

Restaurantes populares do Rio Grande do Sul: variáveis sociodemográficas, qualidade de cardápios e mudanças pós pandemia de Covid-19

Laura Pohl Costa

Acadêmica do Curso de Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil

✉ laurapohl2015@gmail.com

Ana Caroline Rodrigues Alves

Acadêmica do Curso de Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil

✉ carolrodrgs@gmail.com

Karen Ribeiro Machado

Acadêmica do Curso de Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil

✉ karenribm@outlook.com

Tatiane Kuka Valente Gandra

Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil

✉ tkvgandra@gmail.com

Chirle de Oliveira Raphaelli

Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil

✉ chirleraphaelli@hotmail.com

Graziele Guimarães Granada

Doutora em Patrimônios Alimentares, Professora do Curso de Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil

✉ grazigrang@gmail.com

Recebido em 15 de julho de 2023

Aceito em 22 de fevereiro de 2025

Resumo:

Restaurantes Populares visam atender populações em vulnerabilidade social fornecendo refeições adequadas e saudáveis. Objetiva-se avaliar características sociodemográficas, a qualidade global dos cardápios servidos pelos restaurantes populares localizados no Rio Grande do Sul, bem como verificar as mudanças no funcionamento impostas pela pandemia de Covid-19. Foram coletados dados sociodemográficos, de caracterização e de funcionamento dos restaurantes nos períodos antes, durante e após a pandemia, por meio de um questionário direcionado ao gestor ou nutricionista. Cardápios mensais foram anexados no instrumento e analisados pela Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio elencando critérios positivos (presença de frutas, folhosos) ou negativos (doces, frituras ou a presença dos últimos dois no mesmo dia, presença de alimentos ricos em enxofre, carne gordurosa e repetição de cores). Todos os restaurantes ativos no estado (n=16) compuseram a amostra e 13 tiveram seus cardápios analisados. 43,8% atuam há menos de 3 anos, 56,3% com sistema de autogestão, 62,6% servindo entre 100 a 499 almoços ao dia. Mais da metade dos dias de cardápio apresentaram aspectos positivos (Folhosos: 51,5%; Frutas: 50,8%) e menos percentual de dias de cardápio com aspectos negativos (Alimentos de cores iguais: 11%, Alimentos ricos em enxofre: 19%; Doces: 13%; Doces associados à frituras: 3%; Frituras: 8,5%; carnes gordurosas: 27,6%). Conclui-se as medidas de controle como o emprego de máscara e álcool em gel utilizados pelos manipuladores permaneceram em vigor mesmo após a pandemia sendo importantes veículos de promoção de saúde, no entanto percebeu-se que os cardápios precisam alguns ajustes para fornecer uma alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Serviços de alimentação, Planejamento de Cardápio, Segurança Alimentar e Nutricional, Vulnerabilidade Social.

Popular restaurants in Rio Grande do Sul: sociodemographic variables, menu quality and changes after the Covid-19 pandemic

Abstract:

Popular Restaurants aim to serve populations in social vulnerability by providing healthy meals. To evaluate sociodemographic characteristics, the global quality of the popular restaurant's meals located in South Brazil and to verified check changes with the Covid-19 pandemic. We collected sociodemographic, characterization and operation data from restaurants in the periods before, during and after the pandemic, by means of a questionnaire. Menus are analyzed by the Qualitative Assessment of Menu Preparations, listing criteria positive (presence of fruit, leafy) or negative (doses, fried foods or the presence of the last two on the same day, presence of foods rich in sugar, fat meat and repetition of colors). All non-state active restaurants (n=16) composed a sample and 13 had their cards analyzed. 43.8% have been living for less than 3 years, 56.3% with a self-management system, 62.6% serving 100 to 499 meals a day. More of the goal of two days of menu will present positive aspects (Foody: 51.5%; Fruits: 50.8%) and less percentage of days of menu with negative aspects (Foods of equal colors: 11%, Foods rich in sulfur: 19%; Sweets: 13%; Sweets associated with fried foods: 3%; Fried foods: 8.5%; fat meats: 27.6%). In conclusion, control measures such as the use of masks and alcohol gel used by food handlers remained in force even after the pandemic, being important vehicles for health promotion, however it was noticed that the menus need some adjustments to provide adequate nutrition. It's healthy.

Keywords: Food services, Menu planning, Food and nutrition security, Social vulnerability.

Restaurantes populares en Rio Grande do Sul: variables sociodemográficas, calidad del menú y cambios después de la pandemia de Covid-19

Resumen:

Los Restaurantes Populares tienen como objetivo atender a poblaciones socialmente vulnerables proporcionando comidas saludables. El objetivo es evaluar las características sociodemográficas, la calidad general de los menús servidos por restaurantes populares ubicados en Rio Grande do Sul, así como verificar los cambios en la operación impuestos por la pandemia de Covid-19. Se recogieron datos sociodemográficos, de caracterización y funcionamiento de los restaurantes en los periodos antes, durante y después de la pandemia. Los menús mensuales fueron analizados por la Evaluación Cualitativa de Preparaciones de Menús, enumerando criterios positivos (presencia de frutas, frondosas) o negativos (dulces, frituras o presencia de estos dos últimos en el mismo día, presencia de alimentos ricos en en azufre, carne grasa y repetición de color). Todos los restaurantes activos en el estado (n=16) integraron la muestra y 13 tuvieron sus menús analizados. El 43,8% tiene menos de 3 años de funcionamiento, el 56,3% cuenta con sistema de autogestión, el 62,6% sirve de 100 a 499 almuerzos diarios. Más de la mitad de los días de menú tuvieron aspectos positivos (Hojas: 51,5%; Frutos: 50,8%) y menor porcentaje de días de menú con aspectos negativos (Alimentos del mismo color: 11%, Alimentos ricos en azufre: 19%; Dulces: 13%; Dulces asociados a frituras: 3%; Frituras: 8,5%; Carnes grasas: 27,6%). En conclusión, las medidas de control como el uso de mascarillas y alcohol en gel utilizados por los manipuladores de alimentos se mantuvieron vigentes incluso después de la pandemia, siendo vehículos importantes para la promoción de la salud, sin embargo se advirtió que los menús necesitan algunos ajustes para brindar una nutrición adecuada. Es saludable.

Palabras clave: Servicios de alimentación, Planificación del menu, Seguridad alimentaria y nutricional, Vulnerabilidad social.

INTRODUÇÃO

Em 2003, a partir da Estratégia Fome Zero, o Governo Federal brasileiro iniciou, em parceria com estados e municípios, um amplo esforço de combate à fome e à miséria no país. Muitos programas e ações para reduzir as desigualdades foram desenvolvidos com ampla participação da sociedade civil e comprometimento do governo (FAGUNDES *et al.*, 2022).

A implantação da Rede de Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (VASCONCELOS *et al.*, 2019) incluiu algumas políticas emergenciais como o Programa de Restaurantes populares (RP) instituído como programa de assistência alimentar. Eles se propõem a oferecer refeições adequadas saudáveis a preços acessíveis universalmente, mas dando prioridade a populações em situação de vulnerabilidade social e em situações de pobreza ou pobreza extrema (SOUSA *et al.*, 2021). Após sancionada a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), em 2006, reunindo todos os níveis de governo, organizações da sociedade civil, entidades e setor privado para o debate de políticas de segurança alimentar e nutricional (FAGUNDES *et al.*, 2022) os RP surgem como importantes equipamentos públicos integrantes da estrutura do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e que funcionam como um instrumento favorável à promoção do direito humano à alimentação adequada (SOBRINHO *et al.*, 2014) inserido junto a outros direitos sociais básicos na Constituição Federal Brasileira recentemente (BRASIL, 2010).

