

Dissertação de Mestrado

AVALIAÇÃO DOS RESTAURANTES POPULARES NO
ÂMBITO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Juliana Theodora Cunha de Oliveira

Universidade Federal de Santa Catarina
Programa de Pós-Graduação em
Nutrição



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

JULIANA THEODORA CUNHA DE OLIVEIRA

**AVALIAÇÃO DOS RESTAURANTES POPULARES NO
ÂMBITO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Florianópolis
2018

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

JULIANA THEODORA CUNHA DE OLIVEIRA

**AVALIAÇÃO DOS RESTAURANTES POPULARES NO
ÂMBITO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito parcial da obtenção do título de Mestre em Nutrição

Orientadora: Profa. Dra. Cristine Garcia Gabriel.

Florianópolis
2018

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Oliveira, Juliana Theodora Cunha

Avaliação dos Restaurantes Populares no âmbito da
Segurança Alimentar e Nutricional / Juliana Theodora
Cunha Oliveira ; orientador, Cristine Garcia
Gabriel, 2018.

237 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de
Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde,
Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Florianópolis,
2018.

Inclui referências.

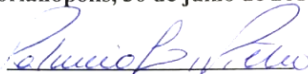
1. Nutrição. 2. Restaurante Popular. 3. Segurança
Alimentar e Nutricional. 4. Avaliação. I. Gabriel,
Cristine Garcia. II. Universidade Federal de Santa
Catarina. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. III.
Título.

JULIANA THEODORA CUNHA DE OLIVEIRA

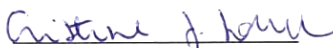
**AVALIAÇÃO DOS RESTAURANTES POPULARES NO ÂMBITO DA
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

**Esta Dissertação foi julgada adequada para obtenção do Título de Mestre em
Nutrição, e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação
em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.**

Florianópolis, 30 de julho de 2018.




**Prof.ª Patrícia Faria Di Pietro, Dra.
Coordenadora do Curso**

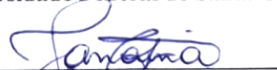


**Prof.ª Dr.ª Cristine Garcia Gabriel
Orientadora e Presidente da banca
Universidade Federal de Santa Catarina**

Banca Examinadora:



**Prof.ª Dra. Maria Cristina Marino Calvo
Departamento de Saúde Pública
Universidade Federal de Santa Catarina**



**Prof.ª Dra. Janaina das Neves
Departamento de Nutrição
Universidade Federal de Santa Catarina**



**Prof.ª Dra. Ana Carolina Fernandes
Departamento de Nutrição**

Esta dissertação é dedicada às pessoas em vulnerabilidade social, comumente em situação de rua, que buscam nos Restaurantes Populares do Brasil garantir seu direito humano à alimentação digna e adequada, persistindo diariamente apesar da invisibilidade que lhes é imposta.

AGRADECIMENTOS

Entendo que agradecer é um verbo implícito em cada amanhecer e em cada conquista, da mais simples à mais dispendiosa. Tenho muito a quem agradecer nesses dois anos de estrada, pois não há nada mais seguro e grandioso do que caminhar bem acompanhada.

Agradeço primeiro aos meus pais. Meus criadores no sentido mais íntimo da palavra. Agradeço por todo incentivo, pela compreensão ampliada sobre a educação e por nunca me frearem, apenas estimularem para que eu seguisse. Agradeço por me ensinarem que a educação acadêmica é importante, mas que a educação interpessoal atrelada com a humildade é fundamental.

Agradeço ao Leandro, meu grande amor e companheiro de vida (e de escolhas). Agradeço pelo abraço confortante em cada tropeço, por ser meu parceiro em dias regados de indecisões, mas principalmente em noites envoltas por livros, computadores, gerenciadores de referências e muito café. Obrigada pela compreensão e parceria eternas! Obrigada por acreditar neste sonho, sem você não seria possível.

Agradeço ao PPGN pelos dois anos de aprendizados diversos e, principalmente, por me presentear com uma grande orientadora. Obrigada Cris por orientar, guiar, ensinar, proteger e cuidar! Tenha total certeza que o caminho foi mais leve, mais consistente, mais confiante e mais animador porque você estava literalmente ao meu lado. Obrigada por toda atenção aos detalhes, por não me deixar cair e por compreender que existia um mundo além do mestrado, do qual você também faz parte. Você é um grande exemplo, uma forma de educadora que gostaria de ser. Sou eternamente grata pela sua existência e permanência em minha vida.

Agradeço ao professor Francisco por toda orientação prestada enquanto orientador substituto. Obrigada por todos os ensinamentos e pela paz que você carrega e transmite. És um grande mestre para todos nós e me sinto privilegiada por ter a sua presença nesta jornada.

Agradeço à minha família por aceitarem os momentos de ausência e àqueles familiares que não entendem porque eu ainda estou estudando. De verdade, é sempre bom ter vocês me lembrando de que há uma vida serena lá nas Minas Gerais e que é importante que eu a divida com vocês.

Agradeço aos meus afilhados/sobrinhos: Samuel, Felipe, Luíza, João Gabriel, Anna Cecília, Pedro e Túlio por serem sinônimos de esperança, força e persistência. Vocês, em suas existências ainda incipientes, são grandes nascentes de luz, inspiração e amor.

Agradeço aos tecelões da minha amada TearSAN! Obrigada pelas construções diárias e pelas bagunças também. Vocês são fontes inspiradoras em todos os momentos. Obrigada por acolherem e compartilharem. Agradeço, especialmente, à Neiloca e à Cris Marcon por serem abrigo e aconchego, em todas as situações. Agradeço à Milena por me presentear com amor, carinho e doçura em cada gesto, em cada abraço e em cada olhar dizendo “calma Ju, veja bem...”. Agradeço ao Mick pelo privilégio da sua paciência, genialidade e parceria em cada construção. É como se, sendo compositora, pudesse compor ao lado do Belchior. E agradeço à Marinez que não mediu esforços para que esta pesquisa se concretizasse, unindo graduação e pós-graduação de forma horizontal.

Agradeço aos amigos que são amor e alicerces: obrigada Cândida Custódio, Tiago Rosa e Gabriela Martini por toda a liberdade e cumplicidade, por não termos hora para pedir socorro, por serem fontes de compreensão, orientação e planos mirabolantes.

Agradeço aos amigos que são meus esteios e a maior ligação da minha vida atual com as raízes mais valiosas desenvolvidas em tempos áureos. Obrigada Leandro Portilho e Marcelo Lemos por todo amor e dedicação que me oferecem. Vocês são grandes exemplos e um porto sempre seguro.

Agradeço à gestão de todos os Restaurantes Populares que participaram desta pesquisa, para além da participação, mas por trabalharem diariamente ofertando uma alimentação de qualidade e com dignidade para milhares de pessoas, contribuindo para uma sociedade mais justa e com menos pessoas passando fome.

Ao Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) e à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pelo financiamento do projeto e a concessão de bolsa, respectivamente, possibilitando a realização desta pesquisa.

Por fim, agradeço ao Superior por esta grande oportunidade de evolução e por iluminar o meu caminho com seres humanos maravilhosos e que eu tanto amo.

*“Pelos campos há fome em grandes
plantações...”*
Geraldo Vandré, 1968.

RESUMO

OLIVEIRA, Juliana Theodora Cunha de Oliveira. **Avaliação dos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional**. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2018. Orientadora: Cristine Garcia Gabriel

RESUMO

Os Restaurantes Populares (RP) constituem-se como os mais antigos equipamentos públicos relacionados à alimentação, nutrição e ao combate à fome, datados da década de 1940. A partir de 2003 passaram a integrar a Estratégia Fome Zero e desde 2006 os RP compõem o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), objetivando a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) por meio da oferta de refeições nutricionalmente equilibradas, utilizando produtos regionais, oriundas de processos seguros, a preços acessíveis e ofertadas em locais apropriados e confortáveis, garantindo dignidade durante o seu consumo. Considerando o potencial dos RP em promover o acesso à alimentação adequada, bem como a lacuna localizada na literatura sobre avaliação dos RP no âmbito da SAN, a pesquisa realizou uma avaliação normativa dos RP existentes nos três estados da Região Sul do Brasil, tendo como parâmetros de análises as diretrizes e normativas que regem o Programa Restaurantes Populares no Brasil e a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). O processo de criação da matriz avaliativa foi realizado em quatro etapas: revisão de literatura, elaboração do modelo teórico-lógico; processo de imersão em RP; oficinas de consenso, por meio da técnica de comitê tradicional; e consenso externo com especialistas com expertise na temática e na implantação e gestão de RP. A matriz proposta contempla duas dimensões: 1. Dimensão Político Organizacional, organizada nas subdimensões *Administração, Estrutura e Público Freqüentador* e, 2. Dimensão Técnico-Operacional, organizada nas subdimensões *Alimentação Adequada, Educação Alimentar e Nutricional e Assistência Ampliada ao Público Freqüentador*. As 2 dimensões e 6 subdimensões da matriz resultaram em 24 indicadores e 29 medidas avaliativas. O modelo foi aplicado a partir de questionário online, com envio do *link* para preenchimento para os e-mails dos participantes. Na sequência, foram realizadas, em média, 2 ligações para cada RP visando

sensibilizar os responsáveis sobre a participação. A coleta ocorreu entre outubro e dezembro de 2017. Os dados coletados foram compilados em um banco do *software* Excel 2016®. A análise dos dados foi realizada com base na matriz avaliativa, utilizando também distribuição de frequências relativas simples. Dos 35 RP presentes na Região Sul, 86% (30) participaram da pesquisa. As subdimensões com melhores avaliações foram *Administração* e *Alimentação Adequada*, com 63% e 70% dos RP avaliados como “bom”, respectivamente. As subdimensões com piores avaliações incluíram: *Educação Alimentar e Nutricional* com 47% dos RP classificados como “ruim” e *Assistência Ampliada ao Usuário* com 40%. Resultados positivos incluem: 1. A ampla participação dos RP existentes; 2. Existência de recurso financeiro estável; 3. Ausência de relatos de fechamento dos RP por restrição orçamentária. Dentre os pontos limitantes encontrados na avaliação dos RP, destacam-se: 1. Ausência de manutenção dos equipamentos dos RP; 2. Inexistência de diagnóstico sobre a situação de SAN dos usuários após a implantação dos RP; 3. Baixos índices de atividades de socialização que fomentariam este equipamento para além de uma prática assistencialista; e 4. Baixa frequência na realização das ações de educação alimentar e nutricional. Espera-se que estes resultados possam subsidiar ações que visem qualificar a gestão e execução dos RP. Por fim, atenta-se para a necessidade de avanços em metodologias avaliativas que contemplem a SAN como norteadora das ações executadas pelos RP, visando à qualificação do Programa e garantindo que atinja seus objetivos. A avaliação e monitoramento do RP sob o olhar estrutural, mas principalmente, como um elemento intersetorial da PNSAN possibilitará a otimização dos mesmos como ferramentas atuantes no enfrentamento da fome e na garantia do DHAA.

Palavras-chave: Restaurante Popular. Segurança Alimentar e Nutricional. Avaliação normativa de políticas e programa.

ABSTRACT

Evaluation of Popular Restaurants in the framework of Food and Nutritional Security

The Popular Restaurants (RP) constitute the oldest public equipment related to food, nutrition and the fight against hunger, dating from the 1940s. Since 2003, they have joined the Zero Hunger Strategy and since 2006, the National System of Food and Nutritional Security (SISAN), aiming at the promotion of the Human Right to Adequate Food (DHAA) and Food and Nutritional Security (SAN) through the provision of nutritionally balanced meals using regional products, at affordable prices and offered in appropriate and comfortable places, guaranteeing dignity during their consumption. Considering the potential of PRs to promote access to adequate food, as well as the gap located in the literature on PR evaluation in the SAN, the research carried out a normative evaluation of PR in the three states of the Southern Region of Brazil, having as parameters analysis of the guidelines and norms that govern PR in Brazil and the National Policy on Food and Nutrition Security. The process of creating the evaluative matrix was carried out in four stages: literature review, elaboration of the theoretical-logical model; process of immersion in RP; consensus workshops, through the traditional committee technique; and external consensus with experts with expertise in the thematic and in the implementation and management of RP. The proposed matrix has two dimensions: 1. Organizational Political Dimension, organized in the subdimensions Administration, Structure and Public and 2. Technical-Operational Dimension, organized in the sub-dimensions Adequate Food, Food and Nutrition Education and Extended Assistance to the Public. The 2 dimensions and 6 sub-dimensions of the matrix resulted in 24 indicators and 29 evaluative measures. The model was applied from an online questionnaire, sending the link to fill in the participants' emails. Following this, an average of 2 calls were made for each RP in order to sensitize those responsible for participation. The data collection was performed between October and December 2017. The data collected were compiled in an Excel 2016® software bank. Data analysis was performed based on the evaluative matrix, also using simple relative frequency distribution. Of the 35 RP present in the Southern Region, 86% (30) participated in the research. The subdimensions with the best evaluations were Administration and Adequate Food, with 63% and 70% of RP evaluated as "good", respectively. Subdimensions with the

worst evaluations included: Food and Nutrition Education with 47% of PR classified as "bad" and Extended User Assistance with 40%. Positive outcomes include: 1. The broad participation of existing PRs; 2. Existence of a stable financial resource; 3. Absence of reports of closure of RP due to budget constraint. Among the limiting points found in the PR evaluation, the following stand out: 1. Absence of maintenance of PR equipment; 2. Inexistence of diagnosis on the situation of SAN of the users after the implantation of PR; 3. Low indexes of socialization activities that would foster this equipment beyond a welfare practice; and 4. Low frequency in carrying out food and nutritional education actions. Lastly, it looks at the need for advances in evaluation methodologies that contemplate the SAN as a guideline for the actions carried out by the RP, aiming at the qualification of the Program and ensuring that it achieves its objectives. The evaluation and monitoring of RP under the structural approach, but mainly, as an intersectoral element of the PNSAN will allow the optimization of these as active tools in coping with hunger and in guaranteeing the DHAA.

Keywords: Popular Restaurant. Food and Nutrition Security. Normative evaluation of policies and programs

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Esquema das Propostas do Programa Fome Zero incluindo os Restaurantes Populares no tópico das Políticas Locais. Brasília, 2010.	40
Figura 2 - Número de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) em funcionamento no Brasil e nos três estados da região Sul. Brasil, 2015.	50
Figura 3 - Número de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) em funcionamento divididos pelos estados da região Sul. Brasil, 2015.	51
Figura 4 - Número de Restaurantes Populares em funcionamento nos estados do Brasil e no Distrito Federal. Brasil, 2015.	51
Figura 5 - Número de Restaurantes Populares da região Sul do Brasil.	52
Figura 6 - Resultado da busca sistematizada dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre 2007 até abril de 2018.	57
Figura 7 - Modelo teórico-lógico dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.	83

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Descrição das principais características dos Bancos de Alimentos, Cozinhas Comunitárias e Restaurantes Populares. Brasil/2018.	37
Quadro 2 - Detalhamento do Programa Restaurante Popular. Brasil, 2017.	42
Quadro 3 - Número de comensais e dados referentes aos valores da refeição nos Restaurantes Populares do Brasil e da região Sul. Brasil, 2014.	53
Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.	58
Quadro 5 - Marcos legais que pautam a Política de Segurança Alimentar e Nutricional com foco nos Restaurantes Populares no período de 1940 a 2017. Brasil, 2018.	80
Quadro 6 - Dimensões, subdimensões, número de indicadores e medidas da matriz avaliativa dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.	86
Quadro 7 - Indicadores e medidas (itens observados) da dimensão Político-Organizacional dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.	89
Quadro 8 - Indicadores e medidas (itens observados) da dimensão Técnico-Operacional dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.	92
Quadro 9 - Modelo avaliativo normativo para a classificação dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.	95

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Levantamento dos municípios da região sul do Brasil com Restaurantes Populares (RP) e situação de funcionamento destes RP. Brasil, 2017.	77
Tabela 2 - Pontuação dos itens observados segundo à classificação. Brasil, 2018.	93

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CAISAN - Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional Conselho
CONSEA - Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada
EBIA - Escala Brasileira de Medida Domiciliar da [In]Segurança Alimentar
EAN - Educação Alimentar e Nutricional
ESTADIC - Pesquisa de Informações Básicas Estaduais
EPSAN - Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional
FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
InSAN - insegurança alimentar e nutricional
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IAPI - Instituto de Aposentadoria e Pensão dos Industriários
LOSAN – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MapaSAN - Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional
MDS - Ministério do Desenvolvimento Social
MDSA - Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário
MUNIC - Pesquisa de Informações Básicas Municipais
ONG - Organização Não Governamental
ONU - Organização das Nações Unidas
PNAD - Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios
PLANSAN - Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PNSAN - Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PAA - Programa de Aquisição de Alimentos
RDC - Resolução da Diretoria Colegiada
RP - Restaurantes Populares
SAN - Segurança Alimentar e Nutricional
SAPS - Serviço de Alimentação da Previdência Social
SESAN - Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
TearSAN - Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
UPR - Unidades Produtoras de Refeições

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	25
1.1 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA	25
1.2 OBJETIVOS	28
1.2.1 <i>Objetivo Geral</i>	28
1.2.2 <i>Objetivos Específicos</i>	28
1.3 ESTRUTURA GERAL DA DISSERTAÇÃO	29
2 REVISÃO DE LITERATURA.....	31
2.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EPSAN) ...	31
2.2 RESTAURANTES POPULARES	39
2.3 LEVANTAMENTO DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM FOCO NOS RESTAURANTES POPULARES	45
2.3.1 <i>Contexto Internacional</i>	45
2.3.2 <i>Contexto Nacional</i>	48
2.4 ESTUDOS DE AVALIAÇÃO DOS EPSAN.....	54
3 MÉTODOS	75
3.1 INSERÇÃO DO ESTUDO.....	75
3.2 CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO	75
3.3 POPULAÇÃO DO ESTUDO.....	76
3.4 ETAPAS DA PESQUISA	78
3.4.1 <i>Desenvolvimento do Modelo Avaliativo</i>	78
3.4.1.2 <i>Modelo teórico-lógico</i>	79
3.4.1.3 <i>Matriz de avaliação e julgamento</i>	84
<i>Dimensão 1: Político-organizacional</i>	89
3.4.2 <i>Classificação</i>	93
3.5 PROCESSO DE COLETA DE DADOS	99

3.5.1 <i>Teste Piloto</i>	99
3.5.2 <i>Coleta de dados</i>	99
3.6 PROCESSAMENTO E ANÁLISE DOS DADOS.....	100
3.7 PROCEDIMENTOS ÉTICOS DA PESQUISA.....	100
4 RESULTADOS	103
4.1 PRIMEIRO ARTIGO ORIGINAL.....	103
4.2 SEGUNDO ARTIGO ORIGINAL.....	125
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	151
REFERÊNCIAS.....	153
APÊNDICES	177
APÊNDICE A – Ofício para aos especialistas externos.....	177
APÊNDICE B - Modelo avaliativo dos Restaurantes Populares contendo 2 dimensões, 6 Subdimensões, 24 Indicadores, 29 Medidas, 63 Perguntas	180
APÊNDICE C – Questionário em formato PDF para visualização e noção do conteúdo a ser respondido.....	219
APÊNDICE D – Roteiro de verificação sobre o preenchimento do instrumento de coleta de dados da pesquisa.....	227
APÊNDICE E - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para teste piloto	228
APÊNDICE F – Carta de apresentação da pesquisa sobre os Restaurantes Populares encaminhada para os participantes	230
APÊNDICE G – Link de acesso ao questionário <i>online</i>	232
APÊNDICE H – Glossário com conceitos chave para consulta	233
APÊNDICE I - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para os participantes.....	235
APÊNDICE J – Nota de Imprensa	237

1 INTRODUÇÃO

1.1 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA

Falta de acesso à alimentação adequada, insegurança alimentar e nutricional (InSAN) e fome são condições complexas e urgentes derivadas de fatores que estão além da escassez de alimentos. Para reparar estas situações são primordiais políticas sociais intersetoriais, com uma gestão diferenciada dos programas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) visando à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)¹ (GARAJAU e AFONSO, 2016; ROCHA *et al.*, 2018).

A Lei nº 11.346, Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), de 15 de setembro de 2006, configura a consagração do conceito intersetorial e ampliado de SAN, assim como dos seus princípios orientadores: DHAA e Soberania Alimentar². A compreensão de SAN como um direito humano possibilita um avanço no combate à fome, à desnutrição, entre outras adversidades existentes no Brasil (BRASIL, 2006).

A LOSAN, que estabelece o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), cria as condições para a formulação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN), com diretrizes, metas, recursos e instrumentos de avaliação e monitoramento. Todos esses componentes devem envolver diferentes setores do governo e da sociedade em prol do alcance do direito à alimentação para todos (BRASIL, 2006). O SISAN inclui, ainda, os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN)

¹ O DHAA tem sido concebido como “um direito inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garanta uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva”(BURITY *et al.*, 2010).

² Soberania Alimentar é “o direito dos povos de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos, que garantam o direito à alimentação a toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses de produção, de comercialização e de gestão” (BURITY *et al.*, 2010).

visando à construção de uma rede de ações que possibilitem o avanço na garantia de SAN (BRASIL, 2011a; CRUZ, 2012).

Os EPSAN objetivam contribuir para o combate à fome, visando à garantia de alimentos saudáveis, culturalmente adequados e seguros, promovendo a dignidade humana. Segundo o Decreto nº 33.329, de 10 de novembro de 2011, os EPSAN são um conjunto de estruturas operacionais que têm como objetivo principal a redução dos índices de InSAN da população e a garantia e/ou ampliação do acesso físico e financeiro a uma alimentação adequada e que respeite as diversidades culturais (BRASIL, 2011b).

Os EPSAN incluem equipamentos como os restaurantes populares (RP), bancos de alimentos, cozinhas comunitárias, feiras livres, mercados públicos, centrais de abastecimento de alimentos, sacolões públicos, feiras orgânicas e agroecológicas e unidades de apoio à distribuição da Agricultura Familiar (BRASIL, 2011c)

Especificamente em relação aos RP, eles se apresentam, desde a década de 1940, como uma estratégia social importante para o combate à fome, contribuindo para o acesso de uma parcela da população a uma alimentação saudável e com baixo preço (ZANINI e SCHNEIDER, 2016). Estes EPSAN representam alternativas reais de alimentação adequada para milhares brasileiros em diversos níveis de InSAN e situação de vulnerabilidade social (CONTI, 2009; CACAU, 2016; GODOY *et al.*, 2017). Desse modo, a implantação dos RP atende os pressupostos das políticas públicas de SAN abarcando dimensões econômicas, sociais, ambientais e culturais deste setor das políticas sociais (OLIVEIRA, 2013; RIBEIRO *et al.*, 2017).

Em 2003 os RP passaram a integrar a Programa Fome Zero (PFZ), regidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) (BRASIL, 2004; SILVA, 2012b; SOBRINHO, *et al.*, 2014). Os RP objetivam a produção e distribuição de refeições prontas, adequadas e saudáveis, a preços acessíveis à população em vulnerabilidade social. Devem atuar na promoção do DHAA e da SAN, utilizando produtos regionais, através de processos seguros, com refeições ofertadas em locais apropriados e confortáveis, garantindo dignidade durante a refeição. Ações como essas podem colaborar para a redução da pobreza, da miséria e da exclusão social, contribuindo para a garantia do DHAA (BÔAS e FIGUEIREDO, 2013; MELLO *et al.*, 2013; SOBRINHO, *et al.*, 2014; BENTO, SOBRINHO, *et al.*, 2016; CACAU, 2016).

Apesar da existência de elementos que atestem a importância dos RP, há em sua trajetória histórica constantes instabilidades, marcadas

muitas vezes por um caráter temporário e ações fragmentadas, a depender da priorização política e, conseqüentemente, do perfil da gestão pública. Entretanto, considerando o panorama das desigualdades sociais no Brasil, essas políticas tornam-se necessárias e urgentes (CONSEA, 2018). Nessa linha, destaca-se que a implantação e permanência de programas que visem sanar carências alimentares e nutricionais por meio do fornecimento de uma alimentação saudável, de qualidade, a preços acessíveis e prioritariamente para populações em vulnerabilidade social, são primordiais (MALUF, 2005; CRUZ, 2012; CACAU, 2016; SOLEDADE *et al.*, 2017).

Considerando o contexto de SAN, esses programas devem ser orientados sob o arcabouço dos direitos humanos, com a exigência de que sejam permanentes, universais e versem sobre três elementos: educativos, em relação aos hábitos e práticas alimentares; organizativos, para a defesa dos direitos de cidadania e; emancipadores, visando promover a autonomia e não a dependência dos seus frequentadores (MALUF, 2005; RIBEIRO *et al.*, 2017; CARRIJO *et al.*, 2018).

A despeito da relevância de estratégias de combate à fome e à miséria como a proposta pelos RP, a literatura insuficiente sobre estes EPSAN limita a visualização dos benefícios trazidos para os seus frequentadores, bem como para os demais setores envolvidos (SILVA, 2008). Referendando, destaca-se que tão importante quanto à estratégia é a existência de mecanismos de monitoramento constantes que subsidiem a avaliação dos resultados e a qualificação da execução (CRUZ, 2012; ROCHA *et al.*, 2018). A avaliação justifica-se pelo potencial de subsidiar novos planejamentos, acompanhamento, reformulações, manutenções e, se necessário, a interrupção das ações. No âmbito das políticas públicas, processos avaliativos são significativos para a eficiência dos gastos, a melhoria da qualidade e o controle sobre a efetividade e seus resultados (SANTOS e SANTOS, 2008; BROUSSELLE *et al.*, 2011).

Em busca sistematizada da literatura sobre os estudos avaliativos em EPSAN foram localizados 29 trabalhos publicados nos últimos 11 anos – de 2007 a 2018 (vide seção de revisão da literatura desta dissertação). Desses, 24 são estudos de avaliação sobre RP. Contudo, essa revisão evidenciou que predominam na literatura estudos focados no perfil e satisfação dos usuários, com importante ênfase na avaliação de aspectos higiênicos-sanitários e/ou na análise da composição nutricional dos cardápios dos RP. Foram localizados poucos estudos de avaliação desses sob a perspectiva da SAN (DUTRA, 2007; FINCO e FINCO, 2007; SILVA, 2008; GOBATO *et al.*, 2010; SILVA, 2012c;

ARAÚJO *et al.*, 2015; CACAU, 2016), atestando a lacuna existente e justificando a relevância de estudos sobre a temática, visto que poderiam incentivar a qualificação e ampliação dos RP.

Assumindo, conforme supracitado, a importância da avaliação de políticas públicas de SAN e a escassez de literatura sobre a execução dos RP, a presente dissertação foi guiada pela seguinte pergunta de pesquisa: *Os Restaurantes Populares cumprem o seu papel enquanto Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional?*

Visando responder tal questionamento, esta dissertação teve por objetivo elaborar e aplicar um modelo de avaliação nos RP localizados nos três estados da região Sul do Brasil, por meio de um instrumento autoaplicável. Destaca-se que a região Sul responde por 14% da população brasileira (IBGE, 2017) e apresentava, em 2013, 14,4% de domicílios em algum grau de InSAN, segundo menor índice do país (IBGE, 2014). Não obstante, a região possuía, em 2015, 23 RP, o que correspondia a 11% do total de equipamentos em funcionamento no Brasil (n=207) (BRASIL, 2015c). Além disso, esta pesquisa faz parte de um projeto maior financiado pelo MDS, e que envolve, entre outras metas, a construção de metodologias e avaliações da PNSAN em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul e, nesse contexto, sob o interesse de proporcionar um panorama regional, optou-se por realizar esta pesquisa também no estado do Paraná.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo Geral

Avaliar os Restaurantes Populares da Região Sul do Brasil no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional.

1.2.2 Objetivos Específicos

- a) Identificar os elementos teóricos e operacionais que caracterizam os Restaurantes Populares como Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional;
- b) Eleger os componentes de análise e julgamento dos Restaurantes Populares como Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional;
- c) Classificar os Restaurantes Populares dos três estados da região Sul acerca do seu funcionamento enquanto um Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional.

1.3 ESTRUTURA GERAL DA DISSERTAÇÃO

A dissertação está estruturada em sete capítulos. O capítulo 1 – *Introdução* apresenta o problema em questão e situa teoricamente a pesquisa de maneira inicial. Culmina com a pergunta de partida: os Restaurantes Populares cumprem o seu papel enquanto Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional? Ao final do capítulo são apresentados a justificativa do trabalho e os objetivos (geral e específicos).

O capítulo 2 - *Revisão de Literatura* explicita a abordagem teórica da pesquisa, compreendendo a apresentação dos conceitos, dos resultados dos estudos revisados e demais aspectos relevantes da literatura científica que sustentam a dissertação. O capítulo foi dividido em três etapas: Contextualização dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN); Levantamento dos EPSAN com foco nos Restaurantes Populares e Estudos Avaliativos em EPSAN.

O capítulo 3 – *Métodos* descreve de forma detalhada o desenho do estudo e os aspectos que envolvem a coleta, análise e apresentação dos resultados. Este capítulo está dividido em nove subseções: Inserção do Estudo; Caracterização do estudo; População do estudo; Etapas da Pesquisa; Processo de coleta de dados; Processamento e análise dos dados e Aspectos Éticos do Estudo.

O capítulo 4 – *Resultados* é composto por 02 artigos completos, escritos em português. O primeiro artigo refere-se à construção do modelo de avaliação para os Restaurantes Populares (RP) no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. O segundo artigo apresenta a aplicação do modelo avaliativo nos Restaurantes Populares existentes nos três estados da região Sul do Brasil. O capítulo 5 – *Considerações Finais* inclui conclusões e recomendações oriundas dos resultados da dissertação, desde o atendimento dos objetivos até as limitações do estudo. Constam, ainda, as sugestões de continuidade do estudo na forma de futuras pesquisas científicas.

2 REVISÃO DE LITERATURA

Este capítulo da dissertação encontra-se estruturado em três seções. A primeira procura contextualizar os EPSAN dentro da PNSAN, abordando o histórico, as principais características, bem como os objetivos e as experiências exitosas. A segunda seção apresenta um levantamento sobre os EPSAN existentes nos contextos nacional e internacional, proporcionando uma comparação entre o Brasil e os demais países. Os dados numéricos apresentados procuram possibilitar a visualização da localização dos RP no Brasil, custo das refeições, preço de acesso, população atendida, entre outras informações relevantes.

A terceira seção desta revisão foi elaborada através do levantamento de estudos avaliativos em EPSAN no Brasil e no exterior. Foi realizada uma busca sistematizada em diversas bases de dados, visando à caracterização e os principais resultados desses estudos. Essa etapa foi fundamental para a compreensão das avaliações existentes sobre os EPSAN e seus processos metodológicos.

2.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EPSAN)

O enfoque do alimento como direito humano e obrigação do Estado ganhou destaque na década de 1990, momento no qual se fortaleceram as discussões para a construção de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional e criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). O primeiro CONSEA foi criado em 1993, ano no qual também foram desenvolvidos o Plano de Combate à Fome e à Miséria, bem como a “Ação da Cidadania contra a Fome, a Miséria e pela Vida”, movimento social liderado pelo sociólogo Herbert de Souza - o Betinho. Neste período aconteceu uma reformulação estratégica governamental de atuação nessa área, com a realização de uma forma de gestão governamental que procurou dialogar com a sociedade civil para construir conjuntamente as políticas públicas de SAN (VALENTE, 2002; CARVALHO *et al.*, 2007; MACHADO *et al.*, 2017).

Durante o governo do Presidente da República Fernando Henrique Cardoso (1995 – 2002) aconteceu a extinção do CONSEA, sendo o mesmo substituído pelo Conselho do Programa Comunidade Solidária. Em 2003, com o início do governo do Presidente Luiz Inácio Lula da Silva, um novo momento político se abriu para as políticas de SAN no Brasil, no qual o combate à fome foi tido como uma prioridade

política. Desse modo, em 2003 ocorreu a recriação do CONSEA nacional, efetivado como órgão de assessoramento do presidente da República (VALENTE, 2002; CARVALHO *et al.*, 2007; MACHADO *et al.*, 2017).

Nos anos seguintes, especificamente em 2006, a LOSAN, Lei nº 11.346, de 15 de setembro, criou o SISAN, reforçando a obrigação do Estado em possibilitar condições mínimas para a garantia da SAN (VALENTE, 2002; CARVALHO *et al.*, 2007; CONSEA, 2007; CRUZ, 2012). O conceito de SAN constante na LOSAN e atualmente adotado no Brasil define que:

“A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2006, art. 3º).

A evolução do conceito de SAN no Brasil caminhou junto com as lutas contra a fome, a miséria, por justiça econômica e social e, sobretudo, com a democracia. Ações que compuseram um importante movimento social de resgate da dignidade humana, uma vez que significativa parcela da população brasileira sofria e continua sofrendo de carências alimentares e nutricionais desde a colonização portuguesa, concentrando-se principalmente nas periferias de todo o país (VALENTE, 2002).

Historicamente a estrutura macroeconômica do Brasil interfere no cotidiano e no consumo da população. Essa interferência tem como um dos seus resultados a dificuldade de acesso e disponibilidade para o consumo de alimentos. Neste contexto diversos programas sociais de caráter emergencial e assistencialista surgiram para combater a fome e a desnutrição. Como essas ações nem sempre tiveram garantia de continuidade, não alcançaram uma projeção na construção e na garantia de políticas de SAN (OLIVEIRA, 2013).

As ações no âmbito de SAN alcançaram resultados mais expressivos no Brasil desde 2003, por meio da criação do Programa Fome Zero (PFZ) do Governo Federal do Presidente Lula. Esse programa priorizou políticas públicas de combate à fome e à pobreza,

visando melhorias nas condições sociais e alimentares. Entre os anos de 2002 e 2012 houve redução de mais de 50% dos índices de pobreza e extrema pobreza no Brasil (SILVA, 2010; BRASIL, 2011c). Contudo, apesar das melhorias significativas e urgentes, há ainda um importante número da população em condição de InSAN. Segundo os dados coletados pela Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), em 2013, o percentual de domicílios particulares brasileiros que se encontravam em algum grau de insegurança alimentar era de 22,6%, representando 52 milhões de pessoas (IBGE, 2014; RABELO e RUCKERT, 2014; ZANINI e SCHNEIDER, 2016).

Após a promulgação da LOSAN, o MDS compreendeu que a implantação de equipamentos públicos de alimentação e nutrição, como os RP, as cozinhas comunitárias e os bancos de alimentos, representa um avanço importante do município e/ou estado na PNSAN (REDESAN, 2011). Dessa forma, esses equipamentos são inseridos no SISAN como EPSAN, por qualificarem a atuação dos entes federados na garantia do DHAA (BRASIL, 2011a; REDESAN, 2011). O fomento e o fortalecimento dos EPSAN estão consagrados no Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN), que constitui o principal instrumento de execução e gestão da PNSAN (BRASIL, 2011a; 2017).

Dentro do SISAN³ estão inclusos os EPSAN, que objetivam contribuir para o combate à fome, visando à garantia de alimentos saudáveis, culturalmente adequados e seguros para alcançar à promoção da dignidade humana. Segundo o Decreto nº 33.329, de 10 de novembro de 2011, os EPSAN são um conjunto de estruturas operacionais que têm como objetivo principal a redução dos índices de insegurança alimentar da população e a garantia e/ou ampliação do acesso físico e financeiro a uma alimentação adequada e que respeite as diversidades culturais (BRASIL, 2011b).

³ O Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) foi estabelecido pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Por meio do SISAN, os órgãos governamentais dos três níveis de governo e as organizações da sociedade civil devem atuar da forma conjunta na formulação e implementação de políticas e ações de combate à fome e de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. O SISAN deve, ainda, atuar no acompanhamento, monitoramento e avaliação da situação nutricional da população, definindo direitos e deveres do poder público, da família, das empresas e da sociedade (BRASIL, 2006).

Conforme definido pelo CONSEA (2007) a garantia de alimentação adequada prevista pelos EPSAN consiste na:

“Realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, pautada no referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), as dimensões de gênero e etnia, e as formas de produção ambientalmente sustentáveis, livre de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificados”.

O I PLANSAN⁴ – 2012/2015, lançado em 2011, incluiu ações para os EPSAN, considerando as cozinhas comunitárias, bancos de alimentos e RP. Os EPSAN foram elencados no Objetivo 4 do plano como espaços e/ou ferramentas para ampliar as condições de acesso à alimentação adequada e saudável das populações mais vulneráveis, por meio do fornecimento de refeições e alimentos. As metas prioritárias apresentadas propuseram apoiar a instalação de novos EPSAN, ampliar a participação destes equipamentos nos territórios de referência e qualificar o fornecimento de alimentos aos grupos populacionais específicos em situação de InSAN (BRASIL, 2011c).

O II PLANSAN – 2016/2019, por sua vez, apresenta como meta apoiar a estruturação dos EPSAN para receber alimentos saudáveis, incluindo os da agricultura familiar. A responsabilidade desta meta foi centrada no Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA) e na Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN) (BRASIL, 2017).

⁴ “Elaborados pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), incluindo um processo de consulta ao CONSEA e aprovado pelo Pleno Ministerial da CAISAN, composto por 19 Ministérios, o PLANSAN 2012-2015 e o PLANSAN 2016-2019 integram dezenas de ações do conjunto destes órgãos voltadas para a produção, o fortalecimento da agricultura familiar, o abastecimento alimentar e a promoção da alimentação saudável e adequada” (BRASIL, 2011c; 2017).

Além dos EPSAN supracitados, outros equipamentos também estão inclusos nesta categoria como as feiras livres, mercados públicos, centrais de abastecimento de alimentos, sacolões públicos, feiras orgânicas e agroecológicas e unidades de apoio à distribuição da Agricultura Familiar (BRASIL, 2011a). Entretanto, serão detalhados, abaixo, os três EPSAN que possuem maior relação com as esferas governamentais devido às possibilidades de financiamento e gestão seguirem processos burocráticos e institucionais já estabelecidos. Além do mais, os EPSAN como cozinhas comunitárias, bancos de alimentos e RP, dentro do contexto de SAN, quando instalados e gerenciados de forma adequada, podem contribuir para um maior alcance do DHAA (GONÇALVES *et al.*, 2011; CRUZ, 2012).

Os Bancos de Alimentos atuam no recebimento de doações de alimentos próprios para o consumo, porém, em geral, não mais aptos à comercialização. Nesta situação, realizam o repasse destes gêneros alimentícios para instituições da sociedade civil sem fins lucrativos para que produzam refeições gratuitas para seus frequentadores, normalmente indivíduos em situação de vulnerabilidade social. Estes bancos podem ser implementados na esfera pública ou privada, com o apoio financeiro do Governo Federal (RABELO; RUCKERT, 2014).

As Cozinhas Comunitárias, por sua vez, são equipamentos destinados ao preparo de refeições saudáveis, variadas e saborosas, distribuídas gratuitamente ou a preços acessíveis à população em situação de vulnerabilidade social, garantindo a esse público o DHAA. Estas unidades devem possuir uma produção mínima de 100 refeições por dia, durante pelo menos cinco dias por semana, sempre respeitando as características culturais e hábitos alimentares da região. As cozinhas comunitárias beneficiam, prioritariamente, os trabalhadores formais e informais de baixa renda, desempregados, estudantes, idosos, mães chefes de família e populações em risco social nas periferias urbanas (BRASIL, 2015b).

Os RP, por fim, objetivam a produção e distribuição de refeições prontas, adequadas e saudáveis, a preços acessíveis à população em vulnerabilidade social. Devem estar localizados, prioritariamente, em cidades com mais de 100 mil habitantes e com facilidade de acesso. Este programa deve promover o DHAA e a SAN por meio da oferta de refeições variadas, utilizando produtos regionais, através de processos seguros, a preços acessíveis e ofertadas em locais apropriados e confortáveis, garantindo dignidade durante a refeição (BÔAS e FIGUEIREDO, 2013; MELLO *et al.*, 2013).

No Quadro 1 estão listadas as principais características necessárias à criação e ao funcionamento adequado dos bancos de alimentos, cozinhas comunitárias e RP.

Quadro 1 - Descrição das principais características dos Bancos de Alimentos, Cozinhas Comunitárias e Restaurantes Populares. Brasil/2018.

(continua)

EPSAN	Objetivo	Metodologia	Público frequentador	Requisito mínimo
Bancos de Alimentos	Combater a fome por meio da recuperação de alimentos desperdiçados ao longo da cadeia produtiva, mas ainda adequados ao consumo humano.	Recebem doações de alimentos impróprios para a comercialização, mas que mantêm inalteradas suas propriedades nutricionais, não oferecendo risco ao consumo. Repassam para instituições da sociedade civil sem fins lucrativos, que produzem e distribuem refeições gratuitamente.	Instituições da sociedade civil, sem fins lucrativos, que produzem e distribuem refeições gratuitamente.	Os bancos devem promover iniciativas de educação alimentar, realizando ações e campanhas educativas.
Cozinhas Comunitárias	Garantir o acesso de populações vulneráveis à alimentação adequada.	Preparo e distribuição de refeições saudáveis, variadas e saborosas, distribuídas gratuitamente ou a preços acessíveis.	Trabalhadores formais e informais de baixa renda, desempregados, estudantes, idosos, mães chefes de família e populações em risco social nas periferias.	Produção mínima de 100 refeições/dia, durante 5 dias/semana.

Quadro 1 - Descrição das principais características dos Bancos de Alimentos, Cozinhas Comunitárias e Restaurantes Populares. Brasil/2018.

(conclusão)

EPSAN	Objetivo	Metodologia	Público frequentador	Requisito mínimo
Restaurantes Populares	Aumentar a oferta de refeições saudáveis a preços acessíveis, reduzindo o percentual de indivíduos em situação de insegurança alimentar.	Produção e distribuição de refeições prontas adequadas e saudáveis, a preços acessíveis à população em vulnerabilidade social.	Pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar.	Produção mínima estimada de mil refeições/dia, no horário do almoço, 5 dias/semana.

Fonte: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (2007; 2015).

2.2 RESTAURANTES POPULARES

Os RP são, historicamente, os equipamentos públicos mais antigos relacionados à alimentação, nutrição e ao combate à fome. Além disso, são estruturas que sofreram diversas oscilações em sua gestão desde o primeiro registro de criação, entretanto, mantêm a essência, o objetivo e o reconhecimento da sua atuação e relevância social. Tal reconhecimento deriva também dos benefícios oferecidos aos seus frequentadores, principalmente no que compete ao âmbito de SAN (ZANINI; SCHNEIDER, 2016). Considerando a trajetória relevante deste EPSAN, os RP são o objeto de estudo deste trabalho e serão apresentados de forma específica no decorrer desta proposta.

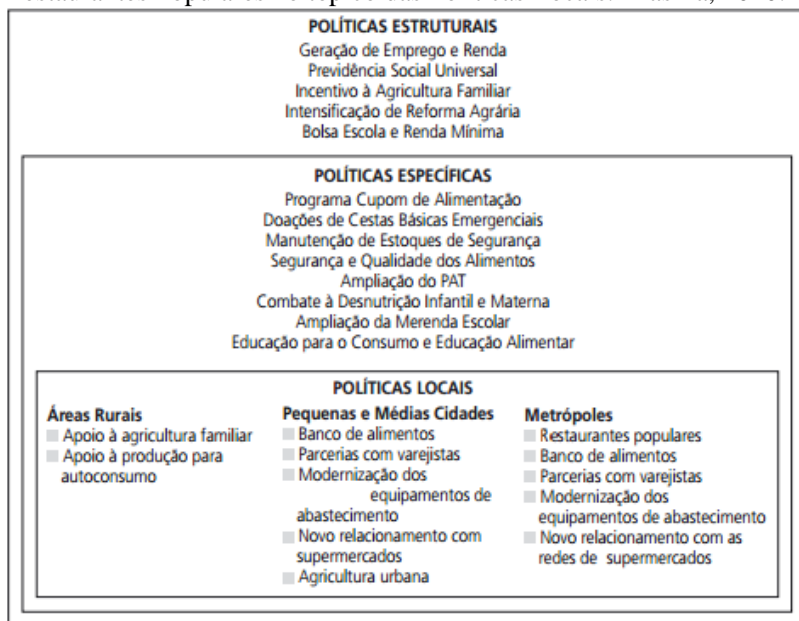
Uma das origens sugeridas para os RP seriam as “usinas-cozinhas” da construção da represa de Dnieppestrowski, na Rússia, na década de 1930. De acordo com a literatura investigada, o serviço de refeições das referidas “usinas-cozinhas” tinha como objetivo sanar a dificuldade econômica e, por conseguinte, a falta de acesso e compreensão sobre alimentação adequada dos seus trabalhadores. Deste modo, pretendia-se garantir o acesso às boas fontes de alimentação e nutrição para aqueles trabalhadores (COSTA, 1947).

