



O QUE TEM PARA O ALMOÇO?

Apoio às ações de educação alimentar e nutricional e de controle social em programas de acesso à alimentos.

¹ Doutora em Administração. Especialista em Vigilância Sanitária. Professora do curso de Nutrição da área de Gestão em Administração Coletiva da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi/UFRN).

² Doutoranda em Saúde Coletiva. Professora do Departamento de Nutrição da UFRN.

³ Doutoranda em Ciências. Professora do Departamento de Nutrição da UFRN.

⁴ Nutricionista. Mestre. Professora do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi da UFRN.

⁵ Doutor em Administração. Professor do Departamento de Administração Pública e Gestão Social da UFRN.

Dinara Leslye Macedo Calazans¹
Nila Patrícia Freire Pequeno²
Jessicley Ferreira de Freitas³
Vanessa Teixeira Lima de Oliveira⁴
Fábio Resende Araújo⁵

RESUMO

A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) é estratégia fundamental para enfrentamento de problemas relacionados à alimentação e nutrição, baseado no Direito humano à alimentação adequada (DHAA). Foi realizado, em 2017, o Projeto de Extensão Gestão de contratos de fornecimento de refeições: contribuições à efetividade da relação porção x medida caseira x per capita no planejamento de cardápios, com objetivo de promover interlocução do controle social com EAN nos RP no RN, através da produção de materiais educativos tanto voltados aos usuários, auxiliando na compreensão dos aspectos relacionados à alimentação saudável, quanto na elaboração de guia ilustrativo direcionado aos manipuladores de alimentos. Para construção destes materiais, analisou-se porções e medidas caseiras servidas nos RP do RN, comparando-as com recomendações exigidas no termo de referência do edital de licitação do governo do estado. As ações do projeto culminaram em um Seminário Regional, versando sobre a relevância do Programa para promoção da saúde no Estado e o cenário de contribuição dos equipamentos públicos de SAN. Vislumbra-se, que os materiais educativos elaborados ajudem os RP a potencializar-se como importantes instrumentos nas ações de EAN, favorecendo o controle social e contribuindo para a PAAS e para a exigibilidade do DHAA.

Palavras-chave: Direito humano; Política pública; Controle Social; Segurança alimentar e nutricional; Educação alimentar e nutricional.

¿QUÉ TIENE PARA EL ALMUERZO? Apoyo a las acciones de educación alimentaria y nutricional y de control social en programas de acceso a los alimentos.

RESUMEN

La Promoción de la Alimentación Adecuada y Saludable (PAAS) es una estrategia fundamental para enfrentar los problemas relacionados con la alimentación y la nutrición, basado en el Derecho humano a la alimentación adecuada (DHAA). Se realizó en 2017 el Proyecto de Extensión Gestión de contratos de suministro de comidas: contribuciones a la efectividad de la relación porción x medida casera x per capita en la planificación de menús, con el objetivo de promover interlocución del control social con EAN en los RP en el RN, a través de la producción de materiales educativos tanto orientados a los usuarios, ayudando en la comprensión de los aspectos relacionados a la alimentación sana, como en la elaboración de guía ilustrativa dirigida a los manipuladores de alimentos. Para la construcción de estos materiales, se analizaron porciones y medidas caseras servidas en los RP del RN, comparándolas con recomendaciones exigidas en el término de referencia del pliego de licitación del gobierno del estado. Las acciones del proyecto culminaron en un Seminario Regional, versando sobre la relevancia del Programa para promoción de la salud en el Estado y el escenario de contribución de los equipamientos públicos de SAN. Se vislumbra que los materiales educativos elaborados ayuden a los RP a potenciarse como importantes instrumentos en las acciones de EAN, favoreciendo el control social y contribuyendo a la PAAS y la exigibilidad del DHAA.

Palabras clave: Derecho humano; Política pública; Control Social; Seguridad alimentaria y nutricional; Educación alimentaria y nutricional.

WHAT'S FOR LUNCH? Support for food and nutritional education and social control actions in food access programs.