RP são unidades de alimentação e nutrição destinadas ao preparo e comercialização de refeições saudáveis, ofertadas a preços acessíveis à população (inicialmente era R\$ 1,00), localizando-se, preferencialmente em periferias ou em áreas de grande circulação de pessoas em centros urbanos (mínimo de 100 mil habitantes)(GODOY *et al.*, 2014). Tais restaurantes devem proporcionar a complementação alimentar dos grupos mais vulneráveis que, por falta de tempo ou recursos, não conseguem ter acesso a uma refeição saudável pelo menos uma vez por dia (GOBATO; PANIGASSI; VILLALBA, 2015).

Com base nos dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios, em 2004, 34,9% dos domicílios brasileiros apresentaram algum grau de insegurança alimentar (SOBRINHO *et al.*, 2014) caindo para 30,2% em 2009 e 22,6% em 2013. Já em 2017-2018 o número de domicílios em situação de insegurança alimentar foi superior (36,7%) atingindo 25,3 milhões de famílias brasileiras após crise econômica e política no país (SOBRINHO *et al.*, 2014; SOUSA *et al.*, 2019). Após isso, a situação de insegurança alimentar e nutricional foi agravada pelas restrições

impostas pela pandemia de Covid-19 como distanciamento social e aumento de desemprego (CONSTANTINIDIS; MATSUKURA, 2022) ampliando as desigualdades sociais e onde a fome e a pobreza avançaram, especialmente em famílias em vulnerabilidade social (GURGEL *et al.*, 2020; RIBEIRO-SILVA *et al.*, 2020) já que houve aumento do desemprego, elevação dos preços dos alimentos, e fechamento de unidades de alimentação, como por exemplo escolas, aumentando o número de pessoas em situação de insegurança alimentar (CRUZ, 2020).

A pandemia expôs vulnerabilidades brasileiras que foram se agravando nos anos anteriores à pandemia e uma das ações para evitar a disseminação do vírus foi a publicação de normas sanitárias para o funcionamento de restaurantes (CARVALHO; VIOLA; SPERANDIO, 2021). Entretanto, ainda não foi monitorada a implementação destas normas nos RP do país.

Durante o isolamento social, os RP enfrentaram o desafio de continuidade e de evitar riscos de contaminação pelo Covid-19 (GURGEL *et al.*, 2020; RIBEIRO-SILVA *et al.*, 2020). Medidas quanto a manipulação dos alimentos, higiene pessoal e ambiental foram intensificadas, além da mudança no modo de distribuição das refeições e utilização de embalagens descartáveis, também se exigiu adequações de armazenamento, temperatura, exposição e transporte da refeição (ARAÚJO; CALAZANS, 2020).

Tanto que, estudos com foco em RP, avaliam, na maioria das vezes situações de saúde em usuários ou trabalhadores dos restaurantes (GOBATO; PANIGASSI; VILLALBA, 2015; GODOY *et al.*, 2014), alguns avaliam a execução do próprio programa (GONÇALVES; CAMPOS; SARTI, 2011) mas nenhum avaliou um conjunto de restaurantes para ter um panorama do programa após a pandemia de Covid-19.

Neste sentido o objetivo desta pesquisa foi avaliar as características sociodemográficas e de qualidade global dos cardápios servidos pelos restaurantes populares localizados no estado do Rio Grande do Sul, bem como as mudanças no funcionamento das unidades impostas pela pandemia de Covid-19.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal e retrospectivo realizado com metodologia online entre março de 2022 até março de 2023 com todos os restaurantes populares do Rio Grande do Sul. Inicialmente, foi feito um levantamento do número de restaurantes existentes no estado via contato pelo Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável e a Divisão de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria Estadual do Trabalho e Assistência Social, já que não existem dados públicos disponíveis. No ano de 2022, foram listados um total de 21 RP, com apenas 16 unidades atualmente em funcionamento distribuídas em 11 municípios do Estado conforme figura 1.

Figura 1. Municípios do Estado do Rio Grande do Sul com Restaurantes Populares ativos, 2022.



Fonte: Autores.

Para a pesquisa foi construído um questionário com questões sociodemográficas, de caracterização e de funcionamento dos RP nos períodos antes, durante e após a pandemia baseado num instrumento prévio utilizado a nível nacional (BRASIL, 2005) e ajustadas as perguntas com estudo piloto prévio. Nutricionistas ou gestores da unidade receberam o instrumento criado na plataforma Google Formulários previamente validado com outros

nutricionistas que não responderiam ao estudo. Cardápios mensais foram anexados ao final do instrumento e avaliados pela Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio com base em critérios positivos (presença de frutas, folhosos) ou negativos (doces, frituras ou a presença dos últimos dois no mesmo dia, presença de alimentos ricos em enxofre, carne gordurosa e repetição de cores).

Foram realizados pelo menos três contatos (por e-mail e telefone) até o início da coleta de dados a fim de informar sobre o objetivo do estudo e verificar o interesse em participar. Todos os responsáveis pelos RP foram contatados, assinaram a carta de anuência e aceitaram participar do estudo. Após a aprovação da pesquisa através do parecer número 5.652.938 pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Enfermagem (CAAE: 61505922.7.0000.5316) da Universidade Federal de Pelotas, e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, acessaram o link do questionário contendo as perguntas e local para anexar o cardápio. As informações foram coletadas entre o mês de outubro de 2022 e o mês de março de 2023 e analisados ao final da coleta. Como retorno aos locais participantes estão sendo oferecidos cursos de capacitação em boas práticas e culinária direcionados aos manipuladores dos RP.

Foram coletados dados sociodemográficos dos responsáveis pelo RP de sexo (feminino/ masculino), idade coletada em anos completos (categorizadas em menor ou igual a 30 anos/entre 31 e 40 anos/maior ou igual a 40 anos), cor da pele ou raça coletadas em cinco grupos (categorizadas em brancos e não brancos), escolaridade (classificado em duas categorias, do ensino fundamental à graduação/da pós-graduação à doutorado), cargo de trabalho dentro do RP (Nutricionista e Gestor), carga horária de trabalho semanal (até 20 horas /acima de 20 horas).

Além disso, dados de caracterização e funcionamento dos RP, foram estruturados com base na avaliação inicial do programa (BRASIL, 2005). As variáveis coletadas foram: nome da cidade, tempo de funcionamento em anos (até 3 /entre 4 e 10 /acima de 10 anos completos), horário de funcionamento em horas (classificado em até 2 horas/entre 2 e 5 horas/acima de 5 horas), dias de funcionamento (Segunda a Sexta - exceto feriado/ Todos os dias da semana/ segunda a quinta), entidade administrativa (organização não governamental/concessionária ou privada/pública), entidade que subsidia os recursos financeiros (prefeitura ou governo estadual/ Empresa privada ou Organização não governamental), forma de gestão da refeição

(autogestão/terceirizada), número de almoços servidos/dia (até 99 /de 100 a 199 / de 200 a 499/ 500 ou mais), preço pago por quem subsidia o almoço e preço pago pelo usuário.

Os dados de funcionamento do RP referentes aos três períodos: antes, durante e após a pandemia de Covid-19 foram: método de aquisição de alimentos (somente por processo licitatório/dispensa licitação/compra em atacado e/ou em varejo), periodicidade de entrega de alimentos perecíveis (semanal/menor que semanal), e não perecíveis (semanal/quinzenal/mensal) e forma de distribuição das refeições (self-service/marmita/prato pronto/servido por funcionários). Também se levou em consideração os dados coletados somente nos períodos durante e após a pandemia de Covid-19, como o uso de álcool/álcool gel pelos manipuladores (sim/não), e pelos usuários (sim/não), uso de máscaras pelos manipuladores (sim/não), e pelos usuários (sim/não), uso de luvas pelos manipuladores (sim/não), e pelos usuários (sim/não), redução do fluxo de pessoas dentro da unidade (sim/não), distanciamento em filas (sim/não) e redução de lugares nas mesas (sim/não).