No Brasil, o surgimento dos RP data da década de 1940 com a instituição do Decreto-Lei nº 1.469, de 1º de agosto de 1939, que criou o Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Industriários (IAPI). Este foi substituído pelo Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) no Decreto-Lei nº 22.478 de 5 agosto de 1940, sendo mantido até 1967. Estas propostas de RP tinham como objetivo principal a melhoria da alimentação do trabalhador. Esses primeiros restaurantes foram elaborados e idealizados por Josué de Castro, expoente estudioso da fome no país (VASCONCELOS, 2005; GARAJAU; AFONSO, 2016; ZANINI; SCHNEIDER, 2016).

Na rotina dos RP do SAPS, além das características de higiene e uma prática de alimentação saudável, os espaços objetivavam a realização de ações educativas diversas. Essas ações ocorriam por meio do acesso à leitura, à música e às noções básicas de higiene e alimentação adequada. O projeto ideal dos RP do SAPS era composto de bibliotecas e discotecas que transmitiriam palestras nos horários das refeições e, ainda, cartilhas e folhetos de educação alimentar. A continuidade deste processo acontecia nos Postos de Subsistência onde os trabalhadores podiam comprar gêneros alimentícios por um custo baixo (BEZERRA, 2009).

Ressalta-se que o SAPS tinha como foco principal os trabalhadores formais – aqueles vinculados à previdência social e que recebiam um salário mínimo. Este serviço marcou o início dos RP no Brasil e também o surgimento de uma política de alimentação e nutrição no país (VASCONCELOS, 2005; CRUZ, 2012). A implantação dos demais RP, após a criação do SAPS, surgiu como direito de cidadania pelo entendimento que a vida e a saúde dependem de uma alimentação saudável e equilibrada. Deste modo, o público frequentador deixou de incluir apenas funcionários de empresas e passou a abarcar toda a população que necessitasse deste serviço (CARVALHO *et al.*, 2007).

Figura 1 - Esquema das Propostas do Programa Fome Zero incluindo os Restaurantes Populares no tópico das Políticas Locais. Brasília, 2010.



Fonte: Fome Zero: A experiência brasileira (SILVA, 2010).

Durante os anos de regime militar no Brasil os RP foram fechados devido à conjuntura política da época. Sendo assim, há um hiato na história destes EPSAN visto que, na década de 1990, os RP foram reinstalados em grandes centros urbanos, a exemplo do Programa Bom Prato do estado de São Paulo, bastante similar ao atual Programa Restaurante Popular (GONÇALVES *et al.*, 2011). Os RP integraram as

ações do PFZ sendo regidos pelo MDS, conforme pode ser visto na Figura 1. No PFZ os RP foram inseridos no bloco das Políticas Locais desenvolvidas, prioritariamente, em metrópoles. Visam garantir o acesso da população brasileira a uma alimentação adequada, priorizando regiões e indivíduos em vulnerabilidade social e nutricional (BRASIL, 2004; SILVA, 2012c; SOBRINHO, *et al.*, 2014).

O Programa Restaurante Popular tem como objetivo principal fomentar e apoiar a implantação e modernização de restaurantes públicos populares, visando o aumento da oferta de refeições saudáveis a preços acessíveis, reduzindo o percentual de indivíduos em situação de insegurança alimentar (BRASIL, 2004). Os objetivos específicos incluem:

- a) Promover ações de educação alimentar e nutricional;
- b) Elevar a qualidade da alimentação realizada fora do domicílio;
- c) Promover práticas e hábitos alimentares saudáveis;
- d) Promover a cidadania favorecendo a dignidade;
- e) Construir, adaptar e reformar as instalações prediais;
- f) Capacitação de equipes de trabalho; compra de equipamentos e materiais permanentes; e
- g) Difusão de conceitos da educação alimentar e sua aplicação, entre outros (BRASIL, 2004).

Esses restaurantes devem ser espaços multiusos atuando no fortalecimento da cidadania, criando um vínculo do cidadão com o poder público. Deste modo, esses espaços devem promover atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), campanhas educativas, atividades com fins culturais e de socialização, oficinas de combate ao desperdício de alimentos, entre outras atividades (BRASIL, 2004).

Os RP devem estar localizados em áreas de grande circulação de trabalhadores de baixa renda, formais ou não, e também de idosos, estudantes e desempregados, pois estes abarcam o público frequentador do programa. Outra possibilidade de localização incluem as regiões metropolitanas e áreas periféricas, onde se concentram populações em situação de risco ou insegurança alimentar e nutricional. A localização deve possibilitar o deslocamento dos comensais por meios de transporte e deve estar em zonas isentas de odores indesejáveis, pó, fumaça ou inundações. O terreno deve possuir infraestrutura urbana adequada: abastecimento de água, energia elétrica, captação de esgoto sanitário e águas pluviais (BRASIL, 2007).

No Quadro 2 apresenta-se um detalhamento dos RP com base nos documentos de implantação e manutenção instituídos pelo MDS.

Quadro 2 - Detalhamento do Programa Restaurante Popular. Brasil, 2017

(continua)

Programa Restaurante Popular / MDS	
Apresentação	Equipamento elaborado para criar uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições fora de casa, atendendo os segmentos mais vulneráveis.
Objetivo do Programa	Apoiar a implantação e modernização de restaurantes públicos populares geridos pelo setor público municipal/ estadual, visando à ampliação de oferta de refeições prontas saudáveis e a preços acessíveis, reduzindo assim, o número de pessoas em situação de insegurança alimentar.
Objetivo do Restaurante Popular	Oferecer refeições nutricionalmente balanceadas originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso, ao custo de R\$ 1,00, destinadas, preferencialmente, ao público em estado de insegurança alimentar.
Público frequentador	Pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar, principalmente pessoas de baixa renda.
Localização	Regiões de grande movimentação de pessoas de baixa renda, como por exemplo, áreas centrais da cidade, próximas a locais de transporte de massa e/ou em áreas de grande circulação de população de baixa renda. A instalação deve permitir que os frequentadores não tenham que utilizar meios de transporte para a realização de deslocamentos no horário de almoço.
Gestão de Restaurantes Populares	Podem ser geridos diretamente por órgão da administração pública ou por meio de parceria com organizações sem fins lucrativos.
Parceiros potenciais	Secretaria de Assistência Social, Secretarias Municipais de Saúde ou Órgão responsável pelo controle sanitário de produtos e serviços de interesse da saúde, Secretaria de Agricultura e Abastecimento, Conselhos Estaduais de Nutrição – oferecendo orientações sobre a elaboração de cardápios, segundo os hábitos alimentares locais. Universidade, ONGs, Indústrias /Centros de Abastecimento / Empresas e outros.
Preço cobrado do usuário	Em torno de R\$ 1,00, devendo o poder público responsável, estadual ou municipal, cobrir os custos das refeições.

Quadro 2 - Detalhamento do Programa Restaurante Popular. Brasil, 2017

(conclusão)

Programa Restaurante Popular / MDS	
Quanto à Educação Alimentar e Nutricional	Devem desenvolver atividades de educação alimentar, visando estimular a sociedade a combater a fome e a adotar hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a prevenção e o combate a uma série de problemas relacionados à alimentação inadequada, como a desnutrição, obesidade, diabetes e hipertensão.
Quanto ao amparo legal	A criação dos RP deve ter previsão legal. É imprescindível a ata de aprovação do projeto, preferencialmente, pelo Conselho Municipal / Estadual de Segurança Alimentar, acompanhada de Lei de Constituição da entidade e da ata de posse do representante do Conselho.

Fonte: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (2004; 2007).

Definir que os RP são equipamentos destinados apenas a oferecer refeições de baixo custo é um conceito limitado, pois outros estabelecimentos que possuem iniciativas distintas poderiam assumir este papel. Os RP possuem amplo significado já pelo indicador do público frequentador, que incluem indivíduos com baixo poder aquisitivo e em condição de InSAN (MALUF, 2005; CONSEA, 2018).

Para compreender a amplitude e implantação dos RP é necessário o entendimento das ligações entre políticas sociais, cidadania e exclusão, por ser uma política pública que visa o combate à fome (ARAÚJO *et al.*, 2007). Entretanto, os RP cobrem ainda uma pequena parcela da população em situação de InSAN, não existindo um número suficiente de unidades para toda a população em vulnerabilidade social no país. Considerando o impacto das ações e o pequeno número de restaurantes faz-se necessária a ampliação desta política, bem como dos estudos acerca desta ação (GONÇALVES *et al.*, 2011; CONSEA, 2018).

É importante dar visibilidade aos RP uma vez que estes estabelecimentos são ferramentas importantes no enfrentamento da fome. A oferta de refeições mais baratas e de boa qualidade contribui para índices de SAN mais altos. Além disso, faz-se necessária a publicização deste programa, visto que a literatura sobre essas ações e seus resultados é escassa no âmbito da SAN (RABELO; RUCKERT, 2014). Nessa linha, salienta-se que tão importante como essa estratégia de garantia de SAN é o seu monitoramento constante a fim de obter

informações para a avaliação dos resultados e a otimização da sua execução (CRUZ, 2012).

Estudo realizado em RP de Toledo/PR mostrou que esse programa não atua apenas como uma política compensatória, pois quando bem estruturado e com uma gestão comprometida, atuava desenvolvendo a região onde o restaurante se encontrava, fortalecendo a agricultura familiar através de parcerias como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), alavancando o cooperativismo, reduzindo a fome e a miséria, contribuindo para o alcance da SAN e, por fim, movimentando a economia local (ZANINI; SCHNEIDER, 2016).

Outro estudo, realizado no estado do Tocantins, encontrou que os RP eram um problema corriqueiramente trabalhado pelo CONSEA estadual, pois estes não funcionavam em conformidade com os pré-requisitos do programa. As questões principais incluíam tópicos específicos de alimentação e nutrição, o perfil dos frequentadores e a gestão do restaurante, principalmente no que concernia ao cumprimento da integralidade com outros programas e ações em SAN (FINCO e FINCO, 2007). Portanto, há a necessidade de que os RP exerçam corretamente as suas metas e que exista um processo de monitoramento regular para garantir a verdadeira promoção da alimentação saudável e adequada a seus frequentadores (CRUZ, 2012).

No Brasil, os RP parecem contribuir para reduzir o problema da subalimentação da população atendida. Em 2015, nos 204 RP do país, em torno de 209 mil pessoas foram beneficiadas com as refeições servidas nos cinco dias da semana (BRASIL, 2011a). Apesar desta importante cobertura populacional dos RP, a sua institucionalização precisa ser aperfeiçoada para fortalecimento do programa como política pública. Uma estratégia seria o compromisso firmado entre as esferas governamentais para garantia da continuidade do programa por ao menos um período definido, visando à continuidade do EPSAN e dos benefícios sociais a ele associados (MOREIRA, 2005; CACAU, 2016; ZANINI e SCHNEIDER, 2016; GODOY *et al.*, 2017; RIBEIRO *et al.*, 2017).

2.3 LEVANTAMENTO DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM FOCO NOS RESTAURANTES POPULARES

2.3.1 Contexto Internacional

No contexto mundial, de acordo com Organização das Nações Unidas (ONU), a falta de acesso à alimentação adequada pela população foi reduzida de 18,6% em 1990-1992 para 10,9% em 2014-2016, refletindo em uma diminuição importante do número de pessoas em situação de fome e/ou desnutrição em um contexto crescente da população global (ONU, 2015). Contudo, apesar do progresso na luta contra a fome no mundo, estima-se que 795 milhões de pessoas em todo o mundo são subnutridas, ou seja, vivem em situação de InSAN. Ainda, segundo o mesmo estudo, a maioria das pessoas em situação de InSAN vive em países em desenvolvimento (ONU, 2015).

Somado a isto é importante sinalizar que a disponibilidade inadequada dos alimentos não é a única causa de InSAN no mundo. A maioria das pessoas que vivem a InSAN reside em regiões ou países que produzem ou tem acesso a alimentos em quantidades suficientes. O que lhes falta é o acesso adequado a esses alimentos, uma vez que nas sociedades de mercado, para quase a totalidade da população, os alimentos são mercadorias, ou seja, são vendidos e comprados. E tal fato cria uma cerca dividindo e limitando o acesso aos alimentos. A maioria das pessoas em situação de InSAN não pode participar deste mercado de alimentos porque não dispõe de recursos econômicos suficientes. Assim, são excluídas do mercado, o que as impede de participar plenamente como consumidores. Apesar dessa situação ser mais recorrente em países mais pobres, a InSAN é um fato real e inaceitável, também, em vários países considerados ricos (ROCHA, 2013). De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), entre 2000 e 2009, das 852 milhões de pessoas de todo o mundo que não dispunham de alimentos suficientes, nove milhões residiam em países considerados ricos (FAO, 2015).

A maioria dos países que alcançaram metas internacionais sobre a redução da fome possuem políticas econômicas e sociais estáveis, crescimento econômico progressivo e fortes políticas de proteção social destinadas a grupos vulneráveis da população. Nesses países, o compromisso de lutar contra a InSAN obteve resultados satisfatórios apesar de dificuldades como o crescimento da população, a volatilidade e elevação dos preços dos alimentos e da energia, o aumento do

desemprego e as recessões econômicas no final dos anos 1990 e os anos posteriores a 2008 (ONU, 2015).

Neste contexto, considerando a necessidade de políticas efetivas que reduzam o percentual de populações em situação de InSAN, observam-se em diversos países propostas similares aos EPSAN encontrados no Brasil. Os Bancos de Alimentos, atuando no recebimento de doações de alimentos próprios para o consumo e os repassando para instituições da sociedade civil sem fins lucrativos, podem ser encontrados em países como Espanha, Argentina, Estados Unidos da América (EUA), Canadá, Portugal, África do Sul e Reino Unido (BELIK *et al.*, 2012).

A Fundação Banco dos Alimentos (FBA) de Mendoza (Argentina), por exemplo, é uma rede de bancos de alimentos que visa reduzir a fome, solicitando doações de produtos alimentares adequados para consumo humano, mas que não podem ser comercializados por várias razões. Atua de acordo com todos os regulamentos sanitários vigentes e distribui doações para as entidades de ajuda comunitária aprovadas por esta fundação, priorizando crianças em situação de desnutrição (MALDONADO; MOYA, 2010).

Outro EPSAN de atuação mundial trata-se das cozinhas comunitárias ou *soup kitchen*, destinadas ao preparo de refeições saudáveis e variadas que são distribuídas gratuitamente ou a preços acessíveis à população em situação de vulnerabilidade social. Modelos deste EPSAN são encontrados em países como México, Peru, Uruguai, EUA e Colômbia (SOUZA e BELIK, 2012).

No Peru, os Comedores Populares fornecem refeições subsidiadas para indivíduos de baixa renda. Esse equipamento é uma estratégia tanto para o desenvolvimento econômico quanto para o nutricional, e é um dos principais provedores de alimentos para famílias de baixa renda (BENAVIDES, 2005). De acordo com a literatura investigada, o número desse equipamento cresceu no início dos anos 2000, totalizando cerca de 15.500 Comedores Populares no Peru, dos quais um terço estava em Lima, a capital do país, ofertando refeições para cerca de 6% dos moradores de Lima (BLONDET, 2004; SOUZA e BELIK, 2012). No início desta estratégia o Programa Nacional de Assistência Alimentar subsidiava cerca de 30% dos ingredientes como arroz, leguminosas, óleo e conservas de peixe. Já em 2015 eram os municípios que subsidiavam as refeições. Segundo gestores e pesquisadores, esse programa de assistência alimentar desempenha um duplo papel ao ajudar indivíduos de baixa renda a ter acesso a alimentos a preços mais baixos, além de

possibilitar melhorias na qualidade nutricional das refeições consumidas (BUTTORFF *et al.*, 2015).

No México, os Comedores Comunitários, um programa social que surgiu do Sistema Nacional da Cruzada contra a Fome, teve suas diretrizes formuladas e publicadas pelo Ministério do Desenvolvimento Social do país. Seu principal objetivo é alimentar as famílias que estão em vulnerabilidade, com deficiência ou falta de acesso aos alimentos. Visa, ainda, fornecer novos hábitos alimentares à população para que a mesma tenha uma vida mais saudável. Os Comedores Comunitários são geridos por um comitê comunitário, que é o organismo através do qual os habitantes gerem vários programas sociais. O comitê é responsável por mobilizar a população para fornecer, de maneira voluntária, a força de trabalho para a construção e operação do refeitório comunitário. Para além da distribuição de refeições, esse programa objetiva a participação da população na solução de um problema rotineiro no seu entorno e, de forma paralela, pretende-se gerar uma coesão social que favoreça um ambiente social e comunitário (MARTÍNEZ *et al.*, 2016).

Os RP, por sua vez, também estão presentes em países diversos, de forma semelhante ao Brasil, servindo refeições na maioria dos dias da semana e por preços acessíveis. Algumas unidades conseguem ofertar refeições durante todo o ano ininterruptamente. Exemplos incluem países como, Peru, Espanha, Argentina e EUA (SOCIAL, 2016; AGRICULTURE, 2017; FINANZAS, 2017).

Refeitórios de Rua, nos EUA, são equipamentos que mesclam o funcionamento e a gestão dos bancos de alimentos, cozinhas comunitárias e RP do Brasil. Os Refeitórios de Rua são instituições sociais predominantes na maioria das grandes cidades dos EUA - servem como fonte primária de alimento para a maioria dos indivíduos em situação de rua (JOHNSON; MCCOOL, 2003; TSAI; ROSENHECK, 2013). Contudo, não existe um padrão de controle em relação à refeição servida. A qualidade nutricional dos alimentos servidos é frequentemente baixa. Estudos têm demonstrado que as refeições nesses equipamentos têm uma alta prevalência de nutrientes, vitaminas e minerais inadequados ou desequilibrados (JOHNSON e MCCOOL, 2003). Em Boston, por exemplo, esses restaurantes geralmente recebem e servem uma abundância de sobras de bolos, pizzas e sobremesas doadas por restaurantes locais. Evidências de São Francisco demonstraram que as refeições servidas são deficientes em fibras, cálcio, potássio e vitaminas A e E, enquanto contêm excesso de gordura (LYLES *et al.*, 2013). Apesar de esses equipamentos serem tradicionalmente vistos como redes de segurança, a sua capacidade de

oferecer alimentos nutricionalmente adequados é muitas vezes limitada pela falta de recursos e regulação (KOH *et al.*, 2016).

No Canadá, há uma variedade de programas de alimentação para a comunidade que visam reduzir o problema da insegurança alimentar. Na ausência de acesso aos alimentos, é possível recorrer aos bancos de alimentos (também chamados Programas de Mercearia ou Cesto de Comida) e programas que servem refeições, similares aos RP do Brasil. No entanto, existem limitações nesses programas ao abordar a SAN de forma ampliada. Os mantimentos fornecidos pelos bancos de alimentos são limitados em quantidade e, às vezes, de qualidade questionável. Nos programas de refeição, segundo pesquisas realizadas, o fornecimento de refeições é frequentemente um serviço secundário, esporádico e, portanto, o cronograma e horário das refeições são projetados para se adequar às operações e recursos existentes e não às necessidades alimentares e nutricionais dos usuários do programa. Ou seja, não ocorrem todos os dias e/ou com frequência regular (FORD *et al.*, 2012; LOOPSTRA e TARASUK, 2015; PETTES *et al.*, 2016).

Por fim, as cozinhas comunitárias no Canadá são tidas como um programa de assistência alimentar de cunho comunitário que têm amplas metas sociais relacionadas ao meio ambiente e ao desenvolvimento local. Há um objetivo mais concreto na garantia do acesso a alimentos nutritivos e alimentos locais entre grupos de baixa renda e são considerados como iniciativas de segurança alimentar (LOOPSTRA e TARASUK, 2013; RONCAROLO *et al.*, 2015).

2.3.2 Contexto Nacional

No Brasil é possível observar melhoria nas condições de SAN da população, tendo como base as três Pesquisas Nacionais por Amostra de Domicílios (PNADs) realizadas pelo IBGE em 2004, 2009 e 2013 (IBGE, 2014). Para a classificação de cada família foi utilizada a Escala Brasileira de Medida Domiciliar da [In]Segurança Alimentar – EBIA⁵

⁵ A EBIA “possui 15 perguntas agrupadas por conceitos que permitem estimar as prevalências de segurança alimentar e classificar os domicílios em quatro níveis: com Segurança Alimentar, em Insegurança Alimentar Leve, Moderada ou Grave. As pontuações para domicílios com crianças são diferentes daquelas utilizadas na classificação dos domicílios onde residem apenas adultos, porque nesses últimos são utilizadas apenas oito das quinze perguntas da escala” (SEGALL-CORRÊA e MARIN-LEON, 2009).

(SEGALL-CORRÊA *et al.*, 2014), que possibilita a avaliação do grau de insegurança alimentar com base nas experiências relatadas pelas famílias. Os resultados mostraram que 77% dos domicílios brasileiros, em 2013, tinham acesso aos alimentos, em quantidade suficiente e qualidade adequada, para atender às necessidades das famílias. Esse mesmo dado em 2004 representava apenas 65% das famílias, demonstrando um salto importante na garantia de SAN. Portanto, relata-se que cerca de 40 milhões de pessoas, no Brasil, passaram à condição de segurança alimentar no decorrer de uma década (FAO, 2015).

Neste contexto, a literatura aponta que o PFZ atuou de forma bastante ativa e imponente frente às ações de combate à fome, principalmente através da mescla de políticas locais, como os RP, com políticas específicas como o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e políticas estruturais (reforma agrária, agricultura familiar, entre outras) (SILVA, 2012c).

No Brasil as principais fontes de dados relacionadas aos EPSAN referem-se ao IBGE e ao MDS. Os dados mais recentes do IBGE foram coletados em 2014 na Pesquisa de Informações Básicas Estaduais - ESTADIC e na Pesquisa de Informações Básicas Municipais - MUNIC. Estas pesquisas foram realizadas nas 27 unidades da Federação e nas 5.570 municipalidades brasileiras, respectivamente (IBGE, 2014).

No MDS os dados sobre os EPSAN encontram-se no Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional (MapaSAN)⁶, desenvolvido em parceria com a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), com edições publicadas em 2014 e 2015. O MapaSAN coletado em 2016 ainda não teve os seus resultados divulgados, mas assim como os demais, apresenta dados relativos aos EPSAN (BRASIL, 2015c).

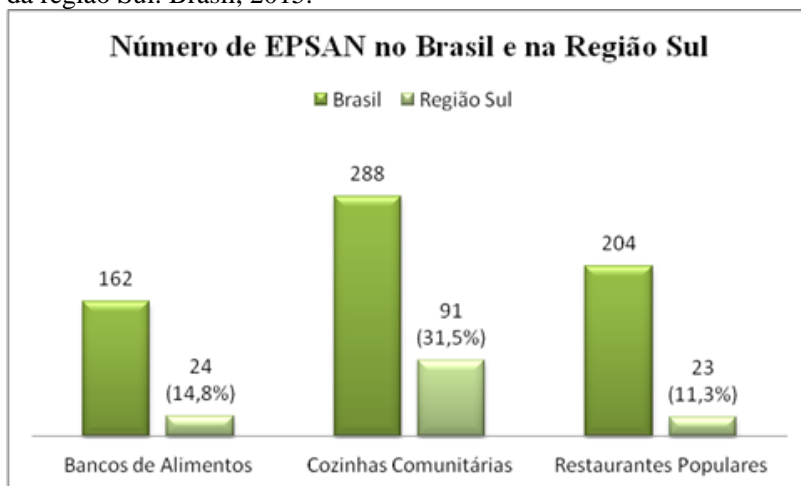
Nos dados do MapaSAN de 2015, coletados em 2.089 municípios brasileiros, o Brasil possuía 654 unidades de EPSAN, considerando os

⁶ O Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional (MapaSAN) é uma ferramenta de pesquisa anual que contribui para o aprimoramento da gestão do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). A pesquisa objetiva a produção de conhecimento e divulgação de informações sobre as estruturas do SISAN e as políticas públicas de SAN nos estados e municípios, ampliando os instrumentos de monitoramento, avaliação e divulgação de dados relevantes (BRASIL, 2015c).

três equipamentos geridos pelo MDS - Bancos de alimentos, RP e Cozinhas comunitárias. Estes estavam distribuídos em 162 Bancos de Alimentos (25%), 204 RP (31%) e 288 Cozinhas Comunitárias (44%) (BRASIL, 2015c).

A Figura 2 apresenta uma comparação entre o Brasil e os três estados da região Sul quanto aos EPSAN existentes em 2015. No gráfico foram considerados os bancos de alimentos, as cozinhas comunitárias e os RP mapeados pelo MapaSAN (2015).

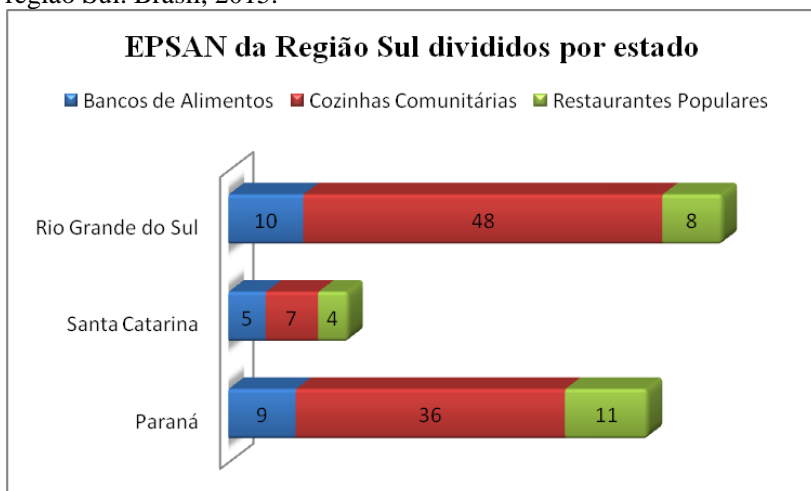
Figura 2 - Número de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) em funcionamento no Brasil e nos três estados da região Sul. Brasil, 2015.



Fonte: Dados do Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional (MapaSAN) do MDS (2015).

Na Figura 3 é possível observar mais detalhadamente os diferentes números dos EPSAN por estado da região Sul.

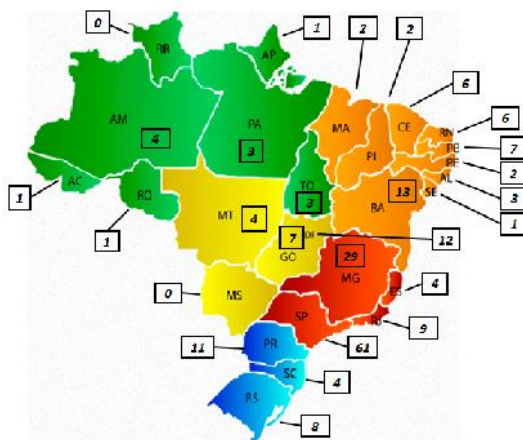
Figura 3 - Número de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) em funcionamento divididos pelos estados da região Sul. Brasil, 2015.



Fonte: Dados do Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional (MapaSAN) do MDS (2015).

A Figura 4 mostra o quantitativo de RP por estado brasileiro.

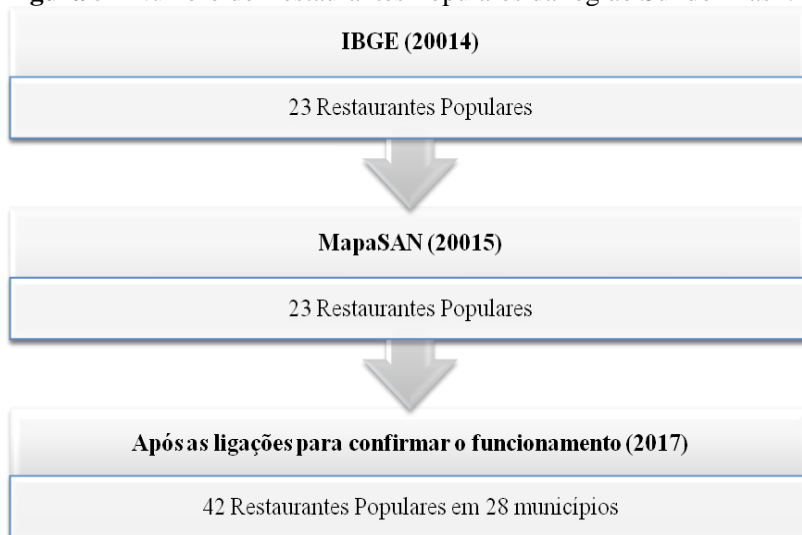
Figura 4 - Número de Restaurantes Populares em funcionamento nos estados do Brasil e no Distrito Federal. Brasil, 2015.



Fonte: Dados do Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional (MapaSAN) do MDS (2015).

Os dados numéricos sobre os RP – em funcionamento, em construção/reforma e paralisados – alocados na região do Sul do Brasil foram coletados pelo IBGE em 2014 e pelo MapaSAN 2015. Desta forma, para um real panorama do número de RP nessa região, foram cruzados os dados das duas bases supracitadas, e posteriormente, foi realizado contato telefônico diretamente com o responsável pelo RP para verificar a situação de funcionamento do equipamento. O resultado dessa conferência pode ser visualizado na Figura 5.

Figura 5 - Número de Restaurantes Populares da região Sul do Brasil.



Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 2014. Dados do Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional (MapaSAN) do MDS (2015).

Os dados coletados pelo IBGE em 2014 aprofundaram informações importantes sobre os RP (Quadro 3), destacando-se o quantitativo de 15.440 pessoas na região Sul atendidas no horário do almoço, que representava 11% das quase 210.000 atendidas em todo o país (IBGE, 2014).

A região Sul não informou o valor médio de subsídio para uma refeição servida no horário do almoço, mas o custo médio para o preparo desta refeição servida era de R\$5,43. Deste valor, os consumidores pagavam, em média, R\$2,31 por uma refeição (IBGE, 2014).

O Quadro 3 apresenta um detalhamento sobre os custos das refeições nos RP, bem como o número de comensais da região Sul do Brasil.

Quadro 3 - Número de comensais e dados referentes aos valores da refeição nos Restaurantes Populares do Brasil e da região Sul. Brasil, 2014.

Questões elencadas	BRASIL	REGIÃO SUL			
	Média	PR	SC	RS	Média/Região
Quantas pessoas são atendidas em média no horário do almoço?	209.527	-	-	-	5.147
Qual o custo médio para o preparo de uma refeição no último mês?	R\$5,37	R\$5,35	R\$4,59	R\$5,93	R\$5,43
Qual o valor médio do subsídio para uma refeição?	R\$3,55	-	-	-	-
Qual o valor médio cobrado por uma refeição no último mês?	R\$1,70	R\$2,00	R\$4,95	R\$1,89	R\$2,31

Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 2014.

No Quadro 3 é possível destacar que a média do valor cobrado por uma refeição nos RP populares da região Sul é mais elevada que a média nacional. Com principal destaque para o estado de Santa Catarina, com valor alto em relação aos demais estados da região (IBGE, 2014).

A análise do Quadro 3 possibilita também reflexões e suscita alguns questionamentos quanto à presença de RP e os dados de InSAN da PNAD de 2013. Segundo a pesquisa, a região Sul do Brasil apresentava, em média, 14,4% dos municípios em situação de insegurança alimentar, com 1,9% de prevalência de domicílios em situação de insegurança alimentar grave. Traduzindo, esses dados

representam que 14,4% dos municípios têm população que sofria de incerteza quanto à disponibilidade de alimentos no futuro em quantidade e qualidade adequadas. E 1,9% dos municípios têm população que tiveram redução quantitativa de alimentos e/ou ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre adultos e/ou crianças; e/ou privação de alimentos; e/ou fome. Em comparação com o nível nacional, esses dados mostram que a região Sul possui percentuais menores que média nacional, a qual apresenta 22,6% dos municípios em situação de insegurança alimentar e 3,2% em situação de insegurança alimentar grave.

Ressalta-se que os RP enquanto EPSAN devem atuar na melhoria desses índices, contudo, considerando os múltiplos fatores envolvidos na avaliação da condição de SAN dos domicílios, faz-se necessário um aprofundamento quanto à influência dos EPSAN na melhoria das taxas de InSAN domiciliar (SEGALL-CORRÊA e MARIN-LEON, 2009; OLIVEIRA, 2013).

Os sistemas de proteção social, como os EPSAN e demais programas e políticas, são ferramentas importantes na luta contra a fome. Além das transferências de renda mostram-se necessárias ações que promovam a SAN, a nutrição e a educação em saúde, priorizando as famílias em vulnerabilidade social e as crianças. A extensão da proteção social em todo o mundo e principalmente em países em desenvolvimento tem sido fundamental para o avanço no combate à fome (ONU, 2015).

2.4 ESTUDOS DE AVALIAÇÃO DOS EPSAN

As reformas de estado que vêm ocorrendo em muitos países da América Latina reforçam a necessidade da execução de políticas sociais que estimulem a eficiência, a participação da comunidade e o foco nas populações mais vulneráveis. Considerando este entorno, há um crescente interesse sobre a importância do monitoramento de programas de intervenção social, incluindo avaliação dos processos, da eficiência das ações e seus impactos (SANTOS; SANTOS, 2008; SOARES; SANTOS, 2016).

É recomendável que, após a efetivação, exista a avaliação e o monitoramento dos programas e políticas públicas. A avaliação de tais políticas públicas pode fomentar o planejamento e as intervenções, o acompanhamento da implementação e a verificação das necessidades de ajustes, bem como as decisões sobre a manutenção, continuidade ou interrupção. A avaliação é um instrumento importante na garantia da

eficiência do gasto público, da efetividade da ação governamental e da qualidade da gestão (SOARES e SANTOS, 2016). Contudo, a literatura disponível sobre os aspectos metodológicos de avaliações para programas de alimentação e nutrição mostra-se ainda insuficiente e fragmentada (BOSI; UCHIMURA, 2011; CARVALHO *et al.*, 2013; MAGALHÃES, 2014; KEPPLÉ *et al.*, 2016).

A avaliação de programas relacionados à alimentação é de suma importância, principalmente para se averiguar para quem, de qual forma e quais os resultados das ações. No atual contexto, no qual as políticas sociais têm atuado no objetivo estratégico de promover o direito à alimentação de todos, considerando princípios como a universalidade, equidade, sustentabilidade, participação social, descentralização e intersetorialidade, a avaliação é um ato de responsabilidade. Além disso, avalia-se para entender as necessidades e as limitações, visando atendê-las e corrigi-las para alcançar experiências acertadas, sendo um processo de aprendizagem (BOSI; UCHIMURA, 2011; CARVALHO *et al.*, 2013; MAGALHÃES, 2014; KEPPLÉ *et al.*, 2016).

A avaliação no contexto de SAN é reconhecidamente uma ação complexa, pois envolve determinantes, necessidades e interesses que se inscrevem em esferas diversas da sociedade: social, política, econômica, cultural e ética (SANTOS; SAMPAIO, 2013).

Na avaliação de políticas ou programas de SAN almeja-se compreender se as ações desenvolvidas estão sendo efetivas, se alcançam os objetivos propostos. Entretanto, para ter essa resposta é necessário avaliar os resultados, os processos. Avaliar SAN trata-se de uma discussão muito sensível porque toca no campo do direito à alimentação adequada, um direito inalienável e repleto de nuances relacionadas à dignidade humana, à equidade e a soberania alimentar (KEPPLÉ; SEGALL-CORRÊA, 2011; SANTOS; SAMPAIO, 2013; MAGALHÃES, 2014; KEPPLÉ *et al.*, 2016).

Na conjuntura apresentada, o conceito de avaliação de políticas públicas elaborado por Minayo (2005) atende as demandas levantadas. A autora define:

“Avaliação, como técnica e estratégia investigativa, é um processo sistemático de fazer perguntas sobre o mérito e a relevância de determinado assunto, proposta ou programa. Um processo de avaliação de programas e projetos sociais geralmente tem como sentido mais nobre fortalecer o movimento de transformação da

sociedade em prol da cidadania e dos direitos humanos” (MINAYO, 2005).

O monitoramento e a avaliação, enquanto ferramentas de gestão necessárias na melhoria do desempenho de políticas e programas sociais, medem e analisam todo o processo percorrido para alcançar os objetivos propostos (PNUD, 2002). A descentralização dos recursos para as esferas estaduais e municipais ampliou a prática de avaliação em políticas e programas sociais. E esta prática também tem sido recorrente no Brasil em vários campos, incluindo as políticas e programas para a promoção de SAN (SANTOS; SAMPAIO, 2013).

Em função dos objetivos previstos nesta dissertação, reforça-se a intenção de avaliar se os RP, pontualmente os da região Sul do Brasil, vêm atuando conforme os preceitos da PNSAN, ou seja, atuando como um EPSAN. Deste modo, foi realizado um levantamento de bibliografias que discorressem sobre avaliações realizadas em EPSAN, visando à verificação dos indicadores utilizados, bem como a amplitude destes estudos e, por fim, se compreendem ou não o âmbito de SAN nestas avaliações.

A busca foi efetuada até o mês de abril de 2018, nas bases de dados Portal de Periódicos da CAPES, Science Direct, Scielo, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Scopus, Directory of Open Access Journals, Banco de teses e dissertações, Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações e Google Acadêmico. Em todas as bases foram utilizadas as estratégias de buscas (“restaurante popular” AND avalia*) OR (“cozinha comunitária” AND avalia*) OR (“banco de alimentos” AND avalia*) OR (“equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional” AND Avalia*) OR (“comedores populares” AND avalia*) OR (“comedores sociais” AND avalia*) OR (“comedores comunitários” AND avalia*) OR (“popular restaurants” AND avalia*) OR (“community restaurants” AND avalia*) OR (“soup kitchens” AND avalia*) OR (“community canteens” AND avalia*) OR (“popular restaurant program” AND avalia*). Os estudos foram selecionados considerando os últimos onze anos, deste modo, foram inclusos trabalhos publicados a partir do ano de 2007.

Os critérios para a inclusão dos documentos foram:

- a) Possuir resumo;
- b) Estar disponível de forma completa;
- c) A avaliação ser referente ao contexto organizacional e institucional dos EPSAN;

d) Não ter o objetivo restrito à avaliação higiênico-sanitária do EPSAN.

Figura 6 - Resultado da busca sistematizada dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre 2007 até abril de 2018.



Fonte: Autoria própria, 2018.

Para garantir a organização das referências foi utilizado o *software* Endnote X7®, sendo que muitas referências foram exportadas diretamente das bases de dados e outras, por sua vez, incluídas no programa supracitado pela própria autora. Foram realizadas as leituras dos resumos e, posteriormente, dos textos completos de modo a selecionar aqueles relevantes para esta dissertação. A Figura 6 resume o processo de seleção da bibliografia.

As referências selecionadas foram organizadas no Quadro 4, apresentando a autoria, o objetivo, os aspectos metodológicos e os resultados dos estudos. Os 29 estudos relacionados incluem vinte artigos e nove dissertações.

Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.

(continua)

Autor	Objetivo	Método	Resultados
DUTRA (2007)	Compreender percepções dos usuários sobre o RP, direitos sociais, cidadania e alimentação como direito. Local: Fortaleza/CE. Amostra: 200 usuários.	Aplicação de questionário para coleta dos indicadores socioeconômicos e Grupo focal.	Há necessidade de promover uma educação para a cidadania e criar condições para o empoderamento da população sobre as questões de SAN e sobre o DHAA.
OYHENART <i>et al.</i> (2007)	Avaliar estado nutricional e composição corporal de crianças pobres que frequentam cozinhas comunitárias em La Plata, Argentina. Local: La Plata/Argentina Amostra: 608 crianças usuárias.	Dados coletados: sexo, idade, peso, altura, índice de massa corporal, massa muscular e de gordura.	A prevalência de baixo peso para a idade foi de 9%, o baixo peso para a altura de 3% e a baixa altura para a idade de 15%. As prevalências de sobrepeso e obesidade foram de 12% e 7%, respectivamente.

Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.

(continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados
SILVA (2008)	Avaliar a Política de Segurança Alimentar implementada através dos RP. Local: Rio Grande do Norte. Amostra: 8 RPs.	Aplicação de questionário para coleta e análise dos quatro eixos da Segurança Alimentar: acesso, alimentos de qualidade, produção e comercialização de alimentos e arranjo organizacional.	A Política Estadual de SAN não garante alimentos de qualidade higiênico-sanitária.
GOBATO <i>et al.</i> (2010)	Conhecer o perfil de usuários do RP e refletir sobre a contribuição do RP para a SAN dos usuários. Local: Campinas/SP. Amostra: 129 usuários.	Aplicação de questionário para coleta de indicadores sobre alimentação, inclusão em programas sociais e hábitos de vida.	Os usuários têm em média 47,7 anos, destes 76% têm menos de 60 anos de idade; 53% são do sexo masculino; 75% utilizam o ônibus como meio de transporte, para ir ao restaurante; 58% não possuem trabalho remunerado.
MALDONA DO e MOYA (2010)	Diagnosticar o funcionamento da Fundação Banco de Alimentos de Mendoza e as possibilidades de otimizá-lo. Local: Mendoza/Argentina Amostra: 100 pessoas	Diagnóstico com ferramentas de gestão para localizar as causas dos problemas e sua solução. Análise da logística.	As atividades da Fundação são muito valiosas para atingir as metas, embora não sejam suficientes para aliviar as reais necessidades de alimentos do setor que tem mais escassez de Mendoza.

Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.

(continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados
BENTO (2012)	Determinar o perfil sociodemográfico, nutricional e psicossocial dos usuários dos RPs e elaborar uma intervenção educativa alimentar e nutricional. Local: Belo Horizonte/MG. Amostra: 1.656 usuários.	Aplicação de questionário para coleta dos indicadores socioeconômicos dos usuários, medidas antropométricas, hábitos alimentares e indicadores psicossociais.	Há predominância de usuários do sexo masculino (71%), trabalhadores (68%), classe econômica baixa (55%), situação conjugal sem parceiro (62%) e grau de escolaridade médio (50%).
FORD <i>et al.</i> (2012)	Identificar e caracterizar a utilização dos usuários de Community Food Program em Iqaluit, Nunavut, e documentar sua experiência em segurança alimentar. Local: Nunavut/Canadá Amostra: 92 usuários	Entrevistas abertas com informantes chave com os usuários do banco de alimentos e cozinhas comunitárias durante um período de 1 mês.	Os usuários de CFPs são mais propensos a estarem desempregados e não terem concluído o ensino médio. Relatam alta dependência da assistência social, baixa renda familiar e ausência de caçadores no domicílio. A maioria relata o uso de CFPs por mais de um ano e regularmente.

Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.

(continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados
MACHADO <i>et al.</i> (2012)	Avaliar o estado nutricional dos usuários de um RP e possíveis associações com o perfil demográfico e socioeconômico. Local: Belo Horizonte/MG. Amostra: 396 usuários.	Aplicação de questionário para coleta de indicadores socioeconômicos, demográficos e antropométricos.	Dos usuários, 62% era do sexo masculino e possuíam filhos. E 55% e 43% apresentaram elevadas taxas de obesidade e sobrepeso, respectivamente.
SILVA (2012)	Avaliar se o objetivo do RP em produzir e distribuir refeições está sendo alcançado. Local: Pelotas/RS. Amostra: 282 usuários.	Aplicação da EBIA. Análise nutricional dos cardápios do almoço. Questionário para coleta dos indicadores das condições higiênico-sanitárias de preparo e distribuição das refeições.	O RP fornece uma refeição de baixo custo e adequada às normas higiênico-sanitárias. Dos entrevistados, 70% estavam em vulnerabilidade social e em InSAN.
SILVA (2012)	Avaliar o grau de satisfação dos comensais RP em relação à refeição oferecida. Local: Santa Maria/RS. Amostra: 253 usuários.	Aplicação de questionário para coleta de indicadores sobre o sabor da refeição, variação do cardápio, apresentação, sobremesas e sucos.	A satisfação dos clientes foi de 47%. A avaliação foi positiva, indicando um bom grau de satisfação.

Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.

(continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados
BÔAS (2013)	Avaliar a oferta de alimentos e preparações regionais saudáveis no programa de RPs antes e após intervenção (oficina culinária). Local: Brasil. Amostra: 37 RPs.	Aplicação do questionário, por meio eletrônico.	O modelo de capacitação mostrou-se eficiente para ser aplicado com profissionais de nutrição, com aumento de 3,5% da oferta de alimentos regionais.
SOUZA e MARÍN-LEÓN (2013)	Investigar se a insegurança alimentar está associada às condições demográficas, socioeconômicas, de estilo de vida e de saúde dos idosos. Local: Campinas/SP Amostra: 427 idosos usuários	A insegurança alimentar foi medida utilizando a EBIA. Variáveis demográficas, socioeconômicas, de saúde e a ingestão de alimentos.	Dos entrevistados, 63% eram do sexo masculino; houve 15% de insegurança leve e 7% de moderada/grave. Observou-se maior chance de insegurança leve entre idosos que tinham renda familiar total ≤ 2 salários-mínimos.
CELLI (2014)	Discorrer sobre o perfil socioeconômico dos beneficiários dos RP tendo como recorte analítico a percepção dos mesmos sobre a eficiência e eficácia dos restaurantes. Local: São Paulo Amostra: 45 usuários	Aplicação de questionário para coleta de indicadores sobre perfil socioeconômico, sócio demográfico e alimentar dos beneficiários e de percepções em relação aos RP.	Na percepção dos beneficiários, o RP atende o perfil econômico destes, bem como os satisfazem qualitativamente e os integram dentro de uma perspectiva político-social articuladora.

Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.

(continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados
GODOY <i>et al.</i> (2014)	Identificar o perfil dos usuários dos RP e suas associações com a situação de insegurança alimentar domiciliar. Local: 65 RPs vinculados ao MDSA. Amostra: 1.637 usuários.	Aplicação EBIA. Uso de questionário para coleta dos indicadores socioeconômicos, demográficos e antropométricos.	59% dos usuários eram do sexo masculino, com idades entre 31 e 59 anos (50%) e casados/em união estável (42%). 49% apresentaram excesso de peso e 5,7% dos usuários com baixo peso.
MACHADO <i>et al.</i> (2014)	Avaliar o estado nutricional dos usuários dos RP de Belo Horizonte e identificar fatores associados ao excesso de peso. Local: Belo Horizonte/MG Amostra: 1.334 usuários	Medidas antropométricas, variáveis sociodemográficas e nível de atividade física, por meio de questionário semiestruturado.	A prevalência de excesso de peso foi de 43% entre os homens e 46% entre as mulheres. Os fatores positivamente associados ao excesso de peso foram: maior idade para ambos os sexos, possuir parceiro para as mulheres e menor prática de atividade física.

Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.

(continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados
OLIVEIRA (2014)	Avaliar o funcionamento dos bancos de alimentos, baseando-se na tríade estrutura-processo-resultado. Local: Minas Gerais Amostra: 10 bancos de alimentos	O estudo fundamentou-se na tríade de Donabedian (1980). Pesquisa documental retrospectiva e visita aos Bancos de Alimentos para aplicação do questionário e análise observacional.	Conclui-se que é necessária uma maior integração e mobilização do governo federal para a normatização, regulamentação e redefinição conceitual e do arranjo institucional do Programa Banco de Alimentos.
SOBRINHO <i>et al.</i> (2014)	Avaliar a condição domiciliar de InSAN dos usuários dos RP. Local: Belo Horizonte/MG. Amostra: 1.613 usuários.	Associação da EBIA com uso de questionário para coleta de indicadores socioeconômicos dos usuários.	O grupo mais exposto a InSAN foram os de classe socioeconômica C (22%), que consideram o preço (30%) e morar sozinho (47%) os principais motivos para frequentar os RP.
ARAÚJO <i>et al.</i> (2015)	Identificar elementos relacionados ao DHAA na compreensão que os usuários possuem do RP. Local: Natal/RN Amostra: 295 usuários	Questionário para identificar elementos relacionados ao DHAA na compreensão dos usuários. Questionário sobre renda, idade, bairro, moradia e motivações para ir ao RP.	Em relação às motivações para a existência do RP os usuários reportaram-se a duas categorias: assistencialismo e obrigação do Estado. Usuários não possuem uma percepção da política como direito, mas como assistencialista.

Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.

(continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados
BUTTORFF <i>et al.</i> (2015)	Entender as preferências por itens preparados em comedores populares fornecedores de alimentos apoiados pelo governo, para determinar se seria viável introduzir itens mais saudáveis, especificamente frutas e vegetais. Local: Lima/Peru Amostra: 432 usuários	As preferências foram examinadas, através de entrevistas qualitativas formativas, por seis características: preço, salada, sopa, acompanhamento, carnes e frutas.	No geral, a qualidade percebida do serviço e da comida servida nos comedores populares é alta. A disposição a pagar indica que as refeições mais saudáveis são viáveis.
FALCÃO <i>et al.</i> (2015)	Analisar a prevalência de insegurança alimentar percebida em domicílios de funcionários de RP, bem como associar essa percepção a variáveis socioeconômicas, laborais e de saúde. Local: Rio de Janeiro/RJ Amostra: 273 trabalhadores de RP	Medidas antropométricas e utilização da EBIA. Foram considerados três grupos de variáveis: socioeconômicos, emprego e saúde.	A prevalência estimada de insegurança alimentar foi de 54%. As variáveis: escolaridade, tempo de trabalho em cozinhas e opinião sobre a satisfação com a composição e regularidade dos alimentos foram significativamente associados à insegurança alimentar.

Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.

(continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados
RIBEIRO <i>et al.</i> (2016)	<p>Caracterizar o perfil socioeconômico, estado nutricional e a prevalência de insegurança alimentar em idosos usuários do RP do Município de Santa Cruz-RN. Local: Santa Cruz/RN Amostra: 62 usuários</p>	<p>Aplicação de questionário para coleta de indicadores sobre características socioeconômicas, perfil clínico, dados antropométricos e EBIA.</p>	<p>Prevalência do sexo masculino, entre 65 a 75 anos, casados, com renda mensal maior que um salário mínimo. Houve uma prevalência da condição de IA em 42% da amostra.</p>
BENTO <i>et al.</i> (2016)	<p>Verificar a associação entre a forma como os usuários dos RP de Belo Horizonte pensam sobre alimentação saudável, as dificuldades para adotá-la; e a sua condição domiciliar de (in)segurança alimentar. Local: Belo Horizonte/MG Amostra: 1.656 usuários</p>	<p>Aplicação de questionário para coleta de indicadores sobre socioeconômicos, EBIA e discursos sobre alimentação saudável.</p>	<p>Como os usuários dos RP pensam sobre alimentação, bem como as dificuldades para se alimentar de maneira mais saudável, estão associadas à condição domiciliar de (in)segurança alimentar.</p>

Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.

(continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados
BENTO <i>et al.</i> (2016)	Traçar o perfil sociocognitivo associando as fases de mudança de comportamento alimentar dos usuários dos RP. Local: Belo Horizonte/MG. Amostra: 1.656 usuários.	Aplicação de questionário para coleta de indicadores sociodemográficos, antropométricos, hábito alimentar e apuração dos estádios e fases de mudança do comportamento alimentar.	Os fatores associados à fase de ação foram: mulheres, classes econômicas A e B, ensino superior, excesso de peso e bons hábitos alimentares. À fase de pré- ação: homens, classes econômicas D e E, ensino fundamental, sem excesso de peso e hábito alimentar regular.
CACAU (2016)	Compreender a percepção dos jovens pobres, usuários do RP, sobre a importância da alimentação fornecida para o combate à fome. Local: Maracanaú/CE. Amostra: 3 usuários jovens	Abordagem qualitativa, com estudo de caso único. Entrevistas semiestruturadas com jovens de extrema pobreza e contemplados com a isenção da taxa de acesso, escolhidos aleatoriamente.	Os dados revelaram a importância do RP no cotidiano alimentar dos jovens usuários, porém, também traz à tona o distanciamento da proposta de combate à fome do programa com sua realidade na vida desses usuários.

Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.

(continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados
KOH <i>et al.</i> (2016)	Coletar impressões iniciais de um grupo diversificado de cozinhas comunitárias em um ambiente urbano com alta prevalência de pessoas em situação de rua. Local: Boston/EUA. Amostra: 10 diretores de cozinhas comunitárias	Entrevistas pessoais de 60 minutos com diretores de cozinhas comunitárias.	Os resultados preliminares sugerem que melhorar a nutrição das populações em situação de rua através cozinhas comunitárias não é apenas benéfico, mas também viável.
ASSUNÇÃO <i>et al.</i> (2017)	Descrever o perfil socioeconômico, demográfico e alimentar dos usuários do RP. Local: Juiz de Fora/MG. Amostra: 266 usuários.	Questionário para coleta dos indicadores socioeconômico, antropometria e hábitos alimentares. Questionários adaptados do IBGE (2005) e Vigitel (2015).	O RP estudado está adequado quanto à oferta de refeições prontas e saudáveis a preço acessível, em local confortável e de fácil acesso, destinadas ao público em InSAN.
GODOY <i>et al.</i> (2017)	Investigar a associação entre a insegurança alimentar (IA) e os indicadores antropométricos, entre os beneficiários do programa Restaurantes Populares (RP). Local: Brasil. Amostra: 1.232 usuários	Questionário com variáveis socioeconômicas, antropométricas de insegurança alimentar domiciliar.	A alta prevalência de sobrepeso e gordura corporal em todos os níveis de IA para ambos os sexos indica a complexidade do cenário brasileiro quanto ao aspecto nutricional, excesso de peso em comunidades carentes.

Quadro 4 - Relação dos estudos de avaliação dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), localizadas entre janeiro de 2007 até abril de 2018. Florianópolis, 2018.

(conclusão)

Autor	Objetivo	Método	Resultados
SOLEDADE <i>et al.</i> (2017)	Analisar avanços e desafios na experiência de constituição de uma cozinha solidária, em Salvador, Brasil. Local: Salvador/BA Amostra: 1 cozinha comunitária	Intervenção e avaliação envolvendo atividades em quatro dimensões: mobilização popular para o trabalho em Economia Solidária; a constituição do espaço de trabalho; formações em higiene e para a produção e comercialização de alimentos.	Avalia-se a cozinha solidária como estratégia relevante para amenizar as adversidades vividas pelos menos favorecidos, ao aliar inclusão social em uma nova ótica de trabalho, diferente do sistema hegemônico de produção.
CARRIJO <i>et al.</i> (2018)	Avaliar a qualidade das refeições oferecidas e consumidas por brasileiros de baixa renda em RP. Local: Brasil Amostra: 36 RP / 771 consumidores	A avaliação do consumo através de pesagem e observação direta da refeição. Foram avaliadas a densidade de energia, peso da refeição e composição de sódio. A composição foi comparada com as diretrizes "My plate" do FDA dos Estados Unidos.	Arroz e feijão são os alimentos mais consumidos nos RP. Em relação ao teor de sódio, o arroz e os pratos principais apresentaram os maiores valores e foram classificados como altos.

Fonte: Autoria própria, 2018.

Considerando os estudos localizados nas bases de dados, observa-se que 38% (11) tiveram como objetivo principal traçar o perfil dos usuários dos RP. Para esse objetivo os autores utilizaram principalmente a análise dos indicadores socioeconômicos, medidas antropométricas e hábitos alimentares. Algumas especificidades foram encontradas nos estudos: inclusão de indicadores psicossociais (BENTO, 2012); associação da insegurança alimentar com os demais indicadores do perfil (SOUZA e MARÍN-LEÓN, 2013; GODOY *et al.*, 2014; SOBRINHO, *et al.*, 2014; FALCÃO *et al.*, 2015; BENTO, SOBRINHO, *et al.*, 2016; RIBEIRO *et al.*, 2017); e percepção dos usuários sobre a eficiência e eficácia dos RP (CELLI, 2014).

Dos 29 estudos selecionados, 07 deles incluíram a EBIA em sua metodologia, mesmo com objetivos distintos, a saber: avaliar se as refeições eram adequadas e direcionadas à população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar (SILVA, 2012b) e avaliar a condição domiciliar de InSAN dos usuários dos RP (SOBRINHO, *et al.*, 2014). Ressalta-se que dos 07 estudos utilizando a EBIA, 05 deles se propuseram a identificar o perfil dos usuários dos EPSAN e suas associações com a situação de InSAN domiciliar (SOUZA e MARÍN-LEÓN, 2013; GODOY *et al.*, 2014; FALCÃO *et al.*, 2015; BENTO, SOBRINHO, *et al.*, 2016; RIBEIRO *et al.*, 2017).

Para uma avaliação mais próxima do conceito de SAN sugere-se a associação da escala EBIA com outros indicadores que possibilitem ampliar a avaliação/diagnóstico em relação a variáveis extradomiciliares que influem diretamente na condição de InSAN da família. Isto porque as perguntas utilizadas se restringem a uma resposta objetiva frente à dimensão de acesso aos alimentos (PÉREZ-ESCAMILLA, 2005). A associação de indicadores à EBIA possibilita uma análise comparativa, contribuindo para a escolha dos indicadores que melhor se adequam para captar a realidade do município ou região (PANELLI-MARTINS, 2007).

Além dos indicadores que apareceram de forma mais expressiva nas metodologias utilizadas, outros pontos encontrados incluíram a avaliação dos cardápios oferecidos pelos RP, avaliar o estado nutricional dos usuários e/ou questões higiênico-sanitárias das unidades de produção de refeições (UPR) baseadas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Tal fato reforça uma característica típica dos estudos relacionados às unidades produtoras ou distribuidoras de alimentos/refeições, que usualmente trazem como foco prioritário as

questões nutricionais dos cardápios e/ou indicadores higiênico-sanitários dos estabelecimentos.

Apesar das diversas evoluções do conceito de SAN, ainda predominam estudos com recortes focados na avaliação nutricional dos cardápios ofertados e/ou nas regulamentações higiênico-sanitárias do local de produção. A SAN abrange diversas dimensões pertencentes a diferentes níveis sócio organizacionais, de forma que extrapola a capacidade de medição de apenas um ou dois indicadores. Nesta linha, ainda não existe um indicador sintético capaz de fornecer um retrato completo e integrado do fenômeno da SAN (KEPPLE *et al.*, 2016).

Cinco estudos tiveram como foco avaliar a gestão dos EPSAN (MALDONADO e MOYA, 2010; SILVA, 2012c; OLIVEIRA, 2014; KOH *et al.*, 2016; SOLEDADE *et al.*, 2017). Sobre a gestão dos bancos de alimentos os achados apontam que as atividades desse equipamento são muito valiosas para atingir as metas, embora não sejam suficientes para aliviar as reais necessidades de alimentos do setor que tem mais escassez no município (MALDONADO; MOYA, 2010). Para Oliveira (2014), os bancos de alimentos necessitam de uma maior integração e mobilização do governo federal para a normatização, regulamentação e redefinição conceitual e do arranjo institucional.

Quanto à gestão e funcionamento das cozinhas comunitárias avaliou-se como uma estratégia relevante para amenizar as adversidades vividas pelos menos favorecidos, ao aliar inclusão social em uma nova ótica de trabalho, diferente do sistema hegemônico de produção (SOLEDADE *et al.*, 2017). Além disso, os resultados sugerem que melhorar a nutrição das populações em situação de rua através das cozinhas comunitárias não é apenas benéfico, mas também viável (KOH *et al.*, 2016).

Quanto aos RP, os estudos que avaliaram a gestão afirmam que esse equipamento é um espaço de convivência e fornece uma refeição de baixo custo e adequada às normas higiênico-sanitárias, reforçando a análise do cardápio e das condições higiênico-sanitárias (SILVA, 2012c). Segundo Zanini e Schneider (2016), o bom desempenho dos RP se deve não apenas ao preço baixo ou boa qualidade da refeição, mas à interação com outros programas da SISAN, garantido continuidade e ampliação dos resultados e impactos.

A percepção dos usuários sobre alimentação, direitos e SAN esteve presente em quatro estudos (DUTRA, 2007; ARAÚJO *et al.*, 2015; BENTO, SOBRINHO, *et al.*, 2016; CACAU, 2016). Em um dos estudos esse item foi utilizado como metodologia para compreender em qual medida os conteúdos dos debates sobre SAN e o DHAA eram

apropriados pelo público frequentador como uma ação de SAN (DUTRA, 2007). Segundo a autora, os resultados da pesquisa demonstraram o abismo que há entre a situação real e a legal quanto ao empoderamento de SAN dos usuários. Somado a isto, sinaliza que para o verdadeiro desenvolvimento de uma cidadania ativa na qual a população se mobilize e possa cobrar o cumprimento do DHAA, fazem-se urgentes ações de educação em SAN (DUTRA, 2007).

Araújo (2015), que procurou identificar elementos relacionados ao DHAA na compreensão que os usuários possuem do RP, apontou que os usuários se reportaram a duas categorias em relação às motivações para a existência do RP: assistencialismo e obrigação do Estado. Assume-se que os usuários não possuem uma percepção da política como direito, mas a percebem como mais uma política assistencialista (ARAÚJO *et al.*, 2015). Estudos concluíram que a forma como os usuários dos RP pensam sobre alimentação, bem como as dificuldades para se alimentar de maneira mais saudável, estão associadas diretamente à condição domiciliar de (in)segurança alimentar (BENTO, HOTT, *et al.*, 2016).

Indicadores e informações que apareceram de forma unitária nas metodologias dos estudos selecionados incluem os subsídios governamentais oferecidos aos RP, oferta de alimentos e/ou preparações regionais para os usuários, preferências alimentares dos usuários, participação dos usuários dos RP em outros programas sociais, apuração dos estágios e fases de mudança do comportamento alimentar e satisfação dos usuários.

É crucial revisar as avaliações das políticas públicas com abordagens distantes dos princípios dos direitos humanos e que não compreendem a família e nem o indivíduo como sujeito de direitos. O reconhecimento dos variados significados da InSAN potencializará o ser humano como “sujeito sócio-histórico-cultural”, deixando de ser apenas um objeto das políticas sociais. Os objetivos serão ampliados de modo que o foco deixará de ser o alimento e passará a ser os indivíduos e a dignidade humana, vislumbrando que as políticas de SAN sejam direcionadas e integradas ao direito humano, inalienável, à alimentação adequada (ALBUQUERQUE, 2009).

São necessários avanços em metodologias avaliativas que contemplem a SAN como norteadora das ações executadas pelos EPSAN. Considerando o impacto das ações e o pequeno número de RP faz-se necessária a ampliação dessa política e dos estudos relacionados, visto que a literatura sobre este EPSAN e seus resultados é sucinta no âmbito da SAN. É importante dar visibilidade aos RP, pois são

ferramentas essenciais no enfrentamento da fome, contribuindo para melhores índices de SAN (GODOY *et al.*, 2014; CAMINI *et al.*, 2016; GARAJAU e AFONSO, 2016). Além disso, a realização de um diagnóstico sobre os EPSAN é fundamental para a proposta de medidas de melhoria (MALDONADO e MOYA, 2010).

Sendo assim, justifica-se a realização da presente dissertação, pois contribuirá para preencher a lacuna existente tanto no processo de avaliação em SAN de modo geral, quanto sobre a necessidade de se avaliar os RP neste âmbito. Os resultados obtidos possibilitarão o avanço do conhecimento científico sobre a atuação do RP e suas possíveis contribuições para a garantia do DHAA e da SAN dos seus frequentadores.

3 MÉTODOS

3.1 INSERÇÃO DO ESTUDO

Esta dissertação faz parte de um projeto mais amplo intitulado “Fortalecimento do SISAN nos Estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul e seus respectivos municípios”. Tal projeto é executado pelo grupo de Pesquisa TearSAN – Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional (www.tearsan.ufsc.br), envolvendo os Departamentos de Nutrição e de Saúde Pública da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com financiamento do MDS⁷. O financiamento foi realizado através do edital nº 001/2013 – processo nº 00485720165, de chamamento público para a seleção de instituição pública de ensino superior, para realização de projetos voltados ao fortalecimento do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) nos estados, distrito federal e municípios. Apesar do financiamento, supracitado, envolver apenas os estados de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, sob o interesse de proporcionar um panorama regional, optou-se por realizar esta pesquisa também no estado do Paraná.

3.2 CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO

Trata-se de um estudo exploratório que realizou uma avaliação normativa de uma modalidade de EPSAN – os RP. De acordo com a literatura, a avaliação normativa é um tipo de investigação que estuda os componentes da intervenção pública considerando as normas e os critérios estabelecidos na formulação de tal intervenção, programa ou política pública (CONTANDRIOPOULOS *et al.*, 1997).

É consenso que avaliação de políticas e programas sociais, no seu campo teórico, significa realizar um julgamento de valor sobre alguma intervenção para produzir conhecimentos cientificamente válidos e reconhecidos (BROUSSELLE *et al.*, 2011). As avaliações normativas se baseiam no fato que existe uma relação segura entre o respeito aos

⁷ O projeto foi iniciado sob financiamento do então Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome que, em 2016 passou a se denominar Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA) e, em 2017, Ministério do Desenvolvimento Social (MDS).

critérios e normas e os efeitos verdadeiros do programa e/ou intervenção avaliada. De forma comparativa, as avaliações normativas correspondem às funções de controle e de acompanhamento (HARTZ, 1997).

3.3 POPULAÇÃO DO ESTUDO

Para a avaliação normativa foi considerado o censo de RP presentes nos três estados da região Sul do Brasil (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul). Para obtenção dos dados referentes aos RP foram realizados diversos contatos com a Coordenação Geral dos EPSAN/MDS. Conforme orientação, o levantamento numérico dos RP foi obtido, primeiramente, via pesquisa no MapaSAN2015⁸ (BRASIL, 2015c).

Contudo, considerando-se que dados sobre RP foram também coletados pelo IBGE em 2014, os dados do MapaSAN 2015 foram cruzados com esta base, totalizando 28 municípios que, em algum dos levantamentos, sinalizaram possuir RP. A relação dos municípios e o seu respectivo número de RP podem ser vistos na Tabela 1 (IBGE, 2014).

Posteriormente, realizou-se contato telefônico diretamente com o responsável pelos RP ou com a secretaria de assistência social municipal para verificação e levantamento das seguintes informações: existência dos RP, situação dos RP e atualização dos dados de gestão e dos contatos para realização futura da pesquisa.

Esses contatos foram realizados no mês de maio de 2017 para o levantamento do número correto de RP em funcionamento. E, posteriormente, em outubro de 2017 na etapa de sensibilização para a coleta. Os dados sinalizaram a presença de outros RP, além dos identificados nas bases de dados secundárias supracitadas. Importante salientar que a lista inicial apresentava 31 municípios, contudo, 3 deles não possuíam mais RP, logo, não foram listados na Tabela 1. Assim, o

⁸ O MapaSAN2015 é “é uma ferramenta de pesquisa anual de informações sobre a gestão do Sistema e da Política de Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito dos estados e municípios brasileiros. O questionário do MapaSAN 2015 está organizado em 3 eixos temáticos: Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional; Política de Segurança Alimentar e Nutricional e Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional” (BRASIL, 2015c).

número total de RP elencado foi de 42 equipamentos distribuídos em 28 municípios, dentre os quais 35 encontravam-se em funcionamento, 4 em reforma/construção e 3 paralisados. Deste modo, a pesquisa englobou 35 RP em funcionamento em 28 municípios da região Sul do Brasil.

Tabela 1 - Levantamento dos municípios da região sul do Brasil com Restaurantes Populares (RP) e situação de funcionamento destes RP. Brasil, 2017.

(continua)

Estado	Município	Nº RP no município	Situação
Paraná	Bituruna	1	Funcionamento
	Boa Esperança	1	Funcionamento
	Cascavel	1	Funcionamento
	Colombo	2	1 – Funcionamento 1 – Paralisado
	Curitiba	5	Funcionamento
	Londrina	1	Funcionamento
	Maringá	1	Funcionamento
	Paranaguá	1	Funcionamento
	Ponta Grossa	2	1 – Funcionamento 1 – Em construção
	Toledo	8	7 – Funcionamento 1 – Em construção
	Ubiratã	1	Funcionamento
Santa Catarina	Chapecó	2	1 – Funcionamento 1 – Em reforma
	Joinville	2	Funcionamento
Rio Grande do Sul	Bagé	1	Funcionamento
	Cachoeirinha	1	Funcionamento
	Canoas	1	Funcionamento
	Caxias do Sul	1	Funcionamento
	Cruz Alta	1	Funcionamento
	Gravataí	1	Paralisado

Tabela 1 - Levantamento dos municípios da região sul do Brasil com Restaurantes Populares (RP) e situação de funcionamento destes RP. Brasil, 2017.

(conclusão)

Estado	Município	Nº RP no município	Situação
	Pelotas	1	Funcionamento
	Planalto	1	Funcionamento
	Porto Alegre	1	Funcionamento
	Santa Maria	1	Em reforma
	São Borja	1	Funcionamento
	São Gabriel	1	Funcionamento
	Sapucaia do Sul	1	Paralisado
	Tapejara	1	Funcionamento
	Uruguiana	1	Funcionamento
Total de municípios		28	---
Total de RP da região Sul		42	35 – Funcionamento 4 – Reforma/construção 3 – Paralisados

Fonte: Elaborada a partir de dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 2014 e Mapeamento de Segurança Alimentar Nutricional (MapaSAN) do MDS (2015).

3.4 ETAPAS DA PESQUISA

3.4.1 Desenvolvimento do Modelo Avaliativo

O campo da avaliação de políticas públicas abarca uma multiplicidade de possibilidades de extratos da realidade e formas de definir abordagens, dimensões e qualidades para as práticas avaliativas. Estas práticas devem refletir as escolhas teóricas e os pareceres dos diferentes atores envolvidos que correspondem às suas posições na área, como à sua formação intelectual, visão crítica e trajetória social (VIEIRA, 2005).

Ao longo da avaliação de políticas e programas sociais, a inclusão das abordagens qualitativas aprimorou o caráter multidisciplinar das análises. Desse modo, avaliar ainda possui um

sentido básico de julgar, porém como um processo plural, deixando de ser “avaliação”, tornando-se “avaliações” (SILVA e BARROS, 2004).

3.4.1.2 Modelo teórico-lógico

O primeiro passo da pesquisa avaliativa de políticas e programas é a construção do modelo teórico, que se refere à teoria da intervenção. Cronologicamente, a construção do modelo teórico-lógico é anterior ao questionamento avaliativo. O modelo deve permitir a visualização do que a intervenção propõe. Apresenta-se como um fluxo de atuação entre a proposta teórica e a intervenção (BROUSSELLE *et al.*, 2011).

O modelo teórico-lógico busca a construção de um desenho do funcionamento de um programa ou política para resolver as falhas identificadas. Pode ser utilizado também como base para detalhamento de um resultado esperado, evidenciando os problemas e formas de solucioná-los (CASSIOLATO; GUERESI, 2010).

Neste panorama, a modelização é uma etapa importante para que os questionamentos sejam adequados e acurados, visando contribuições mais precisas. Deste modo, o processo de avaliação poderá contribuir de modo mais efetivo para a tomada de decisões (BROUSSELLE *et al.*, 2011).

Na presente dissertação, a construção do modelo teórico-lógico foi pautada em revisão bibliográfica, análise documental de leis, normas, decretos, sites do MDS, do CONSEA Nacional, da Anvisa e afins, bem como no resgate histórico do objeto estudado. No Quadro 5 estão descritos os marcos legais que pautam a PNSAN com foco nos RP.

Quadro 5 - Marcos legais que pautam a Política de Segurança Alimentar e Nutricional com foco nos Restaurantes Populares no período de 1940 a 2017. Brasil, 2018.

(continua)

Autor/Ano	Tipo de documento	Nome	Descrição
Brasil, 1939	Decreto	Decreto-Lei nº 1.469, de 1º de agosto de 1939	Cria o Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Industriários (IAPI).
Brasil, 1940	Decreto	Decreto-Lei nº 22.478 de 5 agosto de 1940, sendo mantido até 1967	Cria o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), mantido até 1967.
Ditadura e pós-ditadura militar.			
Governo do Estado de São Paulo, 2000	Decreto	Decreto nº 45.547, de 26 de dezembro de 2000	Institui o restaurante popular dentro do programa estadual de alimentação e nutrição para populações carentes.
MDS, 2003	Documento Técnico	Rede de Equipamentos de Alimentação e Nutrição	Atuava no fornecimento de refeições saudáveis gratuitas ou a preços subsidiados, especialmente para a população em situação de vulnerabilidade alimentar.
Brasil, 2003	Documento Técnico	Propostas do Projeto Fome Zero incluindo os RP no tópico das Políticas Locais	Integração dos RP nas ações do Programa Fome Zero, sendo regidos pelo MDS.
MDS, 2004	Documento Técnico	Manual Programa Restaurantes Populares	Define as normas e parâmetros mínimos para o funcionamento dos RP.
Brasil, 2006	Lei	Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006	Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Quadro 5 - Marcos legais que pautam a Política de Segurança Alimentar e Nutricional com foco nos Restaurantes Populares no período de 1940 a 2017. Brasil, 2018.

(conclusão)

Autor/Ano	Tipo de documento	Nome	Descrição
MDS, 2007	Documento Técnico	Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação	Define padrões, normas e requisitos para a implantação dos RP.
Brasil, 2010	Emenda	Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010	Altera o artigo 6º da Constituição Federal para introduzir a alimentação como um direito social.
Brasil, 2010	Decreto	Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010	Regulamenta a Lei nº 11.346, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN e estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
CAISAN, 2011	Documento Técnico	Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015	Elenca os EPSAN no seu Objetivo 4, tendo como metas prioritárias apoiar a instalação de novos EPSAN, ampliar a participação destes equipamentos nos territórios de referência e qualificar o fornecimento de alimentos a grupos populacionais em insegurança alimentar.
CAISAN, 2017	Documento Técnico	Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2016/2019	Apresenta como meta apoiar a estruturação dos EPSAN para receber alimentos saudáveis, incluindo os da Agricultura Familiar.

Fonte: Autoria própria, 2018.

Com relação ao Quadro 5, ressalta-se que o surgimento dos RP data de 1939 com a criação do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Industriários (IAPI), sendo mantido até 1967 (VASCONCELOS, 2005; GARAJAU e AFONSO, 2016; ZANINI e SCHNEIDER, 2016). Durante a ditadura militar no

Brasil os RP foram fechados devido à conjuntura política da época, sendo reinstalados na década de 1990 (SSA, 2000; GONÇALVES *et al.*, 2011).

Em 2003 foi criada a Rede de Equipamentos de Alimentação e Nutrição que atuava com o objetivo primário de oferecer refeições saudáveis gratuitas ou a preços subsidiados, especialmente para a população em situação de vulnerabilidade alimentar. Na sequência, também em 2003, os RP foram integrados às ações do PFZ, sendo regidos pelo MDS (BRASIL, 2004; SILVA, 2012c; SOBRINHO, *et al.*, 2014). Para a garantia da correta execução dos RP o MDS publicou o Manual Programa Restaurantes Populares (BRASIL, 2004) e o Roteiro de Implantação (BRASIL, 2007).

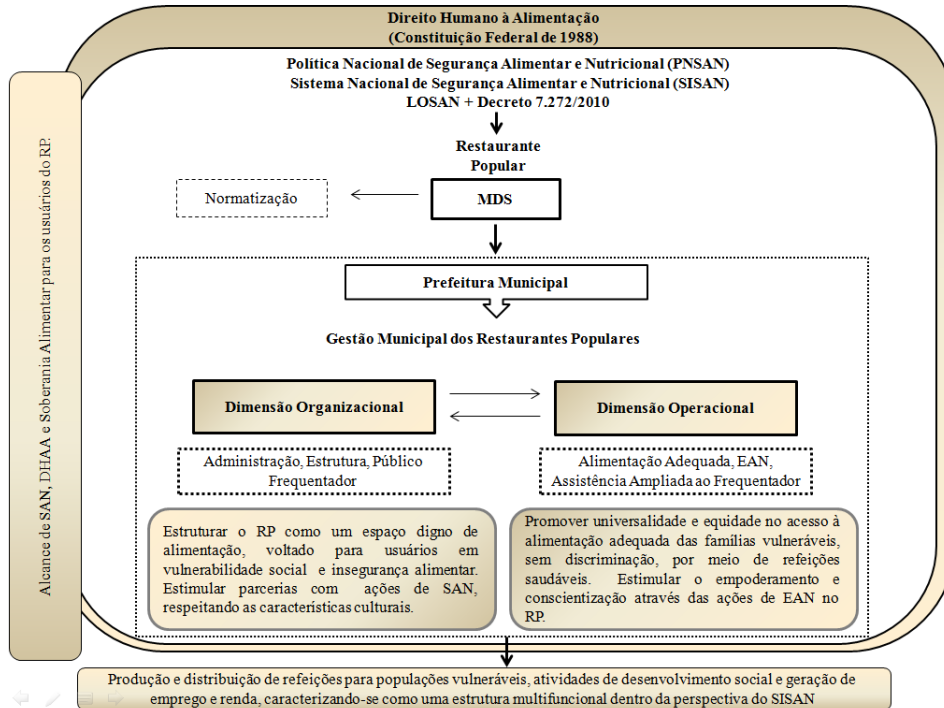
Em 2006 a LOSAN consagra o conceito intersetorial e ampliado de SAN, assim como princípios orientadores: DHAA e Soberania Alimentar. A compreensão de SAN como um direito humano possibilita um avanço no combate à fome, à desnutrição, entre outras adversidades relacionadas à alimentação e nutrição no Brasil (BRASIL, 2006).

A LOSAN é um marco na temática em questão, pois instituiu no país o SISAN, que orienta a formulação da PNSAN e do PLANSAN, com diretrizes, metas, recursos e instrumentos de avaliação e monitoramento, bem como os EPSAN. Todos esses componentes envolvem diferentes setores do governo e da sociedade buscando o alcance do direito à alimentação para todos (BRASIL, 2006).

Os RP são equipamentos de alta complexidade que, além da atividade de produção e distribuição de refeições, devem desenvolver outras ações de desenvolvimento social e geração de emprego e renda, caracterizando-se como uma estrutura multifuncional dentro da perspectiva do SISAN (BRASIL, 2004).

A Figura 7 apresenta de forma esquemática a concepção teórica que orientou a construção do modelo de avaliação dos RP enquanto um EPSAN. O funcionamento dos RP foi interpretado a partir de duas dimensões: Político-Organizacional e Técnico-Operacional. Outros trabalhos do Núcleo de Extensão e Pesquisa em Avaliação em Saúde (NEPAS) já utilizaram estas dimensões, a exemplo do modelo de avaliação da gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), importante programa na área de SAN (GABRIEL *et al.*, 2014).

Figura 7 - Modelo teórico-lógico dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.



Fonte: Autoria própria, 2018.

3.4.1.3 Matriz de avaliação e julgamento

Na etapa seguinte, a matriz de avaliação e julgamento/matriz avaliativa foi construída a partir da revisão bibliográfica, documental e de um processo de imersão. Conforme a literatura da área, a observação é um método importante, pois possibilita que o investigador tenha um contato direto com o objeto estudado (MARCONI; LAKATOS, 2002). Dentre as técnicas de observação, a observação direta ocorre quando o pesquisador está presente e monitora os acontecimentos, visando o entendimento do comportamento do objeto ou indivíduos em estudo. Vantagens dessa técnica incluem a flexibilidade, a possibilidade de comparação entre as informações teóricas e a realidade, bem como a contemplação de fatos inesperados (COOPER e SCHINDLER, 2016). Ressalta-se que a observação *in loco* foi crucial para a construção da matriz avaliativa, pois possibilitou a análise real do contexto e das ações e atividades do RP (SILVA e FOSSÁ, 2017).

O processo de imersão visou à elaboração de uma matriz avaliativa específica e próxima à realidade dos RP. Esse processo foi realizado em um RP localizado no estado de Santa Catarina, com duração de um dia. A escolha do restaurante ocorreu por conveniência, considerando aspectos de interesse, a saber: a recente reforma estrutural do RP que foi construído em 2008, o fato de haver escalonamentos de valores para acesso e de possuir uma longa história e abrangência no atendimento (atende diariamente cerca de 600 pessoas). O processo de visita orientada, incluindo todos os processos e rotinas do RP, foi acompanhado pelo responsável técnico (nutricionista) e pelo gestor.

A partir disto, foi realizada uma proposta preliminar com possíveis indicadores para a avaliação, a qual foi discutida e pactuada em três oficinas de consenso⁹, por meio da técnica de comitê tradicional (WESTPHAL e MINOWA, 2014).

⁹ Objetiva o alcance de uma opinião coletiva qualificada sobre determinadas questões, consistindo em um tipo de avaliação prospectiva e consensual de tendências por parte de especialistas no tema investigado. É indicado quando há inexistência de dados, necessidade de abordagem interdisciplinar ou falta de consenso a respeito de determinado assunto (VAISBERG, 2004; SOUZA *et al.*, 2005; UCHOA *et al.*, 2008; CAMPOS *et al.*, 2010).

Cada oficina, com duração média de 4 horas, contou com a participação de atores com expertise em SAN e avaliação de políticas públicas. Nesse conjunto de profissionais estavam inclusos membros do TearSAN – grupo de extensão e pesquisa dedicado à avaliação e monitoramento de ações de SAN; e membros do NEPAS – grupo de pesquisa que atua desenvolvendo projetos de pesquisa na área de avaliação.

Os participantes foram selecionados por meio do currículo *lattes* e pela reconhecida experiência na área de SAN e/ou dos RP. Todos os setes profissionais selecionados receberam, via e-mail, o convite para participação nas oficinas de consenso e, a partir da sua aceitação, foi enviado o modelo de avaliação proposto. Todos os especialistas indicaram as suas opiniões em relação a todos os itens do modelo teórico-lógico e da matriz avaliativa. Deste modo, o modelo avaliativo foi construído e lapidado coletivamente. A submissão do modelo teórico-lógico e da matriz avaliativa à aprovação em oficinas de consenso possibilitou socializar o conhecimento técnico-científico e aprimorar a proposta em consenso com o grupo.

Conforme literatura, a escolha dos participantes para o consenso é um dispositivo exitoso e produtivo que permite o desenvolvimento compartilhado de uma ferramenta avaliativa, bem como o protagonismo e esclarecimento destes representantes sobre o contexto do objeto de estudo, do qual fazem parte (VAISBERG, 2004). Além disso, a metodologia do consenso é um dos mecanismos de participação pública mais difundidos, por ser um método que permite o debate simétrico entre especialistas e não especialistas, contribuindo para a elaboração e avaliação de políticas públicas, através de documentos elaborados com base no consenso dos participantes (CAMPOS *et al.*, 2010).

Após as oficinas de consenso, foi realizada uma etapa de exposição do modelo teórico-lógico e da matriz avaliativa aprovados nas oficinas de consenso para especialistas externos. O processo foi realizado à distância, por e-mail, e teve a participação de gestores e técnicos de RP, representante do CONSEA Nacional e representantes da Coordenação Geral de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional do MDS. Os participantes foram selecionados por meio do currículo *lattes*, por indicação do CONSEA Nacional e pela reconhecida experiência na área dos RP. Todos os profissionais selecionados receberam, via e-mail, um ofício para esta etapa de submissão aos especialistas externos (APÊNDICE A), bem como o material sujeito a contribuições. Os especialistas indicaram as suas opiniões em relação aos itens da matriz avaliativa.

Todos os profissionais, das oficinas de consenso e da etapa de submissão externa, receberam um *feedback* em relação as sugestões apresentadas e sentiram-se contemplados com a proposta pactuada. Neste processo, conforme a literatura, após a leitura crítica pelos profissionais da ferramenta de avaliação com acréscimos ou supressões, cabe ao pesquisador a incorporação ou não das sugestões e o compilado das contribuições. Este método é bastante importante para a validação de instrumentos (MINAYO, 2009).

Conforme o Quadro 6, para avaliar os RP foi utilizado um total de 2 Dimensões, 6 Subdimensões e 24 Indicadores.

Quadro 6 - Dimensões, subdimensões, número de indicadores e medidas da matriz avaliativa dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.

Funcionamento dos Restaurantes Populares	Dimensões	Subdimensões	Indicadores	Medidas
	Político-Organizacional	Administração	7	10
		Estrutura	3	4
		Público Freqüentador	2	2
	Técnico-Operacional	Alimentação Adequada	6	6
		Educação Alimentar e Nutricional	1	2
Assistência ampliada ao freqüentador		5	5	
Total de Indicadores e Medidas			24	29

Fonte: Autoria própria, 2018.

Segundo a literatura, as *dimensões* são as partes do objeto avaliado, identificando como este deve ser estruturado e quais partes são fundamentais para composição do objeto de estudo. As *subdimensões* são as partes de cada dimensão. A opção por utilizar subdimensões depende da complexidade do objeto e do referencial teórico. Os *indicadores* expressam as variáveis, características ou atributos capazes de sintetizar ou representar o objeto avaliado. As *medidas* são as versões mensuráveis do indicador. E, posterior a estes itens, foram definidos os parâmetros e o juízo de valor para cada um dos itens da matriz avaliativa, compondo a avaliação final do objeto estudado (TANAKA e MELO, 2001; CALVO e HENRIQUE, 2006).

Os Quadros 7 e 8 contêm os indicadores com suas respectivas medidas e parâmetros de julgamento.

Dimensão 1 - Político-organizacional: Em âmbito municipal, a gestão dos RP é responsabilidade da Prefeitura, incluindo os casos de terceirização do serviço. A gestão deve ocorrer em parceria com diversas secretarias municipais, que devem garantir a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso, a preços acessíveis e destinadas, preferencialmente, ao público em vulnerabilidade social (BRASIL, 2004; 2007).

A dimensão político-organizacional apresenta as áreas nas quais o gestor deve atuar para que o RP atinja seus objetivos de modo satisfatório. Tal dimensão está disposta em três subdimensões: *Administração, Estrutura/Espaço do Restaurante Popular e Público Frequentador.*

Subdimensão – Administração: consiste em atividades de planejamento, organização, direção e controle utilizando recursos humanos, materiais e técnicos (BRASIL, 2004; 2007). Esta subdimensão é composta pelos indicadores: **Disponibilidade; Recursos humanos; Recursos financeiros; Preço de consumo; Articulação em SAN; Resíduos; e Avaliação e monitoramento.**

O indicador **Disponibilidade** refere-se ao processo de produção diária de refeições, bem como os dias e horários de funcionamento (BRASIL, 2007). Os **Recursos humanos** visam o dimensionamento de pessoal necessário para o trabalho de produção de cardápio único e distribuição em balcão térmico de um dia no RP (BRASIL, 2004; CFN, 2005). Os **Recursos financeiros** avaliam a capacidade de manutenção do RP em médio e longo prazos (BRASIL, 2004). O indicador **Preço de consumo** refere-se ao preço cobrado na comercialização das refeições prontas (BRASIL, 2004). **Articulação em SAN** indica o nível de articulação do restaurante com outras ações de SAN (BRASIL, 2004; BURITY *et al.*, 2010). O indicador **Resíduos** avalia o estímulo às ações de tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos (BRASIL, 2004). O indicador **Avaliação e monitoramento** refere-se aos serviços do RP, mesmo em casos de administração terceirizada. Inclui ainda o controle social da gestão pública (BRASIL, 2004).

Subdimensão – Estrutura: avalia se os RP estão localizados em regiões de grande movimentação de pessoas de baixa renda, como por

exemplo, áreas centrais das cidades próximas a locais de transporte de massa. Inclui ainda a infraestrutura básica para funcionamento e a necessidade dos restaurantes funcionarem como espaços multiuso para diversas atividades, contribuindo para o fortalecimento da cidadania (BRASIL, 2004). Essa subdimensão é composta pelos seguintes indicadores: **Localização, Estrutura física e Manutenção**.