ABSTRACT

The Promotion of Adequate and Healthy Food (PAAS) is a fundamental strategy for addressing food and nutrition problems, based on the Human Right to Adequate Food (HRA). The Extension Project Management of meal supply contracts was carried out in 2017: contributions to the effectiveness of the portion x household x per capita measure in the planning of menus, with the objective of promoting social control dialogue with EAN in PR in the RN, through the production of educational materials aimed at users, helping to understand the aspects related to healthy eating, and in the elaboration of an illustrative guide directed to food handlers. For the construction of these materials, we analyzed portions and home measures served in the PR of the NB, comparing them with recommendations required in the term of reference of the bidding document of the state government. The project's actions culminated in a Regional Seminar, focusing on the relevance of the Health Promotion Program in the State and the contribution scenario of SAN public facilities. It is hoped that the educational materials developed will help the PR to become important instruments in the actions of EAN, favoring social control and contributing to the PAAS and to the demandability of the HHA.

Keywords: Human rights; Public policy; Social Control; Food and nutrition security; Food and nutritional education.

1. INTRODUÇÃO

Este trabalho surge da inquietação de nutricionistas, docentes da UFRN, como conselheiras do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA/RN), e demais representantes da sociedade civil, diante da necessidade de promover a alimentação adequada e saudável (PAAS) à população, assegurando seu direito. O quadro de estratégias de PAAS envolve a educação alimentar e nutricional (EAN), nomeadamente marcada em diversos momentos por pouca visibilidade em suas experiências em Programas e Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional, principalmente aquelas com ênfase no acesso à alimentação.

A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS), primeira diretriz da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNAN), impõe-se como estratégia fundamental para o enfrentamento dos problemas relacionados à alimentação e nutrição, estando fundamentada no direito humano à alimentação adequada (DHAA), tendo como objetivo principal informar a população sobre a prevenção de problemas nutricionais relacionados à má alimentação como as DCNT, garantir a qualidade dos alimentos colocados para consumo no país, assim como promover ações intersetoriais que propiciem o acesso universal ao alimento.

O reconhecimento da alimentação adequada como um direito humano faz caber ao Estado em conjunto com a sociedade civil sua efetivação. A implementação de Políticas de Segurança Alimentar que promovam a PAAS em ambientes institucionais, como a rede de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), onde estão inseridos os Restaurantes Populares (RP), vem ao encontro desse objetivo. O programa RP tem sua importância ao criar uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições fora de casa, a baixo custo, atendendo, dessa maneira, os segmentos mais vulneráveis nutricionalmente, além de ser um instrumento de garantia da cidadania e da inclusão social.

No Rio Grande do Norte, o Programa Restaurantes Populares ganha destaque por possuir 34 unidades distribuídas em 28 municípios, além de ser o segundo maior programa de segurança alimentar em consumo de recursos públicos no estado (SETHAS/RN, 2017). Contudo, a gestão terceirizada traz problemas próprios da adição de valores do capital privado em detrimento da maximização dos benefícios sociais. Além de verificar a operacionalização dos contratos e o cumprimento das metas previstas por município, a fiscalização do estado torna-se insuficiente para acompanhar e monitorar as refeições servidas com tamanha capilaridade que o programa adquiriu.

Neste sentido, tornar as pessoas capazes de exercer o controle social, promovendo a integração da sociedade com a administração pública com a finalidade de solucionar problemas e deficiências, colocando a vontade social como fator propulsor da criação de metas a serem alcançadas pelas Políticas públicas, assim como verificação do alcance do seu objetivo, é o instrumento democrático que se faz necessário.

Deste modo, percebeu-se que um dos pontos frágeis é a inexistência de conselhos sociais nos municípios ou sua ação muito incipiente com consequente desmobilização social e falta de informação da população para que esta possa acompanhar a garantia dos seus direitos. Ao contrário, o que se viu foi uma comunidade passiva, grata pela ação do governo no cumprimento do seu dever. Diante deste cenário, no intuito de fomentar, primeiramente, os próprios usuários dos restaurantes a exercerem sua cidadania e poderem reivindicar seus direitos, buscou-se parcerias com as secretarias de ação social do estado e municípios e conselhos de segurança alimentar e nutricional estadual (CONSEA) e municipais (COMSEAs), para realização de um Projeto de Extensão Universitária que pudessem contribuir para alcance deste objetivo.

Um conjunto de ações foi, então, traçado e realizado no decorrer do ano de 2017, com o projeto de extensão (PJ 146-2017/PROEX/UFRN), intitulado “Gestão de contratos de fornecimento de refeições: contribuições à efetividade da relação porção x medida casei-

ra x per capita no planejamento de cardápios”, tendo sua culminância num seminário, aberto à população, aos atores sociais envolvidos no Programa, e à representantes da gestão pública, alusivo aos 15 anos do Programa Restaurante Popular no estado do Rio Grande do Norte.

