

ciência plural

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES SERVIDAS EM UM RESTAURANTE POPULAR E OS IMPACTOS DO CENÁRIO PANDÊMICO DA COVID-19

*Qualitative assessment of preparations served in a popular restaurant
and the impacts of the COVID-19 pandemic scenario*

*Evaluación cualitativa de las preparaciones servidas en un restaurante
popular y los impactos del escenario de pandemia COVID-19*

Flaviane Dantas de Araújo • Universidade Federal do Rio Grande do Norte-UFRN
• Nutricionista • E-mail: flaviane.dantas.105@ufrn.edu.br

Heleni Aires Clemente • UFRN • Professora Adjunta da Universidade Federal do
Rio Grande do Norte • E-mail: heleni.aires22@hotmail.com

Natália de Carvalho Cordeiro Lira • UFRN • Mestranda no Programa de Pós
graduação em Saúde Coletiva • E-mail: natcarvalhocordeiro@gmail.com

Laedja Driely Silva de Moura • UFRN • Mestranda no Programa de Pós graduação
em Saúde Coletiva • E-mail: laedjamoura@gmail.com

Vanessa Teixeira de Lima Oliveira • UFRN • Professora da Universidade Federal
do Rio Grande do Norte • E-mail: vanessatlima@uol.com.br

Autora correspondente:

Flaviane Dantas de Araújo • E-mail: flaviane.dantas.105@ufrn.edu.br

Submetido: 02/10/2022

Aprovado: 04/04/2023

RESUMO

Introdução: A chegada da pandemia da COVID-19 afetou diretamente o planejamento alimentar de instituições municipais, estaduais e de demais âmbitos, dentre eles as refeições ofertadas pelo programa restaurante popular, importante na garantia da segurança alimentar da população mais vulnerável. **Objetivo:** Avaliar de forma qualitativa as preparações do cardápio do almoço do Restaurante Popular do município de Santa Cruz-Rio Grande do Norte e os impactos do cenário pandêmico da COVID-19. **Metodologia:** Para tanto, avaliou-se os cardápios referentes aos meses de março, abril, maio, agosto e setembro de 2021, pelo método avaliação qualitativa das preparações do cardápio. Além disso, por meio da adaptação do método supracitado, designou-se as preparações de acordo com as recomendações do tipo de processamento segundo o Guia Alimentar para população Brasileira. **Resultados:** Identificou-se uma baixa oferta de frutas e folhosos, alta de carnes gordurosas e doce, regular de preparações ricas em enxofre e as cores iguais, todavia, quanto à fritura e ao conjunto de fritura + doce apresentou-se em apenas um dia da semana (n=109). Além disso, nos dois últimos meses de análise houve aumento na oferta de folhosos, diminuição da monotonia, alimentos ricos em enxofre e doces, e ainda, as preparações com alimentos in natura ou minimamente processados + processados fizeram-se presentes todos os dias. **Conclusões:** Com a utilização do método estudado foi possível identificar ajustes no cardápio para o período analisado, a fim de ofertar qualidade para os comensais. Ressalta-se que foi observado que com a adaptação e redução dos casos da COVID-19, houve aumento na oferta de in natura e minimamente processados. Espera-se que melhorias e ajustes sejam realizados nos cardápios, visto a necessidade de ser mais enfático em seu princípio de garantir a segurança alimentar.

Palavras-Chave: Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio. Planejamento de cardápio. Educação alimentar e nutricional. Alimentação coletiva. Serviços de alimentação.

ABSTRACT

Introduction: The arrival of the COVID-19 pandemic affected directly the food planning of municipal, state and other institutions, including the meals offered by the popular restaurant program, which is important in guaranteeing the food security of the vulnerable population. **Objective:** To qualitatively evaluate the preparations of the lunch menu at Restaurante Popular in the municipality of Santa Cruz-Rio Grande do Norte and the impacts of the COVID-19 pandemic scenario. **Methodology:** To this, the menus for the months of March, April, May, August and September 2021 were evaluated by the method qualitative evaluation of menu preparations. Furthermore, through the adaptation of the method aforementioned, preparations were designated according to the recommendations for type of processing following the Food Guide for the Brazilian population. **Results:** A low supply of fruits and leafy vegetables was identified, high supply of fatty and sweet meats, regular supply of preparations rich in sulfur and the same colors. However, regarding the frying and the frying + sweet combination, it was presented in just one day the week (n=109). Moreover, in the last two months of analysis there was an increase in the supply of hardwoods, decrease in

monotony, foods rich in sulfur and sweets, and even, preparations in natura or minimally processed + processed foods were presents every day. **Conclusions:** With the use of the method studied it was possible to adjust the menu for the analyzed period to offer quality to diners. It should the increase in the supply of in natura and minimally processed foods stands out with the adaptation and progression of the reduction of COVID-19 cases. It is expected that improvements and adjustments will be made the menus, given the need to be more emphatic in its principle of ensuring food safety.