O indicador **Localização** refere-se ao local de implantação do RP, priorizando regiões com grande movimentação diária de trabalhadores de baixa renda, formais e/ou informais e, ainda, em áreas periféricas, onde há maior concentração de população em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar e nutricional (BRASIL, 2007). A **Estrutura física** remete ao processo de adequação do RP às normas para estabelecimentos produtores de refeições e infraestrutura urbana básica: redes públicas de abastecimento de água e de fornecimento de energia elétrica, captação para o esgotamento sanitário e águas pluviais, e os acessos ao RP (BRASIL, 2004; 2007). O indicador **Manutenção** refere-se à realização de manutenção programada e periódica dos equipamentos do restaurante (ANVISA, 2004; BRASIL, 2004).

Subdimensão - Público Freqüentador: remete ao público atendido pelos RP, que deve priorizar populações em situação de vulnerabilidade social (BRASIL, 2004; 2007). Compõem esta subdimensão os indicadores: **Público freqüentador e Priorização do atendimento para populações específicas**.

O indicador **Público freqüentador** refere-se à caracterização do público freqüentador potencial, perfil socioeconômico, levantamento dos hábitos alimentares, nível de renda, ocupação, entre outros (BRASIL, 2004). Por **Priorização do atendimento para populações específicas** entendem-se as ações desenvolvidas para garantia do atendimento preferencial aos destinatários da Política de Assistência Social, ou seja: indivíduos ou segmentos populacionais urbanos ou rurais em condições de vulnerabilidade, em condições de desvantagem pessoal e/ou em situações circunstanciais e conjunturais (BRASIL, 2004; CONSEA, 2009).

Quadro 7 - Indicadores e medidas (itens observados) da dimensão Político-Organizacional dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.

<i>Dimensão 1: Político-organizacional</i>		
Subdimensão	Indicador	Medida
Administração	I. Disponibilidade	1. <i>Dias de funcionamento</i>
		2. <i>Número de pessoas atendidas diariamente</i>
	II. Recursos humanos	1. <i>Quadro de funcionários relacionados à produção de refeições</i>
		2. <i>Capacitação dos funcionários</i>
	III. Recursos financeiros	1. <i>Origem do recurso</i>
	IV. Preço de consumo	1. <i>Escalonamento para acesso</i>
		2. <i>Preço da refeição</i>
V. Articulação em SAN	1. <i>Existência de articulação com outras ações de SAN</i>	
VI. Resíduos	1. <i>Destinação dos resíduos</i>	
VII. Avaliação e monitoramento	1. <i>Existência de mecanismo local de avaliação e monitoramento</i>	
Subdimensão	Indicador	Medida
Estrutura	I. Localização	1. <i>Adequação da localização</i>
	II. Estrutura física	1. <i>Estrutura mínima de funcionamento</i>
		2. <i>Capacidade do refeitório</i>
III. Manutenção	1. <i>Realização de manutenção dos equipamentos</i>	
Subdimensão	Indicador	Medida
Público Freqüentador	I. Freqüentadores	1. <i>Caracterização dos freqüentadores</i>
	II. Priorização do atendimento para populações específicas	1. <i>Atendimento prioritário para populações em situação de vulnerabilidade social e InSAN</i>

Fonte: Autoria própria, 2018.

Dimensão 2 - Técnico-operacional: com o intuito de contribuir para a garantia do DHAA, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis, a gestão do RP deve garantir a eficácia no fornecimento de refeições e nas ações educativas em alimentação e nutrição. E, ainda, possibilitar um espaço multifuncional de fortalecimento da cidadania (BRASIL, 2004).

A dimensão técnico-operacional objetiva demonstrar o comprometimento da gestão com a função de fornecer uma refeição adequada e com preço acessível, estando disposta em três subdimensões: *Alimentação Adequada, Educação Alimentar e Nutricional e Assistência Ampliada ao Público frequentador.*

Subdimensão - Alimentação Adequada: analisa a qualidade alimentar e nutricional das refeições servidas pelo RP. Essas devem ser nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, preponderantemente com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar (BRASIL, 2004). Essa subdimensão inclui os indicadores: **Planejamento nutricional dos cardápios, Segurança dos alimentos, Oferta de alimentos e/ou preparações regionais, Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar, Volume de refeições produzidas para o público frequentador e Satisfação do público frequentador com a alimentação oferecida.**

O indicador **Planejamento nutricional dos cardápios** refere-se à adequação nutricional das refeições, bem como a necessidade de um nutricionista responsável técnico (BRASIL, 2004; CFN, 2005). A **Segurança dos alimentos** avalia a produção através de processos seguros, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos, envolvendo todas as etapas: seleção dos fornecedores, compra, recebimento, pré-preparo, preparo, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição ao consumidor final (ANVISA, 2004; BRASIL, 2004). O indicador **Oferta de alimentos e/ou preparações regionais** remete ao fornecimento de alimentos que estimulem a defesa da biodiversidade de espécies, o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento, além do estímulo à cozinha típica regional, contribuindo, assim, para o resgate das tradições e o prazer da alimentação (BRASIL, 2004; 2015a). A **Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar** avalia o processo de compra e utilização de alimentos oriundos da agricultura familiar local e/ou regional (BRASIL, 2004; 2013). O indicador **Volume de refeições**

produzidas para o público frequentador refere-se ao volume de refeições produzidas e sua adequação ao número de comensais que procuram o RP (BRASIL, 2004). O indicador **Satisfação do público frequentador com a alimentação oferecida**, por fim, analisa a adequação do cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais (BRASIL, 2004).

Subdimensão - Educação Alimentar e Nutricional (EAN): remete a necessidade do RP promover uma prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que vise promover hábitos alimentares saudáveis de forma autônoma e voluntária (BRASIL, 2012). Esta subdimensão é composta pelo indicador **EAN relacionada à SAN**, que se refere à promoção de ações de EAN, preservação e resgate da cultura alimentar, combate ao desperdício e promoção da saúde. Inclui também atividades que visem estimular a sociedade ao combate à fome e a adotar hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a prevenção e a redução de uma série de problemas relacionados à alimentação inadequada (BRASIL, 2004).

Subdimensão - Assistência Ampliada ao Público Frequentador: resgata a alimentação adequada como direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a SAN da população (BRASIL, 2010). É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do DHAA, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade (BRASIL, 2006). Esta subdimensão envolve os indicadores **Fomento de outras ações de assistência social, Situação de SAN após a implantação do RP, Atividades de socialização, Ações intersetoriais e Visibilidade do RP**.

O indicador **Fomento de outras ações de assistência social** refere-se às parcerias que podem ser estabelecidas com o RP, principalmente com a Secretaria de Assistência Social, por meio de orientação sobre os programas sociais desenvolvidos pelo município no espaço do restaurante (BRASIL, 2004). A **Situação de SAN após a implantação do RP** avalia a capacidade de ações de desenvolvimento social e geração de emprego e renda (BRASIL, 2007; SANTOS; SAMPAIO, 2013). O indicador **Atividades de socialização** aborda a funcionalidade do RP como espaço multiuso para diversas atividades,

contribuindo para o fortalecimento da cidadania e da socialização (BRASIL, 2004). As **Ações intersetoriais** avaliam as parcerias que podem ser estabelecidas, nos diversos níveis de governo e junto a outras entidades, como secretarias municipais; conselhos de alimentação e/ou nutrição; Universidades; Organizações Não Governamentais (ONGs); Indústrias, Centros de Abastecimento, Empresas, entre outros (BRASIL, 2004). E o indicador **Visibilidade do RP** avalia a divulgação das ações do RP, estimulando maior adesão da sociedade nos processos (RABELO e RUCKERT, 2014).

Quadro 8 - Indicadores e medidas (itens observados) da dimensão Técnico-Operacional dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.

(continua)

Dimensão 2: Técnico-operacional		
Subdimensão	Indicador	Medida
Alimentação Adequada	I. Planejamento nutricional dos cardápios	1. Adequação nutricional dos cardápios servidos
	II. Segurança dos alimentos	1. Existência de processos seguros de produção de refeições
	III. Oferta de alimentos e/ou preparações regionais	1. Alimentos e preparações regionais
	IV. Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar	1. Aquisição de alimentos da agricultura familiar
		2. Parcerias relacionadas à Agricultura e Abastecimento
	V. Volume de refeições produzidas para o público frequentador	1. Adequação da produção de refeições em relação à demanda
VI. Satisfação dos frequentadores com a alimentação oferecida	1. Realização de pesquisa sobre a satisfação do frequentador	
Subdimensão	Indicador	Medida
Educação Alimentar e Nutricional	I. EAN relacionada à SAN	1. Realização de ações de EAN para os frequentadores

Quadro 8 - Indicadores e medidas (itens observados) da dimensão Técnico-Operacional dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.

(conclusão)

Dimensão 2: Técnico-operacional		
Subdimensão	Indicador	Medida
Assistência Ampliada ao Freqüentador	<i>I. Fomento de outras ações de assistência social</i>	<i>1. Existência de ações de incentivo acerca da participação do freqüentador em outras ações de assistência social</i>
	<i>II. Situação de SAN após a implantação do RP</i>	<i>1. Investigação das condições de SAN após a implantação do RP</i>
	<i>III. Atividades de socialização</i>	<i>1. Promoção de atividades de socialização</i>
	<i>IV. Ações intersetoriais</i>	<i>1. Existência de ações intersetoriais</i>

Fonte: Autoria própria, 2018.

No Apêndice B se encontra a matriz de avaliação e julgamento dos RP completa, com suas respectivas dimensões, subdimensões, indicadores, *rationales*, medidas, perguntas e emissão de juízo de valor.

3.4.2 Classificação

A Tabela 2 apresenta a pontuação adotada, segundo a classificação dos itens observados.

Tabela 2 - Pontuação dos itens observados segundo à classificação. Brasil, 2018

Classificação	Pontuação
Bom	10 pontos
Regular	5 pontos
Ruim	0 pontos

Fonte: Autoria própria, 2018.

O Quadro 9 apresenta o modelo de classificação para a avaliação dos RP. Todos os indicadores foram considerados com o mesmo grau de importância e cada um deles foi classificado como “bom”, “regular” ou “ruim”. Este método de classificação é frequente no campo da avaliação em saúde (VIEIRA; CALVO, 2011; MACHADO *et al.*, 2018). Assim, para responder pelas 29 medidas da matriz, foram elaboradas 63 perguntas a serem respondidas pelos RP. Destas, 44 foram utilizadas

para se chegar ao juízo de valor dos indicadores e as demais se referem à caracterização dos restaurantes.

Com base nas normativas que regem os RP, as respostas provenientes da coleta de dados serviram para indicar a classificação das medidas de cada RP. Para o ajuizamento de valor, foi atribuído 10 pontos para as medidas classificadas como “bom”, 5 pontos para as classificadas como “regular” e 0 pontos para as classificadas como “ruim”.

A nota dos indicadores foi calculada como a média das notas das suas respectivas medidas. Todavia, quando o indicador possuía apenas duas medidas seu juízo foi considerado “bom” quando a nota era ≥ 5 e ruim quando < 5 . Para os demais indicadores, subdimensões, dimensões e, para a avaliação final RP, o juízo de valor foi definido como “bom” quando $> 7,0$, “regular” ≤ 7 e $\geq 5,0$, e “ruim” $< 5,0$. Em suma, a média das notas obtidas para os indicadores resultou na avaliação das subdimensões; a média das subdimensões na avaliação das dimensões; e a média das duas dimensões possibilitou a avaliação final do RP.

Quadro 9 - Modelo avaliativo normativo para a classificação dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.

(continua)

DIMENSÃO POLÍTICO-ORGANIZACIONAL	Subdimensões	Indicador	JUIZO DE VALOR		
			Indicador	Subdimensão	Dimensão
Administração	I1 - Disponibilidade	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	<i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i>	Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim	<i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i>
	I2 - Recursos humanos	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
	I3 - Recursos financeiros	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
	I4 - Preço de consumo	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)
	I5 - Articulação em SAN	Bom (10) Ruim (0)			
	I6 - Resíduos	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
	I7 - Avaliação e monitoramento	Bom (10) Ruim (0)			

Quadro 9 - Modelo avaliativo normativo para a classificação dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.

(continuação)

	Subdimensões	Indicador	JUIZO DE VALOR			
			Indicador	Subdimensão	Dimensão	RP
DIMENSÃO POLÍTICO-ORGANIZACIONAL	Estrutura	I1 - Localização	Bom (10) Ruim (0)	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim
		I2 - Estrutura física	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
		I3 - Manutenção	Bom (10) Ruim (0)			
	Público Frequentador	I1 - Frequentadores	Bom (10) Ruim (0)	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)
I2 - Priorização do atendimento para populações específicas		Bom (10) Ruim (0)				

Quadro 9 - Modelo avaliativo normativo para a classificação dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.

(continuação)

	Subdimensões	Indicador	JUIZO DE VALOR			
			Indicador	Subdimensão	Dimensão	RP
DIMENSÃO TÉCNICO-OPERACIONAL	Alimentação Adequada	I1 - Planejamento nutricional dos cardápios	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	<i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i> Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	<i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i> Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	<i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i> Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)
		I2 - Segurança dos alimentos	Bom (10) Ruim (0)			
		I3 - Oferta de alimentos e/ou preparações regionais	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
		I4 - Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
		I5 - Volume de refeições produzidas para o público frequentador	Bom (10) Ruim (0)			
		I6 - Satisfação dos frequentadores com a alimentação oferecida	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			

Quadro 9 - Modelo avaliativo normativo para a classificação dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.

(conclusão)

	Subdimensões	Indicador	JUIZO DE VALOR			
			Indicador	Subdimensão	Dimensão	RP
DIMENSÃO TÉCNICO-OPERACIONAL	Educação Alimentar e Nutricional	I1 - EAN relacionada à SAN	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	>7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim
	Assistência ampliada ao frequentador	I1 - Fomento de outras ações de assistência social	Bom (10) Ruim (0)	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim Julgamento:	Julgamento:	Julgamento:
		I2 - Situação de SAN após a implantação do RP	Bom (10) Ruim (0)			
		I3 - Atividades de socialização	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
		I4 - Ações intersetoriais	Bom (10) Ruim (0)			
		I5 - Visibilidade do RP	Bom (10) Ruim (0)	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)		

Fonte: Autoria própria, 2018.

3.5 PROCESSO DE COLETA DE DADOS

A matriz de avaliação e julgamento, descrita no item anterior, foi adaptada para um questionário *online*, passível de autopreenchimento, por meio da ferramenta Formulários Google®.

3.5.1 Teste Piloto

Visando ao aprimoramento do instrumento, foi realizado teste piloto no Restaurante Universitário (RU) da UFSC, visto que os RU constituem equipamentos comunitários de assistência estudantil, que têm por finalidade oferecer alimentação saudável e a preços acessíveis à população universitária. Deste modo, podem ser enquadrados como RP, porém com público definido e exclusivo (MORAES *et al.*, 2010).

A escolha pelo RU/UFSC foi realizada por conveniência devido à proximidade e disponibilidade da nutricionista responsável, bem como para não comprometer a amostra dos RP que compõe a região Sul do Brasil. Os responsáveis pelo RU/UFSC foram contatados, previamente, por telefone para explicações sobre o teste, a intenção da pesquisa, e a confirmação do e-mail de contato. Na sequência foi encaminhado, por e-mail, o *link* do questionário online para o preenchimento; o questionário em formato de PDF (APÊNDICE C) apenas para visualização; um roteiro de avaliação sobre o teste realizado para o preenchimento do feedback (APÊNDICE D); e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (APÊNDICE E).

O teste piloto foi realizado no início do mês de outubro de 2017. Posteriormente, foram realizadas alterações no questionário *online* com base nas sugestões de melhorias advindas do feedback. Exemplos de sugestões/alterações incluíram: 1. Citar no questionário exemplos de alimentos regionais, esclarecendo que estão inclusos alimentos *in natura* e também as preparações; 2. Incluir a opção “nacional” na questão sobre a esfera de aquisição dos alimentos da agricultura familiar.

3.5.2 Coleta de dados

A coleta de dados foi realizada de forma eletrônica, sendo supervisionada pela mestrandia, por meio de envio de *link* de acesso ao questionário online por e-mail. Foram enviados e-mails para o gestor e/ou ao nutricionista responsável pelo RP contendo: a carta de apresentação (APÊNDICE F); o *link* de acesso ao questionário online (APÊNDICE G); o questionário em formato de PDF (APÊNDICE C)

apenas para visualização e noção do conteúdo a ser respondido, pois talvez o respondente necessitasse buscar informações com outros atores ou setores para preenchimento de algumas questões; o glossário com conceitos chave somente para consulta (APÊNDICE H); e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (APÊNDICE I).

Orientou-se que deveria ser preenchido 1 questionário por RP do município, a necessidade do respondente disponibilizar de 25 a 35 minutos para acessar o *link* e realizar o preenchimento do questionário até a conclusão.

O processo de coleta iniciou em 24 de outubro de 2017 e foi finalizado no dia 15 de dezembro do mesmo ano, totalizando 52 dias. Durante o processo de coleta foram realizadas ligações para os gestores e/ou nutricionistas a fim de sensibilizá-los sobre a importância do preenchimento da pesquisa.

3.6 PROCESSAMENTO E ANÁLISE DOS DADOS

Os dados coletados foram compilados e organizados em um banco de dados elaborado no *software* Excel 2016®. A análise dos dados foi realizada com base na matriz avaliativa, conforme os parâmetros apresentados no Quadro 9, com maiores detalhamentos no APÊNDICE B.

Foi realizada análise dados quantitativos para possibilitar maior compreensão da atuação dos RP no contexto de SAN. A análise descritiva foi utilizada para organizar, resumir e descrever os aspectos importantes do conjunto de características observadas na investigação sobre os RP e/ou comparar tais características entre os objetos de estudo (REIS e REIS, 2001). Para tanto, utilizou-se a distribuição da frequência relativa simples. A distribuição foi feita através de dados percentuais, definidos como a razão entre a frequência absoluta e o número total de observações (LAPPONI, 2004; MORAIS, 2005).

A adequação normativa dos RP enquanto um EPSAN teve como referência a matriz avaliativa construída (Quadro 9), ou seja, segundo as pontuações obtidas nas medidas, indicadores, subdimensões e dimensões.

3.7 PROCEDIMENTOS ÉTICOS DA PESQUISA

Em acordo com a Resolução nº466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, o projeto de pesquisa desta dissertação foi aprovado pelo

Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Catarina, sob o número 1.160.850.

Todos os participantes foram esclarecidos sobre os objetivos da pesquisa e participaram da coleta de dados de forma espontânea, a partir da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (APÊNDICE I).

4 RESULTADOS

4.1 PRIMEIRO ARTIGO ORIGINAL

O primeiro artigo original apresentado como resultado desta dissertação aborda a elaboração do modelo avaliativo para Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional. Foi elaborado a partir da metodologia de construção do modelo de avaliação.

RESTAURANTES POPULARES ENQUANTO PROMOTORES DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: COMO AVALIÁ-LOS?

Resumo

Este artigo apresenta um modelo de avaliação para os Restaurantes Populares (RP) no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. O processo de criação da matriz avaliativa foi realizado em quatro etapas: revisão de literatura, elaboração do modelo teórico-lógico; processo de imersão em RP; oficinas de consenso, por meio da técnica de comitê tradicional; e consenso externo com especialistas com expertise na temática e na implantação e gestão de RP. A matriz proposta contempla duas dimensões: Político-Organizacional, com as subdimensões: Administração, Estrutura e Público Freqüentador; e Político-Operacional, com as subdimensões: Alimentação Adequada, Educação Alimentar e Nutricional e Assistência Ampliada ao Público Freqüentador. Foram elencados 24 indicadores e 29 medidas. Dentro da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional os RP incorporam o Direito Humano à Alimentação Adequada e a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional enquanto metas. Os achados apontam a necessidade de avanços em metodologias avaliativas que contemplem a Segurança Alimentar e Nutricional como norteadora das ações executadas pelos RP. A matriz avaliativa apresentada visa contribuir para a valorização dos RP como ferramenta multifuncional, com potencial para além da oferta de refeições adequadas.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Restaurantes; Avaliação

Abstract

This article presents an evaluation model for Popular Restaurants (PR) within the framework of the National Food and Nutrition Security Policy. The process of creating the evaluative matrix was carried out in four stages: systematized review, elaboration of the theoretical-logical model; process of immersion in RP; consensus workshops, through the traditional committee technique; and external consensus with experts with expertise in the thematic and in the implementation and management of PR. The proposed matrix contemplates two dimensions: Political-Organizational, with the subdimensions: Administration, Structure and Public Public; and Political-Operational, with the subdimensions: Adequate Food, Food and Nutrition Education and Extended Assistance to the Public. 24 indicators and 29 measures were listed. Within the National Policy on Food and Nutrition Security, PR incorporates the Human Right to Adequate Food and the promotion of Food and Nutrition Security as goals. The findings point to the need for advances in evaluation methodologies that contemplate Food and Nutritional Security as the guiding principle of the actions performed by the PR. The evaluative matrix presented aims to contribute to the valorisation of RP as a multifunctional tool, with potential besides the provision of adequate meals.

Key words: Food and Nutrition Security; Restaurants; Evaluation

Introdução

Os Restaurantes Populares (RP) são os equipamentos públicos mais antigos relacionados à alimentação, nutrição e ao combate à fome no Brasil, datados da década de 1940 (1). Os RP visam facilitar o acesso a uma alimentação saudável e adequada, por meio da oferta de refeições gratuitas ou com baixo preço, priorizando a população em vulnerabilidade social (1). A partir de 2003, o Programa Restaurante Popular passou a integrar o Fome Zero, sendo regido pelo então Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, atual Ministério de Desenvolvimento Social (MDS) (2-4). Desde 2006 os RP compõe o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e objetivam a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) por meio da oferta de refeições nutricionalmente equilibradas, utilizando produtos regionais, oriundas de processos seguros, a preços acessíveis e ofertadas em locais apropriados e confortáveis, garantindo dignidade durante o seu consumo (5, 6).

Em 2014 havia no país 204 restaurantes, distribuídos em todas as regiões, sendo que a Sudeste concentrava 50% (103) destes, com destaque para o estado de São Paulo (61). Naquele ano os RP atenderam em torno de 209 mil pessoas com refeições servidas em pelo menos cinco dias da semana, a um custo médio de R\$1,70 por refeição (7). Apesar da expansão de RP, passando de 99 em 2009 para 204 em 2014, percebe-se a necessidade de fortalecimento dos RP enquanto política pública (7, 8).

Os RP apresentam em sua história constantes instabilidades, marcadas muitas vezes por um caráter temporário com fragmentação de suas ações, a depender da priorização política e do perfil da gestão. Contudo, ponderando o panorama das desigualdades sociais no Brasil, continuam necessários e urgentes (6, 9). Quando bem estruturados e com uma gestão comprometida, contribuem para o desenvolvimento e economia locais, indo além de uma simples estratégia compensatória (1). Se bem conduzidos, representam alternativas reais de alimentação adequada para brasileiros em diferentes níveis de Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN) (10).

Nessa perspectiva, é limitado concluir que os RP são equipamentos destinados exclusivamente a oferecer refeições de baixo custo, pois iniciativas distintas poderiam assumir este papel (9). Muito além, são equipamentos de alta complexidade que devem promover outras ações de desenvolvimento social, geração de emprego e renda e

fortalecimento da cidadania, caracterizando-se como uma estrutura multifuncional dentro da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). Desse modo, sua implantação demanda o atendimento dos pressupostos das ações e programas de SAN, envolvendo aspectos econômicos, sociais, ambientais e culturais (11).

Uma revisão de literatura realizada evidenciou que predominam estudos focados no perfil e satisfação dos usuários, com importante ênfase na avaliação de aspectos higiênicos-sanitários e/ou na análise da composição nutricional dos cardápios dos RP, atestando a lacuna existente e justificando a relevância de estudos sobre a temática, visto que poderiam incentivar a qualificação e ampliação dos RP.

Considerando o potencial dos RP em promover o DHAA e a insuficiência de estudos avaliativos com este foco, o presente artigo propõe uma matriz avaliativa para os restaurantes no contexto da PNSAN. Esta proposta sustenta-se também pela compreensão da avaliação enquanto atividade paralela às demais ações e inerente ao Programa, visando qualificar a gestão destes equipamentos (12).

Métodos

Trata-se de uma pesquisa metodológica, fundamentada na avaliação do tipo normativa, tendo por resultado a proposta de uma matriz avaliativa dos componentes do Programa considerando normas e critérios estabelecidos (13). As etapas percorridas estão apresentadas na Figura 1.

FIGURA 01

Construção da Matriz avaliativa

Esse processo foi realizado em quatro etapas. A primeira consistiu em revisão de literatura e análise da legislação vigente para elaboração do Modelo Teórico-Lógico (MTL), enquanto representação do Programa, seus movimentos e relações, em um processo de conquista conceitual da realidade. A apresentação e discussão do MTL é o que permite definir exatamente o que deve ser medido, sendo esta uma das principais etapas nos processos avaliativos (14). Para a revisão de literatura, realizou-se levantamento bibliográfico acerca de avaliações sobre os EPSAN visando identificar objetivos, desenhos metodológicos e indicadores utilizados.

Na segunda etapa foi realizado um processo de imersão durante um dia em um RP localizado no estado de Santa Catarina. Dentre as vantagens da imersão, destacam-se a possibilidade de comparação entre as informações teóricas e a realidade, bem como a contemplação de fatos inesperados (15). A escolha deste restaurante ocorreu por conveniência, considerando aspectos de interesse, a saber: a recente reforma estrutural do RP em 2017, o fato do mesmo apresentar escalonamentos de valores para acesso e por atender diariamente cerca de 600 pessoas.

Na terceira etapa partiu-se para a construção de uma proposta de matriz avaliativa contendo dimensões, subdimensões e indicadores de avaliação dos RP com seus respectivos *rationales*. Esta proposta foi discutida e pactuada em três oficinas de consenso, com duração total de 12 horas, por meio da técnica de comitê tradicional (16-18). O consenso possibilita a elaboração de uma referência, envolvendo aspectos técnicos da questão analisada e considerando os elementos de ordem ética e política (14). Participaram quatro docentes doutores e três pós-graduandos com expertise em SAN e avaliação de políticas públicas.

Na última etapa, a matriz foi avaliada por especialistas externos ao grupo de pesquisa, com experiência na implantação e gestão de RP. Nesta etapa participaram um representante do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), dois representantes da Coordenação Geral de Equipamentos Públicos da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (MDS), dois nutricionistas responsáveis técnicos de RP e um coordenador geral com experiência em gestão de RP. Aos especialistas foi encaminhado e-mail com a proposta de matriz avaliativa, solicitando sugestões para adequação. As sugestões foram avaliadas pelos pesquisadores que, considerando sua pertinência em relação ao objetivo da avaliação, ao MTL e aos *rationales*, acataram ou descartaram. Todos os especialistas receberam a matriz avaliativa ajustada, com as justificativas para as alterações realizadas, sendo questionado se estavam contemplados com esta nova proposta. Diante da aprovação dos especialistas a matriz foi pactuada.

Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o número 1.160.850.

Resultados

Modelo teórico-lógico

A Figura 2 apresenta o modelo construído tendo por base as normativas que regem a PNSAN, com destaque para a Lei nº 11.346/2006 (LOSAN) e o Decreto nº 7.272/2010, que consagram o conceito intersetorial e ampliado de SAN, definem o DHAA como princípio orientador e instituem no país o SISAN (19, 20). O principal instrumento de execução e gestão da PNSAN é o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (19) que, em suas duas edições, reforça a importância da expansão e qualificação dos RP (21, 22).

FIGURA 02

Apesar da importância do reconhecimento dos RP pela PNSAN, enquanto Programa para a garantia do DHAA, estes possuem normativas específicas anteriores à própria Política, já que são estruturas previamente existentes e normatizadas. Os RP são EPSAN com normativas estabelecidas pelo MDS, incluindo o “Manual do Programa Restaurante Popular (2004)” e “Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação (2007)”, que visam à orientação da gestão frente a estes restaurantes (4, 11, 19). Neste sentido, estes documentos também foram utilizados na construção do modelo, visto que orientam a construção, estrutura física, localização, cardápio, ações de socialização e educação alimentar e nutricional, preços de acesso, volume de refeições, processos de compra de alimentos e produção das refeições, dimensionamento dos recursos humanos, além de reforçar aspectos de cidadania junto ao público alvo.

Matriz de avaliação

A matriz é composta por 2 dimensões, 6 subdimensões, 24 indicadores e 29 medidas (Figura 3) descritos na sequência.

FIGURA 03

Dimensão 1: Político-organizacional

A gestão do RP é responsabilidade da prefeitura, incluindo os casos de terceirização do serviço. A gestão deve ocorrer em parceria

com diversas secretarias municipais, que devem garantir a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso, a preços acessíveis e destinados, preferencialmente, ao público em vulnerabilidade social (4, 11).

A dimensão político-organizacional apresenta os parâmetros administrativos e funcionais nos quais o gestor deve atuar para que o RP possua desempenho adequado aos seus objetivos. Esta dimensão está disposta em três subdimensões: *Administração, Estrutura/Espaço do Restaurante Popular e Público Frequentador*.

A subdimensão *Administração* consiste em atividades de planejamento, organização, direção e controle utilizando recursos humanos, materiais e técnicos (4, 11). Esta subdimensão é composta pelos indicadores: **Disponibilidade, Recursos humanos; Recursos financeiros; Preço de consumo; Articulação em SAN; Resíduos e; Avaliação e monitoramento**.

O indicador **Disponibilidade** refere-se ao processo de produção diária de refeições, dias e horários de funcionamento (11). Os **Recursos humanos** visam o dimensionamento de pessoal necessário para o trabalho de produção e distribuição da refeição (4, 23). Os **Recursos financeiros** avaliam a capacidade de manutenção do RP em médio e longo prazos (4). O indicador **Preço de consumo** refere-se ao preço cobrado na comercialização das refeições prontas (4). **Articulação em SAN** indica o nível de articulação do restaurante com outras ações de SAN (4, 24). O indicador **Resíduos** avalia o estímulo às ações de tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos (4). O indicador **Avaliação e monitoramento** refere-se aos serviços do RP, mesmo em casos de administração terceirizada. Inclui ainda o controle social da gestão pública (4).

A subdimensão *Estrutura* avalia se os RP estão localizados em regiões de grande movimentação de pessoas de baixa renda, próximas a locais de transporte de massa. Inclui ainda a infraestrutura básica para funcionamento e a possibilidade dos restaurantes funcionarem como espaços multiuso para diversas atividades (4). Esta subdimensão possui os seguintes indicadores: **Localização, Estrutura física e Manutenção**.

O indicador **Localização** refere-se ao local de implantação do RP, priorizando regiões com grande movimentação diária de trabalhadores de baixa renda, formais e/ou informais e, ainda, em áreas periféricas, onde há maior concentração de população em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar e nutricional (11). A **Estrutura física** remete ao processo de adequação do RP às normas para

estabelecimentos produtores de refeições e infraestrutura urbana básica: redes públicas de abastecimento de água e de fornecimento de energia elétrica, captação para o esgotamento sanitário e águas pluviais, e os acessos ao RP (4, 11). O indicador **Manutenção** refere-se à realização de manutenção programada e periódica dos equipamentos do restaurante (4, 25).

A subdimensão *Público Frequentador* remete ao público atendido pelos RP, que deve priorizar populações em situação de vulnerabilidade social (4, 11). Compõem esta subdimensão os indicadores: **Frequentadores e Priorização do atendimento para populações específicas**.

O indicador **Público frequentador** refere-se à caracterização do público potencial, perfil socioeconômico, hábitos alimentares, nível de renda, ocupação, entre outros (4). Por **Priorização do atendimento para populações específicas** entendem-se as ações desenvolvidas para garantia do atendimento preferencial aos destinatários da Política de Assistência Social, ou seja: indivíduos ou segmentos populacionais urbanos ou rurais em condições de vulnerabilidade (4, 26).

Dimensão 2: Técnico-operacional

A dimensão técnico-operacional objetiva demonstrar o comprometimento da gestão com a função de fornecer uma refeição adequada e com preço acessível, ainda, possibilitar um espaço multifuncional de fortalecimento da cidadania, estando disposta em três subdimensões: *Alimentação Adequada, Educação Alimentar e Nutricional e Assistência Ampliada ao Público frequentador*.

A subdimensão *Alimentação Adequada* analisa a qualidade alimentar e nutricional das refeições servidas pelo RP. Estas devem ser nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, preponderantemente com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar (4). Esta subdimensão inclui os indicadores: **Planejamento nutricional dos cardápios, Segurança dos alimentos, Oferta de alimentos e/ou preparações regionais, Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar, Volume de refeições produzidas para o público frequentador e Satisfação do público frequentador com a alimentação oferecida**.

O indicador **Planejamento nutricional dos cardápios** refere-se à adequação nutricional das refeições e a necessidade de um nutricionista responsável técnico (4, 23). A **Segurança dos alimentos** avalia a

produção através de processos seguros, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos (4, 25). O indicador **Oferta de alimentos e/ou preparações regionais** remete ao fornecimento de alimentos que estimulem a biodiversidade de espécies, o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento, além do estímulo à cozinha típica regional, contribuindo para o resgate das tradições e o prazer da alimentação (4, 27). A **Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar** avalia o processo de compra e utilização de alimentos oriundos da agricultura familiar local e/ou regional (4, 28). O indicador **Volume de refeições produzidas para o público frequentador** refere-se ao volume e sua adequação ao número de comensais que procuram o RP (4). O indicador **Satisfação do público frequentador com a alimentação oferecida**, por fim, analisa a adequação do cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais (4).

A subdimensão *Educação Alimentar e Nutricional* (EAN) remete a necessidade do RP em promover uma prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que vise promover hábitos alimentares saudáveis de forma autônoma e voluntária (29). Esta subdimensão é composta pelo indicador **EAN relacionada à SAN**, que se refere à promoção de ações de EAN, preservação e resgate da cultura alimentar, combate ao desperdício e promoção da saúde. Inclui também atividades que visem estimular a sociedade ao combate à fome e a adotar hábitos alimentares saudáveis (4).

A subdimensão *Assistência Ampliada ao Público frequentador* resgata a alimentação adequada como direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa e indispensável à realização dos direitos constitucionais, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a SAN da população(19). Esta subdimensão envolve os indicadores **Fomento de outras ações de assistência social, Situação de SAN após a implantação do RP, Atividades de socialização, Ações intersetoriais e Visibilidade do RP**.

O indicador **Fomento de outras ações de assistência social** refere-se às parcerias que podem ser estabelecidas com o RP, principalmente com a Secretaria de Assistência Social, por meio de orientação sobre os programas sociais desenvolvidos pelo município no espaço do restaurante (4). A **Situação de SAN após a implantação do RP** avalia a capacidade de ações de desenvolvimento social e geração de emprego e renda (11, 30). O indicador **Atividades de socialização** aborda a funcionalidade do RP como espaço multiuso para diversas

atividades, contribuindo para o fortalecimento da cidadania e da socialização (4). As **Ações intersetoriais** avaliam as parcerias que podem ser estabelecidas, nos diversos níveis de governo e junto a outras entidades, como secretarias municipais; conselhos de alimentação e/ou nutrição; Universidades; Organizações Não Governamentais (ONGs); Indústrias, Centros de Abastecimento, Empresas, entre outros (4). E o indicador **Visibilidade do RP** avalia a divulgação das ações do RP, estimulando maior adesão da sociedade nos processos (31).

Discussão

O modelo proposto visa avaliar os RP enquanto EPSAN, analisando o desempenho da gestão, das ações e intervenções com os frequentadores. A matriz avaliativa sintetiza a teoria do objeto avaliado, embasada na literatura e na legislação vigente. Para maior solidez e pertinência, a proposta foi discutida em oficinas de consenso com especialistas. A realização das oficinas de consenso e submissão da matriz a especialistas externos foi importante, principalmente diante de um cenário de escassas publicações sobre avaliação dos RP no âmbito de interesse. A revisão evidenciou que predominam na literatura estudos focados no perfil e satisfação dos usuários, com importante foco na avaliação de aspectos higiênicos sanitários e/ou na análise da composição nutricional dos cardápios. Foram localizados poucos avanços em termos de avaliação destes equipamentos enquanto estratégias da PNSAN (10).

No que concerne à avaliação, ela deve permitir averiguar para quem e de qual forma as intervenções são planejadas e destinadas, bem como quais são os resultados e impactos gerados (30, 32). Especificamente no âmbito da SAN, a avaliação é reconhecidamente uma ação complexa e desafiadora, pois envolve determinantes, necessidades e interesses que se inscrevem em esferas diversas da sociedade (30, 33). Considerando esta complexidade (intersectorial, participativa e interdisciplinar), torna-se necessário, além de discutir os limites dos métodos de avaliação tradicionais, avançar na construção de abordagens teóricas e metodológicas integradoras voltadas para SAN (32, 34, 35).

Diante desse panorama, admite-se que tão importante quanto à existência dos equipamentos é a existência de mecanismos de monitoramento constantes que subsidiem a avaliação dos resultados, a qualificação da execução dos mesmos, os desafios políticos e

administrativos existentes e o impacto das políticas na SAN da população (6, 36, 37).

São necessários avanços em metodologias avaliativas que contemplem a SAN como norteadora das ações executadas pelos EPSAN. Para além, deve-se compreender a avaliação enquanto estratégia inerente ao próprio programa, fundamental para qualificação deste e garantindo que atinja seus objetivos, com maior eficácia e eficiência (12). Medidas de melhoria para os RP acarretam em sua otimização enquanto ferramentas para o enfrentamento da fome, contribuindo para melhores índices de SAN e garantia do DHAA (38, 39).

Ressalta-se que, ao serem incorporados à PNSAN, os RP têm seus objetivos ampliados ao também responderem pelo conceito de SAN. Assim, destaca-se a intersetorialidade, enquanto elemento central da PNSAN, que pode também ser analisada como elemento dos próprios RP. A intersetorialidade em SAN se consagra como forte estratégia por contemplar ações referentes à produção, comercialização, abastecimento, acesso e consumo dos alimentos (40). O RP incorpora todas essas ações diariamente, caracterizando-se enquanto um instrumento com potencial de promover a intersetorialidade, desde à aquisição de alimentos pela agricultura familiar até o correto aproveitamento do resíduo orgânico produzido.

Nesta perspectiva, a gestão do RP deve estabelecer integração e parcerias com outras políticas sociais, com ênfase às políticas estruturantes – como os programas de transferência de renda e acesso a emprego. Isso deve possibilitar que o RP opere para assegurar o DHAA, mas também realize de forma paralela ações que atuem diretamente sobre os demais determinantes da InSAN (2).

Para além de uma alimentação saudável e adequada, o RP deve garantir dignidade ao ato de alimentar, fortalecendo a cidadania de grupos mais vulneráveis, também a partir do envolvimento de diferentes setores de governo e sociedade. Nesse contexto, ressalta-se o papel do RP enquanto agente de uma EAN crítica e construtora de sujeitos detentores de direitos.

Deste modo, destaca-se que a construção de uma cidadania ativa, na qual a população compreenda o DHAA, depende de ações de EAN que estimulem uma aprendizagem afetiva, considerando as representações sociais e condições socioeconômicas dos envolvidos (10, 41). Isto porque as práticas alimentares não referem-se apenas à necessidade de comer, mas permeiam, sobretudo, a identidade cultural, social, costumes familiares, valores, crenças, tempo e formas preferidas

de preparar um alimento (38). Ressalta-se ainda que as ações de EAN no equipamento têm o potencial de atingir diversos públicos, permitindo a expansão e o embasamento dos direitos, incluindo a saúde e a alimentação, bem como da promoção de práticas alimentares saudáveis, por meio de um trabalho coletivo e participativo com toda a comunidade (42).

O RP deve ser um programa educativo - estimulando a defesa dos direitos humanos, e emancipatório – visando à autonomia dos sujeitos (43). A existência de políticas e programas de acesso direto aos alimentos deve seguir premissas que são essenciais ao bom desempenho, como: boa focalização, forte referência aos direitos humanos, comunicação com outras políticas sociais que os beneficiários participem e promoção de hábitos saudáveis (2, 43).

Num contexto internacional, ressalta-se que maioria dos países que alcançaram metas importantes sobre o combate à fome possuem políticas estáveis e fortes de proteção social destinadas a grupos vulneráveis da população. Nesses países, o compromisso de lutar contra a InSAN obteve resultados satisfatórios apesar de dificuldades como o crescimento da população, a volatilidade e elevação dos preços dos alimentos e da energia, o aumento do desemprego e as recessões econômicas no final dos anos 1990 e os anos posteriores a 2008 (44).

Considerando a necessidade de políticas efetivas que reduzam o percentual de populações em situação de InSAN, observam-se em diversos países propostas similares aos RP encontrados no Brasil. Algumas unidades conseguem ofertar refeições por preços acessíveis durante todo o ano, ininterruptamente. Exemplos incluem países como o Peru (Comedores Populares), Espanha (Comedores Sociais), Argentina (Comedores Comunitários), Canadá (Programas de Mercearia) e Estados Unidos da América (The Meals Program) (45).

A despeito da relevância de estratégias de combate à fome e à miséria como a proposta pelos RP, preocupam os registros de períodos de fechamento de diversas unidades pelo país e a instabilidade por vezes vivenciada pelo equipamento, que recentemente teve suas informações e orientações retiradas dos *sites* oficiais. Ainda, reflete-se sobre a certa ‘invisibilidade’ do tema na literatura disponível (2).

O fortalecimento da existência e continuidade dos RP como um direito deve ser enfatizado, visto que se trata de uma ferramenta que possibilita o acesso à alimentação e contribui para a garantia do DHAA e da SAN dos frequentadores. Ressalta-se a necessidade de ampliação do entendimento deste programa para além de uma prática

assistencialista, mas promotora da emancipação social através do exercício de um direito e fortalecimento do controle social (2).

Considerações finais

Com base no exposto, mostram-se ainda necessários estudos avaliativos que contemplem os EPSAN, em especial os RP, enquanto equipamentos integrantes da PNSAN. Compreende-se que avaliações com esse delineamento são importantes para dar visibilidade a estes equipamentos e fortalecê-los como elementos promotores na garantia do DHAA e na qualificação dos índices brasileiros de SAN.

Nesse sentido é importante destacar o ineditismo deste estudo, pois apresenta uma matriz avaliativa que contribui para a valorização dos RP como ferramenta multifuncional dentro da PNSAN, ampliando seu potencial para além da oferta de refeições nutricionalmente adequadas. Espera-se que a matriz avaliativa proposta possa ser qualificada e aplicada em distintos contextos, contribuindo para minimizar as disparidades regionais quanto ao número de RP e estimulando a produção científica em relação a esta temática.

Dentre os fatores limitantes deste trabalho aponta-se a não realização de consenso com os especialistas externos por meio do método Delphi, por exemplo, para uma validação mais apurada da matriz avaliativa. Contudo, considerando-se a limitação de tempo inerente a esta etapa, acredita-se que os especialistas selecionados possuíam experiência suficiente e o olhar sensível e adequado ao objeto em questão.

A ausência da definição do juízo de valor para os componentes da matriz avaliativa também inclui um dos fatores limitante. Entretanto, acredita-se que esse modelo possa ser adaptado a cada realidade, conforme a especificidade de cada território e população. Nesta mesma linha, admite-se também que o modelo proposto não aprofundou alguns aspectos, a exemplos de questões de financiamento ou do próprio impacto do RP para o público frequentador. Entretanto, reforça-se que a proposta teve como foco a construção de uma matriz avaliativa de caracterização das ações que devem ser priorizadas pelos gestores dos RP, buscando a obtenção de um panorama que poderá subsidiar futuros aprofundamentos.

Financiamento

Esta pesquisa integra um projeto de maior extensão financiado pelo Edital de Chamamento Público do MDS e da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN) nº 01/2013.