No Brasil se estabelecem os Direitos Sociais no âmbito dos Direitos e Garantias Fundamentais somente após a Emenda Constitucional nº 64/2010, onde o direito à alimentação é incluído dentre estes direitos sociais e coletivos (BRASIL, 2010). Ressalta-se que tais direitos são fundamentais para o cotidiano do cidadão, devendo proporcionar-lhes melhor qualidade de vida e alcançar justiça e igualdade social (LEMOS; MOREIRA, 2013; SILVA; CALDAS, 2015). Paradoxalmente, os índices de morbimortalidade da população assinalam o aumento de patologias diretamente relacionadas à alimentação, nutrição e estilo de vida dos indivíduos (JUNQUEIRA; COTTA, 2014). Neste sentido, destaca-se a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) que objetiva a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população e tem como segunda diretriz a PAAS (BRASIL, 2012).

A PAAS salvaguarda a realização de práticas alimentares adequadas quanto aos aspectos biológico e sociocultural, apoiando-se nas dimensões de incentivo, apoio, proteção e promoção da saúde, devendo combinar iniciativas como a criação de ambientes favoráveis à saúde, a fim de que seja possível exercer o comportamento saudável (CASTRO, 2015).

Portanto, os profissionais de saúde devem empreender ações de PAAS nos mais diversos cenários. Pode-se depreender, neste contexto, a relevância da atuação do nutricionista na PAAS, especialmente em atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), atividade inerente a estes profissionais e necessária para promover a autonomia dos indivíduos na sua alimentação, priorizando o consumo de refeições que apresentem estreita relação com a manutenção e promoção da saúde. Ressalta-se que a EAN se trata de uma ação interventiva de orientação a práticas alimentares pelo conhecimento da nutrição (BRASIL, 2012), além de constituírem ações de fortalecimento e a institucionalização da alimentação e nutrição nas políticas sociais, recuperando os eixos da PNAN e incentivando sua capacidade de construir diálogos intra e intersetoriais (LEMOS; MOREIRA, 2013).

Desse modo, vê-se uma interlocução dessas atividades com o controle social. Silva (2001) coloca que a sociedade deve ter função de alimentadora da gestão pública permitindo o ajuste, a correção e os novos planejamentos levando o cidadão ao exercício pleno da sua cidadania dentro do processo administrativo e político. Contudo, entende-se que isso só é possível com informação.

2. OBJETIVOS

Entendendo-se que o controle social é um importante mecanismo de fortalecimento da cidadania que contribui para aproximar a sociedade do Estado, abrindo a oportunidade para os cidadãos acompanharem as ações dos governos e cobrarem uma boa gestão pública, objetiva-se neste trabalho, tomando como base o Programa Restaurantes Populares no estado do RN, fomentar essa discussão promovendo sua interlocução com a EAN institucional necessária dentro de Programas de Alimentação e Nutrição através da produção de materiais educativos em duas vertentes: 1) construção de um painel orientativo, com o objetivo de ser afixado no salão de refeições de cada restaurante e divulgado junto aos usuários por meio de uma atividade de educação alimentar e nutricional com ênfase na Promoção da alimentação saudável e 2) elaboração de material educativo de apoio ao colaborador interno dos restaurantes populares.

Além disso, diante da realidade da escassez de espaços institucionalizados para aplicação do controle social, espera-se que a população, representada pelos usuários do programa, possam – a partir do material produzido – ter uma informação mínima sobre seus direitos em relação a alimentação e que os mesmos sirvam de startup para reinv-

dicações e monitoramento dessa política ao tempo que sensibilizam outros atores, como colaboradores e empresas privadas relacionadas a entenderem esse processo como uma corresponsabilidade.

3. METODOLOGIA

O espaço de execução deste trabalho foi o Programa Restaurantes Populares do Rio Grande do Norte. O Programa se destaca no estado pela sua capilarização atingindo 28 municípios com 34 unidades, em 2017, e um fornecimento de cerca de 500 mil refeições/mês em média (SETHAS/RN, 2017). O poder público estadual é responsável por sua coordenação, enquanto a operacionalização é terceirizada por meio de empresas privadas que se responsabilizam pela gestão e exploração comercial dos restaurantes.

