

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PELOTAS
CENTRO DE CIÊNCIAS JURÍDICAS, ECONÔMICAS E SOCIAIS
CURSO DE MESTRADO EM POLÍTICA SOCIAL

RESTAURANTE POPULAR: UMA FORMA DE ACESSO À ALIMENTAÇÃO
ADEQUADA

DENISE ELY E SILVA

PELOTAS
MARÇO DE 2012

Denise Ely e Silva

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado em Política Social da Universidade Católica de Pelotas como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Política Social.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Andréa Valente Heidrich

Pelotas
Mestrado em Política Social
2012

Universidade Católica de Pelotas
Centro de Ciências Jurídicas, Econômicas e Sociais
Mestrado em Política Social

Dissertação intitulada “Restaurante Popular: uma forma de acesso à alimentação adequada”, de autoria da mestranda Denise Ely e Silva aprovado pela banca examinadora constituída pelos seguintes professores:

Prof^a. Dr^a. Andréa Valente Heidrich - MPS/UCPEL - Orientadora

Prof^a. Dr^a. Helenara Silveira Fagundes – MSS/UFSC

Prof^a. Dr^a. Cristine Jaques Ribeiro - MPS/UCPEL

TEM GENTE COM FOME

Trem sujo da Leopoldina
Correndo, correndo
parece dizer
tem gente com fome
tem gente com fome
tem gente com fome
Piiiiii

Estação de Caxias
de novo a dizer
de novo a correr
tem gente com fome
tem gente com fome
tem gente com fome

Vigário Geral
Lucas
Cordovil
Brás de Pina
Penha Circular
Estação da Penha
Olaria
Ramos
Bom Sucesso
Carlos Chagas
Triagem, Mauá
trem sujo da Leopoldina
correndo correndo
parece dizer
tem gente com fome
tem gente com fome
tem gente com fome

Tantas caras tristes
querendo chegar
em algum destino
em algum lugar

Trem sujo da Leopoldina
correndo correndo
parece dizer
tem gente com fome
tem gente com fome
tem gente com fome

Só nas estações
quando vai parando
lentamente começa a dizer
se tem gente com fome
dá de comer
se tem gente com fome
dá de comer
se tem gente com fome
dá de comer

Mas o freio de ar
todo autoritário
manda o trem calar
Psiuuuuuuuuuuuu

Autor: Solano Trindade

AGRADECIMENTOS

À Professora Dr.^a Andréa Valente Heidrich que aceitou ser minha orientadora, guiando-me durante realização desta dissertação.

Às Professoras Dr.^a Helenara Fagundes e Dr.^a Cristine Jaques Ribeiro por aceitarem fazer parte da banca examinadora e contribuírem com o meu trabalho com suas valiosas sugestões.

Aos funcionários do restaurante popular de Pelotas, em especial a William Vargas, pela atenção e colaboração recebida durante a realização da minha pesquisa de campo.

A todos os entrevistados que se dispuseram a colaborar com o meu trabalho.

Aos professores, colegas e amigos do mestrado por contribuírem com meu crescimento pessoal e intelectual, em especial às amigas Nilsa Maria Bertoldi e Ana Alice Maciel.

Aos familiares, amigos e colegas de trabalho que sempre me apoiaram.

À Liliane da Costa Ores pela versão em língua inglesa do resumo desta dissertação.

E por último um agradecimento especial à Clarisse Ely e Silva pela revisão do texto desta dissertação e pela colaboração e incentivo recebido.