Referências

1. ZANINI E, SCHNEIDER MB. Restaurantes populares em Toledo: Um programa de desenvolvimento. *Econ desenvol.* 2016;27(2).
2. SILVA DE. Restaurante Popular: uma forma de acesso à alimentação adequada [Dissertação]. Pelotas/RS: Universidade Federal de Pelotas; 2012.
3. SOBRINHO FM, SILVA YC, ABREU MNS, PEREIRA SCL, DIAS CS. Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. *Cien Saude Colet.* 2014;19(5):1601.
4. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Manual Programa Restaurante Popular. 2004.
5. BRASIL. Decreto nº33.329, de 10 de novembro de 2011. 2011.
6. CRUZ KG. Insegurança alimentar e estado nutricional nos restaurantes populares do Brasil : paradoxo e convergência? [Dissertação]. Brasília/DF: Universidade de Brasília; 2012.
7. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Mapeamento da Segurança Alimentar e Nutricional 2015. 2015.
8. IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio: Segurança Alimentar (PNAD/2013). 2014;1:139.
9. MALUF R. Análise dos resultados da pesquisa Mapeamento e caracterização de restaurantes populares. In: Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento AeS, editor. São Paulo/SP: Instituto Pólis; 2005.
10. ARAÚJO FR, ARAÚJO MAD, MAIA PB, MEDEIROS GCBS, SOUZA FJV. Programa Restaurante Popular: uma alternativa para promover o direito humano à alimentação adequada? *Emancipação.* 2015;15(1):142-54.
11. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação. 2007.
12. THURSTON W, POTVIN L. Evaluability assessment: a tool for incorporating evaluation in social change programmes. *Evaluation.* 2003;9(4):453-69.
13. CONTANDRIOPOULOS AP, CHAMPAGNE F, DENIS JL, PINEAULT R. A avaliação na área da saúde: conceitos e métodos. . In: Fiocruz E, editor. Avaliação em saúde: dos modelos conceituais a práticas da implantação de programas. Rio de Janeiro: Hartz, Z.M.A; 1997. p. 29-47.

14. HARTZ ZMA, SILVA LMV. Avaliação em saúde: dos modelos teóricos à prática na avaliação de programas e sistemas de saúde: Editora Fiocruz; 2005.
15. COOPER DR, SCHINDLER PS. Métodos de Pesquisa em Administração-12ª Edição: McGraw Hill Brasil; 2016.
16. SOUZA LEFP, SILVA LMV, HARTZ ZMA. Conferência do consenso sobre a imagem objetivo da descentralização da atenção à saúde no Brasil. Avaliação em saúde dos modelos teóricos à prática na avaliação de programas e sistemas de saúde 2005. p. 65-102.
17. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Departamento de Monitoramento e Avaliação do SUS. Planejamento estratégico do Ministério da Saúde : 2011 – 2015 : resultados e perspectivas Brasília: Editora do Ministério da Saúde 2013. p. 160.
18. UCHOA AC, GONDIM GMM, BARRETO MA, ROCHA NSPD, ROCHA PDM. Utilizando técnicas de consenso: potencialidades e limites na avaliação de informações em saúde. Meta-avaliação da atenção básica à saúde: teoria e prática. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2008. p. 253-82.
19. BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Oficial da União, Poder Executivo. 2010(Brasília/DF).
20. BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 . Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências Brasília, DF 2006 2006.
21. Brasil. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANANSAN 2016-2019 2017.
22. BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Ministério do Desenvolvimento Social (MDS). Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. 2011.
23. CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 380, de 28 de dezembro de 2005. 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. 2005.

24. BURITY V, FRANCESCHINI T, VALENTE F, RECINE E, LEÃO M, CARVALHO MF. Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília/DF: ABRANDH; 2010.

25. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216 Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004.

26. CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Subsídios para a construção da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 2009.

27. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos Regionais Brasileiros - 2º Edição 2015.

28. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Políticas Públicas para Agricultura Familiar. 2013.

29. 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. 2012.

30. SANTOS SMC, SAMPAIO MFA. Contexto do Planejamento e da Avaliação da Segurança Alimentar e Nutricional. In: ROCHA C, BURLANDY L, MAGALHÃES R, editors. Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro/RJ: Editora Fiocruz; 2013. p. 147-68.

31. RABELO MM, RUCKERT IN. A construção da política de segurança alimentar e nutricional: o caso de Porto Alegre. Indicadores Econômicos FEE. 2014;41(3):85-100.

32. CARVALHO AT, ALMEIDA ER, NILSON EAF, UBARANA JA, FERNÁNDEZ IM, IMMINK M. Métodos de análise em programas de segurança alimentar e nutricional: uma experiência no Brasil. Cien Saude Colet. 2013;18(2):309-21.

33. BROUSSELLE A, CHAMPAGNE F, CONTANDRIOPOULOS AP, HARTZ Z. Avaliação: conceitos e métodos. . Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2011.

34. GABRIEL CG, CALVO MCM, OSTERMANN RM, VASCONCELOS FAG. Proposta e aplicabilidade de modelo para avaliação da gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Cadernos de Saúde Pública. 2014;30:1731-44.

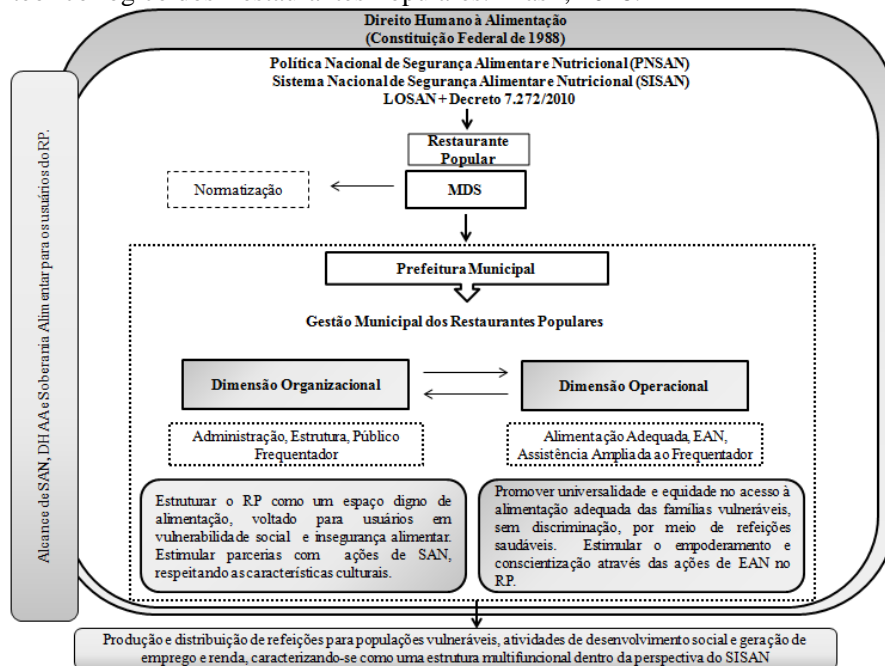
35. MAGALHÃES R. Avaliação de políticas e iniciativas públicas de segurança alimentar e nutricional: dilemas e perspectivas metodológicas. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2014;19:1339-46.
36. DOS ANJOS LA, BURLANDY L. Construção do conhecimento e formulação de políticas públicas no Brasil na área de segurança alimentar. *Ciência & saúde coletiva*. 2010;15(1):19-23.
37. KEPPLER AW, SEGALL-CORRÊA AM. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2011;16:187-99.
38. GODOY KC, SÁVIO KEO, AKUTSU RC, GUBERT MB, BOTELHO RBA. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil. *Cad Saude Publica*. 2014;30(6):1239-49.
39. GARAJAU NI, AFONSO MLM. Articulação intersetorial como estratégia de gestão na Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: análise do Programa Cozinha Comunitária Segurança Alimentar e Nutricional. 2016;23:106-1079.
40. BURLANDY L. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersetorialidade no âmbito federal de governo. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2009;14(3):851-60.
41. DUTRA MMM. Fome de Cidadania e o Direito à Alimentação: a percepção dos usuários do restaurante popular Mesa do Povo em Fortaleza-CE [Dissertação]. Fortaleza/CE: Universidade Federal do Ceará; 2007.
42. SOARES LP, SANTOS LMP. Políticas e Programas de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. In: SILVA CO, SOUZA DB, PASCOAL GB, SOARES LP, editors. *Segurança Alimentar e Nutricional*. Rio de Janeiro/RJ: Editora Rubio Ltda; 2016. p. 13-23.
43. YASBEK MC. O programa Fome Zero no contexto das políticas sociais brasileiras. *São Paulo em Perspectiva*. 2004;18(2):104-12.
44. ONU. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo*. 2015.
45. Agriculture USDo. The Meals Program <https://www.fns.usda.gov/cacfp/child-and-adult-care-food-program2017> [cited 2017 30/05/2017].

Figura 1 – Fluxograma das etapas metodológicas.



Fonte: Elaboração dos autores, 2018.

Figura 2 - Modelo teórico-lógico dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.



Fonte: Elaboração dos autores, 2018.

Legenda: DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada; EAN - Educação Alimentar e Nutricional; LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional; MDS - Ministério do Desenvolvimento Social; RP - Restaurante Popular; SAN - Segurança Alimentar e Nutricional.

Figura 3 – Matriz avaliativa das ações desenvolvidas pelos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional. Brasil, 2018.

<i>DIMENSÃO POLÍTICO-ORGANIZACIONAL</i>		
SUBDIMENSÃO	INDICADOR	MEDIDA
Administração	1. Disponibilidade	1.1. Dias de funcionamento 1.2. Número de pessoas atendidas diariamente 1.3. Quadro de funcionários relacionados à produção de refeições
	2. Recursos humanos	2.1. Capacitação dos funcionários
	3. Recursos financeiros	3.1. Origem do recurso
	4. Preço de consumo	4.1. Escalonamento para acesso 4.2. Preço da refeição
	5. Articulação em SAN	5.1. Existência de articulação com outras ações de SAN
	6. Resíduos	6.1. Destinação dos resíduos
	7. Avaliação e monitoramento	7.1. Existência de mecanismo local de avaliação e monitoramento
Estrutura	1. Localização	1.1. Adequação da localização
	2. Estrutura física	2.1. Estrutura mínima de funcionamento 2.2. Capacidade do refeitório
	3. Manutenção	3.1. Realização de manutenção dos equipamentos
Público Freqüentador	1. Público freqüentador	1.1. Caracterização do público freqüentador
	2. Priorização do atendimento para populações específicas	2.1. Atendimento prioritário para populações em situação de vulnerabilidade social e InSAN

<i>DIMENSÃO POLÍTICO-OPERACIONAL</i>		
SUBDIMENSÃO	INDICADOR	MEDIDA
Alimentação Adequada	1. Planejamento nutricional dos cardápios 2. Segurança dos alimentos 3. Oferta de alimentos e/ou preparações regionais 4. Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar 5. Volume de refeições produzidas para o público frequentador 6. Satisfação do público frequentador com a alimentação oferecida	1.1. Adequação nutricional dos cardápios servidos 2.1. Existência de processos seguros de produção de refeição 3.1. Inclusão de alimentos e preparações regionais 4.1. Aquisição de alimentos da Agricultura Familiar 4.2. Parcerias relacionadas à Agricultura e Abastecimento 5.1. Adequação da produção de refeições em relação à demanda 6.1. Realização de pesquisa sobre a satisfação do público frequentador
Educação Alimentar e Nutricional	1. EAN relacionada à SAN	1.1. Realização de ações de EAN para o público frequentador
Assistência ampliada ao Público frequentador	1. Fomento de outras ações de assistência social 2. Situação de SAN após a implantação do RP 3. Atividades de socialização 4. Ações intersetoriais 5. Visibilidade do RP	1.1. Existência de ações de incentivo acerca da participação do público frequentador em outras ações de assistência social 2.1. Investigação das condições de SAN após a implantação do RP 3.1. Promoção de atividades de socialização 4.1. Existência de ações intersetoriais 5.1. Divulgação externa das ações do RP

Fonte: Elaboração dos autores, 2018.

4.2 SEGUNDO ARTIGO ORIGINAL

O segundo artigo original apresentado como resultado desta dissertação aborda a avaliação dos Restaurantes Populares da região Sul do Brasil no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional. Foi elaborado a partir da aplicação do modelo de avaliação.

AVALIAÇÃO DOS RESTAURANTES POPULARES DA REGIÃO SUL DO BRASIL NO ÂMBITO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Resumo

O objetivo do estudo foi realizar uma avaliação normativa dos Restaurantes Populares existentes nos três estados da região Sul do Brasil, tendo como parâmetros as diretrizes e normativas do Programa e a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A matriz avaliativa foi construída por meio de oficinas de consenso com especialistas, contemplando duas dimensões: Político-Organizacional, organizada nas subdimensões *Administração*, *Estrutura e Público Frequentador* e, Técnico-Operacional, organizada nas subdimensões *Alimentação Adequada*, *Educação Alimentar e Nutricional* e *Assistência Ampliada ao Público Frequentador*. Foram elencados 24 indicadores, coletados através de questionário on-line com os gestores dos restaurantes. Dos 35 restaurantes presentes na região Sul, 86% (30) participaram da pesquisa. As subdimensões melhor avaliadas foram *Alimentação Adequada* e *Administração*, com percentual dos restaurantes avaliados como “bom” de 70% e 63%, respectivamente. As subdimensões com piores avaliações incluem: *Educação Alimentar e Nutricional* com 47% dos restaurantes classificados como “ruim” e *Assistência Ampliada ao Usuário* com 40%. Destaca-se a ampla participação dos gestores dos restaurantes existentes e a boa avaliação dos itens referentes à administração, estrutura e ao processo de produção de refeições. Ressalta-se, contudo, a necessidade de avanços na compreensão e atuação dos restaurantes como equipamentos da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Palavras chave: Restaurante Popular, Segurança Alimentar e Nutricional, Avaliação normativa de políticas e programas.

Abstract

The objective of the article was to carry out a normative evaluation of the Popular Restaurants existing in the three states of the South region of Brazil, having as parameters the guidelines and norms of the Program and the National Policy of Food and Nutritional Security. The evaluative matrix was built through consensus workshops with specialists, covering two dimensions: Political-Organizational, organized in the subdimensions *Administration*, *Structure* and *Public and Technical*, Operational, organized in the sub-dimensions *Adequate Food*, *Food and Nutrition Education* and *Extended Assistance to the Public Attendant*. 24 indicators were collected, collected through an online questionnaire with the managers of the restaurants. Of the 35 restaurants present in the South region, 86% (30) participated in the research. The best evaluated sub-dimensions were *Adequate Food and Administration*, with the percentage of restaurants evaluated as "good" of 70% and 63%, respectively. Subdimensions with the worst ratings include: *Food and Nutrition Education* with 47% of restaurants classified as "bad" and *Extended User Assistance* with 40%. It is important to emphasize the wide participation of the managers of the existing restaurants and the good evaluation of the items referring to the administration, structure and the process of production of meals. However, the need for advances in the understanding and performance of restaurants as equipment of the National Policy on Food and Nutrition Security is highlighted.

Key words: Popular Restaurant, Food and Nutrition Security, Normative evaluation of policies and programs.

Introdução

O surgimento do Programa Restaurantes Populares (RP) data da década de 1940 com a instituição do Decreto-Lei nº 1.469/1939, que criou o Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Industriários (IAPI). Este foi substituído pelo Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) no Decreto-Lei nº 22.478/1940, sendo mantido até 1967 (1-3). Durante os anos de regime militar no Brasil os RP foram fechados, sendo reinstalados na década de 1990 em grandes centros urbanos (1, 2). Em 2003 os RP integraram as ações do Programa Fome Zero (PFZ), sendo regidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) (4).

A partir de 2006, após a promulgação da Lei nº 11.346/2006, Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), o MDS compreende que a implantação de equipamentos públicos de alimentação e nutrição, como os RP, as cozinhas comunitárias e os bancos de alimentos, representa um avanço importante do município e/ou estado na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) (5). Desta forma, esses equipamentos são inseridos no Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) como Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), por qualificarem a atuação dos entes federados na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) (5, 6). O fomento e o fortalecimento dos EPSAN estão consagrados no Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que constitui o principal instrumento de execução e gestão da PNSAN (7, 8).

Os RP têm como objetivo principal o aumento da oferta de refeições saudáveis a preços acessíveis, devendo priorizar indivíduos com baixo poder aquisitivo e em condição de Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN). São espaços multiusos que devem realizar ações de desenvolvimento social e geração de emprego e renda, contribuindo para o fortalecimento da cidadania (9, 10).

Tendo em vista que estes estabelecimentos são ferramentas importantes no enfrentamento da fome e elevação dos índices de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (11), observa-se a importância de estudos que os avaliem. Mecanismos de avaliação e monitoramento das ações e resultados deste equipamento são importantes para qualificar a sua execução e avaliar os impactos desta política de SAN na população (12, 13).

Revisão de literatura sobre os EPSAN publicados entre 2007 e 2018 localizou 24 estudos de avaliação em RP. Contudo, a revisão

evidenciou que predominam estudos focados no perfil e satisfação dos usuários (10, 14, 15), com importante foco na avaliação de aspectos higiênicos sanitários e/ou na composição nutricional dos cardápios (16). Foram localizados poucos avanços em termos de avaliação destes equipamentos enquanto estratégias da PNSAN, atestando a lacuna ainda existente na literatura (17).

Nesta perspectiva, o objetivo do presente artigo foi realizar uma avaliação normativa (18, 19) dos RP existentes nos três estados da região Sul do Brasil – Paraná (PR), Santa Catarina (SC) e Rio Grande do Sul (RS), tendo como parâmetros as diretrizes do Programa e a PNSAN.

Destaca-se que a região Sul responde por 14% da população brasileira (20) e apresentava, em 2013, 14,4% de domicílios em algum grau de InSAN, segundo menor índice do país (21). Não obstante, a região possuía, em 2015, 23 RP, o que correspondia a 11% do total de equipamentos em funcionamento no Brasil (n=207) (6). Além disso, esta pesquisa faz parte de um projeto maior financiado pelo MDS, e que envolve, entre outras metas, a construção de metodologias e avaliações da PNSAN em SC e RS e, neste contexto, sob o interesse de proporcionar um panorama regional, optou-se por realizar esta pesquisa também no estado do PR.

Método

Trata-se de pesquisa de avaliação normativa sobre os RP no âmbito da SAN (18, 19). Inicialmente procedeu-se à elaboração do modelo teórico-lógico, a partir de revisão de literatura, análise da legislação vigente e das normativas do Programa Restaurantes Populares (Manual Programa Restaurante Popular/MDS, 2004; Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação/MDS, 2007 (9, 22); e na Lei nº 11.346/2006 (23)) (Figura 01), sendo que o funcionamento dos RP foi interpretado a partir de duas dimensões: Político-Organizacional e Técnico-Operacional (24, 25). Como forma de possibilitar a comparação entre as informações teóricas e a realidade, bem como a contemplação de fatos inesperados (26), foi realizado processo de imersão durante um dia em um RP.

FIGURA 01

Considerando o modelo e a imersão, partiu-se para a construção de uma proposta de matriz avaliativa contendo as respectivas

subdimensões e indicadores de avaliação dos RP. Esta matriz foi discutida e pactuada em três oficinas de consenso, por meio da técnica de comitê tradicional (27, 28) envolvendo 12 horas de trabalho e contando com a participação de 07 membros do grupo de pesquisa, com expertise em SAN e avaliação de políticas públicas. Posteriormente a matriz avaliativa foi ajustada e submetida à avaliação por especialistas externos ao grupo de pesquisa, com expertise na temática e envolvimento na implantação e gestão de RP. Participaram desta fase um representante do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), dois representantes da Coordenação Geral de Equipamentos Públicos da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do MDS, dois nutricionistas responsáveis técnicos de RP e um coordenador geral com longa experiência em gestão de RP.

A matriz avaliativa final resultou em 2 dimensões, 6 subdimensões, 24 indicadores e 29 medidas (Quadro 01).

A dimensão Político-Organizacional está disposta em três subdimensões: *Administração*, *Estrutura/Espaço do Restaurante Popular* e *Público Frequentador*. A gestão dos RP é responsabilidade da prefeitura, devendo ocorrer em parceria com secretarias municipais, garantindo a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso, a preços acessíveis e destinadas, preferencialmente, ao público em InSAN (9).

A dimensão Técnico-Operacional está disposta em três subdimensões: *Alimentação Adequada*, *Educação Alimentar e Nutricional*, e *Assistência Ampliada ao Frequentador*. Objetiva contribuir para a garantia do DHAA e das demais demandas sociais do usuário, bem como para a formação de hábitos alimentares saudáveis. A gestão municipal deve garantir a eficácia no fornecimento de refeições e nas ações educativas em saúde, alimentação e nutrição. E, ainda, possibilitar um espaço multifuncional de fortalecimento da cidadania (9).

QUADRO 01

A Subdimensão *SI-Administração* (Quadro 01) consiste em atividades de planejamento, organização, direção e controle utilizando recursos humanos, materiais e técnicos (9, 22). Esta subdimensão é composta pelos indicadores: *II- Disponibilidade* - referente ao processo de produção diária de refeições, aos dias e horários de funcionamento (22); *I2-Recursos Humanos* - avaliam o dimensionamento de pessoal

para a produção e distribuição de cardápio único em um dia nos RP (9, 29); *I3-Recursos Financeiros* - avaliam a capacidade de manutenção dos RP em médio e longo prazos (9); *I4-Preço de Consumo* - referente ao preço cobrado pelas refeições prontas (9); *I5-Articulação em SAN* - indica o nível de articulação do restaurante com outras ações de SAN (9, 30); *I6-Resíduos* - avalia o estímulo às ações de tratamentos dos resíduos orgânicos (9); e *I7-Avaliação e Monitoramento* - referente aos serviços dos RP e ao controle social da gestão pública (9).

A Subdimensão *S2-Estrutura* (Quadro 01) avalia a localização dos RP, a infraestrutura básica e o funcionamento como espaço multiuso (9). Inclui os indicadores: *I8-Localização* - referente ao local de implantação do RP (22); *I9-Estrutura Física* - remete à adequação do RP às normas para estabelecimentos produtores de refeições (9, 22); e *I10-Manutenção* - referente à manutenção programada e periódica dos equipamentos (9, 31).

A Subdimensão *S3-Público Frequentador* (Quadro 01) remete ao público atendido e priorizado pelos RP (9, 22). Compõem esta subdimensão os indicadores: *I11-Frequentadores* - referente à caracterização do público frequentador potencial (9); e *I12-Priorização do Atendimento para Populações Específicas* - avalia o atendimento preferencial aos destinatários da Política de Assistência Social (9, 32).

Na dimensão Técnico-Operacional, a Subdimensão *S4-Alimentação Adequada* (Quadro 01) analisa a qualidade alimentar e nutricional das refeições servidas. Esta subdimensão inclui os indicadores: *I13-Planejamento Nutricional dos Cardápios* - referente à adequação nutricional das refeições (9, 29); *I14-Segurança dos Alimentos* - avalia a produção através de processos seguros, conforme as boas práticas de manipulação dos alimentos (9, 31); *I15-Oferta de Alimentos e/ou Preparações Regionais* - pondera o estímulo à cozinha típica regional (9, 33); *I16-Priorização dos Alimentos produzidos pela Agricultura Familiar* - avalia o processo de compra e utilização de alimentos oriundos da agricultura familiar local e/ou regional (9, 34); *I17-Volume de Refeições produzidas para o Público Frequentador* - afere a adequação do volume de refeições ao número de comensais (9); e *I18-Satisfação do Público Frequentador com a Alimentação Oferecida* - analisa a adequação do cardápio pela avaliação do frequentador (9).

A Subdimensão *S5-Educação Alimentar e Nutricional* (EAN) (Quadro 01) remete à promoção de uma prática contínua e permanente, promotora de hábitos alimentares saudáveis de forma autônoma (35). Abrange o indicador *I19-Educação Alimentar e Nutricional relacionada*

à SAN - avalia a promoção de ações de EAN como foco na cultura alimentar e promoção da saúde (9).

A Subdimensão *S6-Assistência Ampliada ao Público frequentador* (Quadro 01) resgata a alimentação adequada como direito fundamental do ser humano (36). Contém os indicadores: *I20-Fomento de outras ações de Assistência Social* - referente às parcerias estabelecidas com a assistencial social (9); *I21-Situação de SAN após a implantação do RP* - avalia as ações de desenvolvimento social e de SAN dos frequentadores (22, 37); *I22-Atividades de Socialização* - aborda a funcionalidade do RP como espaço multiuso (9); *I23-Ações Intersetoriais* - avalia as demais parcerias estabelecidas (9); e *I24-Visibilidade do RP* - avalia a divulgação das ações do RP para maior adesão da sociedade (11).

O Quadro 02 contém os itens observados e avaliados - indicadores, subdimensões e dimensões, com os respectivos parâmetros de julgamento.

QUADRO 02

Coleta de dados

A partir da matriz avaliativa, foram elaboradas 44 questões que compuseram o instrumento de coleta de dados. O modelo foi aplicado a partir de questionário on-line, com envio do *link* para preenchimento para os e-mails dos participantes. Na sequência foram realizadas, em média, duas ligações para os remetentes visando sensibilizá-los sobre a participação. A coleta ocorreu entre outubro e dezembro de 2017.

Para definição da amostra foram considerados os dados referentes ao número de RP da região do Sul do Brasil coletados pelo IBGE em 2014 e pelo MapaSAN em 2015 (6, 21). Esses dados foram cruzados, identificando os municípios que sinalizaram possuir RP. Posteriormente, foi realizado contato telefônico diretamente com o responsável pelo estabelecimento para verificar a situação de funcionamento do equipamento. Deste modo, a amostra envolveu todos os RP que estavam em funcionamento na região Sul do Brasil em outubro de 2017.

Após os contatos telefônicos realizados para verificar o funcionamento dos RP listados pelo IBGE (2014) (21) e pelo MAPASAN (2015) (6), os dados sinalizaram a presença de outros RP, além dos identificados nas bases de dados secundárias supracitadas. O número total de RP elencados foi de 42 equipamentos distribuídos em 28 municípios, destes 35 em funcionamento.

O teste piloto do instrumento foi realizado em um Restaurante Universitário (RU) que pode ser enquadrado como RP, porém com público definido e exclusivo (38). Os responsáveis pelo RU foram contatados por telefone para esclarecimentos e, na sequência, foi encaminhado o *link* do questionário. As sugestões advindas referiram-se a alterações no formato de algumas questões, sendo todas acatadas pelos pesquisadores.

Análise dos dados

Os dados coletados foram compilados e organizados em um banco do *software* Excel 2016®. A análise dos dados foi realizada com base na matriz avaliativa, utilizando-se também distribuição de frequências relativas simples (39).

Todos os indicadores foram considerados com o mesmo grau de importância e cada um deles foi classificado como “bom”, “regular” ou “ruim”. Este método de classificação é frequente no campo da avaliação em saúde (40, 41). Assim, para responder pelas 29 medidas da matriz, foram elaboradas 63 perguntas. Dessas, 44 foram utilizadas para se chegar ao juízo de valor dos indicadores e as demais se referem à caracterização dos restaurantes.

Com base nas normativas que regem os RP, as respostas provenientes da coleta de dados serviram para indicar a classificação das medidas de cada RP. Para o ajuizamento de valor, foi atribuído 10 pontos para as medidas classificadas como “bom”, 5 pontos para as classificadas como “regular” e 0 ponto para as “ruim”.

A nota dos indicadores foi calculada como a média das notas das suas respectivas medidas. Todavia, quando o indicador possuía apenas duas medidas seu juízo foi considerado “bom” quando a nota era ≥ 5 e ruim quando < 5 . Para os demais indicadores, subdimensões, dimensões e, para a avaliação final RP, o juízo de valor foi definido como “bom” quando $> 7,0$, “regular” ≤ 7 e $\geq 5,0$, e “ruim” $< 5,0$. Em suma, a média das notas obtidas para os indicadores resultou na avaliação das subdimensões; a média das subdimensões na avaliação das dimensões; e a média das duas dimensões possibilitou a avaliação final do RP.

Aspectos éticos da pesquisa

Todos os participantes foram esclarecidos sobre os objetivos da pesquisa e participaram da coleta de dados de forma espontânea, a partir da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A

pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o número 1.160.850.

Resultados

Dos 35 RP em funcionamento na região Sul, 86% (30) participaram da pesquisa. Santa Catarina teve participação de 100% (4) dos RP existentes, o Rio Grande do Sul de 83% (12) e o Paraná de 79% (15).

Dos 30 RP participantes, 57% possuíam gestão municipal, 30% terceirizada e 13% gestão mista. Quanto ao respondente, a maior parte referia-se a nutricionistas (47%), seguida de coordenadores (17%), gerentes (13%) e fiscais de contratos (10%; 03). A maior parte dos restaurantes (73%) teve a sua inauguração entre 2003 e 2010, sendo que entre 2003 e 2006 concentra-se o maior percentual de aberturas (43%). Na avaliação geral, 40% dos RP foram classificados como “bom” (Gráfico 01).

Na Tabela 02 observa-se a análise individual de cada indicador e subdimensão. O indicador que obteve o melhor desempenho foi *I3-Recursos Financeiros*, apresentando conceito bom em 100% dos RP, seguido dos indicadores *I8-Localização* (97%), *I14-Segurança dos Alimentos* (93%) e *I9-Estrutura Física* (90%). Os indicadores pior classificados foram *I10-Manutenção*, com nenhum dos RP classificado como “bom”; seguido dos indicadores *I22-Atividades de Socialização* (7%) e *I1- Disponibilidade* (10%).

TABELA 01

Dentre os indicadores de *S1-Administração* os melhores desempenhos foram do *I3-Recursos Financeiros* com 100% dos RP classificados como “bom” e do *I7-Avaliação e Monitoramento* com 87%. O indicador com maior percentual de RP classificados como “ruim” foi o *I5-Articulação em SAN* com 40% (Tabela 01).

A subdimensão *S2-Estrutura* teve um número expressivo de RP avaliados como bons em dois dos três indicadores que a compõe. Os indicadores *I8-Localização* e *I9-Estrutura Física* tiveram boa classificação em 97% e 90% dos RP, respectivamente. Contudo, o terceiro indicador, *I10-Manutenção* obteve 100% dos RP classificados como “ruim” (Tabela 01).

A subdimensão *S3-Público Freqüentador* apresenta dois indicadores: *I12-Priorização do Atendimento para Populações*

Específicas com 73% atingindo “bom” e; *III-Frequentedores* com 57% dos RP classificados como “ruim” (Tabela 01).

A subdimensão *S4-Alimentação Adequada* apresentou dois indicadores com mais de 90% de RP avaliados como bons, sendo eles: *I14-Segurança dos alimentos* (93%) e *I17-Volume de Refeições produzidas para o Público Alvo* (90%). O indicador com pior avaliação foi *I18-Satisfação dos Usuários com a Alimentação Oferecida*, com 73% avaliados como “ruim” (Tabela 01).

S5-Educação Alimentar e Nutricional apresenta apenas um indicador: *I19-EAN relacionada à SAN*, obtendo 37% dos RP avaliados como “bom”, (16%) e (47%) como “ruim” (Tabela 01).

A subdimensão *S6-Assistência Ampliada ao Usuário* alcançou boa avaliação no indicador *I24-Visibilidade do RP*, classificado como “bom” em 73% dos RP. O indicador com pior avaliação foi *I22-Atividades de Socialização*, com 90% de RP classificados como “ruim” (Tabela 01).

Ressalta-se que 50% dos indicadores avaliados alcançaram 70% ou mais dos RP classificados como “bom”, comparados a 6,7% de indicadores com mais de 70% dos RP avaliados como “ruim”. Das subdimensões, as mais bem avaliadas foram *S1-Administração* e *S4-Alimentação Adequada*, com percentual dos RP avaliados como “bom” de 63% e 70%, respectivamente. As subdimensões com piores avaliações foram: *S5-Educação Alimentar e Nutricional* com 47% dos RP classificados como “ruim” e *S6-Assistência Ampliada ao Usuário* com 40% (Tabela 01).

Discussão

Os resultados demonstraram que cerca de 40% dos RP possuem gestão terceirizada ou mista. Ainda são recentes as pesquisas sobre a terceirização do serviço público, seja por empresas prestadoras de serviços ou organizações sociais (42). Contudo, no contexto atual em que a terceirização tem ocupado um lugar central, é necessário analisar os reflexos da privatização dos serviços públicos via terceirização (42). As normativas sobre os RP definem que a administração pública pode optar pela terceirização dos serviços operacionais de produção de refeições, desde que a administração pública monitore para que o preço da refeição seja acessível e se responsabilize pela avaliação e monitoramento dos serviços (9). Neste caso sugere-se investigação futura sobre a relação entre o tipo de gestão e os resultados alcançados pelos RP.

O maior percentual de RP inaugurados entre os anos de 2003 e 2010 explica-se pelo contexto político do período. Em 2003 foi lançado o Fome Zero resgatando na agenda política a preocupação com programas voltados ao acesso aos alimentos, e também à produção através de políticas agrárias (43). A intersectorialidade dos RP por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), por exemplo, incentiva a agregação de valor da produção familiar via aquisição direta de alimentos. Ademais, tem o potencial de fortalecer a produção e cultura alimentar, incentivar o manejo agroecológico, a preservação da biodiversidade regional e, ainda, aquecer a economia local (1).

Com relação às subdimensões mais bem avaliadas (*Administração e Alimentação Adequada*), os RP da região Sul mostraram potencialidade para cumprir com seu objetivo de garantir alimentação adequada aos frequentadores, principalmente para àqueles cuja à alimentação servida se constitui na única alternativa de realizar ao menos uma refeição completa ao dia (10, 44, 45).

Contudo, os RP, ao apresentarem as subdimensões *de Educação Alimentar e Nutricional e Assistência Ampliada ao Usuário* como as piores avaliadas, indicam um limite em promover emancipação social por meio do exercício e fortalecimento de um direito. O RP, enquanto um equipamento promotor de SAN, está além de uma ação assistencialista e resumida à oferta de uma refeição equilibrada e acessível. Nesta lógica, reforça-se a necessidade de sua compreensão como um espaço promotor da cidadania de grupos mais vulneráveis, que deve atuar para minimizar os impactos gerados pela InSAN (46).

Sabe-se, no entanto, que o devido funcionamento e manutenção da qualidade dos programas sociais, estão diretamente relacionados à existência de recursos financeiros suficientes para atender as demandas da população (47). Neste quesito, destaca-se a boa avaliação do indicador *I3-Recursos Financeiros*, uma vez que todos os respondentes alegaram possuir fonte de recurso estável para o Programa desde sua implantação. Todavia, a realidade regional encontrada é discrepante da realidade nacional, visto que apenas 13,5% dos municípios afirmam ter recursos próprios para manter estruturas institucionais da PNSAN (48). Em contextos de inexistência de repasse direto para o fortalecimento da política, com existência apenas de editais descentralizados (48), o resultado encontrado no presente estudo sugere interesse e comprometimento dos gestores ao manterem seus RP com recursos próprios.

Ressalta-se também a boa avaliação do indicador *I12-Priorização do Atendimento para Populações Específicas*, a qual representa um

avanço dos RP quanto ao acesso da população mais vulnerável. O RP enquanto um EPSAN agrega dimensões de atuação que extrapolam seu potencial de unidade produtora de refeições, visto que incorporaram o DHAA e a promoção de SAN enquanto metas. O correto desempenho dos RP se deve não apenas ao preço baixo ou boa qualidade da refeição, mas a interação com outros programas da PNSAN, garantido continuidade e ampliação dos resultados e impactos (1).

As avaliações mais próximas dos RP enquanto EPSAN, encontradas na literatura, são estudos focados na caracterização da insegurança alimentar domiciliar dos frequentadores dos RP por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Entretanto, a SAN abrange diversas dimensões pertencentes a diferentes níveis sócio organizacionais, de forma que extrapola a capacidade de medição de apenas um ou dois indicadores. Neste sentido, pesquisadores sugerem a associação da escala EBIA com outros indicadores que possibilitem ampliar a avaliação/diagnóstico em relação a variáveis extradomiciliares e a dimensão de acesso aos alimentos (49, 50).

Atenta-se para resultados insatisfatórios nos indicadores relacionados à avaliação da situação de SAN dos usuários (*Situação de SAN após a implantação do RP*) e quanto à existência de avaliação sobre a alimentação recebida (*Satisfação dos Usuários com a Alimentação Oferecida*). Esses dados sinalizam limitações dos RP frente ao processo de avaliação e monitoramento de suas ações. Salienta-se que tão importante como as estratégias de garantia de SAN é o monitoramento constante para a avaliação dos resultados, compreendendo necessidades, limitações e avançando para processos de ajustes e correções (51, 52). Ainda, a realização de um diagnóstico sobre funcionamento adequado dos RP, pelo olhar do frequentador, é fundamental para melhorias (53).

Os sistemas de proteção social, como os RP e demais programas e políticas, são ferramentas importantes na luta contra a fome, mas devem envolver diferentes setores do governo e da sociedade, para promoção concomitante de saúde, educação, nutrição e práticas emancipatórias, estimulando a cidadania (23, 36, 54). A extensão da proteção social em todo o mundo e principalmente em países em desenvolvimento tem sido fundamental para o avanço no combate à fome (55).

A PNSAN abarca a intersetorialidade como elemento central, como forte estratégia entre diversas políticas sociais e setores governamentais, instaurando uma gestão diferenciada dos programas sociais de SAN para garantir o DHAA (2, 51). A experiência de alguns

RP sinaliza que os avanços significativos foram impulsionados pela parceria com outras políticas públicas. Essas parcerias promoveram o desenvolvimento da região e transformaram a realidade da população vulnerável, gerando emprego e beneficiando a produção rural (1). A promoção da intersetorialidade pelo RP pode ser garantida, entre outras estratégias, por meio de ações de EAN que incentivem hábitos alimentares adequados, com um enfoque da alimentação enquanto direito humano e promotora de cidadania (52).

Todavia, os resultados encontrados sinalizaram uma baixa frequência na realização das ações educativas. Essas ações no espaço do RP possibilitam a expansão e o embasamento da saúde, da promoção de práticas alimentares saudáveis, além de atingir diversos públicos por ser um espaço de fluxo contínuo de pessoas (52). O ideal é que as ações de EAN estimulem uma aprendizagem afetuosa, atendendo as representações sociais e condições socioeconômicas dos envolvidos (44). Além disso, a EAN deve fortalecer as formas de comunicar as ações de SAN como um direito. O conhecimento por parte da população desse direito colaborará para que ações e programas similares aos RP tenham outra identidade e, enfim, auxiliem no objetivo maior de garantir o direito a uma vida digna, sem restrições (17).

Ressalta-se, ainda, a necessidade de atualização e adequação das normativas que regem os RP, pois as mesmas encontram-se desatualizadas quanto à PNSAN e direcionadas apenas às metrópoles. Considerando que a maioria dos RP avaliados estão lotados em municípios de pequeno porte, alguns indicadores foram desfavorecidos por orientações impraticáveis para a realidade local. Deste modo, reforça-se a necessidade de mecanismos mais efetivos de descentralização destes equipamentos para os municípios, acelerando a expansão da PNSAN por meio da efetivação dos seus instrumentos no âmbito municipal.

Por fim, atenta-se para a necessidade de avanços em metodologias avaliativas que contemplem a SAN como norteadora das ações executadas pelos RP, visando à qualificação do Programa e garantindo que atinja seus objetivos, com maior eficácia e eficiência (56). A avaliação e monitoramento do RP sob o olhar estrutural, mas principalmente, como um elemento intersetorial da PNSAN possibilitará a otimização dos mesmos como ferramentas atuantes no enfrentamento da fome e na garantia do DHAA (2, 44, 53).

Considerações Finais

Foram analisados os RP da região Sul do Brasil e, portanto, foi alcançado um panorama regional acerca destes equipamentos. Os RP têm papel fundamental no alcance do DHAA e da SAN, principalmente por populações vulneráveis, de modo que podem ser compreendidos como importantes instrumentos dentro da PNSAN.

Dentre os aspectos positivos, destaca-se a ampla participação dos RP existentes. Observou-se também a maior adequação dos itens referentes à administração, estrutura e ao processo de produção de refeições. Os resultados insatisfatórios, por sua vez, foram mais expressivos nos indicadores que extrapolam o caráter apenas assistencial dos RP, refletindo a necessidade de avanços na compreensão e atuação dos RP como equipamentos da PNSAN. Para além, refletem a necessidade de processos de avaliação e monitoramento considerando o potencial dos RP na promoção do DHAA e da SAN, visando à ampliação da atuação e dos resultados.

Entende-se que a matriz construída contribui para identificar características que fortalecem os RP enquanto EPSAN e, se incorporada pelos gestores desses equipamentos, pode fomentar o fortalecimento dos mesmos e subsidiar avanços no campo da avaliação e gestão dos programas de SAN.

Dentre os limites desta pesquisa, destaque-se a inadequação das normativas que regem os RP para municípios de pequeno porte, visto que foram elaboradas priorizando municípios com mais de 100 mil habitantes.

Agradecimentos

Ao Ministério do Desenvolvimento Social (Chamamento Público MDS/SESAN nº 01/2013). À gestão dos Restaurantes Populares participantes pela disponibilização dos dados.

Referências

1. ZANINI E, SCHNEIDER MB. Restaurantes populares em Toledo: Um programa de desenvolvimento. *Econ desenvol.* 2016;27(2).
2. GARAJAU NI, AFONSO MLM. Articulação intersetorial como estratégia de gestão na Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: análise do Programa Cozinha Comunitária Segurança Alimentar e Nutricional. 2016;23:106-1079.
3. VASCONCELOS FAG. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. *Revista de Nutrição.* 2005;18(4):439-57.
4. SILVA JG. Projeto Fome Zero: Documento-síntese. . In: SILVA JG, GROSSI MED, FRANÇA CG, editors. *Fome Zero: A experiência brasileira.* Brasília/DF: Série NEAD Especial 12; 2010. p. 360.
5. RedeSAN. Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional / RedeSAN - FAURGS - UFRGS - MDS. Porto Alegre Evangraf; 2011. p. 80.
6. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Mapeamento da Segurança Alimentar e Nutricional 2015.* 2015.
7. Brasil. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. *Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANASAN 2016-2019* 2017.
8. BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Ministério do Desenvolvimento Social (MDS). *Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015.* 2011.
9. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Manual Programa Restaurante Popular.* 2004.
10. ASSUNÇÃO RCLN, BASTOS PV, SILVA BPL, PERCEGONI N, MENDES LL, BINOTI ML. Perfil socioeconômico, demográfico e alimentar dos usuários do restaurante popular de Juiz de Fora, MG. *Demetra.* 2017;12(1):289-304.
11. RABELO MM, RUCKERT IN. A construção da política de segurança alimentar e nutricional: o caso de Porto Alegre. *Indicadores Econômicos FEE.* 2014;41(3):85-100.
12. DOS ANJOS LA, BURLANDY L. Construção do conhecimento e formulação de políticas públicas no Brasil na área de segurança alimentar. *Ciência & saúde coletiva.* 2010;15(1):19-23.
13. KEPPLER AW, SEGALL-CORRÊA AM. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. *Ciência & Saúde Coletiva.* 2011;16:187-99.

14. RIBEIRO AA, PESSOA MTG, AZEVEDO SMU, OLIVEIRA VTL, MEIRELES AL. Caracterização socioeconômica, estado nutricional e prevalência de insegurança alimentar em idosos usuários do restaurante popular de um município do nordeste brasileiro. *Revista Ciência Plural*. 2017;2(3):59-71.
15. MACHADO IE, PEREIRA SCL, JÚNIOR CSD, ABREU MNS, BORGES AM, FILGUEIRAS JH. Fatores associados ao excesso de peso em adultos usuários de restaurantes populares em Belo Horizonte, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2014;19(5):1367-77.
16. CARRIJO AP, BOTELHO RBA, AKUTSU RCCA, ZANDONADI RP. Is What Low-Income Brazilians Are Eating in Popular Restaurants Contributing to Promote Their Health? *Nutrients*. 2018;10(4):414.
17. ARAÚJO FR, ARAÚJO MAD, MAIA PB, MEDEIROS GCBS, SOUZA FJV. Programa Restaurante Popular: uma alternativa para promover o direito humano à alimentação adequada? *Emancipação*. 2015;15(1):142-54.
18. CONTANDRIOPOULOS AP, CHAMPAGNE F, DENIS JL, PINEAULT R. A avaliação na área da saúde: conceitos e métodos. . In: Fiocruz E, editor. *Avaliação em saúde: dos modelos conceituais a práticas da implantação de programas*. Rio de Janeiro: Hartz, Z.M.A; 1997. p. 29-47.
19. HARTZ ZMA. *Avaliação em Saúde: dos modelos conceituais à prática na análise da implantação de programas* Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 1997. 132 p.
20. IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Estimativas da população residente com data de referência 1º de julho de 2017. Diretoria de Pesquisas, Coordenação de População e Indicadores Sociais. 2017.
21. IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio: Segurança Alimentar (PNAD/2013). 2014;1:139.
22. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação*. 2007.
23. BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 . Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências Brasília, DF 2006
24. GABRIEL CG, CALVO MCM, OSTERMANN RM, VASCONCELOS FAG. Proposta e aplicabilidade de modelo para

avaliação da gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Cadernos de Saúde Pública. 2014;30:1731-44.