Keywords: Qualitative Evaluation of Menu Preparations. Menu Planning. Food and nutrition education. Collective Feeding. Food Services.

RESUMEN

Introducción: La llegada de la pandemia del COVID-19 afectó directamente la planificación alimentaria de las instituciones municipales, estatales y otras, incluyendo las comidas que ofrece el programa de restaurantes populares, importante para garantizar la seguridad alimentaria de la población más vulnerable. **Objetivo:** Evaluar cualitativamente las preparaciones del menú del almuerzo en el Restaurante Popular del municipio de Santa Cruz- Rio Grande do Norte y los impactos del escenario de pandemia del COVID-19. **Metodología:** Para ello, se evaluaron los menús de los meses de marzo, abril, mayo, agosto y septiembre de 2021 por el método evaluación cualitativa de la elaboración de menús. Además, al adaptar el método citado, las preparaciones fueron designadas de acuerdo con las recomendaciones del tipo de procesamiento según la Guía de Alimentos para la población brasileña. **Resultados:** Se identificó una baja oferta de frutas y hortalizas de hoja, alta oferta de carnes grasas y dulces, regular oferta de preparaciones ricas en azufre y los mismos colores, aún, en cuanto a la fritura y la combinación fritura + dulce, se presentó en un solo día de la semana (n=109). Además, en los últimos dos meses de análisis hubo un aumento en la oferta de maderas duras, una disminución de la monotonía, alimentos ricos en azufre y dulces, y aun, las preparaciones con alimentos in natura o mínimamente procesados + procesados presentes todos los días. **Conclusiones:** Con el uso del método estudió fue posible identificar ajustes en el menú para el período analizado, con el fin de ofrecer calidad a los comensales. Cabe señalar que se observó que con la adaptación y reducción del casos COVID-19, hubo un aumento en la oferta de productos in natura y mínimamente procesados. Se espera que se realicen mejoras y ajustes a los menús, dada las necesidades más enfáticas en su principio de garantizar la seguridad alimentaria.

Palabras clave: Evaluación Cualitativa de Menús. Planificación de Menú. Educación alimentaria y nutricional. Alimentación Colectiva. Servicios de Alimentación.

Introdução

O padrão alimentar dos brasileiros sofre mudanças constantes durante o passar do tempo, seja devido à globalização ou o mercado de trabalho - sobretudo quando as mulheres passam a fazer parte dele, ou por outros motivos. Com isso, a rotina diária foi afetada com mudanças como: troca de alimentação preparada no domicílio para alimentos prontos e rápidos; aumento da procura por serviço de alimentação rápido devido ao curto intervalo de tempo, principalmente nas cidades de médio e grande porte; e propagandas, mídias e imprensa, disseminando, na maioria das vezes, uma alimentação que não tem nutrientes suficientes. Nesta perspectiva, o público tenta contornar a falta de tempo devido ao estilo de vida moderno; entretanto, o poder governamental concomitante com os nutricionistas têm o desafio de disciplinar os meios de comunicação com informações benéficas da alimentação saudável ¹.

Por conseguinte, a chegada da pandemia da COVID-19 ocasionou um impacto de grandes turbulências para todo o cenário brasileiro e mundial, a qual afetou diretamente o planejamento alimentar de instituições municipais, estaduais e de demais âmbitos. Desta maneira, implicações na crise financeira e econômica, como também no cenário político trouxeram alterações, e por esse motivo, o aumento das dificuldades e obstáculos para alcançar a segurança alimentar e nutricional ficaram mais visíveis, e associado a isto, à alimentação adequada e saudável, tal qual, o combate a fome e à pobreza ².

Nesse contexto, ressalta-se que uma rede de proteção da segurança alimentar e nutricional (SAN), relevante para a população, é o Programa de Restaurantes Populares (RP), o qual não deixou suas atividades durante a pandemia. Os RP têm o papel de adentrar territórios com uma elevada circulação de pessoas, que buscam refeições fora de casa. Além disso, este programa valoriza o direito humano à alimentação adequada (DHAA) – garantia do cidadão e dever do estado e sociedade civil, como também é um meio que tem a finalidade de garantir a inclusão social e a cidadania ³.

Isto posto, o programa de restaurantes populares é um benefício socioeconômico, especificamente, para a população em insegurança alimentar e de

baixa renda, que teve funcionamento durante todo o contexto da pandemia da COVID-19, nas condições sanitárias adequadas e vigentes. À vista disso, o programa visa oferecer refeições prontas nutricionalmente balanceadas, em custo acessível de R\$ 1,00 e em local de fácil acesso, a fim de caracterizar qualidade na alimentação fora de casa, de modo a garantir uma variedade de nutrientes, promovendo ações de educação alimentar voltadas para práticas e hábitos alimentares saudáveis ^{4,5}.