LISTA DE GRÁFICOS E TABELAS

GRÁFICOS

Gráfico I	Faixa etária	64
Gráfico II	Gênero	65
Gráfico III	Escolaridade	65
Gráfico IV	Situação laboral	66
Gráfico V	Estado civil	66
Gráfico VI	Renda individual	67
Gráfico VII	Renda familiar	67
Gráfico VIII	Pessoas que dependem da renda	68
Gráfico IX	Imóvel que reside	68
Gráfico X	Construção da moradia	69
Gráfico XI	Renda per capita	69
Gráfico XII	Hábitos alimentares	70
Gráfico XIII	Motivos que levaram à escolha do restaurante popular	70
Gráfico XIV	Quantidade de vezes que almoça no refeitório	71
Gráfico XV	Tipo de refeição que realiza quando não almoça no restaurante popular	71
Gráfico XVI	Alimentação servida no restaurante popular comparada a que consome em casa	72
Gráfico XVII	Número de entrevistados que pagam um real pelo almoço	72
Gráfico XVIII	Avaliação do preço cobrado pela refeição	73
Gráfico XIX	Número de familiares que almoçam no RP, além do entrevistado	73
Gráfico XX	Situação de segurança Alimentar – gênero	75
Gráfico XXI	Situação de segurança Alimentar – escolaridade	75
Gráfico XXII	Situação de segurança Alimentar – renda per capita	76
Gráfico XXIII	Situação de segurança Alimentar – idade	77
Gráfico XXIV	Situação de insegurança Alimentar – renda per capita	78
Gráfico XXV	Situação de insegurança Alimentar – escolaridade	79

Gráfico XXVI	Situação de insegurança Alimentar – idade	80
Gráfico XXVII	Situação de insegurança Alimentar – Gênero	81
Gráfico XXVIII	Situação de segurança alimentar – frequência no almoço	82
Gráfico XXIX	Situação de insegurança alimentar leve – frequência no almoço	83
Gráfico XXX	Situação de insegurança alimentar moderada – frequência no almoço	83
Gráfico XXXI	Situação de insegurança alimentar grave – frequência no almoço	84
Gráfico XXXII	Lista de Verificação de Boas Práticas	89
TABELAS		
Tabela I	Valores diários de referência para macro e micro nutrientes	62
Tabela II	Situação de segurança alimentar dos usuários do restaurante popular de Pelotas de acordo com a EBIA	74
Tabela III	Comparação do valor calórico dos cardápios analisados com o padrão determinado no PAT	85
Tabela IV	Comparação do percentual de proteínas, lipídios e glicídios encontrados nos cardápios analisados com valor padrão definido no PAT	86
Tabela V	Quantidade de fibras e sódio presentes nos cardápios analisados e o valor padrão do PAT	86
Tabela VI	Comparação do NdPCal (%) e da quantidade de gordura saturada presente nos cardápios analisados e o valor padrão do PAT	87
Tabela VII	Classificação do restaurante popular de Pelotas de acordo com a tabulação dos dados obtidos na Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos	90

LISTA DE SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CAISAN	Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional
CEEE	Companhia Estadual de Energia Elétrica
CIBRAZEM	Companhia Brasileira de Armazenamento
COBAL	Companhia Brasileira de Alimentos
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
EBIA	Escala Brasileira de Insegurança Alimentar
FAO	Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FZ	Fome Zero
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano
IMC	Índice de Massa Corporal
INAN	Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição
IPM	Índice de Pobreza Multidimensional
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MDS	Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome
NdPCAL	Percentual Protéico Calórico
NEPA	Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação
OEA	Organização dos Estados Americanos
OIT	Organização Internacional do Trabalho
ONGs	Organizações Não Governamentais
ONU	Organização das Nações Unidas
PAT	Programa de Alimentação do Trabalhador
PFZ	Programa Fome Zero
PIDESC	Pacto de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais
PNAD	Pesquisa Nacional de Amostra por Domicílios
PNDU	Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
PRONAN	Programa Nacional de Alimentação e Nutrição

PRP	Programa Restaurante Popular
RP	Restaurante Popular
SAGI	Secretária de Avaliação e Gestão de Informação
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SAPS	Serviço de Alimentação da Previdência Social
SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
TACO	Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos
VET	Valor Energético Total