25. NICKEL DA, Calvo MCM, NATAL S, FREITAS SFT, HARTZ ZMA. Desenvolvimento da capacidade avaliativa na gestão da atenção básica: um estudo de caso exemplar em Santa Catarina, Brasil, de 2008 a 2011. Cadernos de Saúde Pública. 2014;30:839-50.

26. COOPER DR, SCHINDLER PS. Métodos de Pesquisa em Administração-12ª Edição: McGraw Hill Brasil; 2016.

27. UCHOA AC, GONDIM GMM, BARRETO MA, ROCHA NSPD, ROCHA PDM. Utilizando técnicas de consenso: potencialidades e limites na avaliação de informações em saúde. Meta-avaliação da atenção básica à saúde: teoria e prática. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2008. p. 253-82.

28. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Departamento de Monitoramento e Avaliação do SUS. Planejamento estratégico do Ministério da Saúde : 2011 – 2015 : resultados e perspectivas Brasília: Editora do Ministério da Saúde 2013. p. 160.

29. CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 380, de 28 de dezembro de 2005. 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. 2005.

30. BURITY V, FRANCESCHINI T, VALENTE F, RECINE E, LEÃO M, CARVALHO MF. Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília/DF: ABRANDH; 2010.

31. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216 Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004.

32. CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Subsídios para a construção da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 2009.

33. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos Regionais Brasileiros - 2º Edição 2015.

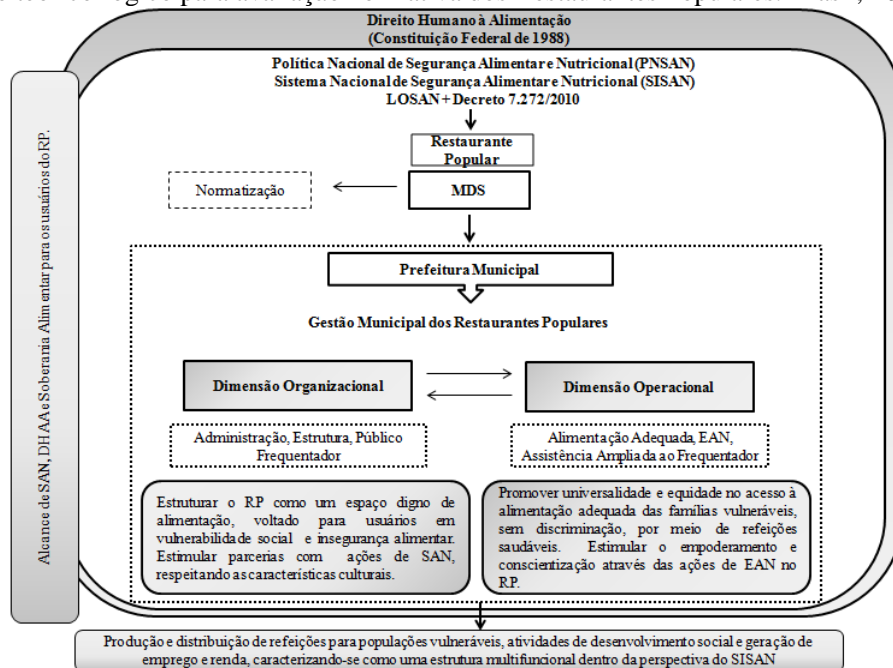
34. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Políticas Públicas para Agricultura Familiar. 2013.

35. 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. 2012.

36. BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Oficial da União, Poder Executivo. 2010(Brasília/DF).
37. SANTOS SMC, SAMPAIO MFA. Contexto do Planejamento e da Avaliação da Segurança Alimentar e Nutricional. In: ROCHA C, BURLANDY L, MAGALHÃES R, editors. Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro/RJ: Editora Fiocruz; 2013. p. 147-68.
38. MORAES AP, SILVA ICC, BARBOSA AW. Análise pós ocupação do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Viçosa/MG. 2010.
39. LAPPONI JC. Estatística usando excel: Elsevier Brasil; 2004.
40. MACHADO ML, GABRIEL CG, SOAR C, MAMED GR, MACHADO PMO, LACERDA JT, MARTINS MC, MARCON MC. Adequação normativa dos planos estaduais de segurança alimentar e nutricional no Brasil. Cadernos de saude publica. 2018;34:e00206716.
41. VIEIRA M, CALVO MCM. Avaliação das condições de atuação de Conselhos Municipais de Saúde no Estado de Santa Catarina, Brasil. Cadernos de Saúde Pública. 2011;27:2315-26.
42. DRUCK G, SENA J, PINTO M, ARAÚJO S. A terceirização no serviço público: particularidades e implicações. A Terceirização do Trabalho no Brasil, IPEA. 2017.
43. TOMAZINI CG, LEITE CKS. Programa Fome Zero e o paradigma da segurança alimentar: ascensão e queda de uma coalizão? Revista de Sociologia e Política. 2016;24(58):13-30.
44. GODOY KC, SÁVIO KEO, AKUTSU RC, GUBERT MB, BOTELHO RBA. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil. Cad Saude Publica. 2014;30(6):1239-49.
45. GODOY K, SÁVIO KEO, AKUTSU RC, GUBERT MB, BOTELHO RBA. Food insecurity and nutritional status of individuals in a socially vulnerable situation in Brazil. Ciência & Saúde Coletiva. 2017;22:607-16.
46. GOMES MFS, PEREIRA SCL, ABREU MNS. Fatores associados à autopercepção de saúde dos idosos usuários dos restaurantes populares de Belo Horizonte Cien Saude Colet. 2017.

47. PIANA M. A construção do perfil do assistente social no cenário educacional [online]. São Paulo: Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009. 233 p. ISBN 978-85-7983-038-9. Available from SciELO Books < <http://books.scielo.org>, 2017.
48. VASCONCELLOS ABPA, MOURA LBA. Segurança alimentar e nutricional: uma análise da situação da descentralização de sua política pública nacional. Cadernos de Saúde Pública. 2018;34:e00206816.
49. PÉREZ-ESCAMILLA R. Experiência internacional com a escala de percepção da insegurança alimentar. Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate 2005;2(Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação).
50. PANELLI-MARTINS BE. Análise de Métodos de Avaliação da Segurança Alimentar e Nutricional: uma contribuição à política municipal de SAN [Trabalho de Conclusão]. Salvador/BA: Universidade Federal da Bahia; 2007.
51. BURLANDY L. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersetorialidade no âmbito federal de governo. Ciência & Saúde Coletiva. 2009;14(3):851-60.
52. SOARES LP, SANTOS LMP. Políticas e Programas de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. In: SILVA CO, SOUZA DB, PASCOAL GB, SOARES LP, editors. Segurança Alimentar e Nutricional. Rio de Janeiro/RJ: Editora Rubio Ltda; 2016. p. 13-23.
53. MALDONADO MB, MOYA S. Posibles mejoras para paliar el hambre mediante el Banco de Alimentos de Mendoza. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 2010;16(2):98-104.
54. ROCHA NP, FILGUEIRAS MS, ALBUQUERQUE FM, MILAGRES LC, CASTRO APP, SILVA MA, COSTA GD, PRIORE SE, NOVAES JF. Análise do programa nacional de alimentação escolar no município de Viçosa, MG, Brasil. Rev Saude Publica. 2018;52:16.
55. ONU. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo. 2015.
56. THURSTON W, POTVIN L. Evaluability assessment: a tool for incorporating evaluation in social change programmes. Evaluation. 2003;9(4):453-69.

Figura 1 - Modelo teórico-lógico para avaliação normativa dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.



Legenda

DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada; EAN - Educação Alimentar e Nutricional; LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional; MDS - Ministério do Desenvolvimento Social; RP - Restaurante Popular; SAN - Segurança Alimentar e Nutricional.

Quadro 01 - Dimensões, subdimensões, número de indicadores e medidas da matriz avaliativa dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.

FUNCOAMENTO DOS RESTAURANTES POPULARES	Dimensões	Subdimensões	Indicadores	Medidas
	Político-Organizacional	Administração	7	10
		Estrutura	3	4
		Público Freqüentador	2	2
	Técnico-Operacional	Alimentação Adequada	6	6
		Educação Alimentar e Nutricional	1	2
Assistência ampliada ao freqüentador		5	5	
TOTAL DE INDICADORES E MEDIDAS			24	29

Quadro 02 – Parâmetros e juízo de valor da matriz de avaliação dos Restaurantes Populares. Brasil, 2018.

	Subdimensões	Indicador	Juízo de Valor			
			Indicador	Subdimensão	Dimensão	RP
Dimensão Político-Organizacional	Administração	I1 - Disponibilidade	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim	Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim
		I2 - Recursos humanos	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
		I3 - Recursos financeiros	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
		I4 - Preço de consumo	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
		I5 - Articulação em SAN	Bom (10) Ruim (0)			
		I6 - Resíduos	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
		I7 - Avaliação e monitoramento	Bom (10) Ruim (0)			
	Estrutura	I1 - Localização	Bom (10) Ruim (0)	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim Julgamento: Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim	Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim
		I2 - Estrutura física	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
		I3 - Manutenção	Bom (10) Ruim (0)			

	Subdimensões	Indicador	Juízo de Valor			
			Indicador	Subdimensão	Dimensão	RP
Dimensão Político-Organizacional	Público Frequentador	I1 - Frequentadores	Bom (10) Ruim (0)	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim	Média >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim
		I2 - Priorização do atendimento para populações específicas	Bom (10) Ruim (0)	Julgamento: <i>Bom (10)</i> <i>Regular (5)</i> <i>Ruim (0)</i>	Julgamento: <i>Bom (10)</i> <i>Regular (5)</i> <i>Ruim (0)</i>	Julgamento: <i>Bom (10)</i> <i>Regular (5)</i> <i>Ruim (0)</i>
Dimensão Técnico-Operacional	Alimentação Adequada	I1 - Planejamento nutricional dos cardápios	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim	<i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim
		I2 - Segurança dos alimentos	Bom (10) Ruim (0)			
		I3 - Oferta de alimentos e/ou preparações regionais	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
		I4 - Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
		I5 - Volume de refeições produzidas para o público frequentador	Bom (10) Ruim (0)			
		I6 - Satisfação dos frequentadores com a alimentação oferecida	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
			Julgamento: <i>Bom (10)</i> <i>Regular (5)</i> <i>Ruim (0)</i>	Julgamento: <i>Bom (10)</i> <i>Regular (5)</i> <i>Ruim (0)</i>	Julgamento: <i>Bom (10)</i> <i>Regular (5)</i> <i>Ruim (0)</i>	

	Subdimensões	Indicador	Juízo de Valor			
			Indicador	Subdimensão	Dimensão	RP
Dimensão Técnico-Operacional	Educação Alimentar e Nutricional	I1 - EAN relacionada à SAN	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	<p>>7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>	<p><i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p>	<p><i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p>
	Assistência ampliada ao frequentador	I1 - Fomento de outras ações de assistência social	Bom (10) Ruim (0)	<p><i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>	<p>Julgamento:</p>	<p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
		I2 - Situação de SAN após a implantação do RP	Bom (10) Ruim (0)			
		I3 - Atividades de socialização	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)			
		I4 - Ações intersetoriais	Bom (10) Ruim (0)			
I5 - Visibilidade do RP	Bom (10) Ruim (0)	<p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>				

Gráfico 01 - Distribuição dos Restaurantes Populares da região Sul do Brasil segundo a avaliação geral do funcionamento. Brasil, 2018.

Distribuição dos Restaurantes Populares da região Sul do Brasil segundo a avaliação geral do funcionamento

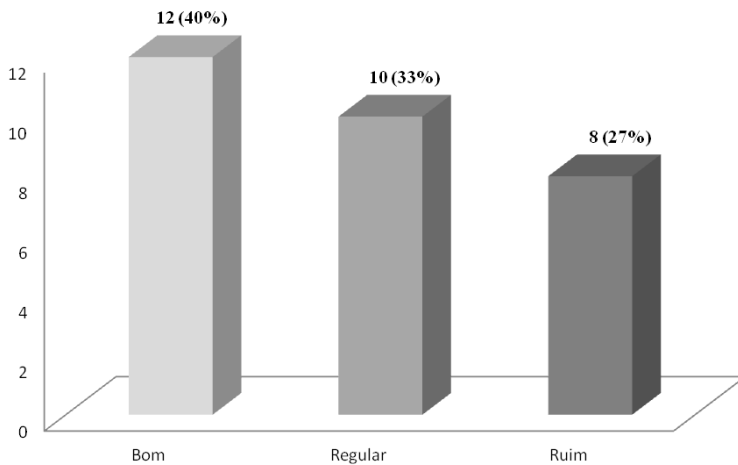


Tabela 02 – Distribuição dos Restaurantes Populares da região Sul segundo a classificação dos indicadores. Brasil, 2018.

Subdimensão (S) /Indicadores (I)	Classificação percentual dos indicadores		
	Bom (%)	Regular (%)	Ruim (%)
<i>S1 – Administração</i>	63	30	7
I1 – Disponibilidade	10	90	0
I2 - Recursos Humanos	37	50	13
I3 - Recursos Financeiros	100	0	0
I4 - Preço de consumo	33	50	17
I5 - Articulação em SAN	60	0	40
I6 – Resíduos	70	10	20
I7 - Avaliação e Monitoramento	87	0	13
<i>S2 – Estrutura</i>	0	97	3
I8- Localização	97	0	3
I9 - Estrutura física	90	10	0
I10 – Manutenção	0	0	100
<i>S3 - Público Frequentador</i>	43	30	27
I11 – Frequentadores	43	0	57
I12 - Priorização do atendimento para populações específicas	73	0	27
<i>S4 - Alimentação Adequada</i>	70	27	3
I13 - Planejamento nutricional dos cardápios	80	20	0
I14 - Segurança dos alimentos	93	0	7
I15 - Oferta de alimentos e/ou preparações regionais	83	10	7
I16 - Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar	70	0	30
I17 - Volume de refeições produzidas para o público alvo	90	0	10
I18 - Satisfação dos usuários com a alimentação oferecida	20	7	73
<i>S5 - Educação Alimentar e Nutricional</i>	37	16	47
I19 - EAN relacionada à SAN	37	17	47
<i>S6 - Assistência Ampliada ao Usuário</i>	13	47	40
I20 - Fomento de outras ações de assistência social	67	0	33
I21 - Situação de SAN após a implantação do RP	37	0	63
I22 - Atividades de socialização	7	3	90
I23 - Ações intersetoriais	63	0	37
I24 - Visibilidade do RP	73	0	27

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa procurou avaliar os Restaurantes Populares existentes na Região Sul do Brasil, possibilitando a realização de um panorama regional acerca dos aspectos normativos desses equipamentos. Os RP foram avaliados, de modo geral, com boa atuação dentro da SISAN. Entre os 24 indicadores avaliados, destacam-se aqueles que alcançaram a avaliação “bom” em mais 70% dos RP, sendo eles: 1. Recursos Financeiros (100%), 2. Resíduos (70%), 3. Avaliação e Monitoramento (87%), 4. Localização (97%), 5. Estrutura física (90%), 6. Priorização do atendimento para populações específicas (73%), 7. Planejamento nutricional dos cardápios (80%), 8. Segurança dos alimentos (93%), 9. Oferta de alimentos e/ou preparações regionais (83%), 10. Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar (70%) e 11. Volume de refeições produzidas para o público alvo (90%).

Ressalta-se também a ampla participação da gestão dos RP na pesquisa, já que dos 35 RP presentes na Região Sul, 86% (30) responderam à pesquisa através do questionário on-line. Tal fato que pode refletir o interesse dos gestores municipais na adequação e continuidade desses equipamentos, bem como no entendimento dos impactos gerados e da sua relevância social dos mesmos.

Características que devem ser revistas e qualificadas foram apontadas por indicadores com percentual elevado de RP classificados como “ruim”, como: 1. Manutenção (100%), 2. Satisfação dos usuários com a alimentação oferecida (73%) e 3. Atividades de socialização (90%). Ressalta-se que a melhoria na execução das ações dos RP poderá promover um maior alcance do DHAA, da SAN e do fortalecimento da cidadania para os seus frequentadores.

Em relação aos indicadores avaliados de forma insatisfatória, atenta-se para a necessidade de atualização e adequação das normativas que regem os RP, pois encontram-se desatualizadas e direcionadas apenas para aqueles equipamentos de grande porte situados em metrópoles brasileiras. Tal fato desfavoreceu a avaliação dos RP de pequeno porte, que é a maioria na região Sul, além de apresentar parâmetros impraticáveis para a realidade de muitos municípios, como servir no mínimo mil refeições por dia.

Os dados encontrados reforçam a importância dos processos avaliativos para programas e ações que compõem a PNSAN, por meio de abordagens ampliadas e intersetoriais. Também, reflete sobre a importância da compreensão ampliada da InSAN e dos mecanismos que

atuam para a garantia do DHAA, com vistas à efetivação de estratégias, ações e programas de SAN.

Ainda que esta pesquisa seja restrita aos três estados da região Sul do Brasil, entende-se que a aplicação da matriz avaliativa construída, bem como os resultados, pode ser utilizada pelos demais RP existentes no Brasil. Ao localizar os limites e as potencialidades espera-se estimular a otimização das ações dos RP avaliados e estimular o processo de avaliação dos demais restaurantes. Os dados encontrados contribuem também para melhor compreensão dos RP instalados pelo MDS e, ainda, para os frequentadores destes equipamentos, visto que os resultados, ao serem disponibilizados para a gestão dos RP participantes, poderão possibilitar melhorias e ampliação dos serviços disponibilizados.

Outra contribuição a ser ressaltada é o potencial de divulgação, em níveis nacional e internacional, do funcionamento ampliado dos RP e suas potencialidades, considerando o seu alcance e as décadas de existência. Neste contexto, reforça-se a relevância desta investigação, por se tratar da primeira pesquisa identificada na literatura com este foco. Nesta linha, salienta-se a necessidade de estudos futuros que contemplem dos demais RP localizados no país, possibilitando averiguar a realidade nacional e as diversidades existentes em cada região brasileira.

Além das contribuições voltadas ao meio externo, destaca-se a contribuição da pesquisa para a formação acadêmica e profissional. Por meio de um trabalho construído de forma coletiva na TearSAN, esta pesquisa agregou conhecimentos científicos, acadêmicos, sociais e de cooperação entre pesquisadores.

Quanto às limitações, destaca-se o uso do questionário auto aplicado, por ser uma ferramenta que não permite a conferência *in loco* da informação oferecida. Ainda, salienta-se a possibilidade de inserção de outros indicadores e medidas no modelo avaliativo com vistas a uma aferição mais completa e específica de cada serviço do RP. Reforça-se que a matriz avaliativa elaborada é passível de alteração e melhorias futuras.

Por fim, destaca-se que os RP têm papel fundamental para o alcance do DHAA e da SAN por populações vulneráveis, de modo que devem ser compreendidos como instrumentos de grande importância dentro da PNSAN.

REFERÊNCIAS

- AGRICULTURE, U. S. D. O. The Meals Program. <https://www.fns.usda.gov/cacfp/child-and-adult-care-food-program>, 2017. Acesso em: 30/05/2017.
- ALBUQUERQUE, M. F. M. A segurança alimentar e nutricional e o uso da abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. **Revista de Nutrição**, v. 22, n. 6, p. 895-903, 2009. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732009000600011 >. Acesso em: março de 2017.
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**, Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004. Disponível em: < <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b> >. Acesso em: março de 2017.
- ARAÚJO, F. A. L. V.; ALMEIDA, M. I.; BASTOS, V. C. Aspectos Alimentares e Nutricionais dos Usuários do “Restaurante Popular Mesa do Povo”. **Saúde e Sociedade**, v. 16, p. 117-133, 2007. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v16n1/11.pdf> >. Acesso em: janeiro de 2017.
- ARAÚJO, F. R.; ARAÚJO, M. A. D.; MAIA, P. B.; MEDEIROS, G. C. B. S.; SOUZA, F. J. V. Programa Restaurante Popular: uma alternativa para promover o direito humano à alimentação adequada? **Emancipação**, v. 15, n. 1, p. 142-154, 2015. ISSN 1982-7814. Disponível em: < <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5506582> >. Acesso em: 30 de abril de 2018.
- ASSUNÇÃO, R. C. L. N.; BASTOS, P. V.; SILVA, B. P. L.; PERCEGONI, N.; MENDES, L. L.; BINOTI, M. L. Perfil socioeconômico, demográfico e alimentar dos usuários do restaurante popular de Juiz de Fora, MG. **Demetra**, v. 12, n. 1, p. 289-304, 2017.

Disponível em: < <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/23577#.WTnO1uvyviU> >.

BELIK, W.; CUNHA, A. R. A. A.; COSTA, L. A. Crise dos alimentos e estratégias para a redução do desperdício no contexto de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. **Planejamento e Políticas Públicas**, v. 38, 2012.

BENAVIDES, B. M. The best buy project in Peru: nutrition recommendations within the context of local urban market realities. **SCIENTIFIC AND TECHNICAL PUBLICATION-PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION**, v. 612, p. 131, 2005. ISSN 1020-9492. Disponível em: < https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=EWXffCtObeYC&oi=fnd&pg=PA131&ots=t_1e0HOs2f&sig=KPvh9b-wjVvNqfl399gR22_YpRU#v=onepage&q&f=false >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

BENTO, I. C. **Perfil Sociodemográfico, Nutricional e Psicossocial dos usuários dos Restaurantes e Refeitório Populares de Belo Horizonte-MG: fundamento para a elaboração de uma Intervenção Educativa Alimentar e Nutricional**. 2012. Dissertação (Mestrado). Escola de Enfermagem, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte/MG. Disponível em: < <http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/handle/1843/GCPA-8UYL4P> >. Acesso em fevereiro de 2017.

BENTO, I. C.; HOTT, J. F.; ABREU, M. N. S.; PEREIRA, S. C. L.; GAZZINELLI, M. F. Fatores associados às fases de comportamento alimentar de usuários dos restaurantes populares em Belo Horizonte/MG- Brasil. **Rev Port Saúde Pública**, v. 34, n. 3, p. 283-291, 2016. ISSN 0870-9025. Disponível em: < <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0870902516300281?via=sd> >. Acesso em: fevereiro de 2017.

BENTO, I. C.; SOBRINHO, F. M.; ABREU, M. N. S.; GAZZINELLI, M. F.; PEREIRA, S. C. L. Soup kitchen users' social representations of healthy eating associated with their household food security status. **Revista de Nutrição**, v. 29, n. 2, p. 229-240, 2016. ISSN 1415-5273. Disponível em: < <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415->

[52732016000200229&script=sci_arttext](#) >. Acesso em: 28 de abril de 2018.

BEZERRA, J. A. B. **O processo de gênese do saber em alimentação e nutrição: emergência, divulgação e aplicação social.** ANPUH – XXV Simpósio Nacional De História. Fortaleza: 1-9 p. 2009.

BLONDET, C. Cucharas en alto. Del asistencialismo al desarrollo local: fortaleciendo la participación de las mujeres. 2004. ISSN 1022-0356. Disponível em: < <http://repositorio.iep.org.pe/handle/IEP/351> >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

BÔAS, V.; FIGUEIREDO, M. G. **Alimentos regionais: avaliação das mudanças da oferta no programa de restaurantes populares brasileiros.** 2013. 84 Dissertação (Mestrado). Programa de Pós Graduação em Nutrição Humana, Universidade de Brasília, Brasília. Disponível em: < http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/14235/1/2013_GabriellaFigueiredoMeloVillasBoas.pdf >. Acesso em março de 2017.

BOSI, M.; UCHIMURA, K. Avaliação de políticas e programas em alimentação e nutrição. **Taddei JA, Lang RMF, Longo-Silva G, Toloni MHA, organizadores. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio**, p. 411-22, 2011.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Programa Restaurante Popular**, Brasília/DF, 2004. Disponível em: < http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf >. Acesso em: janeiro de 2017.

_____. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 . **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF. 2006.**

, 2006. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11346.htm >. Acesso em: janeiro de 2017.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação**, 2007. Disponível

em: < http://www.ufjf.br/renato_nunes/files/2011/04/Roteiro-de-Implanta%C3%A7%C3%A3o-Restaurantes-Populares-visualiza%C3%A7%C3%A3o.pdf >. Acesso em: fevereiro de 2017.

_____. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **Oficial da União, Poder Executivo**, n. Brasília/DF, 2010.

_____. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Ministério do Desenvolvimento Social (MDS). **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015**, 2011a. Disponível em: < http://estatico.cnpq.br/portal/premios/2013/pjc/imagens/publicacoes/pla_no_nacional_seg_alimentar.pdf >. Acesso em: 18/02/2017.

_____. Decreto nº33.329, de 10 de novembro de 2011. Brasília/DF, 2011b.

_____. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: PLANASAN 2012/2015. **Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional** Brasília/DF, 2011c. Disponível em: < http://estatico.cnpq.br/portal/premios/2013/pjc/imagens/publicacoes/pla_no_nacional_seg_alimentar.pdf >. Acesso em: janeiro de 2017.

_____. 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**, 2012. Disponível em: < http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf >. Acesso em: 28 de novembro de 2017.

_____. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Políticas Públicas para Agricultura Familiar**, 2013. Disponível em: < http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/ceazinepdf/politicas_publicas_baixa.pdf >. Acesso em: 28 de novembro de 2017.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos Regionais Brasileiros - 2º Edição** 2015a. Disponível em: < http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/livro_alimentos_regionais_brasileiros.pdf >. Acesso em: 28 de novembro de 2017.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. **Cozinhas Comunitárias**, 2015b. Disponível em: < <http://www.brasil.gov.br/centrais-de-conteudo/imagens/mds/cozinhas-comunitarias> >. Acesso em: março de 2017.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Mapeamento da Segurança Alimentar e Nutricional 2015**, Brasília/DF, 2015c. Disponível em: < https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirms/ferramentas/docs/MapaSAN_fin_al.pdf >. Acesso em: janeiro de 2017.

_____. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANSAN 2016-2019** Brasília/DF, 2017. Disponível em: < <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2016/05/PLANSAN-2016.pdf> >. Acesso em: janeiro de 2017.

BRASIL. **Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Departamento de Monitoramento e Avaliação do SUS. Planejamento estratégico do Ministério da Saúde : 2011 – 2015 : resultados e perspectivas** Brasília: Editora do Ministério da Saúde: 160 p. 2013.

BROUSSELLE, A.; CHAMPAGNE, F.; CONTANDRIOPOULOS, A. P.; HARTZ, Z. **Avaliação: conceitos e métodos.** . Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

BURITY, V.; FRANCESCHINI, T.; VALENTE, F.; RECINE, E.; LEÃO, M.; CARVALHO, M. F. **Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional.** Brasília/DF: ABRANDH, 2010. Disponível em: < http://www.actuar-acd.org/uploads/5/6/8/7/5687387/dhaa_no_contexto_da_san.pdf >. Acesso em: 04 de setembro de 2017.

BURLANDY, L. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da

intersetorialidade no âmbito federal de governo. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 14, n. 3, p. 851-860, 2009. ISSN 1413-8123.

BUTTORFF, C.; TRUJILLO, A. J.; DIEZ-CANSECO, F.; BERNABE-ORTIZ, A.; MIRANDA, J. J. Evaluating consumer preferences for healthy eating from Community Kitchens in low-income urban areas: A discrete choice experiment of Comedores Populares in Peru. **Social Science & Medicine**, v. 140, p. 1-8, 2015. ISSN 0277-9536. Disponível em: <

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0277953615300101?via%3Dihub> >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

CACAU, J. B. **Jovens usuários do restaurante popular : desvelando as vozes da fome e da pobreza**. 2016. 165 Dissertação Planejamento e Políticas Públicas do Centro de Estudos Sociais Aplicados Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza. Disponível em: < file:///C:/Users/Juliana/Downloads/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20FINAL%20JOSABETE%20B.%20CACAU%20.pdf >. Acesso em 30 de abril de 2018.

CALVO, M. C. M.; HENRIQUE, F. Avaliação: algumas concepções teóricas sobre o tema. In: (Ed.). **A Odontologia e a estratégia saúde da família**. Tubarão: Unisul: Lacerda, J.T.; Traebert, J.L. , 2006. p.115 - 139.

CAMINI, L. F. F.; TOLOMEOTTI, J.; BLEIL, R. A. T.; FRIZON, E. Segurança alimentar de frequentadores de um Restaurante Popular em município da região oeste do Paraná. **Anais do SEPE-Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFFS**, v. 6, n. 1, 2016. ISSN 2317-7489. Disponível em: < <https://periodicos.uffs.edu.br/index.php/SEPE-UFFS/article/view/4913> >. Acesso em: janeiro de 2017.

CAMPOS, R. T. O.; MIRANDA, L.; GAMA, C. A. P.; FERRER, A. L.; DIAZ, A. R.; GONÇALVES, L.; TRAPÉ, T. L. Oficinas de construção de indicadores e dispositivos de avaliação: uma nova técnica de consenso. **Estudos e Pesquisas em Psicologia**, v. 10, n. 1, 2010. Disponível em: < <http://www.revipsi.uerj.br/v10n1/artigos/pdf/v10n1a15.pdf> >. Acesso em: 05 de abril de 2018.

CARRIJO, A. P.; BOTELHO, R. B. A.; AKUTSU, R. C. C. A.; ZANDONADI, R. P. Is What Low-Income Brazilians Are Eating in Popular Restaurants Contributing to Promote Their Health? **Nutrients**, v. 10, n. 4, p. 414, 2018. Disponível em: < <http://www.mdpi.com/2072-6643/10/4/414/htm> >. Acesso em: 28 de abril de 2018.

CARVALHO, A. T.; ALMEIDA, E. R.; NILSON, E. A. F.; UBARANA, J. A.; FERNÁNDEZ, I. M.; IMMINK, M. Métodos de análise em programas de segurança alimentar e nutricional: uma experiência no Brasil. **Cien Saude Colet**, v. 18, n. 2, p. 309-321, 2013. ISSN 1413-8123. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/csc/v18n2/03.pdf> >. Acesso em: abril de 2017.

CARVALHO, F. M. A.; AMORIM, S. S.; SILVA, M. M. S.; GOMES, S. T. G. Investimento Social e Perfil dos Usuários do Primeiro Restaurante Popular de Belo Horizonte - MG **Reuna - Belo Horizonte**, v. 12, n. 2, p. 21-37, 2007. Disponível em: < <http://revistas.una.br/index.php/reuna/article/view/250> >. Acesso em: janeiro de 2017.

CASSIOLATO, M.; GUERESI, S. **Como elaborar Modelo Lógico: roteiro para formular programas e organizar avaliação** Brasília: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada: 35 p. 2010.

CELLI, F. **Perfil socioeconômico e percepção dos beneficiários de restaurantes populares em dois municípios paulistas**. 2014. 148 Dissertação Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente, Universidade de Araraquara, Araraquara. Disponível em: < https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=2149973 >. Acesso em 30 de abril de 2018.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 380, de 28 de dezembro de 2005. 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., 2005. Disponível em: < http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_380_2005.htm >. Acesso em: 28 de novembro de 2017.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Grupo Técnico Alimentação Adequada e Saudável: Relatório Final**, Brasília/DF, 2007. Disponível em: < <http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/documentos/2007/relatorio-proposto-pelo-grupo-tecnico-executivo-indicadores-e-monitoramento-03.2007/view> >. Acesso em: março de 2017.

_____. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Subsídios para a construção da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 2009. Disponível em: < <http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/documentos/2009/subsidios-para-a-construcao-da-politica-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional-10.2009> >. Acesso em: 28 de outubro de 2017.

_____. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - **Carta Final do Encontro Nacional 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (5ª CNSAN+2)**, v. 124, 2018.

CONTANDRIOPOULOS, A. P.; CHAMPAGNE, F.; DENIS, J. L.; PINEAULT, R. A avaliação na área da saúde: conceitos e métodos. . In: FIOCRUZ, E. (Ed.). **Avaliação em saúde: dos modelos conceituais a práticas da implantação de programas**. Rio de Janeiro: Hartz, Z.M.A., 1997. p.29-47.

CONTI, I. L. **Segurança alimentar e nutricional : noções básicas**. Passo Fundo/RS: Editora IFIBE, 2009.

COOPER, D. R.; SCHINDLER, P. S. **Métodos de Pesquisa em Administração-12ª Edição**. McGraw Hill Brasil, 2016. ISBN 8580555736.

COSTA, D. **Experiencia Brasileira em restaurantes populares**, 1947. Disponível em: < <http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/12950/v26n5p415.pdf?sequence=1> >. Acesso em: fevereiro de 2017.

CRUZ, K. G. **Insegurança alimentar e estado nutricional nos restaurantes populares do Brasil : paradoxo e convergência?** 2012. 112 Dissertação (Mestrado). Programa de Pós Graduação em Nutrição Humana, Universidade de Brasília, Brasília/DF. Disponível em: <

<http://repositorio.unb.br/handle/10482/11395> >. Acesso em janeiro de 2017.

DOS ANJOS, L. A.; BURLANDY, L. Construção do conhecimento e formulação de políticas públicas no Brasil na área de segurança alimentar. **Ciência & saúde coletiva**, v. 15, n. 1, p. 19-23, 2010. ISSN 1413-8123. Disponível em: <

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232010000100003 >. Acesso em: 05 de março de 2018.

DRUCK, G.; SENA, J.; PINTO, M.; ARAÚJO, S. A terceirização no serviço público: particularidades e implicações. **A Terceirização do Trabalho no Brasil**, IPEA, 2017. Disponível em: <

http://www.ipea.gov.br/agencia/images/stories/PDFs/livros/livros/18021_5_terc_do_trab_no_brasil_novas_e_dist_persp_para_o_debate_cap_06.pdf >. Acesso em: 15 de junho de 2018.

DUTRA, M. M. M. **Fome de Cidadania e o Direito à Alimenta: a percepção dos usuários do restaurante popular Mesa do Povo em Fortaleza-CE**. 2007. 128 Dissertação (Mestrado). Mestrado Profissional em Avaliação de Políticas Públicas, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza/CE. Disponível em: <

<http://www.mapp.ufc.br/images/disserta%C3%B5es/2007/Microsoft-Word-marcia-versao-FINALmodificada-out-081.pdf> >. Acesso em fevereiro de 2017.

FALCÃO, A. C. M. L.; AGUIAR, O. B.; FONSECA, M. J. M. Association of socioeconomic, labor and health variables related to food insecurity in workers of the Popular Restaurants in the city of Rio de Janeiro. **Revista de Nutrição**, v. 28, n. 1, p. 77-87, 2015. ISSN 1415-5273. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732015000100077&script=sci_arttext >. Acesso em: 28 de abril de 2018.

FAO. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - Brasil. **O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil 2015**, Brasil, p. 44, 2015. Disponível em: <

<http://www.mds.gov.br/area-de-imprensa/noticias/2015/novembro/novo-relatorio-da-fao-destaca-papel-do-brasil-no-combate-a-fome> >. Acesso em: março de 2017.

FINANZAS, M. D. E. Y. Comedores Populares.

<https://www.mef.gob.pe/en/documentacion/223-politica-economica-y-social/documentacion/2270-comedores-populares>, 2017. Acesso em: 30/05/2017.

FINCO, M. V. A.; FINCO, F. D. B. A. A disposição a pagar (DAP) por serviços de alimentação: uma estimativa para os restaurantes populares de Palmas/TO. **Cadernos de Economia**, v. 11, n. 21, p. 145-162, 2007. ISSN 2175-0165. Disponível em: <

<https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rce/article/view/256> >. Acesso em: fevereiro de 2017.

FORD, J.; LARDEAU, M. P.; VANDERBILT, W. The characteristics and experience of community food program users in arctic Canada: a case study from Iqaluit, Nunavut. **BMC Public Health**, v. 12, n. 1, p. 464, 2012. ISSN 1471-2458. Disponível em: <

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3489579/> >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

GABRIEL, C. G.; CALVO, M. C. M.; OSTERMANN, R. M.; VASCONCELOS, F. A. G. Proposta e aplicabilidade de modelo para avaliação da gestão municipal do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 30, p. 1731-1744, 2014. ISSN 0102-311X. Disponível em: <

http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2014000801731&script=sci_abstract&tlng=pt >. Acesso em: 18 de fevereiro de 2018.

GARAJAU, N. I.; AFONSO, M. L. M. Articulação intersetorial como estratégia de gestão na Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: análise do Programa Cozinha Comunitária **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 23, p. 106-1079, 2016. Disponível em: < <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8635603> >. Acesso em: janeiro de 2017.

GOBATO, R. C.; PANIGASSI, G.; VILLALBA, J. P. Identificação do perfil de usuários de um Restaurante Popular do Município de Campinas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 17, n. 2, p. 14-25, 2010. ISSN 2316-297X. Disponível em: <

<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634789> >. Acesso em: fevereiro de 2017.

GODOY, K.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.; GUBERT, M. B.; BOTELHO, R. B. A. Food insecurity and nutritional status of individuals in a socially vulnerable situation in Brazil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, p. 607-616, 2017. ISSN 1413-8123. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232017000200607&script=sci_arttext >. Acesso em: 01 de abril de 2018.

GODOY, K. C.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.; GUBERT, M. B.; BOTELHO, R. B. A. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil. **Cad Saude Publica**, v. 30, n. 6, p. 1239-1249, 2014. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/csp/v30n6/0102-311X-csp-30-6-1239.pdf> >. Acesso em: janeiro de 2017.

GOMES, M. F. S.; PEREIRA, S. C. L.; ABREU, M. N. S. Fatores associados à autopercepção de saúde dos idosos usuários dos restaurantes populares de Belo Horizonte **Cien Saude Colet**, 2017. Disponível em: < <http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/fatores-associados-a-autopercepcao-de-saude-dos-idosos-usuarios-dos-restaurantes-populares-de-belo-horizonte/16119> >. Acesso em: 15 de abril de 2018.

GONÇALVES, M. P.; CAMPOS, S. T.; SARTI, F. M. Políticas públicas de segurança alimentar no Brasil: uma análise do Programa de Restaurantes Populares. **Rev Gestão & Pol Públicas**, v. 1, n. 1, p. 92-111, 2011. ISSN 2237-1095.

HARTZ, Z. M. A. **Avaliação em Saúde: dos modelos conceituais à prática na análise da implantação de programas** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 1997. 132.

HARTZ, Z. M. A.; SILVA, L. M. V. **Avaliação em saúde: dos modelos teóricos à prática na avaliação de programas e sistemas de saúde**. Editora Fiocruz, 2005. ISBN 857541447X.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio: Segurança Alimentar (PNAD/2013)**, Rio de Janeiro/RJ, v. 1, p. 139, 2014. Disponível em: <

<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/imprensa/ppts/0000020112412112014243818986695.pdf> >. Acesso em: março de 2017.

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Estimativas da população residente com data de referência 1º de julho de 2017.

Diretoria de Pesquisas, Coordenação de População e Indicadores Sociais., 2017.

JOHNSON, L. J.; MCCOOL, A. C. Dietary intake and nutritional status of older adult homeless women: a pilot study. **Journal of Nutrition for the Elderly**, v. 23, n. 1, p. 1-21, 2003. ISSN 0163-9366. Disponível em: < https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1300/J052v23n01_01 >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

KEPPLE, A. W.; GUBERT, M. B.; SEGALL-CORRÊA, A. M. Metodologias de Avaliação de Segurança Alimentar e Nutricional. In: SILVA, C. O.; DE SOUSA, D. A., *et al* (Ed.). **Segurança Alimentar e Nutricional**. Rio de Janeiro/RJ, 2016.

KEPPLE, A. W.; SEGALL-CORRÊA, A. M. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 187-199, 2011. ISSN 1413-8123. Disponível em: < https://www.researchgate.net/publication/48171913_Conceituando_e_medindo_seguranca_alimentar_e_nutricional >. Acesso em: 05 de março de 2018.

KOH, K. A.; BHAREL, M.; HENDERSON, D. C. Nutrition for homeless populations: shelters and soup kitchens as opportunities for intervention. **Public health nutrition**, v. 19, n. 7, p. 1312-1314, 2016. ISSN 1368-9800. Disponível em: < <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/nutrition-for-homeless-populations-shelters-and-soup-kitchens-as-opportunities-for-intervention/1182ECF96F026D6DE3B1529907E12FB8/core-reader> >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

LAPPONI, J. C. **Estatística usando excel**. Elsevier Brasil, 2004. ISBN 8535215743. Disponível em: < <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=Hdr5HvmSuGwC&oi=fnd&pg=PA2&ots=PTmAxRII->

x&sig=OvmX11NugcJ_oH4EWOGQRQvI6XOc#v=onepage&q&f=false
>. Acesso em: 31 de maio de 2018.

LOOPSTRA, R.; TARASUK, V. Perspectives on community gardens, community kitchens and the Good Food Box program in a community-based sample of low-income families. **Canadian Journal of Public Health**, v. 104, n. 1, p. e55-59, 2013. ISSN 0008-4263. Disponível em: < <http://journal.cpha.ca/index.php/cjph/article/view/3528> >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

_____. Food bank usage is a poor indicator of food insecurity: Insights from Canada. **Social Policy and Society**, v. 14, n. 3, p. 443-455, 2015. ISSN 1474-7464. Disponível em: < <https://www.cambridge.org/core/journals/social-policy-and-society/article/food-bank-usage-is-a-poor-indicator-of-food-insecurity-insights-from-canada/DF0BCAA2EBC765500AF6FFFEF689B019> >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

LYLES, C. R.; DRAGO-FERGUSON, S.; LOPEZ, A.; SELIGMAN, H. K. Peer Reviewed: Nutritional Assessment of Free Meal Programs in San Francisco. **Preventing chronic disease**, v. 10, 2013. Disponível em: < <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3675796/> >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

MACHADO, E. I.; COSTA, K. A.; PEREIRA, S. C. L.; ABREU, M. N. S.; JÚNIOR, C. S. D. Estado nutricional e perfil socioeconômico e demográfico dos usuários do restaurante popular em Belo Horizonte. **R. Enferm. Cent. O. Min.**, v. 2, p. 10, 2012. ISSN 2236-6091. Disponível em: < <http://www.seer.ufsj.edu.br/index.php/recom/article/view/193> >. Acesso em: março de 2017.

MACHADO, I. E.; PEREIRA, S. C. L.; JÚNIOR, C. S. D.; ABREU, M. N. S.; BORGES, A. M.; FILGUEIRAS, J. H. Fatores associados ao excesso de peso em adultos usuários de restaurantes populares em Belo Horizonte, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 5, p. 1367-1377, 2014. ISSN 1413-8123. Disponível em: < https://www.scielo.org/scielo.php?pid=S1413-81232014000501367&script=sci_abstract&tlng=pt >. Acesso em: 28 de abril de 2018.

MACHADO, M. L.; GABRIEL, C. G.; SOAR, C.; MAMED, G. R.; MACHADO, P. M. O.; LACERDA, J. T.; MARTINS, M. C.; MARCON, M. C. Adequação normativa dos planos estaduais de segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Cadernos de saúde pública**, v. 34, p. e00206716, 2018. ISSN 0102-311X. Disponível em: < <https://www.scielo.org/article/csp/2018.v34n1/e00206716/pt/> >. Acesso em: 30 de maio de 2018.

MACHADO, N. M. V.; MACHADO, M. L.; MARTINS, M. C.; SOAR, C. **Conhecimentos e saberes em segurança alimentar e nutricional: documento base das oficinas de fortalecimento do SISAN em SC e RS**. Florianópolis: TearSAN, 2017. Disponível em: < <http://www.tearsan.ufsc.br/pagina/caderno-i-oficinas-para-fortalecimento-do-sisan> >. Acesso em: 05 de setembro de 2017.

MAGALHÃES, R. Avaliação de políticas e iniciativas públicas de segurança alimentar e nutricional: dilemas e perspectivas metodológicas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, p. 1339-1346, 2014. ISSN 1413-8123. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232014000501339&script=sci_abstract&tlng=pt >. Acesso em: 01 de abril de 2018.