Dados dos cardápios dos restaurantes coletados foram: o uso de temperos pré-prontos (sim/não), uso de preparações pré-prontas (sim/não), preparações servidas no almoço (cardápio completo, 2 saladas e sobremesa, cardápio completo, 2 saladas, sem sobremesa, cardápio completo, 1 salada e sobremesa, cardápio completo, 1 salada, sem sobremesa, apenas prato base), fornecimento de cardápios especiais (sim/não), frequência de planejamento de cardápios (diário, semanal, mensal).

Os cardápios de almoço avaliados pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) (PROENÇA; VEIROS, 2003) nos seguintes critérios: presença de frutas (fruta *in natura*), folhosos (somente saladas cruas), doces (alimento ou preparação que tenha açúcar como ingrediente principal), frituras em imersão ou a presença dos dois no mesmo dia de cardápio, presença de alimentos ricos em enxofre (dois ou mais alimentos como abacate, acelga, repolho, aipo, alho, amendoim, uva, melancia, gengibre, milho, melão, jaca, batata-doce, ervilha, lentilha, brócolis, cebola, castanha, couve-flor, goiaba, couve-de-bruxelas, nabo, mostarda, nozes, ovo e rabanete, desconsiderando o feijão) (MENEGAZZO *et al.*, 2011), carne gordurosa (corte da carne e forma de preparo) e a repetição de cores das preparações (duas ou mais preparações no mesmo dia com a mesma cor). Cardápios sem informação do tipo de saladas servida foram excluídos das análises pois para análise dos itens folhosos e

alimentos ricos em enxofre era essencial ter esta informação. Dados obtidos dos critérios foram contabilizados em planilha específica para isso e transformados em percentuais de acordo com o total de dias dos cardápios analisados com base em critérios positivos (presença de frutas, folhosos) ou negativos (doces, frituras ou a presença dos últimos dois no mesmo dia, presença de alimentos ricos em enxofre, carne gordurosa e repetição de cores) classificando cardápios em ótimo, quando apresentava $\geq 90\%$ de critérios positivos, bom, entre 75 e 89% de critérios positivos, regular, com 50 a 74% de critérios positivos, e ruim ou péssimo quando apresentava $\geq 75\%$ de aspectos negativos. Quanto maior o atendimento de critérios positivos e menor percentual dos aspectos negativos, o cardápio será classificado como ótimo (GRASSI; LÍDIA; FARIA, 2013).

Os dados obtidos no programa *Microsoft Office Excel* a partir do download do google questionários foram transferidos ao para o *software Stata 13.0* onde foram feitas análises descritivas das variáveis. Já os dados dos cardápios foram tabulados por em planilha específica para este fim para contabilizar o número de dias que ofertam os itens do AQPC em seguida foram classificados em variáveis politômicas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Este é o primeiro estudo realizado com todos os restaurantes populares do Rio Grande do Sul, e apresenta dados relacionados a caracterização dos respondentes, das unidades e dos cardápios. Do total de restaurantes ativos no estado, 16 responderam à pesquisa com uma taxa de 100% de participação.

Dentre os responsáveis pelos restaurantes (tabela 1), os quais responderam ao questionário, houve maior prevalência do sexo feminino (81,3%), cor de pele branca (81,3%), nutricionistas (62,5%) com pelo menos uma pós-graduação, mestrado ou doutorado (62,5%). Além disso, a maior parte dos entrevistados possui carga horária superior a 21 horas semanais (62,5%). Historicamente a profissão nutricionista é majoritariamente feminina o que pode ter direcionado a caracterização dos respondentes pois a pesquisa poderia ser respondida tanto pelo gestor como pelo profissional nutricionista (BARBOSA; SILVA; NOGUEIRA, 2020).

Apesar de não ser critério de inclusão na pesquisa o retorno do questionário respondido por nutricionista, destaca-se que todos os RP responderam que havia nutricionista trabalhando na unidade. Em virtude de não existir uma legislação com obrigatoriedade deste profissional nos equipamentos públicos de segurança alimentar, existem parâmetros numéricos para este segmento na área de atuação em Alimentação Coletiva (CFN, 2022). O nutricionista na equipe de trabalho, realiza planejamento de cardápio visando sempre a oferta de uma refeição saudável e adequada, entre outras atividades (BRASIL, 2014), sendo essencial, também, na promoção da alimentação adequada e saudável aos indivíduos assistidos (CORRÊA *et al.*, 2017).

Tabela 1 - Caracterização dos responsáveis pelos Restaurantes Populares do Rio Grande do Sul, 2022-2023 (n=16).

| Variáveis | n | p% |
|--|----|------|
| Sexo | | |
| Feminino | 13 | 81,3 |
| Masculino | 3 | 18,7 |
| Idade em anos completos | | |
| ≤ 30 anos | 6 | 37,5 |
| Entre 31 e 40 | 4 | 25,0 |
| ≥ 41 anos | 6 | 37,5 |
| Cor | | |
| Branco | 13 | 81,3 |
| Não branco | 3 | 18,7 |
| Escolaridade | | |
| Ensino Fundamental a Graduação | 6 | 37,5 |
| Pós-graduação à Doutorado | 10 | 62,5 |
| Cargo no RP | | |
| Nutricionista | 10 | 62,5 |
| Gestor | 6 | 37,5 |
| Carga horária de trabalho semanal | | |
| Até 20 horas | 6 | 37,5 |
| Acima de 20 horas | 10 | 62,5 |

Fonte: Autores.

RP: Restaurantes Populares

A tabela 2 demonstra a caracterização e funcionamento dos Restaurantes Populares. Dentre as unidades participantes 44% estão localizadas na região metropolitana ou em Porto Alegre, um terço na região sul do estado, dois (12,5%) na região noroeste do estado, apenas um na região da serra e outra na região central. No primeiro monitoramento do programa, o qual foi realizado a nível nacional, haviam 12 RP no Estado e estes estavam apenas em municípios com mais de 100 mil habitantes (BRASIL, 2005), hoje esta situação muda pois foram encontrados cinco RP em municípios com menos de 100 mil habitantes (Guaíba, Arroio Grande, Cruz Alta e Planalto).

Em relação ao funcionamento, a maior parte (43,8%) tem uma existência inferior a 3 anos com tempo de atendimento diário de até 2h (43,8%). Outro estudo realizado na região Sul do Brasil que indicou que mais de 73% dos RP estão em funcionamento a mais de 10 anos completos (OLIVEIRA *et al.*, 2020).

Diferentes arranjos administrativos foram encontrados previamente para execução do programa a nível nacional (BRASIL, 2005). No estado, os RP são administrados em grande parte por organização pública ou por organização não governamental e em 68,8% dos RP não houve troca de gestão durante ou após a pandemia de Covid-19. Em geral, funcionam por autogestão (56,3%) servindo de 200 a 499 almoços por dia (31,3%). A responsabilidade pelo preparo das refeições quando é do próprio restaurante, pode acontecer confusão de tarefas de preparo com tarefas administrativas (BRASIL, 2005), especialmente quando existe um cargo único de gestor e nutricionista com o mesmo profissional.