RESUMO

A luta contra a fome e a insegurança alimentar está presente no mundo todo. O reconhecimento que a alimentação adequada é um direito humano fundamental e que cabe aos Estados em conjunto com a sociedade civil a sua efetivação foi determinante para a implantação e a implementação de Políticas de Segurança Alimentar. O Brasil nos últimos anos vem desenvolvendo uma política de segurança alimentar voltada à efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada, o **Fome Zero**. Possibilitar que a população em situação de insegurança alimentar e vulnerabilidade social tenha acesso à alimentação de qualidade é uma das metas deste Programa. Os restaurantes populares estão enquadrados dentro desta proposta. O trabalho que realizamos tem por finalidade avaliar se o objetivo de produzir e distribuir refeições saudáveis, com alto valor nutricional, a preços acessíveis, para atender, preferencialmente, a população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar vem sendo alcançado pelo restaurante popular de Pelotas. Para obtermos estes dados buscamos conhecer quem são os usuários do restaurante popular e qual sua percepção sobre a insegurança alimentar e a fome. Avaliamos se as refeições servidas eram nutricionalmente balanceadas e analisamos as condições higiênico-sanitárias em que são preparadas e distribuídas. Os dados levantados na pesquisa de campo nos permitem concluir que o restaurante popular da cidade de Pelotas fornece uma refeição de baixo custo, preparada e distribuída de acordo com as normas higiênico-sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. As preparações analisadas apresentavam calorias, lipídios, glicídios, gorduras saturadas e percentual protéico calórico (NdPcal) conforme recomendação do Programa de Alimentação do Trabalhador, sendo que as proteínas, sódio e fibras se encontravam em teor mais elevado do que o preconizado em alguns cardápios. No que diz respeito aos usuários o estudo demonstrou que a maioria dos entrevistados se encontra em situação de vulnerabilidade social, sendo que alguns foram classificados em situação de insegurança alimentar.

Palavras Chaves: Direito Humano Fundamental. Segurança Alimentar. Fome Zero. Restaurante Popular. Avaliação de Políticas Sociais.

ABSTRACT

The fight against hunger and food insecurity is present worldwide. The recognition that adequate food is a fundamental human right and that for the states together with civil society, its effectiveness was instrumental in establishing and implementing food security policies. Brazil has in recent years has developed a food security policy aimed at the realization of the Human Right to Adequate Food, the **Fome Zero**. Enable the population in a situation of food insecurity and social vulnerability has access to quality food is one of the goals of this program. The popular restaurants are framed within this proposal. Our work aims to assess whether the goal of producing and distributing healthy meals with high nutritional value at affordable prices to meet, preferably, the population in a situation of social vulnerability and food insecurity has been achieved by the popular restaurant of Pelotas . To obtain these data we seek to know who the users of the popular restaurant and what their perception of food insecurity and hunger. We assessed whether the meals were nutritionally balanced and analyze the sanitary conditions in which they are prepared and distributed. The data collected in field research allow us to conclude that the popular restaurant in the city of Pelotas provides a low cost meal, prepared and distributed according to the hygienic and sanitary standards of the National Agency for Sanitary Vigilance. The preparations had analyzed calories, lipids, carbohydrates, saturated fat and percentage protein calories (NdPcal) as recommended by the Worker Food Program, and the protein, sodium and fiber content were at higher than recommended in some menus. With respect to the users the study showed that most respondents are in a situation of social vulnerability, and some were classified as food insecure.

Keywords: Fundamental Human Right. Food Safety. Fome Zero. Popular Restaurant. Evaluation of Social Policies.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	14
CAPÍTULO I – A EVOLUÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	19
1.1. O Conceito de Direitos Humanos.....	19
1.2. Direito Humano à Alimentação Adequada: uma explanação sobre seu desenvolvimento no contexto internacional e nacional.....	20
1.2.1. Direito Humano à Alimentação Adequada – Contexto Internacional.....	23
1.2.2. Direito Humano à Alimentação Adequada – Contexto Nacional.....	29
1.3. O Fome Zero como Política Social que efetiva o Direito Humano à Alimentação Adequada.....	38
CAPÍTULO II – RESTAURANTE POPULAR: UMA AÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO PROGRAMA FOME ZERO	49
2.1. Surgimento dos restaurantes populares no Brasil.....	49
2.2. Programa Restaurante Popular.....	50
2.3. Implantação do restaurante popular no município de Pelotas – RS.....	52
2.4. Descrevendo a metodologia utilizada para avaliar a execução do objetivo estabelecido para os restaurantes populares.....	55
CAPÍTULO III – RESTAURANTE POPULAR DE PELOTAS: UMA PROPOSTA DE ACESSO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA	61
3.1. Descrevendo o perfil dos usuários do restaurante popular de Pelotas.....	65
3.2. Conhecendo a situação de insegurança alimentar dos usuários do restaurante popular de Pelotas.....	75
3.3. Analisando os cardápios servidos no restaurante popular de Pelotas.....	86
3.4. Avaliando as condições higiênico-sanitárias em que são preparadas e distribuídas as refeições no restaurante popular de Pelotas.....	89
CONSIDERAÇÕES FINAIS	92
REFERÊNCIAS	96
ANEXOS	104
APÊNDICES	117