MALDONADO, M. B.; MOYA, S. Posibles mejoras para paliar el hambre mediante el Banco de Alimentos de Mendoza. **Revista Española de Nutrición Comunitaria**, v. 16, n. 2, p. 98-104, 2010. ISSN 1135-3074. Disponível em: < <http://www.elsevier.es/es-revista-revista-espanola-nutricion-comunitaria-299-articulo-posibles-mejoras-paliar-el-hambre-S1135307410700235> >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

MALUF, R. **Análise dos resultados da pesquisa Mapeamento e caracterização de restaurantes populares**. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM DESENVOLVIMENTO, A. E. S. São Paulo/SP: Instituto Pólis 2005.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

MARTÍNEZ, C. E. A.; CASTILLO, V. L.; MÉNDEZ, M. I. D. Análisis crítico del discurso: las mujeres en el programa Comedores Comunitarios, México. **Opción**, v. 32, n. 13, 2016. ISSN 1012-1587.

Disponível em: < <http://www.redalyc.org/html/310/31048483008/> >.
Acesso em: 27 de abril de 2018.

MELLO, A. G.; SALES, G. L. P.; JAEGER, L. M.; COLARES, L. G. T. Estrutura físico-funcional de restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro: influência sobre as condições higiênico-sanitárias. **Demetra**, v. 8, n. 2, p. 91-101, 2013. ISSN 2238-913X. Disponível em: < <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/4875#.WTnU-OvyvIU> >. Acesso em: janeiro de 2017.

MINAYO, M. C. S. Conceito de avaliação por triangulação de métodos. In: MINAYO, M. C. S.; ASSIS, S. G., *et al* (Ed.). **Avaliação por Triangulação de Métodos: abordagem de programas sociais**. Rio de Janeiro/RJ: Editora Fiocruz, 2005.

_____. Construção de indicadores qualitativos para avaliação de mudanças. **Revista Brasileira de Educação Médica**, v. 33, n. 1 Supl 1, p. 83-91, 2009. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rbem/v33s1/a09v33s1.pdf> >. Acesso em: 05 de abril de 2018.

MORAES, A. P.; SILVA, I. C. C.; BARBOSA, A. W. Análise pós ocupação do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Viçosa/MG. 2010. Disponível em: < <http://www.infohab.org.br/entac2014/2010/arquivos/237.pdf> >. Acesso em: 30 de maio de 2018.

MORAIS, C. Escalas de medida, estatística descritiva e inferência estatística. 2005. Disponível em: < <https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/7325> >. Acesso em: 31 de maio de 2018.

MOREIRA, C. **O Programa Nacional de Restaurantes Populares: premissas, desafios e perspectivas**. Seminário Restaurantes Populares e a Política Pública de SAN: limites e desafios. PÓLIS, I. São Paulo/SP 2005.

NICKEL, D. A.; CALVO, M. C. M.; NATAL, S.; FREITAS, S. F. T.; HARTZ, Z. M. A. Desenvolvimento da capacidade avaliativa na gestão da atenção básica: um estudo de caso exemplar em Santa Catarina,

Brasil, de 2008 a 2011. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 30, p. 839-850, 2014. ISSN 0102-311X. Disponível em: < <http://nepas.ufsc.br/files/2011/09/Desenvolvimento-da-capacidade-avaliativa-na-gest%C3%A3o-da-aten%C3%A7%C3%A3o-b%C3%A9sica-um-estudo-de-caso-exemplar-em-Santa-Catarina-Brasil-de-2008-a-2011.pdf> >. Acesso em: 15 de junho de 2018.

OLIVEIRA, N. R. F. **Os equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional e a promoção da alimentação adequada e saudável**. *XXIX Congresso Associação Latinoamericana de Sociologia /ALAS*. Santiago 2013.

OLIVEIRA, N. T. **Análise tridimensional da situação dos Bancos de Alimentos de Minas Gerais, Brasil**. 2014. 144 Dissertação Programa de Pósgraduação em Saúde, Sociedade e Ambiente, Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri Diamantina. Disponível em: < file:///C:/Users/Juliana/Downloads/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20Na talia%20Tenuta%20(1).pdf >. Acesso em 30 de abril de 2018.

ONU. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. **El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo**, Roma, 2015. Disponível em: < <http://www.fao.org/3/a-i4646s.pdf> >. Acesso em: março de 2017.

PANELLI-MARTINS, B. E. **Análise de Métodos de Avaliação da Segurança Alimentar e Nutricional: uma contribuição à política municipal de SAN**. 2007. 140 Trabalho de Conclusão (Especialização). Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Universidade Federal da Bahia, Salvador/BA. Disponível em: < https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/11165/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o_Nut_B%C3%A9sica%20Panelli-Martins.pdf >. Acesso em março de 2017.

PÉREZ-ESCAMILLA, R. Experiência internacional com a escala de percepção da insegurança alimentar. **Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate**. , v. 2, n. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2005.

PETTES, T.; DACHNER, N.; GAETZ, S.; TARASUK, V. An examination of charitable meal programs in five Canadian cities. **Journal of health care for the poor and underserved**, v. 27, n. 3, p. 1303-1315, 2016. ISSN 1548-6869. Disponível em: < <https://muse.jhu.edu/article/628136> >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

PIANA, M. **A construção do perfil do assistente social no cenário educacional [online]**. São Paulo: Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009. 233 p. ISBN 978-85-7983-038-9. Available from SciELO Books < <http://books.scielo.org>. 2017

PNUD. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. **Manual de seguimiento y evaluación de resultados**, New York, 2002. Disponível em: < http://www.gestionsocial.org/archivos/00000619/Manual_de_seg_y_eval_de_resultados.pdf >. Acesso em: maio de 2017.

RABELO, M. M.; RUCKERT, I. N. A construção da política de segurança alimentar e nutricional: o caso de Porto Alegre. **Indicadores Econômicos FEE**, v. 41, n. 3, p. 85-100, 2014. ISSN 1806-8987. Disponível em: < <http://revistas.fee.tche.br/index.php/indicadores/article/view/3037> >. Acesso em: fevereiro de 2017.

REDESAN. **Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional / RedeSAN - FAURGS - UFRGS - MDS**. Porto Alegre Evangraf: 80 p. 2011.

REIS, E. A.; REIS, I. A. Análise Descritiva de Dados. **Síntese numérica Estatística**, 2001. Disponível em: < <http://www.est.ufmg.br/portal/arquivos/rts/rte0202.pdf> >. Acesso em: 31 de maio de 2018.

RIBEIRO, A. A.; PESSOA, M. T. G.; AZEVEDO, S. M. U.; OLIVEIRA, V. T. L.; MEIRELES, A. L. Caracterização socioeconômica, estado nutricional e prevalência de insegurança alimentar em idosos usuários do restaurante popular de um município do nordeste brasileiro. **Revista Ciência Plural**, v. 2, n. 3, p. 59-71, 2017. ISSN 2446-7286. Disponível em: < <https://periodicos.ufrn.br/rcp/article/view/11051> >. Acesso em: 28 de abril de 2018.

ROCHA, C. A Contribuição da Economia para a Análise de Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional. In: ROCHA, C.;BURLANDY, L., *et al* (Ed.). **Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas**. Rio de Janeiro/RJ: Editora Fiocruz, 2013. p.69-88.

ROCHA, N. P.; FILGUEIRAS, M. S.; ALBUQUERQUE, F. M.; MILAGRES, L. C.; CASTRO, A. P. P.; SILVA, M. A.; COSTA, G. D.; PRIORE, S. E.; NOVAES, J. F. Análise do programa nacional de alimentação escolar no município de Viçosa, MG, Brasil. **Rev Saude Publica**, v. 52, p. 16, 2018. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102018000100219&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt#B1 >.

RONCAROLO, F.; ADAM, C.; BISSET, S.; POTVIN, L. Traditional and alternative community food security interventions in montreal, Quebec: different practices, different people. **Journal of community health**, v. 40, n. 2, p. 199-207, 2015. ISSN 0094-5145. Disponível em: < <https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs10900-014-9917-8> >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

SANTOS, S. M. C.; SAMPAIO, M. F. A. Contexto do Planejamento e da Avaliação da Segurança Alimentar e Nutricional. In: ROCHA, C.;BURLANDY, L., *et al* (Ed.). **Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas**. Rio de Janeiro/RJ: Editora Fiocruz, 2013. p.147-168.

SANTOS, S. M. C.; SANTOS, L. M. P. Aspectos metodológicos para a avaliação de Políticas e Programas de Segurança Alimentar e Nutrição. In: SANTOS, S. M. C. e SANTOS, L. M. P. (Ed.). **Avaliação de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição no Estado da Bahia**. 2. São Paulo/SP: Prol Editora Gráfica, 2008. p.27-53.

SEGALL-CORRÊA, A. M.; MARIN-LEON, L. A Segurança Alimentar no Brasil: Proposição e Usos da Escala Brasileira de Medida da Insegurança Alimentar (EBIA) de 2003 a 2009. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 16, n. 2, p. 1-19, 2009. Disponível em: < <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634782> >. Acesso em: abril de 2017.

SEGALL-CORRÊA, A. M.; MARÍN, L. L.; MELGAR-QUINONEZ, H. Refinement of the Brazilian Household Food Insecurity Measurement Scale: Recommendation for a 14-item EBIA. **Revista de Nutrição** v. 27, n. 2, p. 241-251, 2014. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732014000200241 >. Acesso em: abril de 2017.

SILVA, A. H.; FOSSÁ, M. I. T. Análise de conteúdo: exemplo de aplicação da técnica para análise de dados qualitativos. **Dados em Big Data**, v. 1, n. 1, p. 23-42, 2017.

SILVA, D. E. **Restaurante Popular: uma forma de acesso à alimentação adequada**. 2012a. 142 Dissertação (Mestrado). Programa de Mestrado em Política Social, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas/RS. Disponível em: < <http://tede.ucpel.edu.br:8080/jspui/bitstream/tede/193/1/Denise%20Ely%20e%20Silva.pdf> >. Acesso em 05 de setembro de 2017.

SILVA, D. L. **Restaurante Popular : Uma forma de acesso à alimentação adequada**. 2012b. 142 Dissertação (Mestrado). Programa de Mestrado em Política Social, Universidade Católica de Pelotas, Pelotas/RS. Disponível em: < <http://tede.ucpel.edu.br:8080/jspui/handle/tede/193> >. Acesso em março de 2017.

SILVA, G. C. B. **Avaliação da política de segurança alimentar implementada através dos Restaurantes Populares do Rio Grande do Norte**. 2008. 156 Dissertação (Mestrado). Programa de Pós Graduação em Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal/RN. Disponível em: < <https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/12113> >. Acesso em fevereiro de 2017.

SILVA, J. G. Projeto Fome Zero: Documento-síntese. . In: SILVA, J. G.;GROSSI, M. E. D., *et al* (Ed.). **Fome Zero: A experiência brasileira**. Brasília/DF: Série NEAD Especial 12, 2010. p.360.

SILVA, J. R. S.; BARROS, V. Avaliação de políticas e programas sociais - um destaque ao sentido das variáveis contextuais. **Revista de Políticas Públicas**, v. 8, p. 141-156, 2004.

SILVA, T. X. **Avaliação do equipamento público de segurança alimentar e nutricional restaurante popular de Santa Maria-RS.** 2012c. 35 Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização). Especialização em Gestão em Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. Disponível em: < <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/67798> >. Acesso em março de 2017.

SOARES, L. P.; SANTOS, L. M. P. Políticas e Programas de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. In: SILVA, C. O.; SOUZA, D. B., *et al* (Ed.). **Segurança Alimentar e Nutricional.** Rio de Janeiro/RJ: Editora Rubio Ltda, 2016. p.13-23.

SOBRINHO, F. M.; SILVA, Y. C.; ABREU, M. N. S.; PEREIRA, S. C. L.; DIAS, C. S. Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Cien Saude Colet**, v. 19, n. 5, p. 1601, 2014. ISSN 1413-8123. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/csc/v19n5/1413-8123-csc-19-05-01601.pdf> >. Acesso em: abril de 2017.

SOBRINHO, F. M.; SILVA, Y. C.; ABREU, M. N. S.; PEREIRA, S. C. L.; JUNIOR, C. S. D. Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: Estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 5, p. 1601-1611, 2014. ISSN 14138123. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/csc/v19n5/1413-8123-csc-19-05-01601.pdf> >. Acesso em: fevereiro de 2017.

SOCIAL, S. D. D. **Lineamientos Específicos del Programa de Comedores Comunitarios para el Ejercicio Fiscal 2016.** Estados Unidos do Mexicanos: 33 p. 2016.

SOLEDADE, J. A. B.; CARDOSO, R. C. V.; PENA, L. C. C.; FIGUEIRÊDO, K. V. N. A.; OLIVEIRA, T. C. A constituição de uma cozinha solidária, o aproveitamento de perdas pós-colheita e a segurança de alimentos: avanços e desafios no enfrentamento da vulnerabilidade social. **DEMETERA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 12, n. 4, p. 1185-1202, 2017. ISSN 2238-913X. Disponível em: < <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/28209> >. Acesso em: 02 de maio de 2018.

SOUZA, B. F. N. J.; MARÍN-LEÓN, L. Food insecurity among the elderly: cross-sectional study with soup kitchen users. **Revista de Nutrição**, v. 26, n. 6, p. 679-691, 2013. ISSN 1415-5273. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732013000600007&script=sci_arttext&tlng=es >. Acesso em: 28 de abril de 2018.

SOUZA, L. E. P. F.; SILVA, L. M. V.; HARTZ, Z. M. A. Conferência do consenso sobre a imagem objetivo da descentralização da atenção à saúde no Brasil. In: (Ed.). **Avaliação em saúde dos modelos teóricos à prática na avaliação de programas e sistemas de saúde**, 2005. p.65-102.

SOUZA, L. R.; BELIK, W. O planejamento da política de alimentação: uma análise a partir dos casos do México, Brasil e Peru. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 19, n. 2, p. 111-129, 2012. ISSN 2316-297X. Disponível em: < <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634615> >. Acesso em: março de 2017.

SSA. Decreto nº 45.547, de 26 de dezembro de 2000. **Secretaria de Agricultura e Abastecimento**, Governo do Estado de São Paulo, 2000. Disponível em: < <https://governo-sp.jusbrasil.com.br/legislacao/130882/decreto-45547-00> >.

TANAKA, O.; MELO, C. **Avaliação de programas de saúde do adolescente, um modo de fazer**. São Paulo/SP: Universidade de São Paulo, 2001.

THURSTON, W.; POTVIN, L. Evaluability assessment: a tool for incorporating evaluation in social change programmes. **Evaluation**, v. 9, n. 4, p. 453-469, 2003. ISSN 1356-3890.

TOMAZINI, C. G.; LEITE, C. K. S. Programa Fome Zero e o paradigma da segurança alimentar: ascensão e queda de uma coalizão? **Revista de Sociologia e Política**, v. 24, n. 58, p. 13-30, 2016. ISSN 0104-4478. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-44782016000200013&script=sci_arttext&tlng=pt >. Acesso em: 16 de junho de 2018.

TSAI, J.; ROSENHECK, R. A. Obesity among chronically homeless adults: is it a problem? **Public Health Reports**, v. 128, n. 1, p. 29-36, 2013. ISSN 0033-3549. Disponível em: < <http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/003335491312800105> >. Acesso em: 27 de abril de 2018.

UCHOA, A. C.; GONDIM, G. M. M.; BARRETO, M. A.; ROCHA, N. S. P. D.; ROCHA, P. D. M. Utilizando técnicas de consenso: potencialidades e limites na avaliação de informações em saúde. In: (Ed.). **Meta-avaliação da atenção básica à saúde: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008. p.253-82.

VAISBERG, T. Da questão do método à busca do rigor. In: (Ed.). **Ser e fazer: enquadres diferenciados na clínica winnicottiana**. Aparecida/SP: Ideias e Letras, 2004. p.119-129.

VALENTE, F. L. S. Do combate à fome à Segurança Alimentar e Nutricional: o direito à alimentação adequada. In: (Ed.). **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo/SP: Cortez Editora, 2002. p.40-43.

VASCONCELLOS, A. B. P. A.; MOURA, L. B. A. Segurança alimentar e nutricional: uma análise da situação da descentralização de sua política pública nacional. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 34, p. e00206816, 2018. ISSN 0102-311X. Disponível em: < https://www.scielo.org/scielo.php?pid=S0102-311X2018000205016&script=sci_arttext&tlng=pt >. Acesso em: 31 de maio de 2018.

VASCONCELOS, F. A. G. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 4, p. 439-457, 2005. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000400001 >. Acesso em: janeiro de 2017.

VIEIRA, M.; CALVO, M. C. M. Avaliação das condições de atuação de Conselhos Municipais de Saúde no Estado de Santa Catarina, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 27, p. 2315-2326, 2011. ISSN 0102-311X. Disponível em: < <https://www.scielo.org/scielo.php?pid=S0102->

[311X2011001200004&script=sci_arttext](#) >. Acesso em: 31 de maio de 2018.

VIEIRA, S. L. M. Conceitos, abordagens e estratégias para a avaliação em saúde. In: HARTZ, Z. M. A. e VIEIRA, S. L. M. (Ed.). **Avaliação em saúde: dos modelos teóricos à prática na avaliação de programas e sistemas de saúde**. . Rio de Janeiro/RJ: Editora Fiocruz, 2005. p.15 - 39.

WESTPHAL, M. F.; MINOWA, E. Documento técnico com síntese dos resultados da consulta intrasetorial e com as IES/universidades sobre o eixo II do Plano Nacional de Enfrentamento das Doenças Crônicas a ser apresentado nas Oficinas de Consenso previstas pela metodologia de Revisão da Política Nacional de Promoção da Saúde. **Brasília: Ministério da Saúde (MS), OPAS**, 2014.

YASBEK, M. C. O programa Fome Zero no contexto das políticas sociais brasileiras. **São Paulo em Perspectiva**, v. 18, n. 2, p. 104-112, 2004. ISSN 0102-8839. Disponível em: <
<http://www.scielo.br/pdf/spp/v18n2/a11v18n2.pdf> >. Acesso em: março de 2017.

ZANINI, E.; SCHNEIDER, M. B. Restaurantes populares em Toledo: Um programa de desenvolvimento. **Econ. desenvolv.**, v. 27, n. 2, 2016. ISSN 1414-6509. Disponível em: <
<https://periodicos.ufsm.br/eed/article/view/20984/pdf> >. Acesso em: janeiro de 2017.

APÊNDICES

APÊNDICE A – OFÍCIO PARA AOS ESPECIALISTAS EXTERNOS



Universidade Federal de Santa Catarina
Centro de Ciências da Saúde
Departamento de Nutrição
Programa de Pós-Graduação em Nutrição
Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança
Alimentar e Nutricional

MODELO AVALIATIVO PARA RESTAURANTES POPULARES: CONSENSO COM ESPECIALISTAS

Prezado Colaborador,

O Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), em parceria com a Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional (TearSAN) desta mesma Universidade, estão coordenando uma pesquisa com o objetivo geral de “*Avaliar os Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional*”, tendo em vista a contribuição essencial dos Restaurantes Populares para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos seus usuários, contribuindo para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Esta pesquisa iniciou em agosto de 2016, contando com financiamento do Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), por meio do Edital nº 001/2013 – processo nº 00485720165. Em acordo com a Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, o corrente projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Catarina, sob o número 1.160.850.

A pesquisa deverá englobar todos os restaurantes populares presentes nos três estados da região Sul do Brasil (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul). Os coordenadores destes equipamentos serão convidados a participarem da pesquisa, por meio do preenchimento de questionário em plataforma eletrônica. A pesquisa proposta não tem caráter fiscalizador ou punitivo e não pretende gerar qualquer tipo de constrangimento ou problema aos envolvidos. A finalidade é desenvolver um instrumento para avaliar as ações

implantadas pela gestão na execução das ações dos Restaurantes Populares, que possa ser replicado periodicamente e possibilite a identificação de fatores responsáveis pelos resultados obtidos.

A proposição do modelo avaliativo foi baseada em revisão bibliográfica e documental, incluindo normativas relacionadas à temática. Durante este processo, foram realizadas três oficinas de consenso internas com a participação de atores com expertise em SAN e avaliação de políticas públicas. Contudo, visando qualificar e aproximar o modelo avaliativo da real operacionalização dos Restaurantes Populares enquanto um equipamento de SAN, o próximo passo consiste em um olhar externo ao grupo idealizador da pesquisa. Para este momento estão sendo convidados profissionais também com expertise em SAN e avaliação de políticas públicas e, ainda, indivíduos envolvidos na implantação e gestão de Restaurantes Populares.

Sendo assim, gostaríamos de contar com suas contribuições em relação aos itens propostos. A submissão do modelo à aprovação via consenso possibilitará socializar o conhecimento técnico científico e aprimorar a proposta de forma coletiva.

Cabe destacar que o nosso marco teórico compreende os termos conforme a descrição abaixo:

DIMENSÃO: são as partes do objeto avaliado, identificando como este deve ser estruturado e quais partes são fundamentais para composição do objeto de estudo;

SUBDIMENSÃO: são as partes de cada dimensão. A opção por utilizar subdimensões depende da complexidade do objeto e do referencial teórico;

INDICADOR: é uma variável, característica ou atributo capaz de sintetizar ou representar o objeto avaliado;

MEDIDA: são as versões mensuráveis do indicador.

Posteriormente adotaremos os PARÂMETROS e o JUÍZO DE VALOR para cada um dos itens do modelo compondo a avaliação final do objeto estudado.

Diante destes esclarecimentos estamos enviando dois documentos para o prosseguimento da técnica de consenso:

1º Documento: Arquivo completo contendo dimensões, subdimensões, indicadores, medidas, justificativas, as questões e possibilidades de respostas que comporão o instrumento de coleta de dados.

2º Documento: Arquivo síntese contendo dimensões, subdimensões, indicadores, medidas e as questões que comporão o instrumento de coleta de dados.

Visando facilitar, ressaltamos que as suas contribuições poderão ser realizadas diretamente nos documentos, que estão sendo enviados no formato *Word*® para que possam ser alterados, sinalizados e/ou destacados. Entretanto, sinta-se à vontade para realizar as sugestões do modo que preferir.

Tendo em vista nosso cronograma de pesquisa, aguardamos as suas contribuições no prazo (máximo) de **dez dias** a partir do recebimento deste e-mail.

Desde já agradecemos imensamente a vossa colaboração. Colocamo-nos à disposição para maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,

Cristine Garcia Gabriel
Departamento de Nutrição (UFSC) – Coordenação da pesquisa
Contatos: cristine.gabriel@ufsc.br / 48-3721 3413

Juliana Theodora Cunha de Oliveira
Mestranda em Nutrição
Programa de Pós-Graduação em Nutrição (UFSC)
Contatos: juliana.theodora@yahoo.com.br / 48-3721 3413 / 48-99816
8899

APÊNDICE B - MODELO AVALIATIVO DOS RESTAURANTES POPULARES CONTENDO 2 DIMENSÕES, 6 SUBDIMENSÕES, 24 INDICADORES, 29 MEDIDAS, 63 PERGUNTAS

1ª DIMENSÃO: POLÍTICO-ORGANIZACIONAL

DIMENSÃO	JUSTIFICATIVA	CÁLCULO DA DIMENSÃO
POLÍTICO-ORGANIZACIONAL	<p>Em âmbito municipal, a gestão do Restaurante Popular é responsabilidade da Prefeitura, devendo correr em parceria com diversas secretarias municipais, que devem garantir a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso, a preços acessíveis e destinadas, preferencialmente, ao público em estado de insegurança alimentar.</p> <p>A dimensão político-organizacional apresenta as áreas em que o gestor deve atuar para que o Restaurante Popular atinja seus objetivos de modo satisfatório. Tal dimensão está disposta em três subdimensões: Administração, Estrutura/Espaço do Restaurante Popular e Público Freqüentador.</p>	<p><i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p><i>Julgamento:</i></p> <p><i>Bom (10)</i> <i>Regular (5)</i> <i>Ruim (0)</i></p>
SUBDIMENSÕES	<i>PARÂMETRO</i>	
<i>I. Administração</i>	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>II. Estrutura</i>	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>III. Público Freqüentador</i>	Bom (10) Ruim (0)	

1ª SUBDIMENSÃO: ADMINISTRAÇÃO

SUBDIMENSÃO	JUSTIFICATIVA	CÁLCULO DA SUBDIMENSÃO
ADMINISTRAÇÃO	Consiste em atividades de planejamento, organização, direção e controle utilizando recursos humanos, materiais e técnicos. O Restaurante Popular é um equipamento público que exige um processo global de tomada de decisões orientadas a alcançar seus objetivos organizativos de forma eficaz e eficiente, mediante o planejamento, organização, integração das pessoas envolvidas, direção e controle (MDS, 2004; MDS, 2007).	<p align="center"><i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p align="center">Julgamento:</p> <p align="center">Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
INDICADORES	PARÂMETRO	
<i>I. Disponibilidade</i>	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>II. Recursos humanos</i>	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>III. Recursos Financeiros</i>	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>IV. Preço de consumo</i>	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>V. Articulação em SAN</i>	Bom (10) Ruim (0)	
<i>VI. Resíduos</i>	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>VII. Avaliação e monitoramento</i>	Bom (10) Ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
I. Disponibilidade	A produção mínima estimada para um Restaurante Popular é de mil refeições diárias, no horário do almoço, por, no mínimo, cinco dias por semana (MDS, 2007).				
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	<p data-bbox="1273 400 1398 512"><i>Média</i> >5: <i>bom</i> =5: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p data-bbox="1265 546 1401 572">Julgamento:</p> <p data-bbox="1273 605 1393 689">Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
1. <i>Dias de funcionamento.</i>	Quais os dias de funcionamento do RP?	Assinalar: Segunda, terça, quarta, quinta, sexta, sábado, domingo, feriado.	Funcionar ao menos 5 dias na semana no horário do almoço	≥ 5 dias: bom (10) < 5 dias: ruim (0)	
	Quais as refeições servidas pelo RP?	Assinalar: Café da manhã, almoço, jantar.			
2. <i>Número de pessoas atendidas diariamente.</i>	Qual o número de pessoa atendidas, em média, no horário do almoço?	Resposta aberta	Número médio ≥1.000 pessoas	≥ 1.000: bom (10) < 1.000: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA			CÁLCULO DO INDICADOR
II. Recursos humanos	<p>O dimensionamento de pessoal visa avaliar o número de empregados necessários para o trabalho de produção de cardápio único e distribuição em balcão térmico de um dia no Restaurante Popular. Ainda assim, este indicador deve ser avaliado com base nas regulamentações para os serviços de alimentação coletiva. A gestão deve assegurar o número adequado de manipuladores de alimentos, evitando sobrecargas de trabalho e prejuízos à saúde dos trabalhadores e à qualidade da refeição oferecida (MDS, 2004).</p> <p>A Resolução nº 380/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas apresenta parâmetros mínimos para o número de nutricionistas em Unidade de Alimentação e Nutrição, incluindo restaurantes comerciais e similares (CFN, 2005). O cumprimento dos parâmetros é um indicativo da importância que o gestor dá ao equipamento e um fator sugestivo de melhor execução do mesmo. O atendimento satisfatório dos princípios e diretrizes do Restaurante Popular exige a constante qualificação dos profissionais envolvidos, cabendo ao gestor municipal apoiar a capacitação das equipes de trabalho (MDS, 2004).</p>			<p><i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
<i>Medidas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
1.	<i>Quadro de funcionários relacionados à produção de refeições.</i>		<p>Média >5: bom (10) =5: regular (5) < 5: ruim (0)</p>	

Há nutricionista Responsável Técnico?	Sim ou Não	Nº refeições/dia	Nº Nutricionista	Carga Horária semanal		
Qual o número de nutricionistas que atuam no RP?	Resposta aberta	Até 100	01	10 h	Adequado: bom (10) Inadequado: ruim (0)	
		De 101 a 200	01	15 h		
		De 201 a 300	01	20 h		
		De 301 a 500	01	30 h		
Qual a carga horária do RT e demais nutricionistas (se houver)?	Resposta aberta	De 501 a 1000	01	40 h		
		De 1001 a 1500	02	40 h		
		De 1501 a 2500	02	40 h		
Qual o número total de funcionários no RP?	Resposta aberta	-			-	
Qual o número de funcionários envolvidos diretamente na produção e distribuição de refeições?	Resposta aberta	<p style="text-align: center;">Indicadores de Dimensionamento de Pessoal (IPF)</p> $I.P.F. = \frac{\text{número total de refeições servidas} \times n \text{ minutos}}{\text{jornada de trabalho} \times 60 \text{ minutos}}$ <p>*n minutos: 10 minutos/média</p>			Adequado: bom (10) Inadequado: ruim (0)	

2. <i>Capacitação dos funcionários.</i>			Média >5: bom (10) =5: regular (5) < 5: ruim (0)
Qual a frequência de capacitação dos gestores?	Assinalar: Não há, Bimestral, Semestral, Anual, Não sei.	Deve haver capacitações, ao menos, semestrais	Mensal, Bimestral e Semestral: bom (10) Anual e Não sei: ruim (0)
Quais os já temas trabalhados?	Resposta aberta	-	-
Qual a frequência de capacitação dos funcionários?	Assinalar: Não há, Bimestral, Semestral, Anual, Não sei.	Deve haver capacitações, ao menos, semestrais	Mensal, Bimestral e Semestral: bom (10) Anual e Não sei: ruim (0)
Quais os já temas trabalhados?	Resposta aberta	-	-

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
III. Recursos financeiros	A Prefeitura Municipal ao implantar um Restaurante Popular, visando à comercialização de refeições, deve necessariamente avaliar a sua capacidade de manutenção desse subsídio no médio e longo prazos (MDS, 2004).				<p>Média >5: bom (10) =5: regular (5) < 5: ruim (0)</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
1. <i>Origem do recurso.</i>	Quais as fontes do recurso destinado para o RP?	Resposta aberta	Possuir fonte estável de recurso	Fonte estável: bom (10) Fonte instável: ruim (0)	
	Destas, qual oferece o maior percentual do recurso?	Resposta aberta	-	-	
	O RP sempre contou com recurso municipal?	Sim ou Não	Deve haver recurso municipal	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
IV. Preço de consumo	Os Restaurantes Populares se caracterizam pela comercialização de refeições prontas a preços acessíveis (MDS, 2004).				<p data-bbox="1284 356 1412 468"><i>Média</i> >5: <i>bom</i> =5: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p data-bbox="1284 501 1412 529">Julgamento:</p> <p data-bbox="1284 563 1412 647">Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
35. <i>Escalonamento para acesso.</i>	Há preços diferenciados para públicos específicos?	Sim ou Não	Deve haver escalonamento do preço de acesso	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
36. <i>Preço da refeição.</i>	Descreva os preços praticados para cada público específico. Caso o preço seja único, descreva este valor.	Listar os preços praticados	Valor médio cobrado por uma refeição (almoço) no Restaurante Popular na região Sul do Brasil = R\$2,31 (IBGE, 2014)	Até R\$2,31: bom (10) Acima de R\$2,31: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
<p>V. Articulação em SAN</p>	<p>O Restaurante Popular deve estar articulado com outras ações de segurança alimentar e nutricional (SAN) (MDS,2004), que é um campo essencialmente intersetorial. Logo, cada setor ligado a ela deve desenvolver ações para sua promoção, de modo que diferentes setores trabalhem de maneira interligada e articulada, potencializando as ações. Além disso, é importante que algumas políticas estratégicas sejam construídas e geridas por vários setores em conjunto (BURITY <i>et al.</i>, 2010).</p>				
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	<p>>7: bom <7: ruim</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Ruim (0)</p>
<p><i>1. Existência de articulação com outras ações de SAN.</i></p>	<p>Listar as articulações existentes com outros programas e políticas de Segurança Alimentar e Nutricional, como bancos de alimentos, centrais de abastecimento da agricultura familiar, dentre outras ações.</p>	<p>Listar</p>	<p>Deve haver articulação com outras ações de Segurança Alimentar e Nutricional</p>	<p>Sim: bom (10) Não: ruim (0)</p>	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA			CÁLCULO DO INDICADOR
VI. Resíduos	Um dos objetivos específicos previsto para o Restaurante Popular é o estímulo aos tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos (MDS, 2004).			<p data-bbox="1273 372 1414 484"><i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p data-bbox="1273 518 1414 546">Julgamento:</p> <p data-bbox="1273 580 1414 664">Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
<i>Medidas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
1. <i>Destinação dos resíduos.</i>			<p data-bbox="1042 428 1219 540"><i>Média</i> >7: <i>bom (10)</i> 5 - 7: <i>regular (5)</i> < 5: <i>ruim (0)</i></p>	
Há coleta regular do lixo?	Sim ou Não	Deve haver coleta regular do lixo.	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
Há coleta seletiva do resíduo orgânico?	Sim ou Não	Deve haver coleta seletiva do lixo orgânico	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
Se sim, qual o destino do resíduo orgânico?	Descrever ou Não sei	Deve-se saber o destino do lixo orgânico	Descrição: bom (10) Não sei: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
VII. Avaliação e monitoramento	O Restaurante Popular deve estar articulado com outras ações de segurança alimentar e nutricional (SAN) (MDS,2004), que é um campo essencialmente intersetorial. Logo, cada setor ligado a ela deve desenvolver ações para sua promoção, de modo que diferentes setores trabalhem de maneira interligada e articulada, potencializando às ações. Além disso, é importante que algumas políticas estratégicas sejam construídas e geridas por vários setores em conjunto (BURITY <i>et al.</i> , 2010).				
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
1. <i>Existência de mecanismo local de avaliação e monitoramento.</i>	Há mecanismos de avaliação e acompanhamento/monitoramento do Restaurante Popular?	Sim ou Não	Deve haver mecanismo local de avaliação e monitoramento	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	<p data-bbox="1284 518 1377 568">>7: bom <7: ruim</p> <p data-bbox="1262 605 1398 630">Julgamento:</p> <p data-bbox="1278 664 1382 688">Bom (10)</p> <p data-bbox="1278 692 1382 716">Ruim (0)</p>
	Quem participa deste processo de avaliação e acompanhamento/monitoramento?	Assinalar: Prefeitura, Funcionários, Conselho Comunitário, Associação Moradores, COMSEAS, outros.	-	-	

	Com qual frequência ocorre este processo de avaliação e acompanhamento/monitoramento?	Assinalar: Não há, Trimestral, Semestral, Anual, A medida que necessite, Não sei	-	-	
--	---	---	---	---	--

2ª SUBDIMENSÃO: ESTRUTURA DO RESTAURANTE POPULAR

SUBDIMENSÃO	JUSTIFICATIVA	CÁLCULO DA SUBDIMENSÃO
ESTRUTURA	<p>Os Restaurantes Populares devem estar localizados em regiões de grande movimentação de pessoas de baixa renda, como por exemplo, áreas centrais das cidades próximas a locais de transporte de massa e/ou em áreas de grande concentração de atividades que empreguem mão de obra de baixa qualificação.</p> <p>Os Restaurantes Populares devem possuir infraestrutura básica para funcionamento. Deve existir água tratada, energia elétrica, fácil acesso, dimensões mínimas para construção, estacionamento, recuos necessários, área verde, entre outras.</p> <p>Além disso, os restaurantes devem ainda funcionar como espaços multiuso para diversas atividades, contribuindo para o fortalecimento da cidadania e representando um pólo de contato do cidadão com o poder público (MDS, 2004).</p>	<p><i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
INDICADORES	PARÂMETRO	
<i>I. Localização</i>	Bom (10) Ruim (0)	
<i>II. Estrutura física</i>	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>III. Manutenção</i>	Bom (10) Ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
<i>I. Localização</i>	Os Restaurantes Populares devem ser implantados em regiões de grande movimentação diária de trabalhadores de baixa renda, formais e/ou informais, como, por exemplo, as áreas centrais das cidades que, preferencialmente, também sejam próximas a locais de transporte de massa. Além desse público, o programa visa a atender também idosos, desempregados e estudantes. Os Restaurantes Populares também podem ser implantados em regiões metropolitanas e áreas periféricas, onde há maior concentração de população em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar e nutricional (MDS, 2007).				<p data-bbox="1299 400 1394 452">>7: bom <7: ruim</p> <p data-bbox="1278 490 1414 512">Julgamento:</p> <p data-bbox="1294 546 1398 598">Bom (10) Ruim (0)</p>
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
1. <i>Adequação da localização.</i>	O Restaurante Popular está próximo aos locais de transporte público coletivo?	Sim ou Não	O Restaurante Popular deve estar próximo do transporte público coletivo	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA			CÁLCULO DO INDICADOR
II. Estrutura física	<p>A construção dos Restaurantes Populares deve contar com uma equipe técnica composta por arquitetos, engenheiros, nutricionistas e profissionais da área social, que possam planejar estruturas e instalações adequadas para a realização das atividades inerentes a Unidades de Alimentação e Nutrição (MDS, 2007).</p> <p>O terreno deve possuir infraestrutura urbana básica: redes públicas de abastecimento de água e de fornecimento de energia elétrica e, também, redes de captação para o esgotamento sanitário e as águas pluviais. Além disso, os acessos e seu entorno imediato devem ser pavimentados (MDS, 2007).</p> <p>Os refeitórios devem ser apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar (MDS, 2004).</p>			<p><i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p>
<i>Medidas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	<p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
1. <i>Estrutura mínima de funcionamento.</i>			<p><i>Média</i> >7: <i>bom (10)</i> 5 - 7: <i>regular (5)</i> < 5: <i>ruim (0)</i></p>	
O Restaurante Popular possui esgotamento sanitário?	Sim ou Não	Deve haver saneamento básico	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
O Restaurante Popular possui rede de abastecimento de água?	Sim ou Não	Deve haver rede de abastecimento de água	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	

O Restaurante Popular possui acessibilidade para portadores de necessidades especiais?	Sim ou Não	Deve haver acessibilidade para portadores de necessidades especiais	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
2. <i>Capacidade do refeitório</i>			>7: bom (10) < 7: ruim (0)	
Qual a capacidade do refeitório para os comensais sentados? Descreva o número de cadeiras existentes para os comensais.	Descrever ou Não sei	-	-	
Qual o tempo de espera do comensal entre servir seu prato e aguardar um lugar para sentar?	Não há espera, Descrever, Não sei	O estabelecimento deve possuir cadeiras suficientes à demanda, para que em um sistema de rodízio não haja necessidade de se esperar um lugar para sentar	Não há espera: bom (10) Há espera ou não sei: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
<i>III. Manutenção</i>	O Manual do Programa Restaurante Popular prevê a realização de manutenção geral dos equipamentos do restaurante (MDS, 2004). Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações (ANVISA, 2004).				>7: <i>bom</i> <7: <i>ruim</i>
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	<i>Julgamento:</i>
1. <i>Realização de manutenção dos equipamentos</i>	Qual a frequência de manutenção dos equipamentos do Restaurante Popular?	Assinalar: Não há, Semestral, Anual, A medida que necessite, Não sei	Deve haver manutenções, ao menos, semestrais	Semestral: bom (10) Anual, A medida que necessite, Não sei, Não há: ruim (0)	<i>Bom (10)</i> <i>Ruim (0)</i>

3ª SUBDIMENSÃO: PÚBLICO FREQUENTADOR

SUBDIMENSÃO	JUSTIFICATIVA	CÁLCULO DA SUBDIMENSÃO
PÚBLICO FREQUENTADOR	O público frequentador dos Restaurantes Populares são pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou em vulnerabilidade social (MDS, 2004; MDS, 2007).	<p align="center"><i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p align="center">Julgamento:</p> <p align="center">Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
INDICADORES	PARÂMETRO	
<i>I. Frequentadores</i>	Bom (10) Ruim (0)	
<i>II. Priorização do atendimento para populações específicas</i>	Bom (10) Ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
I. Frequentadores	É importante caracterizar o público frequentador potencial, constituído pelas pessoas que transitam e/ou trabalham na região do Restaurante Popular. Para que seja traçado um perfil socioeconômico, além do levantamento dos hábitos alimentares do frequentador potencial do restaurante, devem ser investigadas questões como nível de renda, local de realização das refeições, horário de almoço, ocupação, hábito de realizar refeições fora de casa, dentre outras (MDS, 2004).				<p>>7: bom <7: ruim</p>
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	<p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Ruim (0)</p>
1. <i>Caracterização dos frequentadores.</i>	Com qual frequência é realizada a caracterização do perfil socioeconômico dos frequentadores do Restaurante Popular?	Assinalar: Não há, Semestral, Anual, A medida que necessite, Não sei	Deve haver caracterização dos frequentadores, ao menos, anual	Semestral, Anual: bom (10) Não há, A medida que necessite, Não sei: ruim (0)	
	Quem ou qual setor é responsável por realizar esta caracterização?	Descrever	-	-	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
<p>II. Priorização do atendimento para populações específicas</p>	<p>Programas e Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional devem priorizar indivíduos que se encontrem em situação de vulnerabilidade social e econômica (CONSEA, 2009). O atendimento do Restaurante Popular deve ser preferencial aos destinatários da Política de Assistência Social, ou seja: indivíduos ou segmentos populacionais urbanos ou rurais em condições de vulnerabilidade, em condições de desvantagem pessoal e/ou em situações circunstanciais e conjunturais (MDS, 2004).</p>				<p>>7: bom <7: ruim</p>
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	<p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Ruim (0)</p>
<p>1. <i>Atendimento prioritário para populações em situação de vulnerabilidade social e InSAN.</i></p>	<p>Há atendimento diferenciado/priorização para pessoas em situação de vulnerabilidade social e Insegurança Alimentar e Nutricional?</p>	<p>Sim ou Não</p>	<p>Deve haver esta priorização</p>	<p>Sim: bom (10) Não: ruim (0)</p>	
	<p>Quais as formas de atendimento diferenciado/priorização?</p>	<p>Descreva</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	

2ª DIMENSÃO: TÉCNICO-OPERACIONAL

DIMENSÃO	JUSTIFICATIVA		CÁLCULO DA DIMENSÃO
TÉCNICO-OPERACIONAL	<p>Com o intuito de contribuir para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis, a gestão municipal do Restaurante Popular deve garantir a eficácia no fornecimento de refeições e nas ações educativas em alimentação e nutrição, ainda, possibilitar um espaço multifuncional de fortalecimento da cidadania. Entende-se eficácia como a habilidade do gestor em tomar decisões para o atendimento das normativas do Restaurante Popular (MDS, 2004).</p> <p>A dimensão político-organizacional do modelo avaliativo objetiva demonstrar o comprometimento da gestão municipal com a função de fornecer uma refeição adequada e com preço acessível, estando disposta em três subdimensões: Alimentação Adequada, Educação Alimentar e Nutricional, Assistência ampliada ao frequentador.</p>		<p><i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
SUBDIMENSÕES		PARÂMETRO	
<i>I. Alimentação Adequada</i>		Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>II. Educação Alimentar e Nutricional</i>		Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>III. Assistência ampliada ao frequentador</i>		Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	

4ª SUBDIMENSÃO: ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

SUBDIMENSÃO	JUSTIFICATIVA	CÁLCULO DA SUBDIMENSÃO
ALIMENTAÇÃO ADEQUADA	Os Restaurantes Populares são estabelecimentos administrados pelo poder público que se caracterizam pela comercialização de refeições prontas, as quais devem ser nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, preponderantemente com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar. São destinados a oferecer refeições variadas à população que se alimenta fora de casa, prioritariamente aos extratos sociais mais vulneráveis, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes em uma mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo e reduzindo os grupos de risco à saúde (MDS, 2004).	<p><i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p><i>Julgamento:</i></p> <p><i>Bom (10)</i> <i>Regular (5)</i> <i>Ruim (0)</i></p>
INDICADORES	PARÂMETRO	
<i>I. Planejamento nutricional dos cardápios</i>	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>II. Segurança dos alimentos</i>	Bom (10) Ruim (0)	
<i>III. Oferta de alimentos e/ou preparações regionais</i>	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>IV. Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar</i>	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	
<i>V. Volume de refeições produzidas para o público frequentador</i>	Bom (10) Ruim (0)	
<i>VI. Satisfação do frequentador com a alimentação oferecida</i>	Bom (10) Regular (5) Ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA			CÁLCULO DO INDICADOR
I. Planejamento nutricional dos cardápios	As refeições servidas pelo Restaurante Popular devem ser nutricionalmente balanceadas (MDS, 2004). Conforme a Resolução nº 380 do Conselho Federal de Nutricionistas, empresas fornecedoras de alimentação coletiva, serviços de alimentação autogestão, restaurantes comerciais e similares devem possuir nutricionista responsável técnico, bem como diversidade e complexidade dos cardápios oferecidos (CFN, 2005).			
Medidas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	
1. <i>Planejamento dos cardápios servidos.</i>			<p><i>Média</i> >7: bom (10) 5 - 7: regular (5) < 5: ruim (0)</p>	<p><i>Média</i> >7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p>
Há elaboração de cardápios?	Sim ou Não	Deve haver elaboração de cardápios	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	<p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
Quem elabora o cardápio?	Resposta aberta	Deve ser o nutricionista	Nutricionista: bom (10) Outros: ruim (0)	
Há cálculo nutricional do cardápio?	Sim ou Não	Deve haver o cálculo nutricional do cardápio	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	