No entanto, durante o período pandêmico os restaurantes e demais âmbitos no estado do Rio Grande do Norte (RN) respeitaram o Decreto N° 29.541, de 20 de março de 2020, o qual definiu medidas restritivas que compreenderam mudanças na distribuição das refeições, sendo ofertada a alimentação apenas em marmitas descartáveis, com consumo proibido no local. Logo, algumas alterações na oferta dos alimentos no restaurante em questão foram estabelecidas, sendo proibido servir crus e/ou in natura. Além disso, alguns fatores impactaram na produção dos alimentos dos restaurantes populares, sendo eles: alterações na variedade das refeições do cardápio devido ao aumento do custo dos ingredientes culinários, assim como, a disponibilidade dos gêneros alimentícios, seja por transporte ou viabilidade dos fornecedores ⁴.

Com isso, o cenário da produção de refeições em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), em conjunto com o cardápio empregado de forma adequada, torna-se um instrumento aliado do profissional nutricionista para promover à promoção de saúde, práticas alimentares saudáveis e a SAN. Sendo assim, para planejamento e construção adequada dos cardápios, diversas são as ferramentas disponíveis que colaboram para oferecer qualidade nutricional e sensorial, dentre elas, a Avaliação qualitativa das preparações do cardápio – AQPC ⁶.

O método AQPC busca auxiliar no planejamento de cardápios a fim de atender o ponto de vista sensorial e nutricional, e a qualidade alimentar ofertada aos comensais daquela determinada UAN. Não obstante, com o uso desta ferramenta é possível detectar falhas e definir soluções, com o propósito de ofertar um cardápio que busca garantir a SAN e proporcionar práticas promotoras de saúde socialmente sustentáveis^{7,8}.

Desta forma, o objetivo do estudo é avaliar de forma qualitativa as preparações do cardápio do almoço do Restaurante Popular do município de Santa Cruz-RN e os impactos do cenário pandêmico da COVID-19.

Metodologia

Trata-se de um estudo de delineamento descritivo, do tipo documental executado a partir da avaliação qualitativa das preparações dos cardápios referentes ao almoço, sendo desenvolvidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional – Restaurante popular do município de Santa Cruz – RN.

A unidade do Restaurante popular do município de Santa Cruz – RN apresenta administração de uma empresa terceirizada e funcionamento apenas no turno matutino de segunda a sexta, exceto nos feriados. A coordenação é feita por uma responsável técnica nutricionista, que tem como função receber e executar os cardápios.

Por conseguinte, a profissional não exerce responsabilidade de planejar os cardápios do restaurante, mas participa de reuniões mensais em que estes podem ser discutidos, com o intuito de analisar possíveis mudanças eficazes para o programa. São ofertados cardápios cíclicos pré-estabelecidos pela empresa, os quais foram coletados a partir do contato com a nutricionista.

Com a chegada da pandemia, houve algumas modificações e as preparações começaram a ser servidas em marmitas descartáveis para a população, totalizando em uma média de 800 refeições/dia, permanecendo esse número até os últimos dias de coleta – meados de outubro do mesmo ano. Todavia, a UAN durante os últimos meses de coleta apresentava funcionamento convencional, presença dos clientes e consumo no estabelecimento, com um cardápio de categoria popular – salada cozida ou crua, prato proteico, prato base, guarnição, sobremesa e complemento, e modalidade de sistema centralizado, isto é, todas as preparações são porcionadas pelos funcionários.

Durante o período de coleta, as informações necessárias para aplicação do instrumento AQPC foram obtidas através da nutricionista responsável pela unidade, assim como, as informações relacionadas ao manuseio e preparo dos alimentos.

Para avaliação qualitativa das preparações utilizou-se o método proposto por Veiros & Proença (2003) denominado - Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), sendo esse aplicado nas preparações referente ao almoço dos meses de março, abril, maio, agosto e setembro de 2021, considerando assim, todos os dias de funcionamento do local (n=109 dias) ⁹. Diante disso, é importante esclarecer que os meses de junho e julho não foram analisados, uma vez que foram meses representativos de uma transição de semestres em conjunto com a variação intermédia da progressão do número de vacinados da COVID-19. Isto posto, optou-se por excluí-los visando não interferir na pesquisa, visto que a alteração no número de público ocorre nesse período por motivo de férias, e conseqüentemente, isso afetaria no planejamento do cardápio. Ademais, seguindo o instrumento utilizado, foram avaliados os itens de oferta de frutas, folhosos, cores, preparações ricas em enxofre, carne, gorduras, fritura, doce e doce em combinação com fritura.

Deste modo, foram seguidas três etapas de análises: primeira etapa foi equivalente à análise diária das preparações, segundo os itens destacados acima; em uma segunda etapa, agruparam-se os dados diários para avaliação semanal. Por fim, na terceira etapa, compilaram-se os dados semanais para a obtenção dos percentuais de ocorrência mensal dos itens citados.