INTRODUÇÃO

A alimentação adequada é um direito fundamental inerente à dignidade da pessoa humana. Todos os cidadãos têm direito a uma alimentação adequada, nutritiva e saudável, sendo responsabilidade do Estado e da sociedade a sua promoção.

O Direito Humano à Alimentação está evidenciado em vários documentos, tanto no âmbito internacional como nacional, tais como: a Declaração Universal dos Direitos Humanos¹, o Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais² (PIDESC) e as Cartas Constitucionais de diversos países, entre outros, devendo, portanto, ser assegurando por meio de Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional.

Cabe a cada país elaborar sua Política de Segurança Alimentar e Nutricional levando em consideração os princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada, a soberania nacional e a sua Constituição Federal. Isso significa que tais princípios devem orientar a definição das estratégias de desenvolvimento do país, bem como da formulação de suas políticas sociais.

No Brasil, parcela significativa da população não tem acesso aos alimentos básicos necessários para o seu dia a dia, vivendo em constante situação de insegurança alimentar. Dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios, realizada em 2009 demonstram que dos 58,6 milhões de domicílios particulares atingidos pela pesquisa 17,7 milhões apresentavam algum grau de Insegurança Alimentar (Brasil, 2010).

Para combater a fome e a miséria no país, foi criado no ano de 2003, o Programa Fome Zero (PFZ), política social constituída por um conjunto de ações e programas que têm como objetivo associar segurança alimentar a estratégias que propiciem o desenvolvimento econômico e social, visando desta forma alcançar a equidade e a inclusão social (Brasil, 2001).

¹ A Declaração Universal dos Direitos Humanos (1948) está disponível na biblioteca virtual de Direitos Humanos da Universidade de São Paulo, <http://www.direitoshumanos.usp.br>.

² O PIDESC está contido na obra de Flávia Piovesan, Direitos Humanos e o Direito Constitucional Internacional, 1996, p. 365-374.

Fazem parte deste programa políticas emergenciais e políticas estruturais que visam garantir direitos e modificar a realidade de uma parcela da população brasileira, procurando deste modo diminuir as desigualdades sociais. Estas políticas são realizadas de forma conjugada, sendo as intervenções estruturais voltadas à redistribuição de renda, crescimento da produção, geração de empregos, reforma agrária, entre outros e as intervenções de ordem emergencial são destinadas à realização de ações específicas tais como: alimentação escolar, distribuição de cestas básicas a grupos populacionais específicos, restaurantes populares, banco de alimentos, entre outras.

O PFZ propõe desenvolver suas ações a partir de quatro eixos articuladores, a saber: acesso aos alimentos, fortalecimento da agricultura familiar, geração de renda e articulação, mobilização e controle social, buscando desta forma romper o ciclo vicioso da pobreza e da fome (BRASIL, 2011).

O Programa Restaurante Popular (PRP) faz parte do eixo acesso aos alimentos, sendo sua execução responsabilidade do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Este programa visa “apoiar a implantação e modernização de restaurantes públicos populares”, oferecendo suporte na construção, reforma e adaptação de instalações; na compra de equipamentos, materiais permanentes e de consumo, no treinamento de profissionais capacitados e na promoção da educação alimentar, entre outros (Brasil, 2006).

Segundo o MDS os restaurantes populares (RP) foram criados com o objetivo de “preparar e ofertar refeições saudáveis a preços acessíveis a trabalhadores urbanos e populações em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar (BRASIL, 2006).