Há cardápios específicos para necessidade alimentares especiais?	Sim ou Não	Deve haver cardápios específicos para necessidade alimentares especiais	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
Pra quais necessidades alimentares especiais o RP tem cardápios específicos?	Resposta aberta	-	-	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
<p align="center">II. Segurança dos alimentos</p>	<p>As refeições servidas no Restaurante Popular devem ser originadas de processos seguros (MDS, 2004). O Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos contém as práticas de organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros envolvendo todas as etapas: seleção dos fornecedores, compra, recebimento, pré-preparo, preparo, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda para o consumidor final (ANVISA, 2004).</p>				<p align="center">>7: <i>bom</i> <7: <i>ruim</i></p> <p align="center">Julgamento:</p> <p align="center">Bom (10) Ruim (0)</p>
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
<p>1. <i>Existência de processos seguros de produção de refeições.</i></p>	<p>Há manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no Restaurante Popular?</p>	<p align="center">Sim ou Não</p>	<p align="center">Deve haver manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos</p>	<p align="center">Sim: bom (10) Não: ruim (0)</p>	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA			CÁLCULO DO INDICADOR
<p>III. Oferta de alimentos e/ou preparações regionais</p>	<p>O Restaurante Popular deve possuir parceira com a Secretaria de Agricultura / Empresas de Assistência Técnica as quais devem auxiliar diretamente ou por meio das empresas de assistência técnica na seleção de produtos regionais que podem ser utilizados nos cardápios (MDS, 2004).</p> <p>Promover a alimentação saudável envolve mais que a escolha de alimentos adequados, relacionando-se com a defesa da biodiversidade de espécies, o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento, além do estímulo à cozinha típica regional, contribuindo, assim, para o resgate das tradições e o prazer da alimentação. Valorizar uma agricultura mais sustentável, mantendo o equilíbrio do ambiente e respeitando o conhecimento local, é fundamental para se entender a importância da origem dos alimentos e melhorar a qualidade da alimentação (MS, 2015).</p>			<p>>7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
Medidas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	
<p>1. <i>Alimentos e preparações regionais.</i></p>			<p><i>Média</i> >7: <i>bom (10)</i> 5 - 7: <i>regular (5)</i> < 5: <i>ruim (0)</i></p>	
<p>São oferecidos alimentos e/ou preparações regionais? Se sim, quais?</p>	<p>Sim ou Não Cite os alimentos e/ou preparações regionais</p>	<p>Devem ser ofertados alimentos e/ou preparações regionais</p>	<p>Sim: bom (10) Não: ruim (0)</p>	

Com qual frequência são ofertados estes alimentos e/ou preparações regionais?	Assinalar: Não são ofertados, Mensal, Bimestral, Semestral, Anual, Não sei	Deve haver uma ofertados estes alimentos e/ou preparações regionais, ao menos, mensal	Mensal: bom (10) Bimestral: regular (5) Semestral, Anual, e Não sei: ruim (0)	
Os produtos regionais são adquiridos em qual esfera?	Assinalar: Local, Regional, Estadual, Nacional, Não sei, Não se aplica	Preferencialmente nas esferas locais ou regionais	Local e Regional: bom (10) Estadual: regular (5) Nacional, Não sei, Não se aplica: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
<p><i>IV. Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar</i></p>	<p>O Restaurante Popular deve possuir parceira com a Secretaria de Agricultura / Empresas de Assistência Técnica as que auxiliam identificando e orientando os produtores rurais ou associações de produtores que podem ser fornecedores de gêneros alimentícios e disponibilizando informações sobre safra agrícola para subsidiar o planejamento dos cardápios. Recomenda-se, ainda, compras diretamente de produtores locais gerando renda e emprego (MDS, 2004).</p> <p>Os produtos oriundos das agroindústrias familiares devem receber atenção significativa. Além de serem competitivos, diferenciam-se dos demais pelo seu processo de produção e suas características intrínsecas – ecológicas, sociais, culturais, organolépticas nutricionais, éticas, artesanais, entre outras – que podem ser incorporadas (MDA, 2013).</p>				<p><i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p>
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	<p><i>Julgamento:</i></p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
<p><i>1. Aquisição de alimentos da agricultura familiar.</i></p>	<p>Há utilização de alimentos da agricultura familiar?</p>	<p>Sim ou Não</p>	<p>Deve haver utilização de alimentos da agricultura familiar</p>	<p>Sim: bom (10) Não: ruim (0)</p>	
	<p>Se sim, qual a forma de aquisição destes alimentos?</p>	<p>Assinalar: Doação, Compra, Recebimento via PAA. (pode ser assinalada mais de uma opção)</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	

	Se foi assinalado “compra”, qual o percentual do recurso mensal utilizado para a compra da agricultura familiar? (utilizar a média dos 3 últimos meses)	Descrever	-	-	
2. <i>Parcerias relacionadas à Agricultura e Abastecimento.</i>	Há parceria com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento / Empresas de Assistência Técnica?	Sim ou Não	Deve haver parcerias	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
	Se sim, quais?	Descrever	-	-	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
V. Volume de refeições produzidas para o público frequentador	Com o bom funcionamento do Restaurante Popular espera-se criar uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições fora de casa, atendendo dessa maneira, os segmentos em situação de insegurança alimentar e nutricional (MDS, 2004).				
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	<p data-bbox="1305 389 1398 437">>7: bom <7: ruim</p> <p data-bbox="1281 477 1417 499">Julgamento:</p> <p data-bbox="1299 535 1399 583">Bom (10) Ruim (0)</p>
1. Adequação da produção de refeições em relação à demanda.	Existem pessoas que procuram o Restaurante Popular e não têm sua refeição garantida, por falta de comida?	Sim ou Não	Todos que procuram o RP devem ser atendidos	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
	Se sim, qual o número médio de pessoas que não são atendidas diariamente?	Descreva	-	-	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
VI. Satisfação dos frequentadores com a alimentação oferecida	O Restaurante Popular deve realizar adequação do cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais (MDS, 2004).				
Medidas	Perguntas	Respostas	Cálculo	Parâmetro	
1. <i>Realização de pesquisa sobre a satisfação do frequentador.</i>	Com qual frequência é realizada pesquisa de satisfação dos frequentadores em relação ao cardápio oferecido?	Assinalar: Não há, Bimestral, Semestral, Anual, A medida que necessite, Não sei	Deve ser realizada pesquisa de satisfação dos frequentadores em relação ao cardápio oferecido com frequência, ao menos, bimestral	Bimestral: bom (10) Semestral: regular (5) Anual, A medida que necessite, Não sei, Não há: ruim (0)	<p>>7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>

5ª SUBDIMENSÃO: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

SUBDIMENSÃO	JUSTIFICATIVA		CÁLCULO DA SUBDIMENSÃO
<p align="center">EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL</p>	<p>Educação Alimentar e Nutricional, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar (MDS, 2013).</p>		<p align="center"> <i>>7: bom</i> <i>5 - 7: regular</i> <i>< 5: ruim</i> </p> <p align="center">Julgamento:</p> <p align="center"> Bom (10) Regular (5) Ruim (0) </p>
	INDICADOR	PARÂMETRO	
	<p align="center"><i>I. EAN relacionada à SAN</i></p>	<p align="center">Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
I. EAN relacionada à SAN	O Restaurante Popular deve promover ações de educação alimentar voltadas à segurança alimentar e nutricional, preservação e resgate da cultura alimentar, combate ao desperdício e promoção da saúde. O Restaurante Popular deve, também, desenvolver atividades visando estimular a sociedade a combater a fome e a adotar hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a prevenção e o combate a uma série de problemas relacionados à alimentação inadequada, como a desnutrição, obesidade, diabetes e hipertensão (MDS, 2004).				
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
<i>1. Realização de ações de EAN para os frequentadores.</i>	Com qual frequência são realizadas ações de Educação Alimentar e Nutricional como, preservação e resgate da cultura alimentar, combate ao desperdício, estímulo a hábitos alimentares saudáveis e promoção da saúde?	Assinalar: Não há, Mensal, Bimestral, Trimestral, Semestral, Anual, A medida que necessite, Não sei	Deve sem realizadas ações de EAN com frequência, ao menos, bimestral	Mensal e Bimestral: bom (10) Trimestral e Semestral: regular (5) Anual, A medida que necessite, Não sei, Não há: ruim (0)	<p data-bbox="1278 432 1422 510"><i>>7: bom</i> <i>5 - 7: regular</i> <i>< 5: ruim</i></p> <p data-bbox="1278 546 1417 572">Julgamento:</p> <p data-bbox="1278 605 1410 684">Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
	Descreva ações que já ocorreram nos últimos 12 meses	Descrever	-	-	

6ª SUBDIMENSÃO: ASSISTÊNCIA AMPLIADA AO FREQUENTADOR

SUBDIMENSÃO	JUSTIFICATIVA	CÁLCULO DA SUBDIMENSÃO
ASSISTÊNCIA AMPLIADA AO FREQUENTADOR	<p>A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população (CONSEA, 2013).</p> <p>A atuação de Programas e Políticas Públicas deverá levar em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais. É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade (CONSEA, 2013).</p>	<p><i>Média</i> >7: <i>bom</i> 5 - 7: <i>regular</i> < 5: <i>ruim</i></p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
INDICADORES		PARÂMETRO
<i>I. Fomento de outras ações de assistência social</i>		Bom (10) Ruim (0)
<i>II. Situação de SAN após a implantação do RP</i>		Bom (10) Ruim (0)
<i>III. Atividades de socialização</i>		Bom (10) Regular (5) Ruim (0)
<i>IV. Ações intersetoriais</i>		Bom (10) Ruim (0)
<i>V. Visibilidade do RP</i>		Bom (10) Ruim (0)

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
<i>I. Fomento de outras ações de assistência social</i>	Para o melhor funcionamento do Restaurante Popular, diversas parcerias podem ser estabelecidas, nos diversos níveis de governo e junto a outras entidades. No governo municipal, estimula-se a parceria com a Secretaria de Assistência Social, por meio de orientação sobre os programas sociais desenvolvidos pelo município no espaço do restaurante – realização de cadastros, informações sobre programas, entre outros (MDS, 2004).				
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
<i>1. Existência de ações de incentivo acerca da participação do frequentador em outras ações de assistência social.</i>	Há ações da Secretaria de Assistência Social no espaço do Restaurante Popular, como a realização de cadastro, divulgação de ações, entre outras?	Sim ou Não	Deve haver ações da Secretaria de Assistência Social	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	<p data-bbox="1305 430 1398 481">>7: bom <7: ruim</p> <p data-bbox="1283 519 1417 544">Julgamento:</p> <p data-bbox="1299 575 1401 600">Bom (10)</p> <p data-bbox="1299 607 1401 631">Ruim (0)</p>
	Se sim, quais?	Descreva	-	-	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
<p>II. Situação de SAN após a implantação do RP</p>	<p>O Restaurante Popular é um equipamento de alta complexidade que, além da atividade de produção e distribuição de refeições, deve desenvolver outras atividades de desenvolvimento social e geração de emprego e renda, caracterizando-se como uma estrutura multifuncional dentro da perspectiva do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (MDS, 2007). O uso de técnicas de monitoramento e avaliação para aferir os resultados dos programas governamentais é de fundamental importância para se ter uma melhor compreensão do desempenho da atuação governamental no uso dos recursos públicos (SANTOS, 2012).</p>				<p>>7: bom <7: ruim</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Ruim (0)</p>
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
<p><i>1. Investigação das condições de SAN após a implantação do RP.</i></p>	<p>Houve pesquisa(s) sobre a situação de Segurança Alimentar e Nutricional dos frequentadores do Restaurante Popular após a implantação do mesmo?</p>	<p>Sim ou Não</p>	<p>Deve haver pesquisas ou levantamentos.</p>	<p>Sim: bom (10) Não: ruim (0)</p>	
	<p>Se sim, como foi feita a pesquisa?</p>	<p>Descreva</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	
	<p>E quais os resultados encontrados?</p>	<p>Descreva ou Não se aplica</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
<p>III. Atividades de socialização</p>	<p>Os Restaurantes Populares devem ainda funcionar como espaços multiuso para diversas atividades, contribuindo para o fortalecimento da cidadania e representando um pólo de contato do cidadão com o poder público. Nesses espaços, devem ser realizadas atividades de educação alimentar, realização de campanhas educativas, e também outras atividades com fins culturais e de socialização, tais como shows, apresentações e reuniões da comunidade (MDS, 2004).</p>				<p>>7: bom 5 - 7: regular < 5: ruim</p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Regular (5) Ruim (0)</p>
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
<p><i>1. Promoção de atividades de socialização</i></p>	<p>Qual a frequência de utilização do espaço do Restaurante Popular para a realização de atividades culturais e de socialização (shows, apresentações, reuniões da comunidade)?</p>	<p>Assinalar: Não há, Mensal, Trimestral, Semestral, Anual, A medida que necessite, Não sei</p>	<p>Deve sem realizadas atividades culturais e de socialização com frequência, ao menos, mensal</p>	<p>Mensal: bom (10) Trimestral: regular (5) Semestral, Anual, A medida que necessite, Não sei, Não há: ruim (10)</p>	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
IV. Ações intersetoriais	Para o melhor funcionamento do Restaurante Popular, diversas parcerias podem ser estabelecidas, nos diversos níveis de governo e junto a outras entidades. Como potenciais parceiros podem ser destacados: secretarias municipais; conselhos de alimentação e/ou nutrição; Universidades; ONGS/OCIPS; Indústrias, Centros de Abastecimento, Empresas, entre outros (MDS, 2004).				<p>>7: <i>bom</i> <7: <i>ruim</i></p> <p>Julgamento:</p> <p>Bom (10) Ruim (0)</p>
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
1. <i>Existência de ações intersetoriais</i>	Quais secretarias e/ou instituições realizam ações no Restaurante Popular?	Descreva ou Não se aplica	Deve haver ações intersetoriais	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	

INDICADOR	JUSTIFICATIVA				CÁLCULO DO INDICADOR
V. Visibilidade do RP	A ampla divulgação acerca das qualidades e dificuldades enfrentadas por programas sociais estimula uma maior adesão da sociedade no sentido de participar dos processos envolvidos, através, por exemplo, da ampliação do volume e da diversidade das doações de alimentos (RABELO E RUCKERT, 2014).				<p data-bbox="1305 389 1398 437">>7: bom <7: ruim</p> <p data-bbox="1283 474 1417 499">Julgamento:</p> <p data-bbox="1299 533 1401 585">Bom (10) Ruim (0)</p>
<i>Medidas</i>	<i>Perguntas</i>	<i>Respostas</i>	<i>Cálculo</i>	<i>Parâmetro</i>	
1. <i>Divulgação externa das ações do RP.</i>	É realizada a divulgação das ações do Restaurante Popular para a população externa?	Sim ou Não	Deve haver divulgação das ações	Sim: bom (10) Não: ruim (0)	
	Se sim, quais os tipos de divulgação?	Descrever	-	-	

APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO EM FORMATO PDF PARA VISUALIZAÇÃO E NOÇÃO DO CONTEÚDO A SER RESPONDIDO

Pesquisa: “Avaliação dos Restaurantes populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional”

Identificação Geral

1. Nome completo:

2. Cargo:

3. Nome do Restaurante Popular:

4. Município: _____ Estado: ____ Ano de inauguração: ____

5. Nome completo do gestor/diretor do

RP: _____

6. Qual a modalidade de gestão do Restaurante? municipal/direta, estadual, terceirizada/indireta ou mista) _____

7. Se a gestão é do tipo terceirizada/indireta, a gestão municipal realiza algum tipo de fiscalização? Se sim, descreva.

8. Ocorreram mudanças na modalidade de gestão durante a existência do Restaurante no município? () Sim () Não

8.1. Caso sim, quais os tipos de modalidades adotadas com respectivos períodos de cada gestão? Se possível, fazer um breve histórico sobre as modalidades.

9. Em algum período o RP ficou fechado, sem funcionamento? () Sim () Não

9.1. Em qual período o RP ficou fechado/sem funcionamento? (Se possível, descreva o motivo pelo qual o RP ficou fechado.)

1ª SUBDMENSÃO: ADMINISTRAÇÃO

Indicador 1 - Disponibilidade

10. Quais os dias de funcionamento do RP? (Você pode assinalar mais de uma opção)

() segunda-feira () terça-feira () quarta-feira () quinta-feira

() sexta-feira () sábado () domingo () feriado () Não sei

11. Qual o horário de atendimento ao público?

12. Quais as refeições servidas pelo RP? (Você pode assinalar mais de uma opção.)

- café da manhã almoço jantar Outro
 Não sei

13. Qual o número de pessoas atendidas, em média, no horário de almoço? _____

Indicador 2 - Recursos Humanos

14. Há nutricionista Responsável Técnico? Sim Não Não sei

15. Qual o número de nutricionistas que atuam no RP?

16. Qual a carga horária do RT e demais nutricionistas (se houver)?

17. Qual o número de funcionários envolvidos diretamente na produção e distribuição de refeições?

18. Qual o número total de funcionários no RP?

19. Com qual frequência há de capacitação dos gestores e técnicos do RP?

- Não há
 Ao menos uma vez a cada dois meses (bimestral)
 Ao menos uma vez a cada seis meses (semestral)
 Ao menos uma vez a cada doze meses (anual)
 Não sei

19.1. Quais os temas já trabalhados nestas capacitações com gestores e técnicos?

20. Com qual frequência há de capacitação dos funcionários operacionais do RP?

- Não há
 Ao menos uma vez a cada dois meses (bimestral)
 Ao menos uma vez a cada seis meses (semestral)
 Ao menos uma vez a cada doze meses (anual)
 Não sei

20.1. Quais os temas já trabalhados nestas capacitações com funcionários operacionais?

Indicador 3 - Recursos Financeiros

21. Quais as fontes do recurso destinado para RP?

22. Destas, qual oferece maior percentual do recurso?

23. O RP sempre contou com recurso municipal? () Sim () Não () Não sei

Indicador 4 - Preço de consumo

24. Há preços diferenciados para públicos específicos?

() Sim () Não () Não sei

24.1. Descreva os preços praticados para cada público específico. Caso o preço seja único, descreva este valor. (Listar os preços praticados)

Indicador 5 - Articulação em SAN

25. Caso exista articulações do RP com outros programas e ações da política de Segurança Alimentar e Nutricional, como bancos de alimentos, centrais de abastecimento da agricultura familiar, dentre outras ações, liste-as, por favor.

Indicador 6 - Resíduos

26. Há coleta regular de lixo? () Sim () Não () Não sei

27. Há coleta seletiva do lixo orgânico? () Sim () Não () Não sei

27.1. Se SIM, qual o destino do lixo orgânico?

Indicador 7 - Avaliação e monitoramento

28. Há mecanismos de avaliação e acompanhamento/monitoramento do restaurante popular? (Por exemplo, é realizado o acompanhamento das ações do Restaurante por algum conselho/associação; há existência de um cronograma para acompanhamento das metas estipuladas; entre outros mecanismos). () Sim () Não () Não sei

28.1. Quem participa deste processo de avaliação e acompanhamento/monitoramento? (Você pode assinalar mais de uma opção)

- Gestores Funcionários Conselho comunitário Entidades
 COMSEA outros Não sei

28.2. Com qual frequência ocorre este processo de avaliação e acompanhamento/monitoramento?

- Não há
 Ao menos uma vez a cada três meses (Trimestral)
 Ao menos uma vez a cada seis meses (Semestral)
 Ao menos uma vez a cada doze meses (Anual)
 A medida que necessita
 Não sei

2ª SUBDIMENSÃO: ESTRUTURA DO RESTAURANTE POPULAR

Indicador 1 - Localização

29. O Restaurante Popular está próximo aos locais de transporte público coletivo? Sim Não Não sei

Indicador 2 - Estrutura Física

30. O Restaurante Popular possui esgotamento sanitário?

- Sim Não Não sei

31. O Restaurante Popular possui rede de abastecimento de água?

- Sim Não Não sei

32. O Restaurante Popular possui acessibilidade para portadores de necessidades especiais?

- Sim Não Não sei

33. Qual a capacidade do refeitório para usuários sentados?

34. Qual o tempo de espera do comensal entre servir seu prato e aguardar um lugar para sentar? (Caso o comensal não precise esperar, descreva "não há espera" ou similar).

Indicador 3 - Manutenção

35. Qual a frequência de manutenção dos equipamentos do Restaurante Popular?

- Não há
 Ao menos uma vez a cada seis meses (Semestral)

- () Ao menos uma vez a cada doze meses (Anual)
 () A medida que necessite
 () Não sei

3ª SUBDIMENÇÃO: PÚBLICO DESTINATÁRIO

Indicador 1 - Usuários

36. Com qual frequência é realizada a caracterização do perfil socioeconômico dos usuários do Restaurante Popular?
 () Não há
 () Ao menos uma vez a cada seis meses (Semestral)
 () Ao menos uma vez a cada doze meses (Anual)
 () A medida que necessite
 () Não sei
37. Quem ou qual setor é responsável por realizar esta caracterização?
-

Indicador 2 - Priorização do atendimento para populações específicas

38. Há atendimento diferenciado/priorização para pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional?
 () Sim () Não () Não sei
- 38.1. Quais as formas de atendimento diferenciado/priorização?
-

4ª SUBDIMENSÃO: ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

Indicador 1 - Planejamento nutricional dos cardápios

39. Há elaboração de cardápios? () Sim () Não () Não sei
40. Quem elabora o cardápio?
-
41. Há cálculo nutricional do cardápio? () Sim () Não () Não sei
42. Há cardápios específicos para necessidades alimentares especiais?
 () Sim () Não () Não sei
- 42.1. Para quais necessidades alimentares especiais o RP tem cardápios específicos?
-

Indicador 2 - Segurança dos alimentos

43. Há manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no Restaurante Popular? () Sim () Não () Não sei

Indicador 3 - Oferta de alimentos e/ou preparações regionais

44. São oferecidos alimentos e/ou preparações regionais? (A resposta inclui os alimentos in natura considerados regionais (por exemplo: a maçã na região Serrana de Santa Catarina) e/ou preparações regionais (por exemplo: polenta, carreteiro, entre outros)

() Sim () Não () Não sei

44.1. Se SIM, cite os alimentos e/ou preparações regionais oferecidos. _____

45. Com qual frequência são ofertados estes alimentos e/ou preparações regionais?

46. Os produtos regionais são adquiridos em qual esfera? (Você pode assinalar mais de uma opção)

() Não se aplica () Local/Municipal () Regional () Estadual () Nacional () Não sei

Indicador 4 - Priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar

47. Há utilização de alimentos da agricultura familiar? () Sim () Não () Não sei

47.1. Se SIM, qual a forma de aquisição de alimentos? (Você pode assinalar mais de uma opção)

() Não sei aplica () Doação () Compra () Recebimento via PAA () Outro () Não sei

47.2. Se foi assinalado “compra”, na questão anterior, qual o percentual do recurso mensal utilizado para a compra da agricultura familiar? Utilizar a média dos 3 últimos meses)

48. Há parceria com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento / Empresas de Assistência Técnica? () Sim () Não () Não sei

48.1. Se SIM, qual(is) parceria(s) são desenvolvidas?

Indicador 5 - Volume de refeições produzidas para o público alvo

49. Existem pessoas que procuram o Restaurante Popular e não têm sua refeição garantida, por falta de comida? () Sim () Não () Não sei

49.1. Se SIM, qual o número médio de pessoas que não são atendidas diariamente?

Indicador 6 - Satisfação dos usuários com a alimentação oferecida

50. Com qual frequência é realizada pesquisa de satisfação dos usuários em relação ao cardápio oferecido?

- Não há
- Ao menos uma vez a cada dois meses (Bimestral)
- Ao menos uma vez a cada seis meses (Semestral)
- Ao menos uma vez a cada doze meses (Anual)
- A medida que necessite
- Não sei

5ª SUBDIMENSÃO: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Indicador 1 - EAN relacionado à SAN

51. Com qual frequência são realizadas ações de Educação Alimentar e Nutricional? (Por exemplo, preservação e resgate da cultura alimentar, combate ao desperdício, estímulo a hábitos alimentares saudável e promoção a saúde)

- Não há
- Ao menos uma vez por mês (Mensal)
- Ao menos uma vez a cada dois meses (Bimestral)
- Ao menos uma vez a cada três meses (Trimestral)
- Ao menos uma vez a cada seis meses (Semestral)
- Ao menos uma vez a cada doze meses (Anual)
- A medida que necessite
- Não sei

51.1. Descreva ações que já ocorreram nos últimos 12 anos.

6ª SUBDIMENSÃO: ASSISTÊNCIA AMPLIADA AO USUÁRIO

Indicador 1 - Fomento de outras ações de assistência social

52. Há ações da Secretaria de Assistência Social no espaço do Restaurante Popular, como a realização de cadastros, divulgação de ações, entre outras? Sim Não Não sei

52.1. Se SIM, quais?

Indicador 2 - Situação de SAN após a Implantação do RP

53. Houve pesquisa(s) sobre a situação de Segurança Alimentar e Nutricional dos usuários do Restaurante Popular após a implantação do mesmo?

Sim Não Não sei

53.1. Se SIM, como foi feita a pesquisa?

53.2. E quais os resultados encontrados?

Indicador 3 - Atividades de socialização

54. Qual a frequência de utilização do espaço do Restaurante Popular para a realização de atividades culturais e de socialização (shows, apresentações, reuniões da comunidade)?

Não há

Ao menos uma vez por mês (Mensal)

Ao menos uma vez a cada dois meses (Bimestral)

Ao menos uma vez a cada três meses (Trimestral)

Ao menos uma vez a cada seis meses (Semestral)

Ao menos uma vez a cada doze meses (Anual)

A medida que necessite

Não sei

Indicador 4 - Ações intersetoriais

55. Quais secretarias e/ou instituições realizam ações no Restaurante Popular?

Indicador 5 - Visibilidade do RP

56. É realizada a divulgação das ações do Restaurante Popular para a população externa? Sim Não Não sei

56.1. Se SIM, quais os tipos de divulgação?

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

57. Existe alguma informação sobre o RP que você julga importante, mas não foi citada no questionário? (Por exemplo, aquisição de alimentos orgânicos ou agroecológicos, existência de horta comunitária, entre outros).

APÊNDICE D – ROTEIRO DE VERIFICAÇÃO SOBRE O PREENCHIMENTO DO INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS DA PESQUISA



Universidade Federal de Santa Catarina
 Centro de Ciências da Saúde
 Departamento de Nutrição
 Programa de Pós-Graduação em Nutrição
 Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança
 Alimentar e Nutricional

Roteiro de verificação sobre o preenchimento do instrumento de coleta de dados da pesquisa: “Avaliação dos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional”.

Prezado (a) participante,

Devido ao caráter desta pesquisa, por se tratar de um teste piloto, gostaríamos de obter os registros quanto ao preenchimento e as impressões gerais do questionário. Estas informações possibilitarão melhorias e adequações na proposta. Novamente agradecemos pela colaboração no desenvolvimento metodológico deste instrumento de apoio à gestão dos Restaurantes Populares.

1- Você teve dificuldades para preencher o questionário?

sim não

1.1 Se sim, quais foram as dificuldades?

2- Quanto tempo levou para o preenchimento do questionário?

3- Você considera que um instrumento como este pode ser utilizado para autoavaliação da gestão do Restaurante Popular?

sim não

4- Você considera que este instrumento pode ser útil para apoiar a gestão na execução das ações do Restaurante Popular?

sim não

5- Sugestões e impressões gerais:

APÊNDICE E - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO PARA TESTE PILOTO



Universidade Federal de Santa Catarina
Centro de Ciências da Saúde
Departamento de Nutrição
Programa de Pós-Graduação em Nutrição
Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança
Alimentar e Nutricional

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O(a) Senhor(a) está sendo convidado(a) a participar, como voluntário(a), do projeto de pesquisa (estudo) chamado “Avaliação de Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional” sob responsabilidade da professora Dr^a Cristine Garcia Gabriel. Sua participação será confidencial e as informações repassadas serão analisadas sem a utilização de seu nome. Este estudo tem por objetivo desenvolver e aplicar um modelo avaliativo para avaliar as ações implantadas pela gestão na execução das ações dos Restaurantes Populares, que possa ser replicado periodicamente e possibilite a identificação de fatores responsáveis pelos resultados obtidos. Pretende-se por meio desta avaliação apoiar os gestores na operacionalização dos serviços.

Para participar desse estudo basta responder um questionário (online), com opções de assinalar e algumas descritivas, que levará de 25 a 35 minutos. Sua participação é voluntária, não implicará em qualquer tipo de despesa, tampouco prevê qualquer tipo de remuneração. Se houver qualquer prejuízo ao respondente, decorrente da pesquisa em questão, os pesquisadores se responsabilizam pela indenização ou ressarcimento. Os pesquisadores se comprometem a cumprir a Resolução 466/2012.

A qualquer momento, o(a) Senhor(a) poderá desistir de participar e retirar seu consentimento, sem acarretar em qualquer prejuízo. As perguntas não terão caráter pessoal e serão apenas sobre aspectos gerais da gestão do Restaurante Popular. Considera-se que pode haver o risco mínimo de incomodo de dispor mais tempo para as respostas ou algum tipo de constrangimento em respondê-las.

Considera-se como benefício o entendimento da gestão do Restaurante Popular para o aprimoramento e fortalecimento do programa, por isso sua contribuição é de grande importância. Reforça-se que a pesquisa não

tem caráter punitivo e que não é objetivo responsabilizá-lo por nenhuma resposta ou conduta. Assim, para ter acesso ao questionário da pesquisa, solicitamos seu consentimento por meio da assinatura desse termo e envio de forma digitalizada. O (a) Senhor(a) ficará com uma via contendo a assinatura do pesquisador responsável. Caso haja dúvida em qualquer momento, inclusive após finalizado o estudo, entre em contato. Desde já agradecemos imensamente a vossa colaboração. Colocamo-nos à disposição para maiores esclarecimentos.

Contatos da pesquisadora responsável:
Professora Dr^a Cristine Garcia Gabriel

Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Centro de Ciências da Saúde – CCS, Departamento de Nutrição, Campus Universitário, Bairro Trindade, CEP 88040-900, Florianópolis, telefones (048) 3721-9784 ou 3721-4158, e-mail: cristine.gabriel@ufsc.br.

Contatos do Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH) Prédio Reitoria II, R: Desembargador Vitor Lima, nº 222, sala 401, Trindade, Florianópolis/SCCEP 88.040-400 e-mail: cep.propesq@contato.ufsc.br Telefone: + 55 48 3721-6094.

Declaro que entendi os objetivos, riscos e benefícios de minha participação na pesquisa, e que concordo em participar.

Eu, _____, RG, _____, declaro ter sido informado e concordo em participar, como voluntário, do projeto de pesquisa acima descrito.

Nome e assinatura do entrevistado

Professora Cristine Garcia Gabriel
Coordenadora da Pesquisa

Florianópolis, ____ de _____ de ____.

APÊNDICE F – CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PESQUISA
SOBRE OS RESTAURANTES POPULARES ENCAMINHADA
PARA OS PARTICIPANTES



Universidade Federal de Santa Catarina
Centro de Ciências da Saúde
Departamento de Nutrição
Programa de Pós-Graduação em Nutrição
Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança
Alimentar e Nutricional

Florianópolis, 16 de outubro de 2017.

Exmo(a) Gestor(a) do Restaurante Popular / Exmo(a) Nutricionista do
Restaurante Popular

Ref.: Convite para participação em pesquisa intitulada: “Avaliação dos
Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e
Nutricional”

O Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN) da
Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), em parceria com a
Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e
Nutricional (TearSAN) desta mesma Universidade, estão coordenando
uma pesquisa com o objetivo geral de “*Avaliar os Restaurantes
Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional*”, tendo em
vista a contribuição essencial desses para a garantia do Direito Humano
à Alimentação Adequada (DHAA).

Esta pesquisa iniciou em agosto de 2016, contando com
financiamento do Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), por
meio do Edital nº 001/2013 – processo nº 00485720165. Em acordo com
a Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, o corrente
projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da
Universidade Federal de Santa Catarina, sob o número 1.160.850.

A pesquisa proposta não tem caráter fiscalizador ou punitivo e
não pretende gerar qualquer tipo de constrangimento ou problema aos
envolvidos. A finalidade é desenvolver um instrumento para avaliar as
ações implantadas pela gestão na execução das ações dos Restaurantes
Populares, que possa ser replicado periodicamente e possibilite a
identificação de fatores responsáveis pelos resultados obtidos.

A proposição do modelo avaliativo foi baseada em revisão bibliográfica e documental, incluindo normativas relacionadas à temática. O modelo avaliativo tem como foco os eixos: **administração, estrutura, público frequentador, alimentação oferecida, educação alimentar e nutricional e assistência ao usuário.**

A pesquisa englobará todos os Restaurantes Populares presentes nos três estados da região Sul do Brasil (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul). Os coordenadores e/ou responsáveis técnicos pelos restaurantes serão convidados a participar da pesquisa, por meio do preenchimento de questionário em plataforma eletrônica. O link para preenchimento do questionário foi enviado no corpo deste e-mail.

Reforça-se que deve ser preenchido **1 questionário por Restaurante Popular** do município. O questionário é direcionado ao Gestor e/ou ao Nutricionista Responsável, podendo ser respondido de forma coletiva ou por um dos atores citados.

Solicitamos autorização e apoio deste Restaurante Popular para o preenchimento deste instrumento, com vistas a aperfeiçoá-lo e torná-lo mais qualificado e adequado à demanda deste Equipamento Público.

Esclarecidos os aspectos técnicos, éticos e científicos da pesquisa solicita-se a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) com assinatura eletrônica da professora coordenadora do projeto.

Este termo deve ser lido, impresso em duas vias e assinado pelo respondente. Após assinatura do TCLE, o mesmo deve ser digitalizado e enviado ao e-mail juliana.theodora@yahoo.com.br.

Desde já agradecemos imensamente a vossa colaboração. Colocamo-nos à disposição para maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,

Cristine Garcia Gabriel
Departamento de Nutrição (UFSC) – Coordenação da pesquisa
Contatos: cristine.gabriel@ufsc.br / 48-3721 3413

Juliana Theodora Cunha de Oliveira
Mestranda em Nutrição
Programa de Pós-Graduação em Nutrição (UFSC)
Contatos: juliana.theodora@yahoo.com.br / 48-3721 3413 / 48-99816
8899

APÊNDICE G – LINK DE ACESSO AO QUESTIONÁRIO *ONLINE*Caracterização do Restaurante Popular

The image shows a Google search result for the query "Caracterização do Restaurante Popular". The search result includes a snippet of text and a thumbnail image. The text snippet states: "O objetivo geral desta pesquisa é avaliar os Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional, tendo em vista a contribuição no acesso dos pais e garantia do bem-estar humano e Alimentação Adequada. Quanto ao período analisado, a amostragem é que esta pesquisa seja respondida com dados referentes ao ano 2017." The thumbnail image shows a group of people, including children and adults, in a kitchen or food service area, likely a popular restaurant. The search result is displayed on a white background with a blue header and a blue footer.

Caracterização do Restaurante Popular

O objetivo geral desta pesquisa é avaliar os Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional, tendo em vista a contribuição no acesso dos pais e garantia do bem-estar humano e Alimentação Adequada. Quanto ao período analisado, a amostragem é que esta pesquisa seja respondida com dados referentes ao ano 2017.

Caracterização do Restaurante Popular

O objetivo geral desta pesquisa é avaliar os Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricion...

APÊNDICE H – GLOSSÁRIO COM CONCEITOS CHAVE PARA CONSULTA



GLOSSÁRIO

Abaixo estão listadas algumas das informações necessárias para o preenchimento do questionário. Bem como os conceitos teóricos sobre estas informações.

Agricultura Familiar: Serão questionadas informações sobre a possível compra de alimentos da Agricultura Familiar, incluindo o percentual do recurso mensal utilizado para esta modalidade de compra, caso realizada. De acordo com a Lei nº 11.326/2006, é considerado agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais, mão de obra da própria família, renda familiar vinculada ao próprio estabelecimento e gerenciamento do estabelecimento ou empreendimento pela própria família.

Estrutura Física: Serão questionadas informações sobre a capacidade do refeitório. A construção dos Restaurantes Populares deve contar com uma equipe técnica composta por arquitetos, engenheiros, nutricionistas e profissionais da área social, que possam planejar estruturas e instalações adequadas para a realização das atividades inerentes a Unidades de Alimentação e Nutrição (MDS, 2007). Os refeitórios devem ser apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar (MDS, 2004).

Intersetorialidade: Serão questionadas informações sobre possíveis articulações existentes com outros programas e políticas de Segurança Alimentar e Nutricional, como bancos de alimentos, centrais de abastecimento da agricultura familiar, parcerias com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento, Secretaria de Assistência Social, demais secretarias e/ou instituições.

Priorização do atendimento para populações específicas: Serão averiguadas informações sobre a possível existência de atendimento diferenciado/priorização para pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

Programa de Aquisição de Alimentos (PAA): Serão questionadas informações sobre o possível recebimento de alimentos via PAA. O

Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) é uma ação do Governo Federal para colaborar com o enfrentamento da fome e da pobreza no Brasil e, ao mesmo tempo, fortalecer a agricultura familiar. Para isso, o programa utiliza mecanismos de comercialização que favorecem a aquisição direta de produtos de agricultores familiares ou de suas organizações, estimulando os processos de agregação de valor à produção.

Público Freqüentador: Serão necessárias informações sobre o número médio de pessoas atendidas, os preços cobrados no Restaurante Popular e se já houve realização de pesquisa de caracterização dos usuários. O público freqüentador dos Restaurantes Populares são pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou em vulnerabilidade social.

Recursos Financeiros: Serão necessárias informações sobre as fontes de recurso do Restaurante Popular.

Recursos Humanos: Serão necessárias informações sobre o número de funcionários e carga horária diária. E sobre os temas trabalhados em possíveis capacitações com funcionários.

APÊNDICE I - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO PARA OS PARTICIPANTES



Universidade Federal de Santa Catarina
Centro de Ciências da Saúde
Departamento de Nutrição
Programa de Pós-Graduação em Nutrição
Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança
Alimentar e Nutricional

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O(a) Senhor(a) está sendo convidado(a) a participar, como voluntário(a), do projeto de pesquisa (estudo) chamado “Avaliação de Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional” sob responsabilidade da professora Dr^a Cristine Garcia Gabriel. Sua participação será confidencial e as informações repassadas serão analisadas sem a utilização de seu nome. Este estudo tem por objetivo desenvolver e aplicar um modelo avaliativo para avaliar as ações implantadas pela gestão na execução das ações dos Restaurantes Populares, que possa ser replicado periodicamente e possibilite a identificação de fatores responsáveis pelos resultados obtidos. Pretende-se por meio desta avaliação apoiar os gestores na operacionalização dos serviços.

Para participar desse estudo basta responder um questionário (online), com opções de assinalar e algumas descritivas, que levará de 25 a 35 minutos. Sua participação é voluntária, não implicará em qualquer tipo de despesa, tampouco prevê qualquer tipo de remuneração. Se houver qualquer prejuízo ao respondente, decorrente da pesquisa em questão, os pesquisadores se responsabilizam pela indenização ou ressarcimento. Os pesquisadores se comprometem a cumprir a Resolução 466/2012.

A qualquer momento, o(a) Senhor(a) poderá desistir de participar e retirar seu consentimento, sem acarretar em qualquer prejuízo. As perguntas não terão caráter pessoal e serão apenas sobre aspectos gerais da gestão do Restaurante Popular. Considera-se que pode haver o risco mínimo de incomodo de dispor mais tempo para as respostas ou algum tipo de constrangimento em respondê-las.

Considera-se como benefício o entendimento da gestão do Restaurante Popular para o aprimoramento e fortalecimento do programa, por isso sua contribuição é de grande importância. Reforça-se que a pesquisa não

tem caráter punitivo e que não é objetivo responsabilizá-lo por nenhuma resposta ou conduta. Assim, para ter acesso ao questionário da pesquisa, solicitamos seu consentimento por meio da assinatura desse termo e envio de forma digitalizada. O (a) Senhor(a) ficará com uma via contendo a assinatura do pesquisador responsável. Caso haja dúvida em qualquer momento, inclusive após finalizado o estudo, entre em contato. Desde já agradecemos imensamente a vossa colaboração. Colocamo-nos à disposição para maiores esclarecimentos.

Contatos da pesquisadora responsável:
Professora Dr^a Cristine Garcia Gabriel

Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Centro de Ciências da Saúde – CCS, Departamento de Nutrição, Campus Universitário, Bairro Trindade, CEP 88040-900, Florianópolis, telefones (048) 3721-9784 ou 3721-4158, e-mail: cristine.gabriel@ufsc.br.

Contatos do Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH) Prédio Reitoria II, R: Desembargador Vitor Lima, nº 222, sala 401, Trindade, Florianópolis/SCCEP 88.040-400 e-mail: cep.propesq@contato.ufsc.br Telefone: + 55 48 3721-6094.

Declaro que entendi os objetivos, riscos e benefícios de minha participação na pesquisa, e que concordo em participar.

Eu, _____, RG, _____, declaro ter sido informado e concordo em participar, como voluntário, do projeto de pesquisa acima descrito.

Nome e assinatura do entrevistado

Professora Cristine Garcia Gabriel
Coordenadora da Pesquisa

Florianópolis, ____ de _____ de ____.

APÊNDICE J – NOTA DE IMPRENSA

AValiação DOS RESTAURANTES POPULARES NO ÂMBITO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Os Restaurantes Populares (RP) constituem-se como os mais antigos equipamentos públicos relacionados à alimentação, nutrição e ao combate à fome, datados da década de 1940. Objetivam a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) por meio da oferta de refeições nutricionalmente adequadas, utilizando produtos regionais, a preços acessíveis e ofertadas em locais apropriados.

Considerando a importância dos RP no combate à fome, bem como na melhoria da SAN para pessoas em vulnerabilidade social, foi desenvolvida uma pesquisa de mestrado por Juliana Theodora Cunha de Oliveira no Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), sob orientação da Professora Dra. Cristine Garcia Gabriel. Esta pesquisa buscou responder a seguinte pergunta: os Restaurantes Populares cumprem o seu papel enquanto Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional?

Os resultados demonstraram a ampla participação dos RP existentes, e bons resultados, como a existência de recurso financeiro estável e a ausência de relatos de fechamento dos RP por restrição orçamentária. Esses dados sugerem interesse dos gestores municipais na adequação e continuidade destes equipamentos, bem como o entendimento dos impactos e a relevância social dos mesmos. Atenta-se para a necessidade de avanços em metodologias avaliativas que contemplem a SAN como norteadora das ações executadas pelos RP, fortalecendo-os como elementos atuantes no enfrentamento da fome e na garantia do DHAA.

Espera-se que estes resultados possam ajudar a gestão dos RP, qualificando e auxiliando as ações que visem sua melhor execução, visto que são ferramentas importantes no enfrentamento da fome e contribuição de índices de SAN mais altos. Além disso, espera-se dar maior visibilidade aos RP, visando à ampliação da cobertura de seus beneficiários.

Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN-UFSC)

Aluna: Juliana Theodora Cunha de Oliveira

Orientadora: Profa. Dra. Cristine Garcia Gabriel

Pesquisa financiada pelo Ministério do Desenvolvimento Social por meio do Edital de chamamento público MDS/SESAN nº 01/2013.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Nutrição, do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito para obtenção do Título de Mestre em Nutrição

Orientador: Cristine Garcia Gabriel