Em sequência à aplicação do AQPC, foi feita uma adequação da avaliação proposta por Prado et al. (2015), no qual preconiza duas classificações de acordo os percentuais dos itens do AQPC: aspectos positivos, com oferta de folhosos e frutas, e classificação estabelecida como ótimo ($\geq 90\%$), bom (75 a 89%), regular (50 a 74%), ruim (25 a 49%) e péssimo ($< 25\%$); aspectos negativos, com presença de cores iguais, preparações ricas em enxofre, carne gordurosa, fritura, doce e o conjunto de doce + fritura, determinados com ótimo ($\leq 10\%$), bom (11 a 25%), regular (26 a 50%), ruim (51 a 75%) e péssimo ($> 75\%$) ¹⁰.

Além do método AQPC e da proposta de classificação ¹⁰, aplicou-se uma adaptação do método AQPC Escola, realizada a partir de Veiros & Martinelli (2012) ¹¹, com o intuito de subsidiar a identificação de oferta de preparações, conforme a classificação do tipo de processamento, segundo o guia para população brasileira ^{11,12}.

Desta maneira, analisou-se em forma de agrupamento: preparações com alimentos in natura ou minimamente processados + processados; preparações com alimentos processados + ultraprocessados; e preparações com alimentos ultraprocessados + in natura ou minimamente processados, seguindo as mesmas três etapas do AQPC, outrora citado.

Para análise dos resultados utilizou-se a estratégia de estatística descritiva, realizando uma comparação com a finalidade de observar diferenças entre os meses em questão. Desta forma, os dados foram tabulados e analisados através do programa de planilhas Excel 2010®, nos quais, posteriormente, foram organizados em tabelas e gráficos representados em porcentagem e frequência em dias.

A natureza dos dados empregados na pesquisa não envolve, de forma direta ou indireta, manejo de dados, informações ou material biológico de seres humanos, portanto não necessitou da avaliação do Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados e Discussão

A partir da análise dos cardápios, foi possível obter um percentual de ocorrência para todos os itens verificados – fruta, folhosos, cores iguais, ricos em enxofre, carne gordurosa, doce, fritura e doce + fritura, como demonstra a tabela 1. Por conseguinte, identificou-se baixa oferta de frutas e folhosos, alta de carnes gordurosas e doces, regular de preparações ricas em enxofre e as cores iguais. Portanto, conforme os dados apontados, determinou-se a classificação dos itens do AQPC, por meio dos percentuais de ocorrência, seguindo adaptação do método proposto por Prado et al.¹⁰ apresentados na tabela 2.

Tabela 1. Classificação dos itens segundo o AQPC, sendo a análise dos cinco meses referentes às preparações do almoço, do Restaurante Popular/ Santa Cruz – RN, 2021.

Mês	n° de dias	Fruta	Folhoso	Cores iguais	Ricos em enxofre	Carne gordurosa	Doce	Fritura	Doce + Fritura
Março	23	5	3	12	7	22	18	0	0
Abril	22	4	5	15	8	23	18	1	1
Maió	21	5	5	8	11	21	16	0	0
Agosto	22	5	6	10	7	22	17	0	0
Setembro	21	4	6	10	7	21	17	0	0
Total de dias	109	23	25	55	40	109	86	1	1
Ocorrência (%)		21,1	22,9	50,5	36,7	100,0	78,9	0,9	0,9

Fonte: Autoria própria, 2021.

Tabela 2. Classificação do percentual de ocorrência dos itens do AQPC, de acordo com Prado et al. (2015)¹⁰, em um Restaurante Popular/Santa Cruz – RN, 2021.

Itens	% de ocorrência	Classificação
Oferta de folhosos	22,9 (n=25)	Péssimo
Oferta de frutas	21,1 (n= 23)	Péssimo
Cores iguais	50,5 (n=55)	Regular
Preparações ricas em enxofre	36,7 (n=40)	Regular
Carne gordurosa	100,0 (n=109)	Péssimo
Fritura	0,9 (n=1)	Ótimo
Doce	78,9 (n=86)	Péssimo
Fritura + Doce	0,9 (n=1)	Ótimo

Fonte: Autoria própria, 2021.

Conforme os dados analisados, foi possível constatar que com relação aos aspectos positivos – frutas e folhosos, obteve classificação “péssimo” para ambos, ou seja, apresentou uma baixa oferta, o que se justifica devido à presença de frutas em apenas um dia da semana, em razão do baixo poder de aquisição, grau de maturação mais avançado no recebimento e dificuldade no armazenamento por falta de manutenção correta na câmara fria. Isto posto, estes contratempos para não oferta, podem ser resolvidos com articulação da empresa e do RT do local, assim como, organizando a logística de recebimento com os fornecedores. Logo, Silva et al. (2019)¹³

em análise do cardápio de UAN verificou que não havia oferta de frutas, todavia, em 100% dos dias tinha folhosos, o que lhe concerniu um ponto positivo, porém, como relatou em seu estudo, existiu um déficit e preocupação no estímulo da variedade do consumo de vitaminas e minerais.