O restaurante popular localizado na cidade de Pelotas encontra-se em funcionamento desde 2010 servindo diariamente cerca de cinquenta cafés da manhã e trezentos almoços. O valor cobrado pelas refeições é de R\$ 1,00 (um real), sendo que o governo municipal repassa R\$ 2,00 (dois reais) por refeição servida ao Centro Cultural Evangélico Bethel, entidade sem fins lucrativos, que gerencia sob a supervisão da Secretaria de Cidadania e Assistência Social o restaurante desde a sua inauguração.

A pesquisa que desenvolvemos teve dois propósitos: primeiramente buscamos conhecer quem são os usuários do restaurante popular e como percebem a insegurança alimentar e a fome. Para obter estas informações entrevistamos duzentas e oitenta e duas pessoas que responderam ao questionário por nós elaborado e aplicamos a Escala Brasileira de insegurança alimentar (Anexo 1). Os dados coletados foram utilizados para traçar o perfil e analisar o grau de segurança alimentar dos usuários.

Num segundo momento avaliamos se a refeição servida no restaurante popular de Pelotas era nutricionalmente adequada, elaborada e distribuída dentro dos preceitos higiênico-sanitários determinados pela Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA). A coleta destes dados ocorreu através da análise de dez cardápios e da aplicação da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, elaborada pela ANVISA (Anexo 2).

A realização desta pesquisa encontra embasamento no princípio de que as políticas e os programas sociais voltados à segurança alimentar e nutricional tem por objetivo não só ofertar alimento aqueles que se encontram em situação de vulnerabilidade nutricional, mas sim proporcionar acesso a alimentos de qualidade e em quantidade adequada, que sejam preparados de acordo com os princípios higiênico-sanitários estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e respeitando os hábitos alimentares da população.

Estabelecer se este objetivo vem sendo realizado é papel do governo e da sociedade. Para que isto ocorra torna-se necessário que os programas sejam monitorados e avaliados durante a sua fase de implantação e implementação. Autores como Canesqui (2000), Castanhar e Costa (2003), destacam que é por meio da avaliação que podemos verificar a efetividade, a eficiência e a eficácia das políticas e programas sociais, bem como orientar seu aperfeiçoamento, corrigir seus erros e superar obstáculos que por ventura vierem a se apresentar.

Nossa proposta, portanto, se enquadra dentro da fundamentação acima explanada. Ao analisarmos o aporte calórico, os nutrientes essenciais do cardápio servido e o modo como são preparadas e distribuídas as refeições estamos verificando se o restaurante popular de Pelotas proporciona aos seus usuários acesso a uma alimentação equilibrada e de qualidade.

O conhecimento do perfil e da situação de segurança alimentar dos usuários deste restaurante permite a elaboração cardápios mais adequados, a formulação de programas de educação alimentar e cursos de aperfeiçoamento voltados à realidade das pessoas atendidas.

Nossa Dissertação está organizada em três capítulos. O primeiro traz a fundamentação teórica que norteia o trabalho. Iniciamos expondo o conceito de direitos humanos, em seguida explanamos sobre o surgimento do Direito Humano à Alimentação Adequada no contexto internacional e nacional, por último realizamos um apanhado geral sobre a Política Nacional de Segurança Alimentar do Brasil nos dias atuais.

No segundo registramos o surgimento dos restaurantes populares no Brasil, mostrando como estão sendo atualmente implantados nas cidades brasileiras, elencamos alguns dados sobre o restaurante popular localizado na cidade de Pelotas e citamos a metodologia utilizada no trabalho de pesquisa.

No último capítulo apresentamos e analisamos os dados obtidos na nossa pesquisa de campo. Conhecemos o perfil dos usuários e sua percepção sobre a insegurança alimentar e a fome; avaliamos os cardápios servidos no restaurante popular e as condições higiênico-sanitárias em que são preparadas e distribuídas as refeições.

A elaboração do perfil e o conhecimento da situação de segurança alimentar dos usuários demonstraram que as refeições servidas no restaurante popular de Pelotas destinam-se, na sua maioria, às pessoas com pequena renda per capita e escolaridade reduzida, confirmando deste modo a proposta do Ministério do Desenvolvimento e Combate à Fome de atender aos extratos sociais mais vulneráveis.