Tabela 2 - Dados da caracterização e funcionamento dos Restaurantes Populares do estado do Rio Grande do Sul, 2022-2023 (n=16).

| Variáveis | n | p% |
|------------------------------|---|------|
| Caracterização dos RP | | |
| Região demográfica | | |
| Caxias do Sul | 1 | 6,3 |
| Porto Alegre | 5 | 31,3 |
| Guaíba | 1 | 6,3 |
| Canoas | 1 | 6,3 |

| Variáveis | n | p% |
|---|----------|-----------|
| Caracterização dos RP | | |
| Pelotas | 1 | 6,3 |
| Bagé | 1 | 6,3 |
| Arroio Grande | 2 | 12,5 |
| Rio Grande | 1 | 6,3 |
| Cruz Alta | 1 | 6,3 |
| Planalto | 1 | 6,3 |
| Santa Maria | 1 | 6,3 |
| Tempo de atividade em anos | | |
| Até 3 | 7 | 43,8 |
| Entre 4 e 10 | 3 | 18,8 |
| Acima de 10 | 6 | 37,5 |
| Horário diário de funcionamento em horas | | |
| Até 2 | 7 | 43,8 |
| Entre 2 e 5 | 4 | 25,0 |
| Acima de 5 | 5 | 31,3 |
| Dias de funcionamento | | |
| Segunda a Sexta (exceto feriado) | 14 | 87,5 |
| Todos os dias da semana | 1 | 6,3 |
| Segunda a quinta | 1 | 6,3 |
| Administração dos RP | | |
| Entidade administrativa | | |
| Organização não governamental | 7 | 43,8 |
| Concessionária ou Privada | 2 | 12,4 |
| Organização Pública | 7 | 43,8 |
| Entidade que subsidia recursos financeiros | | |
| Prefeitura ou Governo estadual | 13 | 81,3 |
| Empresa privada ou Organização não governamental | 3 | 18,8 |
| Forma de execução da refeição | | |
| Autogestão | 9 | 56,3 |

| Variáveis | n | p% |
|--|---|------|
| Caracterização dos RP | | |
| Terceirizada | 7 | 43,8 |
| Número de almoços servidos ao dia | | |
| Até 99 | 4 | 25,0 |
| De 100 a 199 | 5 | 31,3 |
| De 200 a 499 | 5 | 31,3 |
| 500 ou mais | 2 | 12,5 |

Fonte: Autores.

RP: Restaurantes Populares

O valor cobrado do usuário por esta refeição é bastante heterogêneo. Do total, 9 RP fornecem refeições gratuitas universalmente, e um conforme a renda familiar percebida, totalizando 60,0%, três RP cobram entre R\$ 1,00 e R\$ 2,00 (20,0%), 2 unidades cobram entre R\$ 3,00 e R\$ 4,00 (13,3%), enquanto uma cobra de entre R\$ 5,00 e R\$ 6,00 (6,7%) conforme faixa de renda do usuário). Manter estes valores pode implicar na necessidade de aumentar progressivamente o subsídio das refeições em vista do aumento do preço dos insumos (LUCIANO; CORREA, 2022). Godoy *et al.* (2014) recomenda que as refeições fornecidas aos usuários de um restaurante do Programa de Restaurantes Populares, tenha um valor acessível, ou forneça refeições de forma gratuita e isto se manteve mesmo após a pandemia de Covid-19. Um estudo analisou as características da alimentação fora do domicílio e seus gastos, os resultados mostraram que o brasileiro gasta semanalmente em média 21,56 reais em refeições na rua (BEZERRA; SICHIERI, 2011) este valor é suficiente para no mínimo 10 dias de refeições nos RP com o menor preço por refeição (R\$ 1,00 a R\$ 2,00), sendo estas refeições completas.

Outro ponto a ser questionado é que a maioria (86,6%) dos restaurantes tem seu funcionamento somente de segunda a sexta-feira e 93,3% servem apenas a refeição almoço, deixando assim pessoas em vulnerabilidade desassistidas em outras refeições do dia e aos finais de semana por não ter o funcionamento dos restaurantes. O objetivo do RP é amenizar a situação de insegurança alimentar dos usuários, entretanto, a irregularidade dos recursos públicos e a restrita participação e controle sociais podem comprometer a execução da

política social e a materialização do direito humano à alimentação (PADRÃO; AGUIAR, 2018), especialmente em populações vulneráveis (STEELE *et al.*, 2020).

Mais de dois terços das unidades (n=12) responderam que utilizam alimentos ou preparações regionais nos cardápios mensais. Apareceram itens como arroz carreteiro ou carreteiro com charque, polenta, aipim com farofa, moranga caramelada, entrevero, sagu, arroz doce, batata-doce, risoto, carreteiro, bolinho de chuva. As preparações tradicionais são carregadas de afeto e tradição, sendo de grande urgência a manutenção dos saberes relacionados aos processos culinários, aos ingredientes, métodos e preparações, envolvidos nos preparos tradicionais para manutenção do seu caráter simbólico e cultural bem como do patrimônio alimentar (CONCEIÇÃO *et al.*, 2021).

Tabela 3 - Prevalência de variáveis de funcionamento dos Restaurantes Populares do estado do Rio Grande do Sul, no período anterior, durante e após a pandemia de Covid-19, 2022-2023 (n=16).

| Variáveis | Anterior n (%) | Durante n (%) | Após n (%) |
|---|---------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Método de aquisição de alimentos | | | |
| Somente por processo licitatório | 4 (36,4) | 5 (38,5) | 5 (35,7) |
| Dispensa de licitação | 4 (36,4) | 5 (38,5) | 5 (35,7) |
| Compra em atacado e/ou em varejo | 3 (27,4) | 3 (23,0) | 4 (28,6) |
| Periodicidade de entrega de alimentos pécíveis | | | |
| Semanal | 10 (93,3) | 10 (93,3) | 11 (68,8) |
| Menor que semanal | 5 (6,7) | 5 (6,7) | 5 (31,25) |
| Periodicidade de entrega de alimentos não pécíveis | | | |
| Semanal | 4 (40,0) | 4 (40,0) | 6 (50,0) |
| Quinzenal | 3 (30,0) | 3 (30,0) | 1 (8,3) |
| Mensal | 3 (30,0) | 3 (30,0) | 5 (41,7) |
| Forma de distribuição das refeições | | | |
| Self-service | 2 (13,3) | 0 | 1 (6,2) |
| Marmita | 1 (6,7) | 12 (80,0) | 4 (25,0) |

Restaurantes populares do Rio Grande do Sul: variáveis sociodemográficas, qualidade de cardápios e mudanças pós pandemia de Covid-19

| | | | |
|---|----------|------------|------------|
| Prato pronto | 5 (33,3) | 1 (6,7) | 7 (43,8) |
| Servido por funcionários | 5 (33,3) | 2 (13,3) | 4 (25,0) |
| Uso de álcool/álcool gel pelos manipuladores | | | |
| Sim | -- | 16 (100,0) | 16 (100,0) |
| Uso de álcool/álcool gel pelos usuários | | | |
| Sim | -- | 15 (93,8) | 15 (93,8) |
| Não | -- | 1 (6,2) | 1 (6,2) |
| Uso de máscaras pelos manipuladores | | | |
| Sim | -- | 16 (100,0) | 10 (62,3) |
| Não | -- | | 6 (37,5) |
| Uso de máscaras pelos usuários | | | |
| Sim | -- | 14 (93,3) | 5 (31,3) |
| Não | -- | 1 (6,7) | 11 (68,7) |
| Uso de luvas pelos manipuladores | | | |
| Sim | -- | 13 (86,7) | 9 (56,3) |
| Não | -- | 2 (13,3) | 7 (46,7) |
| Uso de luvas pelos usuários | | | |
| Sim | -- | 1 (6,7) | 1 (6,3) |
| Não | -- | 14 (93,3) | 15 (93,8) |
| Redução do fluxo de pessoas dentro da unidade | | | |
| Sim | -- | 14 (93,3) | 5 (31,2) |
| Não | -- | 1 (6,7) | 11 (68,8) |
| Distanciamento de no mínimo 1,5 metro | | | |
| Sim | -- | 15 (93,7) | 5 (31,2) |
| Não | -- | | 11 (68,8) |
| Redução de lugares nas mesas dentro da unidade | | | |
| Sim | -- | 12 (80,0) | 5 (33,3) |
| Não | -- | 3 (20,0) | 10 (66,7) |

Fonte: Autores.