O estudo de Souza (2021)⁴ apresentou que a oferta de frutas e hortaliças decaiu nos anos estudados, coincidindo com o período pandêmico da COVID-19, o que corrobora com os dados apresentados nesta pesquisa. Sendo assim, é válido ressaltar que mesmo evidenciando baixos percentuais, os cardápios analisados neste estudo ainda apresentam oferta dos gêneros em questão, o que pode ser um fator contribuinte para uma proximidade de equilíbrio nutricional, como se propõe o Programa.

À vista disso, a pandemia ocasionou impactos no acesso e consumo de alimentos in natura e minimamente processados, refletindo, conseqüentemente, na oferta deficiente de folhosos, legumes e verduras, assim como, em uma maior monotonia e busca por outras fontes alimentares. Deste modo, muitas implicações foram encontradas neste período, dentre elas a paralisação da aquisição da agricultura familiar (AF), os prejuízos no momento da distribuição, além das dificuldades de transporte e armazenamento, devido aos cuidados preventivos contra a transmissão e admissão da COVID-19¹⁴.

Com relação aos aspectos negativos (Tabela 2), identificou-se que quanto aos itens de cores iguais e preparações ricas em enxofre, estes obtiveram classificação “regular”. Diante disso, é importante ressaltar que melhorar a monotonia alimentar é um ponto essencial na qualidade nutricional e sensorial, além de contribuir para maior aceitação por parte dos comensais. Isto, porque a variedade e coloração torna o prato mais atrativo, além do aspecto nutricional, considerando a maior oferta em nutrientes. Já em relação às preparações ricas em enxofre, o fato de estar sendo ofertado em menor proporção é um aspecto positivo, tendo em vista que pode ocasionar desconforto gástrico e flatulência^{1,15}.

Ainda sobre a tabela 2, observou-se como oferta considerada “ótima” a combinação de fritura + doce e a oferta de frituras, e deste modo, torna-se um ponto positivo que pode ser ressaltado, uma vez que a população usuária do Programa é

prioritariamente adultos e idosos. De igual forma, o estudo de Morte (2021) observou um emprego baixo da técnica de fritura nas preparações, assim como, da combinação com o doce¹⁶. Já Cavalheiro (2017)¹⁷ apresentou um resultado divergente em relação aos itens em questão.

Logo, é notório que o emprego de técnicas para preparação dos pratos principais exige diversificação, como uma forma de atrair o comensal e tornar o consumo mais apetitoso. No entanto a frequência na oferta dos itens discutidos, é um forte contribuinte para o surgimento ou desequilíbrio nos quadros de doenças crônicas e aumento da morbimortalidade, em que o elevado consumo de gorduras e processados calóricos são fatores de risco determinantes¹⁸. A população que frequenta o restaurante é constante, sendo esse mais um agravante ao ter uma oferta frequente de frituras, doces ou até mesmo os dois itens em um mesmo cardápio, fatores que podem contribuir para as doenças crônicas. Conforme a Pesquisa Nacional de Saúde – PNS (2019)¹⁹, pelo menos 52% dos cidadãos brasileiros acima de 18 anos receberam diagnóstico de uma doença crônica.

As carnes gordurosas estão presentes em todos os dias do cardápio (100%; n=109), e o doce em sua maioria (79,8%; n=86), sendo estes classificados como “péssimo”. Sem embargo, diversos são os fatores que contribuem para esta oferta, como, por exemplo, a alta dos gêneros alimentícios durante o período pandêmico pela inflação; uma possível estocagem de doces, o qual é uma opção barata, e pode ser armazenada sem dificuldades, evitando assim a flutuação dos preços; e como a unidade encontra-se distante dos centros de distribuições/fornecedores, durante o transporte partes destes alimentos podem sofrer perda, e devido à realidade do armazenamento no serviço tais fatos podem ser um dos fatores justificantes.

Outrossim, segundo as previsões no Brasil para 2026, os alimentos in natura e minimamente processados passarão a ser mais caros que os processados, afastando-se totalmente de orientações ressaltadas no Guia para população brasileira^{20,12}. No entanto, Galvão et al. (2019)¹⁸ observou em ambiente institucional uma oferta elevada de carnes gordurosas (77,4%; n=24) e de doces (58,4%; n= 17), entretanto, Fassina et al.

(2019)²¹ diferia no seu estudo para carne gordurosa (13%; n=3) e concordou em doces (83%; n=19).

Esses resultados retratam pontos de equilíbrio, trazendo técnicas saudáveis de preparações, como grelhados, assados, cozidos, ensopados, todavia, apresenta uma elevada frequência dos tipos de carnes. Pequenas mudanças nos hábitos alimentares influenciam positivamente na vida dos brasileiros, em que preparações com técnicas saudáveis e redução de carnes gordurosas são fatores essenciais que direcionam a melhoria do perfil da população brasileira, para assim, evitar possíveis complicações de saúde – na sua maioria, as doenças crônicas não transmissíveis ^{15,12}.