Os Restaurantes Populares constituem uma rede de equipamentos públicos de alimentação e nutrição e integram o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). O Programa destina-se, preferencialmente, ao público em estado de insegurança alimentar e tem por objetivo oferecer refeições nutricionalmente balanceadas, com custo acessível. Com isto, espera-se reduzir o número de pessoas em situação de insegurança alimentar (ARAÚJO et al., 2015).

Inicialmente, as propostas foram debatidas no CONSEA junto à universidade (UFRN) e à Coordenadoria de desenvolvimento social do estado (CODES/RN), ao que se consensualizou duas frentes: 1) Elaboração de um material ilustrativo educativo voltado aos usuários que possa auxiliar na compreensão dos aspectos relacionados à alimentação saudável e promover maior autonomia ao cidadão na exigência do seu direito durante sua alimentação no Restaurante Popular e 2) Elaboração de material educativo e técnico-ilustrativo direcionado aos colaboradores dos restaurantes, manipuladores de alimentos, responsáveis pelo porcionamento das preparações do cardápio oferecidas no restaurante popular – como o serviço é tipo cafeteria, onde todas as preparações são porcionadas, o colaborador torna-se instrumento de alcance dos objetivos para com a alimentação.

Para isto, uma sequência de passos foi seguida, como demonstrada na figura 1 e algumas providências prévias foram necessárias: solicitação de anuência à SETHAS para realização do diagnóstico inicial, uma vez que era necessária a entrada nos Restaurantes e acesso a documentos como ficha técnica de preparação e controle de estoque das empresas terceirizadas que gerem cada unidade; seleção de um grupo de alunos extensionistas que pudessem colaborar na coleta das informações nas diversas unidades e contato com os conselhos sociais dos municípios onde localizavam-se os restaurantes.

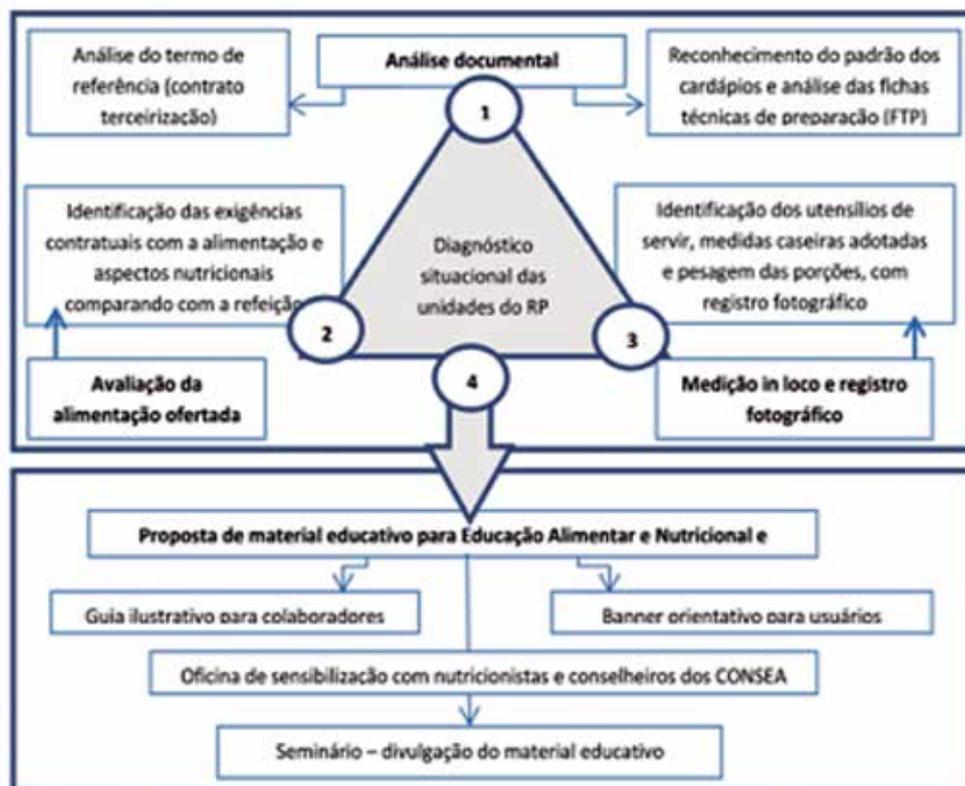
Para avaliação da alimentação ofertada (etapa 1), analisou-se o cardápio mensal padrão exigido pelo Programa, quanto aos aspectos normativos da alimentação e das exigências nutricionais. Para isto, foram consultados os documentos que trazem as especificações quanto às exigências de composição do cardápio de acordo com as recomendações estabelecidas no Termo de Referência (TR) que compõe o edital de licitação para o fornecimento de refeições para o Programa e as diretrizes para a promoção de uma alimentação adequada e saudável estabelecidas na PNAN.