Quanto à periodicidade de entrega de alimentos perecíveis, a maior parte respondeu que a entrega ocorre de forma semanal nos três períodos. Já a entrega de alimentos não perecíveis, parte dos respondentes referiu ser entrega semanalmente ou marcou a opção não se aplica no período anterior a pandemia (tabela 3).

Com a pandemia da Covid-19, e as políticas de distanciamento social, os bares, restaurantes e pontos de comercialização de alimentos precisaram se adequar e buscar soluções rápidas para se manterem no mercado e prevenir disseminação do vírus (FINKLER; ANTONIAZZI; CONTO, 2020). Além do mais, questões relativas ao problema da insegurança alimentar vieram a debate, constituindo uma oportunidade de legitimar a importância de programas sociais, bem como a necessidade de fortalecê-los (ARAÚJO; CALAZANS, 2020), pois a situação da pandemia ressaltou questões de desigualdade e acesso aos alimentos (LIMA; SOARES, 2020).

Em adição, durante a restrição social imposta pela pandemia, muitos comportamentos de saúde se modificaram, tais como a diminuição da atividade física e o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, especialmente apresentados por pessoas com menor escolaridade (KENT *et al.*, 2022; MALTA *et al.*, 2020; RAPHAELLI *et al.*, 2021). Neste sentido, foi essencial a manutenção do fornecimento de refeições pelos RP durante este período para frear a piora dos hábitos alimentares e atender populações com menor renda e menor escolaridade oferecendo refeições adequadas e saudáveis.

Estudo realizado previamente à pandemia de Covid-19, o qual observou que as condições higiênico-sanitárias das unidades de restaurante populares no Rio Grande do Norte consideradas regulares poderiam comprometer a qualidade dos alimentos e das refeições servidas (DE SOUZA; DE AZEVEDO; SEABRA, 2018) induz que, ao considerar a pandemia, isso, pode ser um fator complicador na disseminação do coronavírus.

Neste sentido, o uso de álcool/álcool gel pelos manipuladores, todos responderam que utilizaram álcool em ambos os períodos, porém, no que se refere aos usuários, mais de 90% relataram que utilizaram nos dois períodos. Em estudo recente, os brasileiros referiram que com a pandemia de Covid-19 ampliaram o cuidado com a higiene das mãos e também com a segurança dos alimentos (FERREIRA RODRIGUES *et al.*, 2021).

Quanto ao uso de máscaras pelos manipuladores, todos participantes responderam que foi usado em ambos os períodos, durante e após a pandemia. No entanto, quando questionados sobre o uso de máscaras pelos usuários, foi informado que no período anterior à pandemia, a medida foi adotada por grande parte dos participantes, já no período posterior, teve prevalência no número de pessoas que não seguiram com o uso da máscara. Com a chegada da pandemia de Covid-19, foi necessário tomar medidas para diminuir as consequências em todos os ambientes (CONSTANTINIDIS; MATSUKURA, 2022), aderindo às adaptações e soluções para manter os Restaurantes Populares em funcionamento. Portanto, neste período foi imperativo o uso de máscara, de maneira a assegurar que pessoas em estado de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, continuassem tendo acesso a este serviço (DE SOUZA; DE AZEVEDO; SEABRA, 2018).

Um das mudanças feitas no período da pandemia nos RP do estado do RS, foi a alteração das preparações servidas, tendo em vista que durante a pandemia foi servido cardápio completo, que incluía arroz, feijão, proteína e acompanhamento, uma salada e sobremesa, contrapondo os demais períodos em que a maioria relatou ser servido cardápio completo, duas saladas e sobremesa. A redução de uma das saladas do cardápio, pode ter sido traçada como mais uma medida a fim de evitar surtos alimentares e contaminação da unidade e de seus usuários. Entretanto, autores referem que a higiene correta desses vegetais, já diminuiria a possibilidade de contaminação, evitando que a preparação precisasse ser retirada do cardápio durante a pandemia (FRANCO; LANDGRAF; PINTO, 2020).

Sobre o uso de luvas pelos manipuladores, no período anterior à pandemia, é possível analisar que foi utilizado por uma parcela significativa e no período após a pandemia apenas a metade relatou ter mantido o uso. Em relação ao uso de luvas pelos usuários, muitos responderam que não solicitaram ou disponibilizaram luvas aos usuários em ambos os períodos. A higiene de mãos foi um fator preventivo de contaminação, bastante abordado e reforçado durante a pandemia de Covid -19. E dentro de um RP, essa medida foi recomendada para manipuladores, colaboradores e usuários, com a disponibilidade de recursos necessários para a execução dessa medida, como álcool e álcool em gel (FRANCO; LANDGRAF; PINTO, 2020). No presente estudo, a amostra afirmou que essa medida foi adotada em sua totalidade pelos manipuladores e em maior número pelos usuários e mantidos por ambos no período posterior a pandemia.

Assim como a higiene de mãos, a utilização de luvas e máscaras, foi uma regra a ser executada pelos manipuladores e colaboradores de produção de alimentos, como forma de medida de segurança para evitar o contágio durante a pandemia (FRANCO; LANDGRAF; PINTO, 2020). A amostra afirma que a medida de uso de máscaras foi cumprida por todos os manipuladores dos restaurantes populares durante e após a pandemia, bem como o uso de máscaras pelos usuários dos restaurantes no período da pandemia, porém, o uso de luvas não foi adotado por ambos em nenhum período.

No que se refere a redução do fluxo de pessoas dentro da unidade, durante a pandemia, a maioria relatou que reduziu este fluxo, contudo, posteriormente grande parte respondeu que não houve essa redução. Acerca do distanciamento de no mínimo 1,5 metros, todos respondentes relatam que aderiram ao distanciamento durante a pandemia, no momento posterior a pandemia, teve predomínio de respostas relatando que não mantiveram esta medida. Com relação a redução de lugares nas mesas dentro da unidade durante a pandemia, maior número respondeu que houve redução, já posteriormente, relatou que não houve. O distanciamento social foi uma forma de reduzir o contágio pelo vírus, estabelecido no começo da pandemia e para o cumprimento dessa medida foi definido a redução do fluxo de pessoas dentro da unidade de alimentação, distanciamento de cerca de no mínimo 1,5 metros e redução do número de lugares nas mesas. Medidas essas, também descrita por outros autores e implementadas em sua maioria pelos restaurantes populares participantes do estudo, durante o período da pandemia, contudo, nenhum desses cuidados foram mantidos no período seguinte (FERREIRA RODRIGUES *et al.*, 2021; FRANCO; LANDGRAF; PINTO, 2020).

No que diz respeito da distribuição das refeições dos RP antes da pandemia, um número elevado respondeu ser servido por funcionários. Porém, durante a pandemia, parte significativa respondeu ser distribuído em marmitas e no período posterior ser distribuído em prato pronto. Durante a pandemia a distribuição das refeições sofreu alterações, passando a ser distribuídas em marmitas, diminuindo o risco de contaminação pela circulação de pessoas dentro da unidade, utilização da estrutura, uso de talheres e demais utensílios. No período posterior a pandemia, a distribuição mudou novamente passando a ser em forma de prato pronto, seguindo o mesmo conceito da marmita, porém não utilizando material descartável e possibilitando o consumo da refeição dentro do restaurante (ARAÚJO; CALAZANS, 2020).