Por conseguinte, pensando na abertura gradual dos ambientes alimentares e diminuição da progressão da COVID-19, os cardápios foram analisados a fim de explorar suas diferenças. Deste modo, foi possível verificar que nos últimos meses de análise percebeu-se um aumento na oferta de alimentos in natura como os folhosos – oferta menor anteriormente, o que pode-se justificar pela progressão da vacinação e retorno gradual das atividades, e ainda assim, observou-se maior variedade das cores e diminuição de alimentos ricos em enxofre e de doces.

Tal fato explorado acima, se justifica pelo retorno do consumo no interior dos ambientes disposto no Ofício Circular nº16/2021/SETHAS do estado do RN, alterando assim o modo de distribuição, antes servido em embalagens descartáveis – quentinhas, e no tempo atual na forma habitual do restaurante: centralizado. Não obstante, quando se tinha a oferta em marmitas descartáveis, os alimentos in natura tornaram-se impossibilitados de serem servidos, principalmente os folhosos, por motivo de alteração na textura e aspecto queimado deste, e com isso, a sua oferta tornava-se deficiente, repercutindo nos diversos itens analisados.

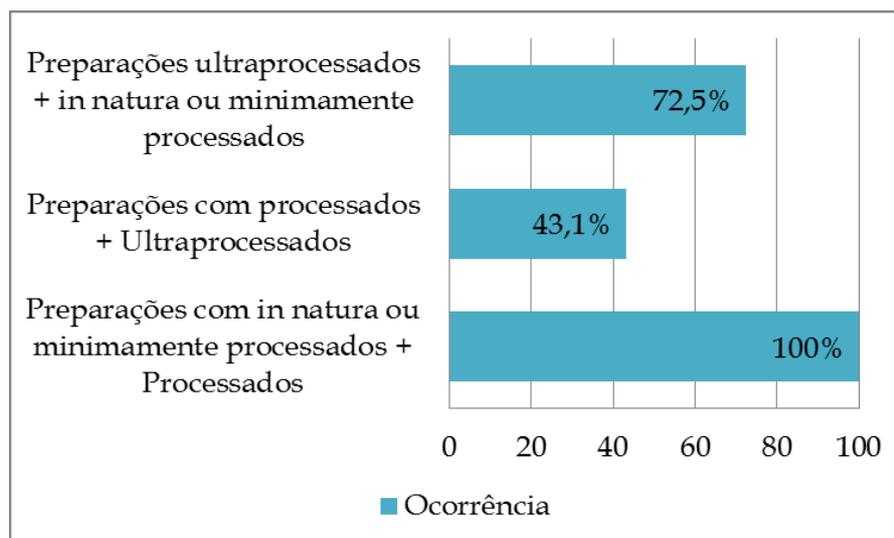
Dessarte, com a variação exorbitante dos valores dos gêneros alimentícios, concomitante a inflamação no Brasil, diversos foram as consequências para vida da população e empresas. Sendo assim, o programa restaurante popular sofreu influência devido ser executado de forma voluntária e com recursos financeiros destinados apenas para custeio, e por motivo da crise financeira, que afeta principalmente o acesso a alimentos seguros e promoção da SAN ⁴. Em vista disso, modificações no padrão

alimentar, na disponibilidade dos alimentos e distribuição das refeições foram constantes, os quais contribuíram para afetar no planejamento dos cardápios em conjunto com a insegurança alimentar e nutricional.

Portanto, outro fator importante a ser considerado é que com as implicações da pandemia, como o aumento dos preços dos alimentos e uma aparente escassez destes, tanto as empresas como a população sofreu economicamente, e por este motivo, observou-se uma elevada busca por alimentos ultraprocessados, contribuindo para o aumento da oferta de doces ao invés de frutas. Deste modo, a saúde pública foi afetada pela insegurança alimentar durante o período de pandemia, particularmente em famílias já vulneráveis e também naquelas que perderam os seus empregos nesta época ^{4,22}. A Food and Agriculture Organization of the United Nations - FAO (2022)²³ traz no seu relatório que cerca de 828 milhões de pessoas foram impactadas pela fome em 2021, com estimativa de pelo menos 2,3 bilhões de indivíduos no mundo, em insegurança alimentar .

A Figura 1 apresenta a frequência das preparações consoante o tipo de processamento, segundo adaptação do AQPC Escola realizada a partir de Veiros & Martinelli (2012) ¹¹.

Figura 1 – Ocorrência de preparações segundo o tipo de processamento, Restaurante Popular/Santa Cruz - RN, 2021.



Fonte: Autoria própria, 2021.

Desta maneira, as preparações com alimentos in natura ou minimamente processados + processados fizeram-se presente diariamente, na maioria dos dias, as com alimentos ultraprocessados + in natura ou minimamente processados e processados + ultraprocessados na sua minoria.