O cardápio mensal padrão é cíclico e unificado, cujo modelo padrão está estabelecido no termo de referência constante do edital de licitação para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições que serão oferecidas nos restaurantes populares no estado do Rio Grande do Norte, devendo ser seguido por todas as unidades do estado. Contudo, pequenas mudanças ocorrem devido a feriados, sazonalidade e variação dos preços dos produtos que compõem as preparações, tais práticas são devidamente autorizadas pela SETHAS/RN.

Observou-se que, apesar dessa unificação, variações de composição, da preparação e per capita utilizado por cada restaurante pode ocasionar diferenças significativas na por-

Figura 1

Representação sintética das etapas de produção de material educativo alinhado à Política Segurança Alimentar do Programa Restaurantes Populares no RN.



Fonte: autoria própria, 2017

ção estimada pelo cardápio padrão planejado. Assim, procedeu-se uma observação, em dias aleatórios, sem aviso prévio à empresa, para reconhecimento do padrão do cardápio servido comparativamente ao estabelecido no TR. (etapa 2).

Na etapa 1 e 2, contou-se com apoio da CODES/SETHAS para disponibilização do TR em vigência e autorização para entrada nos restaurantes que ocorreu em dois momentos: no primeiro momento, para conhecimento pela equipe do restaurante e empresa gestora da equipe de execução do projeto, acompanhou-se o cronograma de fiscalização do estado e a equipe do projeto realizou a primeira visita junto à fiscal de contrato dos restaurantes; no segundo momento, a equipe acompanhou a produção e distribuição de refeições nos restaurantes.

Embora se tivesse a intenção de mapear todas as 34 unidades, em funcionamento em 2017, nesse diagnóstico inicial, isso dependia de recursos e disponibilidade temporal da equipe executora; o apoio nos municípios foi insuficiente, dada a desarticulação das instâncias de controle social ou mesmo da gestão pública. Deste modo, estabeleceu-se critérios para realização das visitas e foi dado prioridade aos restaurantes geridos por diferentes empresas gestoras, preferencialmente localizados em municípios que ficassem em regiões geográficas diferentes e com acessibilidade logística à equipe.

Assim, consultou-se, de forma documental, as fichas técnicas de cada preparação (FTP) executadas em cada restaurante, disponibilizadas pelas empresas, mas as visitas in loco aconteceram nos 5 restaurantes selecionados (Caicó, Jucurutu, Currais Novos, Santa Cruz e Natal). Foram verificadas as medidas caseiras adotadas, realizando-se a pesagem in loco – todo equipamento de aferição foi levado pela equipe, sendo disponibilizado pela universidade (balança de precisão BEL modelo MARK S3201, com capacidade que varia de 20g a 3200g e resolução 0,1g.) – antes da abertura do restaurante, das cubas (gastro-norms) prontas e seu rendimento final estimado – comparando com a meta estabelecida

para o número de comensais – e de cada porção de cada preparação individualmente.

O rendimento de cada preparação durante a distribuição do almoço também foi contabilizado a fim de ratificar os pesos aferidos de cada porção, caso fossem identificados desvios significativos. As porções foram pesadas a partir do porcionamento normalmente convencionado na unidade (orientação do nutricionista ao colaborador) pelo próprio colaborador – foram orientados a porcionarem os pratos como fazem habitualmente a fim de retratar a realidade de cada local – utilizando os utensílios de servir e pratos conforme usado pelo usuário em cada restaurante (etapa 3).

A fim de contribuir para os objetivos da construção a posteriori do material desejado, realizaram-se as seguintes atividades: i) verificação do tamanho e medida caseira de cada utensílio utilizado no porcionamento das refeições; ii) pesagem individual das preparações porcionadas; iii) pesagem do prato completo (com o prato principal e com a opção proteica) e iv) realização do registro fotográfico de todas as pesagens. O registro fotográfico foi realizado pelo fotógrafo da SETHAS/RN, com máquina semi-profissional Nikon 3200, lente 18m55, procurando minimizar as sombras, utilizando um fundo branco. O prato pronto foi fotografado na bandeja padrão utilizada pelos usuários nos restaurantes.