Tabela 4 - Caracterização dos cardápios dos restaurantes populares do estado do Rio Grande do Sul, 2022-2023 (n=16).

| Variáveis | n | p% |
|--|-----|-------|
| Uso de temperos prontos | | |
| Sim | 2 | 12,5 |
| Não | 14 | 87,5 |
| Uso de preparações pré-prontas | | |
| Sim | 1 | 6,3 |
| Não | 15 | 93,8 |
| Preparações servidas no almoço | | |
| Cardápio completo, 2 saladas e sobremesa | 7 | 43,8 |
| Cardápio completo, 2 saladas, sem sobremesa | 2 | 12,5 |
| Cardápio completo, 1 salada e sobremesa | 3 | 18,8 |
| Cardápio completo, 1 salada, sem sobremesa | 3 | 18,8 |
| Apenas prato base | 1 | 6,3 |
| Fornecimento de cardápios especiais | | |
| Para hipertensão arterial sistêmica | 5 | 33,3 |
| Para diabetes mellitus | 3 | 20,0 |
| Planejamento de cardápios | | |
| Diário | 1 | 6,3 |
| Semanal | 5 | 31,3 |
| Mensal | 10 | 62,5 |
| Número de dias que ofertam os itens contabilizados pelo AQPC* | | |
| Total de dias de cardápios | 293 | 100,0 |
| Folhosos | 151 | 51,5 |
| Fruta | 149 | 50,8 |
| Cores iguais | 33 | 11,3 |
| Ricos em enxofre | 56 | 19,0 |
| Doce | 38 | 13,0 |
| Fritura | 25 | 8,5 |
| Doce e fritura | 8 | 3,0 |
| Carne gordurosa | 81 | 27,6 |

AQPC: Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio

Fonte: Autores.

A tabela 4 demonstra a caracterização dos cardápios dos restaurantes populares do estado do Rio Grande do Sul. Após o retorno do questionário, 13 restaurantes tiveram os cardápios mensais analisados, totalizando 293 dias avaliados, todas refeições almoço. Um dos restaurantes não tinha cardápios e montava o menu diariamente de acordo com os alimentos que tinham disponíveis na cozinha, outro restaurante recebia as refeições prontas de uma empresa e não tinha acesso ao cardápio, outro não era especificado no cardápio qual salada seria servida, totalizando três restaurantes sem inclusão nas avaliações do AQPC.

Verifica-se que a maioria (86,7%) dos restaurantes não faz uso de temperos prontos do tipo caldos em cubo, caldos em pó e condimento industrializado, ou outras preparações pré-prontas (93,3%), entretanto, apenas um terço (n=5) dos RP oferece cardápios especiais sendo na maior parte para hipertensão arterial. Conforme recomendação do governo brasileiro, alimentos *in natura* ou minimamente processados devem ser a base da alimentação da população e as refeições do RP estão em consonância com esta recomendação do Guia Alimentar para população brasileira (BRASIL, 2014).

Dentre os 16 RP, 10 possuem planejamento de cardápio mensal, em seguida 5 deles possui planejamento semanal. O planejamento de cardápios é uma iniciativa imprescindível em uma unidade de alimentação e nutrição, a fim de evitar desperdícios de alimentos perecíveis e proporcionar uma alimentação segura aos usuários de RP (OLIVEIRA *et al.*, 2020; FINKLER; ANTONIAZZI; CONTO, 2020).

Todos os cardápios servidos foram classificados como básicos, onde ocorre a oferta de arroz, feijão, um tipo de proteína, uma guarnição, duas saladas e sobremesa (fruta ou doce) (tabela 4). Todos os restaurantes populares participantes do estudo apresentaram diariamente nos seus cardápios a oferta de arroz e feijão que é uma das preparações mais típicas e comuns a todas as regiões brasileiras, em algumas raras exceções o feijão foi substituído por lentilha. O Guia Alimentar recomenda o consumo diário destes alimentos por ser uma combinação alimentar saudável e completa em proteínas e bom para a saúde (BRASIL, 2014).

A oferta de folhosos como alface, repolho cru e agrião, está presente em mais da metade dos dias de cardápios (51,5%) e de fruta mais da metade (50,8%). O consumo diário destes alimentos é essencial pois fornecem compostos antioxidantes para equilíbrio redox do organismo e auxiliam na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DE OLIVEIRA

RAPHAELLI *et al.*, 2021). O ideal é oferecer refeições coloridas e ricas em nutrientes, mas cores iguais apareceram em 11% dos dias de cardápios.

Em adição a isto, 27,6% dos dias de cardápio eram servidas preparações de carnes gordurosas como salsichão, peixe, moela, fígado, bacon, hambúrguer, carnes suínas ricas em gorduras ou fritas. O consumo de carnes ricas em gorduras está acima do esperado nos cardápios dos RP. O que preocupa já que o excesso no consumo de gordura, especialmente as saturadas, está relacionado a várias doenças crônicas não-transmissíveis (doenças cardiovasculares, diabetes, obesidade, acidentes cerebrovasculares e câncer) (QIAN *et al.*, 2020).

Apenas 13% dos dias de cardápios aparecerem doces como sobremesas e estes associados a frituras apenas 3% dos dias. Autores compararam cardápios de restaurantes populares do Rio Grande do Norte, em 2019 e em 2021, onde o critério de frituras aumentou em 1%, e o critério de doces associados a frituras se manteve sem oferta (DE SOUZA; DE AZEVEDO; SEABRA, 2018).

Tabela 5 - Prevalência e classificação final e de aspectos positivos e aspectos negativos nos cardápios dos restaurantes populares do estado Rio Grande do Sul, 2022-2023 (n=11)

| Aspectos positivos | | | Aspectos negativos | | |
|--------------------|-----------------|---------------------|----------------------------|-----------------|---------------|
| Critério avaliado | Prevalência (%) | Classificação final | Critério avaliado | Prevalência (%) | Classificação |
| Folhosos | 51,5 | Regular | Cores iguais | 11,3 | Bom |
| Fruta | 50,8 | Regular | Ricos em enxofre | 19,0 | Bom |
| | | | Doces | 13,0 | Bom |
| | | | Doces associados a fritura | 3,0 | Ótimo |
| | | | Frituras | 8,5 | Ótimo |
| | | | Carne gordurosa | 27,5 | Regular |

Fonte: Autores.

A tabela 5 mostra a prevalência de aspectos positivos e aspectos negativos nos cardápios dos RP e a classificação final em 293 dias de cardápios avaliados pelo AQPC. Três critérios apresentam resultados insatisfatórios sendo regular para oferta de folhosos, oferta de frutas e de carne gordurosa. O consumo regular de carnes gordurosas ou processadas está diretamente associado ao maior risco de desenvolver doenças como dislipidemias, câncer, obesidade e doenças coronárias (MEDEIROS *et al.*, 2019). Em estudo recente o consumo de carne brancas e aves com gordura foram associadas ao aumento do risco de obesidade geral, enquanto o consumo de carne processada foi associado à obesidade central (KHODAYARI *et al.*, 2022).

A baixa oferta de folhosos pode interferir negativamente na saúde dos comensais. No entnaot, além da presença de folhosos, havia a presença de legumes em quase todos os dias de cardápio (73%), como cenoura, beterraba, brócolis e couve-flor, entretanto, o método não sugere contabilizá-los. Estes, são excelentes fontes de vitaminas e fibras, com baixo valor calórico, auxiliando na prevenção de obesidade e sobrepeso (SCHMIDT *et al.*, 2019).

Em cardápios de um restaurante popular de Belo Horizonte, a oferta de frutas era regular (57,1%), assim como a de carne gordurosa (26,2%). A oferta de cores iguais foi classificada como boa aparecendo apenas em 10,7% dos dias de cardápios, e de doces associados a fritura como ótima pois não apareceu em nenhum dia. Os autores do estudo descreveram que os cardápios se mostraram apropriados, entretanto sugerem que os locais usem técnicas de preparo para reduzir a quantidade de sal e de gorduras ultraprocessadas utilizadas como forma de proporcionar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas às pessoas socialmente vulneráveis ou que se alimentam fora de casa (RAMOS *et al.*, 2020).

Os aspectos positivos encontrados na avaliação dos cardápios que foram: a baixa oferta de frituras e doces, baixa oferta de alimentos sulfurados e a não repetição das cores dos alimentos. O critério avaliado como “bom” foi o de doces, já que está presente em somente 13 % dos 293 dias de cardápio.