A partir do que foi exposto, é perceptível o quanto os alimentos in natura e minimamente processados sobressaíram-se no presente estudo, o que se torna importante para a variedade, oferta de nutrientes e fibras, os quais exercem papel protetor para complicações crônicas, no que se diz respeito à promoção e prevenção da saúde. No entanto, ainda pode-se verificar que os ultraprocessados estiveram sempre presentes. Contudo, o frequente consumo de industrializados leva ao desenvolvimento de doenças crônicas, e por este motivo, é de suma relevância a baixa ocorrência destes.

Segundo Ramos et al. (2020) ²⁴, ao analisarem as preparações e os ingredientes utilizados em um restaurante popular, com base no tipo de processamento, identificou-se uma alta oferta de alimentos in natura e minimamente processados, e uma reduzida oferta de ultraprocessados. Mas essa não é a realidade apresentada por outros Restaurantes Populares; como afirmou Silva et al. (2019) ¹³, tendo observado uma alta oferta de processados/ultraprocessados. Pode-se, a partir do observado, considerar uma prática negativa para o perfil nutricional da população, no que lhe concerne, a contribuição do aumento de riscos a saúde – como as comorbidades relacionadas à DCNT – Doenças crônicas não transmissíveis, devido ao consumo excessivo destes.

A base de uma alimentação deve ser composta por alimentos in natura e minimamente processados, assim como, é necessário limitar o consumo de processados e evitar o de ultraprocessados – é o que apresenta o Guia Alimentar para População Brasileira. Deste modo, a presença de nutrientes diminui, enquanto aumenta o tipo de processamento, por isto, deve-se evitar o consumo excessivo de ultraprocessados, principalmente, devido conter na sua maioria calorias e ser pobre em vitaminas e minerais, ampliando o desenvolvimento de DCNT ¹².

Nesse contexto, a presença de um profissional qualificado em uma unidade de alimentação é essencial para transformar o ambiente produtor de refeição em meio de propagação de educação alimentar e nutricional.

Por conseguinte, a UAN em questão apresenta uma profissional nutricionista que contribui de forma ativa, todavia, a mesma não consegue interferir diretamente no planejamento dos cardápios, por motivo da empresa terceirizada tê-la contratado apenas para auxílio no preparo de alimentos, ao menos que seja uma necessidade do dia, por falta de aquisição e/ou estoque de alimentos, a profissional pode realizar alterações.

No que se refere à estratégia de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em unidade de alimentação de RP, devem existir constantemente processos de aprendizagem de novos modos subjetivos da alimentação e estilo de vida, intervenções que se fundamentam em grupos com número de participantes reduzido, favorecendo assim, o processo de educação assíduo, assim como, promoção e práticas alimentares saudáveis, de tal modo, que contribua para garantir a SAN²⁵.

Portanto, com as variações nos hábitos alimentares da população, bem como, as implicações da pandemia da COVID-19, que alterou o cotidiano dos brasileiros, percebe-se a relevância do planejamento de cardápios visando à promoção e manutenção da saúde, a implantação da educação alimentar e nutricional por meio das escolhas saudáveis, além de oferecer uma alimentação de qualidade nutricional e sensorial, de forma adequada.

Conclusões

Conclui-se, que o cardápio do restaurante popular em questão encontra-se necessitando de modificações, a fim de proporcionar a garantia da segurança alimentar – principal fator do programa. Entretanto, as preparações in natura e minimamente processados são preservadas diariamente, representando uma importante evolução para a qualidade do cardápio e promoção da saúde, porém, ainda se encontra em mais da metade dos dias, as de ultraprocessados, as quais em excesso, pode ocasionar em desenvolvimento de DCNT.

A partir da análise qualitativa realizada é perceptível que o método AQPC se mostra como uma ferramenta importante para avaliação qualitativa e direcionamento no planejamento de cardápios. Auxilia, assim, o profissional nutricionista, na oferta de uma alimentação com qualidade nutricional e sensorial adequadas.

Ademais, com o impacto da pandemia pode-se perceber um pequeno aumento na oferta de folhosos, bem como, da diminuição da monotonia e das preparações ricas em enxofre. Portanto, com a adaptação e progressão da redução da COVID-19, espera-se que melhorias e ajustes nos cardápios sejam realizados a fim de oferecer qualidade nutricional e sensorial mais adequada para população, e para assim ser mais enfático no princípio da rede de proteção do restaurante popular – a SAN.

À vista disso, faz-se necessário que atividades de educação nutricional e alimentar sejam constantes, além de estratégias que possam contribuir para melhoria do cardápio ofertado, a fim da propagação de informações e hábitos alimentares saudáveis.