Com os dados coletados, debruçou-se sobre um extenso trabalho de compilação e interpretação, buscando alinhar o diagnóstico realizado com o objetivo de propor um material de educação alimentar e nutricional que incentive a PAAS por parte do Programa, estimulando seus usuários também a adotá-la em outros ambientes, sensibilize os colaboradores e nutricionistas das empresas gestoras sobre sua responsabilidade nesse contexto e apoie os usuários e comunidade com informações sobre o direito a uma alimentação adequada e saudável. Deste modo, iniciou-se a construção do material (etapa 4). Protótipos foram elaborados e socializados com todos os envolvidos, ao que novas sugestões e questionamentos surgiram no sentido de aproximar o material à realidade do usuário no Restaurante.

Assim, sucessivas propostas foram sendo aprimoradas até a proposta com modelo final ser aceita por todos e ser produzida em formato de painel a ser afixado em cada Restaurante: um para a população, a ser disposto no salão de refeições dos restaurantes e o outro, a ser divulgado para os colaboradores internos. Houve um compromisso, nesse momento, da CODES/SETHAS/RN em, através das empresas gestoras, reproduzir o material e fazê-lo presente nos Restaurantes. Em contrapartida, a equipe se comprometeu em fazer um cronograma de divulgação do material e explicar sua finalidade nos diversos restaurantes.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Figura 2

Fotos dos pratos prontos com a refeição almoço montadas com o cardápio do dia analisado em cada restaurante.



Fonte: fotografias das ações realizadas, 2017.

Sua construção permeou várias etapas, comentadas na metodologia supracitada, e consideração das diversas sugestões dos atores envolvidos (CONSEA, CODES/SETHAS, universidade, empresas gestoras, nutricionistas e colaboradores) até ser

decidido o cardápio mais representativo e todos os dizeres que deveriam constar, assim como sua linguagem e forma de comunicação e o modelo final ser aprovado (figura 3).

Figura 3

Fotos dos pratos prontos com a refeição almoço montadas com o cardápio do dia analisado em cada restaurante.



Fonte: autoria própria, 2017.

Acredita-se que o painel, uma vez atingida sua finalidade, pode contribuir com a população servindo de instrumento de exigibilidade do seu direito à alimentação adequada, no contexto do Programa, mas também em outros ambientes, dando-lhes a possibilidade de exigir respeito, proteção e promoção pela gestão pública, prevenindo violações.

Ao levar a discussão de sua construção a vários atores, promoveu-se uma oficina com nutricionistas responsáveis pela produção e distribuição das refeições, que apontaram, discutiram e debateram suas dificuldades de execução do cardápio de baixo custo e a implementação de atividades de EAN. Uma riqueza de depoimentos em que todos concordaram que o material produzido ajudará, inclusive, os nutricionistas, no contato diário com o público usuário em sua atividade orientativa. E também, mesmo de modo não sistematizado, levou-se as recomendações elencadas como prioritárias para constar no painel, aos conselheiros do CONSEA, o que, de forma dialogada, colaborou em sua apropriação sobre a PAAS.

A segunda proposta de material educativo constava de um guia ilustrativo aos colaboradores internos dos restaurantes (Figura 4) sobre a medida caseira e utensílio mais adequado para atendimento da porção adequada.

Foram sistematizados os utensílios mais adequados para cada preparação a partir dos critérios de consistência, forma e tamanho das porções requeridas.

O objetivo da confecção do guia ilustrativo aos colaboradores internos era orientar o cumprimento das porções planejadas, tendo como finalidade precípua a compreensão por parte destes a respeito das possíveis variações ocorridas em virtude do porcionamento inadequado, implicando no não atendimento do aporte nutricional e calórico, prejudicando o usuário.

Visava também despertar seu sentimento de responsabilidade e de ator do Programa.

Figura 4

Guia de medidas caseiras conforme porção estimada para as preparações constantes no cardápio dos Restaurantes Populares do RN, 2017.

PORCIONAMENTO ADEQUADO DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DO RESTAURANTE POPULAR				
Preparação	Medida caseira	Utensílio	Foto do utensílio	Foto da porção
Saladas cruas	1 pegador e ¼ Pg	Pegador		
Prato principal opção (preparações assadas, grelhadas)	Unidade	Colher de arroz		
Prato principal opção (preparações grelhadas ou ao molho)	1 Colher de arroz e ¼ C	Colher de arroz		
Guanções	1 Colher de arroz	Colher de arroz		
Feijão	2 conchas pequenas revoladas	Concha pequena		
Arroz	2 colheres de arroz rasas	Colher de arroz		

Fonte: autoria própria, 2017.