Apesar do feijão cozido estar presente em praticamente todos os dias de cardápio, exceto quando era substituído por lentilha, não é contabilizado no consumo de alimentos sulfurosos. Ressalta-se que é ideal usar a técnica culinária de remolho para eliminar fitatos e reduzir oferta de enxofre na alimentação da população, reduzindo desconfortos abdominais (COMINELLI *et al.*, 2022).

O presente estudo obteve informações atualizadas que estavam escassas para esta população e com dados de todo Estado do RS, sobre os RP, tanto em relação ao gerenciamento como de planejamento cardápios ou ainda sobre as medidas utilizadas durante a pandemia de COVID-19. No entanto, algumas limitações tem que ser descritas tais como ser um estudo transversal e sobre a coleta de dados online, o que pode ter interferido na demora no retorno e o estudo levou mais tempo que o planejado mudando as características durante alguns meses pós pandemia.

CONCLUSÃO

Os restaurantes populares estão amplamente distribuídos no Rio Grande do Sul e atendem principalmente grupos populacionais em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou vulnerabilidade social, apresentam características e arranjos administrativos similares. O gerenciamento dos RPs são bastante similares proporcionando que a política pública de equipamentos públicos de promoção de segurança alimentar e nutricional seja planejada corretamente e direcionada a estes locais.

Todos os RP passaram por mudanças e adaptações para manter seu funcionamento durante a pandemia de Covid-19. As precauções tomadas foram essenciais para evitar a disseminação do vírus e a ocorrência de possíveis novos surtos durante esse período. Foram implementadas diversas medidas durante a pandemia, como o uso de máscara e álcool em gel utilizados pelos manipuladores, que permaneceram em vigor após a pandemia. Diante disso, foi possível visualizar como as unidades de alimentação e nutrição conseguem se moldar, perante o surgimento de um vírus altamente contagioso e ainda assim, fornecer aos usuários uma alimentação segura e adequada, em meio ao crescimento de insegurança alimentar no país. Informações sobre as mudanças durante e após a pandemia nestes equipamentos podem gerar novos olhares de gestores de como orientar para evitar a propagação de doenças.

Em relação aos cardápios dos RP, todos básicos, classificaram-se parcialmente inadequados pelo método AQPC, apesar de apresentarem oferta boa ou ótima em relação aos aspectos negativos (cores iguais, alimentos ricos em enxofre, doces, doces associados a fritura

e frituras). Por fim, algumas modificações devem ser urgentemente adotadas pelos gestores e financiadores dos locais, para promover o aumento da oferta de frutas e folhosos e a diminuição da oferta de carnes gordurosas. Mudanças como essas devem minimizar as fragilidades encontradas nos cardápios e assegurar refeições adequadas e saudáveis. Torna-se importante destacar o RP como estratégia de promoção da alimentação saudável, consequentemente promovendo a redução de insegurança alimentar e nutricional aos usuários e proporcionando promoção da saúde, especialmente em populações vulneráveis e em situação atípica frente a uma pandemia.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Fábio Resende de; CALAZANS, Dinara Leslye Macedo e Silva. Gestão das ações de segurança alimentar frente à pandemia pela COVID-19. **Revista de Administração Pública**, v. 54, n. 4 p. 1123-1133, 2020 Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rap/a/tTFBHDBzjsmvSwSyBVxKhVD/?lang=pt#>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

BARBOSA, Xênia de Castro; SILVA, Pedro Rammon dos Santos; NOGUEIRA, José Henrique dos Santos. Gênero e alimentação: um estudo comparativo da percepção de segurança alimentar e nutricional no campo e na cidade. **Caderno de Geografia**, v. 30, n. 3, p. 533, 2020. Disponível em: <<http://periodicos.pucminas.br/index.php/geografia/article/view/24340>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

BEZERRA, Ilana N.; SICHIERI, Rosely. Household food diversity and nutritional status among adults in Brazil. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, v. 8, n. 1, p. 22, 2011. Disponível em: <<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/21439090/>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

BRASIL. **Constituição da república federativa do Brasil de 1988**. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em: 2 agos. 2023.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. [S. l.: s. n.], 2014. E-book. Disponível em: <www.saude.gov.br>. Acesso em: 2 agos. 2023.

BRASIL. **Mapeamento e caracterização de restaurantes populares**. Relatório final. [S. l.]: Instituto de Estudos, Formação e Assessoria em Políticas Sociais – Pólis, 2005. Disponível em: <<https://polis.org.br/wp-content/uploads/2020/03/POLIS-MDS-MAPEAMENTO-RESTAURANTES.pdf>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

CARVALHO, Carolina Abreu de; VIOLA, Poliana Cristina de Almeida Fonseca; SPERANDIO, Naiara. How is Brazil facing the crisis of Food and Nutrition Security during the COVID-19 pandemic?. **Public Health Nutrition**, v. 24, n. 3, p. 561-564, 2021. Disponível em: <<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33040767/#:~:text=Some%20of%20the%20actions%20carried,to%20student%20despite%20the%20closure>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

CFN. **Resolução CFN nº 600 , de 25 de fevereiro de 2018**. 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: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_702_2021.html>. Acesso em: 2 agos. 2023.

COMINELLI, Eleonora *et al.* Antinutritional factors, nutritional improvement, and future food use of common beans: A perspective. **Frontiers in Plant Science**, v. 13, 2022. Disponível em: <<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fpls.2022.992169>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

CONCEIÇÃO, Jamille Góes da *et al.* Preservação da identidade cultural de produtos regionais. **SciELO Preprints, Demetra** , v. 16, n.1: e57174, 2021. Disponível em: <<https://preprints.scielo.org/index.php/scielo/preprint/download/1660/2638>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

Restaurantes populares do Rio Grande do Sul: variáveis sociodemográficas,
qualidade de cardápios e mudanças pós pandemia de Covid-19

CONSTANTINIDIS, Teresinha Cid; MATSUKURA, Thelma Simões. Distanciamento social durante a pandemia de COVID-19: Impactos no cotidiano acadêmico e na saúde mental de estudantes de terapia ocupacional. **Revista Sustinere**, v. 9, n. 2, p. 603–628, 2022. Disponível em: < <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/sustinere/article/view/57991/41086>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

CORRÊA, Rafaela da Silveira *et al.* Atuação do Nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Região Sul do Brasil, 2017. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csc/a/jTVqxrQXHkMqN7wggpxPcn/abstract/?lang=pt>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

CRUZ, Samyra Rodrigues da. Uma análise sobre o cenário da fome no Brasil em tempos de pandemia do COVID-19. **Pensata: Revista dos Alunos do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da UNIFESP**, v. 9, n. 2, 2020. Disponível em: <<https://periodicos.unifesp.br/index.php/pensata/article/view/11104>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

DE OLIVEIRA RAPHAELLI, Chirle *et al.* Biological activity and chemical composition of fruits, seeds and leaves of guabirobeira (*Campomanesia xanthocarpa* O. Berg – Myrtaceae): A review. **Food Bioscience**, v. 40, p. 100899, 2021. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2212429221000249>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

DE SOUZA, Camila Valdejane Silva; DE AZEVEDO, Paulo Roberto Medeiros; SEABRA, Larissa Mont’Alverne Jucá. Food safety in Brazilian popular public restaurants: Food handlers’ knowledge and practices. **Journal of Food Safety**, United States, v. 38, n. 5, p. e12512, 2018. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/jfs.12512>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

FAGUNDES, Andhressa *et al.* Public infrastructure for food and nutrition security in Brazil: fulfilling the constitutional commitment to the human right to adequate food. **Food Security**, p. 897–905, 2022. Disponível em: <<https://doi.org/10.1007/s12571-022-01272-1>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

FERREIRA RODRIGUES, Jessica *et al.* Effect of the COVID-19 pandemic on food habits and perceptions: A study with Brazilians. **Trends in Food Science & Technology**, v. 116, p. 992–1001, 2021. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S092422442100529X>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