A avaliação das condições higiênico-sanitárias em que são preparadas as refeições foi considerada dentro dos padrões exigidos pela ANVISA, ficando o restaurante popular de Pelotas classificado no grupo A, com 76,1% dos itens atendidos. A análise dos dez cardápios servidos confirmou que o cálculo do percentual protéico calórico (NdPCal), o valor calórico, o percentual de lipídios e gorduras saturadas estão dentro dos padrões recomendados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (instrumento que deve nortear o preparo dos cardápios servidos nos restaurantes populares) e demonstrou alterações em

relação ao teor de proteínas, sódio e fibras que se apresentaram elevados em alguns cardápios. Sugerimos a adequação destes cardápios com o objetivo de atingir os valores tidos como padrão.

As considerações realizadas no nosso trabalho têm o intuito de colaborar com os administradores do restaurante popular de Pelotas, na tarefa de fornecer uma alimentação de qualidade, preparada dentro dos princípios estabelecidos pela Segurança Alimentar, garantido assim, o acesso ao Direito Humano à Alimentação Adequada aos usuários do RP.

Acreditamos, também, que nossa pesquisa possa trazer uma contribuição ao trabalho daqueles que atuam na área da nutrição e que compartilham do entendimento que fornecer uma alimentação digna aos que se encontram em situação de vulnerabilidade é dever do Estado e da sociedade brasileira.

CAPÍTULO I – A EVOLUÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

1.1 – O CONCEITO DE DIREITOS HUMANOS

Os direitos humanos constituem a afirmação da luta do ser humano para ver cumpridos seus desejos e necessidades nos contextos vitais em que está situado (Flores, 2009).

O termo direitos humanos surgiu a partir do século XX, mas sua história perpassa gerações. Trindade (1997) destaca o fato de que o surgimento dos direitos humanos é tão antigo quanto à história da civilização. Eles vêm sendo tratados ao longo dos tempos entre povos das mais diversas origens, mas que sempre perseguiram um mesmo ideal: a igualdade e a liberdade do homem.

Partilhando desta concepção, Bobbio (2004, p.5) afirma que os direitos humanos “são direitos históricos, ou seja, nascidos em certas circunstâncias, caracterizadas por lutas em defesa de novas liberdades contra velhos poderes, e nascidos de modo gradual, não todos de uma vez e nem de uma vez por todas”, ou seja, eles reproduzem o momento que a humanidade vivencia, não sendo estáticos e surgem de acordo com as necessidades estabelecidas pela sociedade.

Benevides (2007, p.336-337), conceitua: “direitos humanos são aqueles comuns a todos, a partir da matriz do direito à vida, sem distinção alguma [...] e que decorrem do reconhecimento da dignidade intrínseca de todo ser humano”

O conceito formulado por Benevides alicerça a afirmativa que a alimentação adequada é um direito humano fundamental, pois é o ato de se alimentar condignamente que garante a vida e saúde dos homens.

1.2 - DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: UMA EXPLANAÇÃO SOBRE SEU DESENVOLVIMENTO NO CONTEXTO INTERNACIONAL E NACIONAL

O acesso à alimentação é um direito humano em si mesmo na medida em que a alimentação constitui-se no próprio direito à vida. Negar este direito é antes de qualquer coisa, negar a primeira condição para a cidadania, que é a própria vida (CASTRO, 1967).

Embora o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) seja reconhecido em vários instrumentos, tanto em nível nacional como internacional, a fome é um fenômeno que persiste no mundo inteiro. A Organização das Nações Unidas Para a Alimentação e a Agricultura (FAO) publicou em seu relatório³, expedido em setembro de 2010, que o número de pessoas subnutridas no mundo passou de 1,023 bilhão para 925 milhões. Pela primeira vez em quinze anos os dados apresentados pela FAO obtiveram uma queda. Tal fato, segundo a Organização, se deve a retomada do crescimento econômico, principalmente nos países em desenvolvimento e a queda que o preço dos alimentos vem sofrendo desde 2008.

Apesar destes dados, o número de subnutridos ainda é demasiadamente alto, pondo em risco a proposta estabelecida pela Organização das Nações Unidas (ONU) de que o número de pessoas subnutridas não ultrapassasse de 400 milhões em 2015.