Para realização deste guia, contou-se sobremaneira com apoio dos alunos extensionistas que realizaram todas as medições necessárias nos restaurantes junto aos funcionários, usuários e nutricionistas (figura 5).

Este trabalho de campo, embora não fosse objetivo deste trabalho a priori, identificou necessidade de ajustes nos parâmetros nutricionais e diretrizes para a promoção da alimentação adequada e saudável no âmbito dos Restaurantes populares, ao analisar o TR constante do edital de licitação para contratação de empresas gestoras e da própria operacionalização dos cardápios. Esses achados servirão de fomento para novas pesquisas que subsidiem as reformulações necessárias nessa política de grande alcance no estado.

Figura 5

Atividades de identificação das porções e averiguação das medidas caseiras utilizadas nos cardápios oferecidos nos Restaurantes Populares do RN, 2017.



Fonte: fotografias das ações realizadas, 2017.

As ações do projeto culminaram em um Seminário sobre Alimentação Adequada e Saudável, intitulado “Seminário Regional - 15 anos do Programa Restaurante Popular no Rio Grande do Norte: Desafios e perspectivas”, realizado no mês de dezembro/2017 no auditório da Secretaria de Educação, em Natal/RN (figura 6).

Figura 6

Seminário Regional - 15 anos do Programa Restaurante Popular no Rio Grande do Norte: Desafios e perspectivas.



Fonte: fotos da ação, 2017.

A programação incluiu debates sobre a relevância do Programa para a promoção da Saúde no Estado e sua relevância no cenário dos equipamentos públicos em questão, sendo convidados palestrantes que pudessem contribuir nesse debate, assim como a apresentação dos trabalhos e diagnósticos realizados pelos discentes nos restaurantes e sua contribuição para a PAAS e DHAA (Quadro 1).

Quadro 1

Temas e palestras abordadas no Seminário Regional – Restaurante Popular, RN, 2017.

Temas e palestras abordadas no Seminário Regional – 15 anos do Programa Restaurante Popular no Rio Grande do Norte: Desafios e perspectivas
<ul style="list-style-type: none"> • Abertura: O Programa Restaurante Populares no RN: relevância, capilaridade e expansão A importância da sociedade civil no controle social de Programas e Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional no Estado: cenário dos Restaurantes Populares no Estado; • Condições higiênic-sanitárias dos Restaurantes Populares do RN: uma abordagem sob a perspectiva do conhecimento e práticas dos manipuladores de alimentos; • Contratação de serviços de alimentação e Administração Pública: Sistematização dos principais desafios frente à fiscalização da Política de Segurança Alimentar e Nutricional implementada no RN através dos Restaurantes Populares; • Restaurantes Populares no RN e Segurança Alimentar e Nutricional: após 15 anos, o que conquistamos e no que precisamos avançar? • Experiências exitosas em Educação Alimentar e Nutricional nos Restaurantes Populares do RN – interfaces entre o nutricionista gestor e o usuário; • Restaurantes Populares como cenário de pesquisa e extensão para o nutricionista em formação - Diálogos discentes; • Construção de uma agenda de contribuição em prol da efetividade da Segurança Alimentar e Nutricional no Estado do RN

Fonte: autoria própria, 2017.

Por fim, acredita-se que a promoção de uma alimentação adequada exige que o nutricionista tenha papel atuante de educador, sendo agente e propiciador de mudanças, impulsionando os cidadãos a buscarem sua autonomia alimentar ao tempo que reconhecê-la como direito. Neste sentido, as atividades desenvolvidas contribuíram para fomentar essa discussão entre os diversos elos envolvidos e estimular uma apropriação necessária para mobilização em prol do controle social.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse trabalho chega ao seu final sem, de longe, estar perto do fim, de tantas possibilidades que fomentou no decorrer do seu desenvolvimento, das lacunas de pesquisa descobertas, das articulações com diversos atores e segmentos necessários à construção de uma política pública efetiva voltada à alimentação e nutrição da população.

Convém ressaltar que nenhum dos municípios do estado, a exceção da capital, Natal, possui COMSEA constituído. A discussão em torno da PAAS nos Restaurantes Populares estimulou localmente as secretarias municipais a discutirem o papel dos conselhos e necessidade de criação dos COMSEAs, estimulando mobilizações da sociedade.