Referências

1. Pereira FMS, Freitas JCF, Duarte LG. Alimentação por conveniência: impacto no ganho de peso em adultos. Divinópolis. Trabalho de conclusão de curso [Graduação em Nutrição] – Centro Universitário UNA Divinópolis; 2021.
2. Wanderley BEB, Asada NF. Os impactos da COVID 19 na perspectiva da segurança alimentar. PEGADA - A Revista da Geografia do Trabalho, 2020; 21(2):359-375. DOI: <https://doi.org/10.33026/peg.v21i2.7812>
3. Calazans DLM, Pequeno NPF, Freitas JF, Oliveira VTL, Araújo FR. O que tem para o almoço?. Revista Extensão & Sociedade, 2019; 10(1):12-23. DOI: <https://doi.org/10.21680/2178-6054.2019v10n1ID17735>
4. Souza IRAS. Avaliação qualitativa de cardápios dos restaurantes populares: impacto da pandemia de COVID-19 [monografia]. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte; 2021.
5. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à fome. Manual Restaurante Popular. Brasília, 2004. [acesso em 2022 jan 12] Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf.
6. Maia SMPC, Moreira MR, Moura MF, Braga AJM, Silva IB. Análise do cardápio de quatro unidades de alimentação e nutrição á luz do método de avaliação qualitativa

- das preparações do cardápio–AQPC. *Brazilian Journal of Health Review*, 2020; 3(4):9481-9494. DOI: <https://doi.org/10.34119/bjhrv3n4-185>
7. Proença RPC, Sousa AA, Veiros MB, Hering B. *Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.
8. Vieira MCH, Spinelli MGN. Análise da qualidade de cardápios mensais e da satisfação dos clientes de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. *Revista Univap*. 2019; 25(47):58-69. DOI: <https://doi.org/10.18066/revistaunivap.v25i47.332>
9. Veiros MB, Proença RPC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. *Nutrição em Pauta*. 2003;11(62)36-42.
10. Prado BG, Nicoletti AL, Faria CS. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá-MT. *Journal of Health Sciences*, 2015; 15(3):219-223. DOI: <https://doi.org/10.17921/2447-8938.2013v15n3p%25p>
11. Veiros MB, Martinelli SS. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar: AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*, 2012; 20(114): 3-13.
12. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia Alimentar para a População Brasileira*. [Internet]. Brasília; 2014. [acesso em 2021 dez 06]. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
13. Silva ECN, Silva KCD, Silva MA, Santini E. Análise qualitativa de cardápios e pesquisa de satisfação com colaboradores de dois hospitais de Cuiabá-MT. *Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag*, 2019;5:61-78.
14. Ribeiro-Silva RC, Pereira M, Campello T, Aragão E, Guimarães JMM, Ferreira AJF et al. Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2020; 25(9):3421-3430. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020259.22152020>
15. Ferreira AMB, Andrade A, Raymundo GP, Ribeiro CSF. Customer satisfaction assessment with the use of technology in favor of food companies. *Brazilian Journal of Technology*, 2019; 2(4):1042-1059.
16. Morte ESB, Lira CRN, Fonseca MCP. Avaliação qualitativa dos cardápios de um restaurante universitário. *Revista Univap*. 2021; 27(53):1-15.
17. Cavalheiro AC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Joinville/SC. [monografia]. Joinville – SC: Centro Universitário Católica de Santa Catarina; 2017.
18. Galvão AS, Marchezine LMRC, Oliveira S, Sebastião RG, Laureção R, Silva DG, Hackenhaar, ML. Avaliação qualitativa de cardápio e satisfação de comensais de um restaurante institucional. *Revista Científica do Univag*. 2019; 7:1-13.

19. Brasil. Pesquisa Nacional de Saúde (PNS). Percepção do estado de saúde, estilo de vida, doenças crônicas e higiene e saúde bucal. 2019. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pns/pns-2019>.
20. Maia EG, Passos CM, Levy RB, Martins APB, Mais LA, Claro RM. What to expect from the price of healthy and unhealthy foods over time? The case from Brazil. *Public health nutrition*, 2020; 23(4):579-588.
21. Fassina, P, Leonhardt MB, Kerber M. Análise qualitativa das preparações do cardápio de duas unidades de alimentação e nutrição. *Arquivos de Ciências da Saúde*, 2019; 26(3):153-157. DOI: <https://doi.org/10.17696/2318-3691.26.3.2019.1428>
22. Zago MAV. As implicações do cenário pandêmico do COVID-19 frente a Segurança Alimentar e Nutricional: uma revisão bibliográfica. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 2021; 28(00):e021008-e021008, 2021. DOI: <https://doi.org/10.20396/san.v28i00.8661900>
23. Food and agriculture organization of the united nations, International Fund for Agricultural Development, United Nations Children's Fund, World Food Programme, World Health Organization. The state of food security and nutrition in the world 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Rome, Italy, 2022.
24. Ramos AS, Lima JFC, Carvalho ACM, Soares GC, Batista JA. Avaliação da qualidade das refeições servidas em um restaurante popular. *HU Revista*, 2020; 46:1-8. DOI: <https://doi.org/10.34019/1982-8047.2020.v46.28417>
25. Filgueiras JH. Telenovela como estratégia de educação alimentar e nutricional para frequentadores de restaurantes populares de Belo Horizonte-MG. [monografia]. Universidade Federal de Minas Gerais. 2016