FINKLER, Raquel; ANTONIAZZI, Natalia; CONTO, Suzana Maria de. Os impactos da pandemia de COVID-19: uma análise sobre a situação dos restaurantes. **Turismo & Cidades**, v. 2, n. 1, p. 88–103, 2020. Disponível em: <<https://periodicoeletronicos.ufma.br/index.php/turismoecidades/article/view/14658>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza; PINTO, Uelinton Manoel. Alimentos, Sars-CoV-2 e Covid-19: contato possível, transmissão improvável. **Estudos Avançados**, v. 34, 2020. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/ea/a/xrnbjQVwPy6M4bFDK4NvkTM/>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

GOBATO, Renata Cristina; PANIGASSI, Giseli; VILLALBA, Juliana Pasti. Identificação do perfil de usuários de um restaurante popular do município de Campinas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 17, n. 2, p. 14, 2015. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634789>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

GODOY, Kátia Cruz *et al.* Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos restaurantes populares no Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 30, n. 6, p. 1239–1249, 2014. Disponível em: <<http://journal.umsurabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

GONÇALVES, Maetê Pedroso; CAMPOS, Silvana Terezinha de; SARTI, Flavia Mori. Políticas públicas de segurança alimentar no Brasil: Uma análise do Programa de Restaurantes Populares. **Revista Gestão & Políticas Públicas**, v. 1, n. 1, p. 92–111, 2011. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/rgpp/article/view/97826>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

GRASSI, Bárbara; LÍDIA, Ana; FARIA, Silva. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT. **Journal of Health Sciences**, v. 15, n. 3, p. 219–224, 2013. Disponível

em: < <https://journalhealthscience.pgskroton.com.br/article/view/681> >. Acesso em: 2 agos. 2023.

GURGEL, Aline do Monte *et al.* Estratégias governamentais para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável no enfrentamento à pandemia de Covid-19 no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, 2020. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csc/a/fkJKgrT7rg6xGHdCQtyC/?lang=pt>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

KENT, Katherine *et al.* The Impact of the COVID-19 Pandemic on Rural Food Security in High Income Countries: A Systematic Literature Review. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, v. 19, n. 6, 2022. Disponível em: <<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/35328924/>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

KHODAYARI, Shaghayegh *et al.* Meat consumption and the risk of general and central obesity: the Shahedieh study. **BMC Res Notes**. V. 15, n.1, p:339. 2022 Disponível em: < <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36320017/> > Acesso em: 2 abril. 2024.

LIMA, Maria Raquel da Silva; SOARES, Ana Cibelli Nogueira. Alimentação saudável em tempos de COVID-19: o que eu preciso saber?. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 3, n. 3, p. 3980–3992, 2020. Disponível em: < <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/9537> >. Acesso em: 2 agos. 2023.

LUCIANO, Christiane dos Santos; CORREA, Pamela Barreto. A fome como projeto político da burguesia antinacional brasileira. **Revista Katálysis**, v. 25, 2022. Disponível em: < <https://www.scielo.br/j/rk/a/Fj4dmMWrgfSn3DxBvctSLM/> >. Acesso em: 2 agos. 2023.

MALTA, Deborah Carvalho *et al.* The COVID-19 Pandemic and the changes in the lifestyle of adult Brazilians: a cross-sectional study, 2020. Disponível em: <file:///sciELO.php?script=sci_arttext&pid=https://preprints.sciELO.org/index.php/sciELO/preprint/view/1165&lang=pt>. Acesso em: 2 agos. 2023.

MEDEIROS, Gidyenne Christine Bandeira Silva de *et al.* Red meat consumption, risk of incidence of cardiovascular disease and cardiovascular mortality, and the dose-response effect: Protocol for a systematic review and meta-analysis of longitudinal cohort studies. **Medicine (Baltimore)**. v. 98, n. 38, p.e17271. 2019. Disponível em: < <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31568006/> > Acesso em: 4 abril. 2024.

MENEGAZZO, Manoela *et al.* Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. **Revista de Nutrição**, v. 24, 2011. Disponível em: < <https://www.scielo.br/j/rn/a/rh937cVrrZcWL3nLYH6wx6q/?lang=pt&format=html> >. Acesso em: 2 agos. 2023.

OLIVEIRA, Juliana Theodora Cunha de *et al.* Government-subsidized restaurants in Brazil: an evaluation within the framework of food and nutrition security. **Revista de Nutrição**, v. 33, p. 1–10, 2020. Disponível em: < <https://www.scielo.br/j/rn/a/6bNVNqPB7szGJ6NQpnb7DYx/> >. Acesso em: 2 agos. 2023.

PADRÃO, Susana Moreira; AGUIAR, Odaleia Barbosa. Restaurante popular: a política social em questão, *Physis*, 28 (03), 2018. Disponível em: < <https://www.scielo.br/j/physis/a/GhMHmCN6cTkmVhM9VGrZyRS/abstract/?lang=pt> >. Acesso em: 2 agos. 2023.

PROENÇA, Rossana; VEIROS, Marcela Boro. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. **Nutrição em Pauta**, v. 11, n. 62, p. 36–42, 2003. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/236832762_Avaliacao_Qualitativa_das_Preparacoes_do_Cardapio_em_uma_Unidade_de_Alimentacao_e_Nutricao_-_Metodo_AQPC%0Ahttp://www.researchgate.net/publication/236832762>. Acesso em: 2 agos. 2023.

QIAN, Frank *et al.* Red and Processed Meats and Health Risks: How Strong Is the Evidence?. **Diabetes Care**, v. 43, n. 2, p. 265–271, 2020. Disponível em: <<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31959642/>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

RAMOS, Sabrina Alves *et al.* Avaliação da qualidade das refeições servidas em um restaurante popular. **HU Revista**, v. 46, n. 1, p. 1–8, 2020. Disponível em: <<https://periodicos.ufjf.br/index.php/hurevista/article/view/28417>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

RAPHAELLI, Chirle Oliveira *et al.* A pandemia de COVID-19 no Brasil favoreceu o consumo de alimentos ultraprocessados?. **Brazilian Applied Science Review**, v. 5, n. 3, p. 1297–1313, 2021. Disponível em: <<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BASR/article/view/29333>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

RIBEIRO-SILVA, Rita de Cássia *et al.* Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, 2020. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csc/a/mFBrPHcbPdQCPdsJYN4ncLy>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

SCHMIDT, Helena de Oliveira *et al.* Vitamines, bioactive compounds diversity of seven fruit species from south Brazil. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, v. 99, n. 7, p. 3307–3317, 2019.

SOBRINHO, Fernanda Martins *et al.* Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, 2014. Disponível em: <<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30569496/>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

SOUSA, Mateus Santana *et al.* Evaluation of the Effectiveness of Brazilian Community Restaurants for the Dimension of Low-Income People Access to Food. **Nutrients**, v. 13, n. 8, 2021. Disponível em: <<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34444831/>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

SOUSA, Luna Rezende Machado de *et al.* Food security status in times of financial and political crisis in Brazil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 35, n. 7, p. e00084118, 2019. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csp/a/WcpYtB8TjyLyKgLdmDLrtXB/?lang=en>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

STEELE, Eurídice Martínez *et al.* Mudanças na alimentação na coorte NutriNet Brasil na vigência da COVID-19. **Revista de Saúde Pública**, p. 1–8, 2020. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rsp/a/DC47pXQknY64dXcxW4JGFZg/abstract/?lang=pt>>. Acesso em: 2 agos. 2023.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de *et al.* Public policies of food and nutrition in Brazil: From Lula to Temer. **Revista de Nutrição**, v. 32, 2019. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rn/a/x5nRd9jQX8dZPmg8JqwrXBD/?lang=en>>. Acesso em: 2 agos. 2023.



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