De outro modo, também possibilitou aos alunos envolvidos no projeto, a oportunidade de uma formação cidadã, extramuros da universidade, voltadas para a população. Os alunos participantes foram estimulados a conhecer os desafios da implementação de uma política pública e a importância de fomentar a população no exercício da cidadania e do controle social. Embora a formação em nutrição ainda seja considerada focada em competências técnicas em detrimento das humanísticas, o que desfavorece a atuação do futuro profissional com vistas ao direito humano à alimentação adequada, sublinha-se a relevância de profissionais formados de maneira cidadã e com valores orientados para a solidariedade. O que se relaciona diretamente ao conceito ampliado de saúde e sua condição como direito social e valor coletivo, inerente à premissa de cidadania e futuros fomentadores ou mobilizadores do controle social na garantia dos direitos de uma alimentação adequada.

Em outra vertente, tomou-se o cuidado de, na proposta, respeitar as exigências estabelecidas no contrato licitatório, sem, contudo, deixar de indicar elementos essenciais a uma alimentação adequada e saudável, pois apesar de ter sido detectada necessidade de adequações nos parâmetros para efetividade da PAAS, por estarem em vigor, as empresas e seus nutricionistas precisam cumpri-lo, sendo infração de contrato, modificações não autorizadas. Assim, as revisões necessárias para as diretrizes nutricionais mais específicas relacionadas às metas do programa e com o perfil nutricional da população atendida, para seu alinhamento com a PAAS, aqui diagnosticadas, foram assumidas pela universidade como estudos futuros de forma a subsidiar a avaliação e melhoria contínua do Programa.

Vislumbrou-se, que os guias educativos elaborados a serem destinados aos usuários e colaboradores pudessem servir como instrumentos de promoção da alimentação adequada e saudável nos RP do Rio Grande do Norte. Contudo, a utilização de estratégias baseadas no desenvolvimento de material meramente descritivo e ilustrativo, assim como a não participação efetiva dos usuários no seu processo de construção – embora se tenha tido a preocupação de envolver instâncias que os representem – pode ser uma limitação do presente trabalho, que, de certo modo, pode refletir a cultura da transmissão de conhecimentos típica da educação tradicional, desfavorecendo a articulação de saberes, o desenvolvimento da autonomia dos sujeitos e seu pensamento crítico-reflexivo, pois a alimentação adequada e saudável deve ser proveniente de uma obrigação exercida pelo Estado ao assumi-la como direito social assegurado pela Constituição Federal.

Logo, a PAAS deve refletir a participação popular para a ampliação do escopo das ações e superação da frágil integração do conhecimento científico ao popular que permite apoiar os sujeitos a identificar, analisar e enfrentar práticas não promotoras de saúde.

Por fim, salienta-se que é de fundamental importância que ações de educação alimentar e nutricional sejam desenvolvidas no seio de Políticas de Segurança Alimentar. Destaca-se sua importância como estratégia para o enfrentamento dos novos desafios nos campos da saúde, alimentação e nutrição. Além disso, os Restaurantes populares são também instrumentos de educação, pois a população, usuária ou não, leva aquele modelo de refeição como o ideal para uma alimentação saudável.

6. REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Fábio Resende; ARAÚJO, Maria Arlete Duarte; MAIA, Polyana Batista; MEDEIROS, Gidyenne Christine Bandeira Silva; SOUZA, Fábila Jaiany Viana. *Programa Restaurante Popular: uma alternativa para promover o direito humano à alimentação adequada? Emancipação*. V.15, n.1. 2015. pp 143-154.

BRASIL. *Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal para introduzir a alimentação como direito social*. Diário Oficial da União 2010.

BRASIL. *Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas*. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2012.

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro. *Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil*. Cad Saúde Pública. v.1., n.31, 2015. Pp 7-9.

JUNQUEIRA, Túlio da Silva; COTTA, Rosângela Minardi Mitre. *Matriz de ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica de Saúde: referencial para a formação do nutricionista no contexto da educação por competências*. Cien Saude Colet. V.19, n.5, 2014. pp1459-74.

LEMOS, Jullyane de Oliveira Maia; MOREIRA, Patrícia Vasconcelos Leitão. *Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição: Um Passeio pela História*. Revista Brasileira de Ciências da Saúde. V.17, n.4, 2013. pp 377-386.

SILVA, Francisco Carlos da Cruz. *Controle social: reformando a administração para a sociedade*. Brasília, 2001.