A FAO estima que há cerca de sete bilhões de pessoas no mundo, sendo que destas 925 milhões passam fome. Estes dados nos permitem visualizar que 13,1 %, ou seja, quase uma em cada sete pessoas, sofrem de fome no mundo e que 98 % das pessoas subnutridas vivem em países em desenvolvimento, sendo que dois terços vivem em apenas sete países: Bangladesh, China, República Democrática do Congo, Etiópia, Índia, Indonésia e Paquistão.

No Brasil, as estatísticas da FAO indicam terem sido realizados progressos no sentido de alcançar as metas do milênio. De um percentual de 20% de

³ Os dados da FAO citados nesta parte do trabalho fazem parte do Relatório El estado mundial de la agricultura y la alimentacion – 2010-11, publicado pela FAO em 2011 e disponível no seguinte endereço eletrônico: <http://www.fao.org>.

desnutridos no período de 1990/1992, passou-se para 16% em 2010. Estes dados, juntamente com os dados obtidos no período de 2005 a 2007, permitem a ONU estabelecer que o Brasil seja um dos países que estão em vias de alcançar o objetivo de reduzir a fome pela metade até 2015.

De acordo com dados do Fundo Monetário Internacional citados no relatório da FAO (2010), a economia nos países subdesenvolvidos vem se desenvolvendo a contento, fato demonstrado pelo crescimento da renda da população. Agrega-se a este fato a queda no preço dos cereais, juntamente com dois anos consecutivos de safras recordes. O FMI prevê um crescimento da economia mundial de 4,2% até o final de 2011.

Pesquisas realizadas pela FAO estabeleceram que um ser humano padece de fome quando consome menos de 1.800 quilocalorias por dia, valor este considerado como o mínimo estabelecido para que se possa ter uma vida saudável e produtiva.

Segundo Monteiro (2003) a fome pode ser classificada como: fome quantitativa e fome qualitativa, também conhecida como fome oculta. A fome quantitativa ocorre quando não fornecemos ao organismo um número mínimo de calorias para que seja possível manter a vida. A fome qualitativa está presente quando as pessoas se alimentam quantitativamente em quantidade suficiente, porém os alimentos ingeridos não possuem os nutrientes considerados essenciais para a manutenção da saúde.

A fome oculta não se verifica somente nos países em desenvolvimento, mas também, nos países desenvolvidos, tendo em vista que cada vez mais as pessoas realizam refeições com elevado teor de sal, açúcar e gorduras. Esse modo de se alimentar leva ao surgimento de várias doenças, tais como: obesidade, diabetes, pressão alta e problemas cardíacos.

Uma das conseqüências da fome é a desnutrição. Segundo conceito de Monteiro (2003, p. 8):

A desnutrição ou mais corretamente, as deficiências nutricionais são doenças que decorrem do aporte alimentar insuficiente em energia e nutrientes ou, ainda, com alguma freqüência, do inadequado aproveitamento biológico dos alimentos ingeridos.

Alguns autores salientam o vínculo estreito que existe entre a fome e a pobreza. Segundo Jean Ziegler, relator especial das Nações Unidas sobre Direito

à alimentação (2000 a 2008), “ser pobre significa, quase sempre, ser mais vulnerável aos inúmeros perigos que ameaçam a sobrevivência e ter menor resistência às enfermidades físicas” (ONU, 2002).

De acordo com Salmon (2007), a pobreza se apresenta de duas formas: uma denominada pobreza de renda, que diz respeito à falta de renda suficiente para que os indivíduos possam satisfazer as suas necessidades mínimas, e a outra conhecida como pobreza humana que engloba problemas econômicos, sociais e culturais, prejudicando o desenvolvimento humano e, portanto, levando à exclusão social e impedindo a realização dos direitos humanos.

A ONU utiliza um novo índice para medir a pobreza, o Índice de Pobreza Multidimensional (IPM) que foi desenvolvido pelo centro de pesquisas britânico *The Oxford Poverty and Human Development Initiative*, com o apoio das Nações Unidas. Este índice utiliza outros parâmetros além do nível de renda para mensurar a pobreza. A avaliação leva em conta o acesso da população a dez itens relacionados à saúde, à educação e ao padrão de vida (PNUD, 2010).

Segundo os dados obtidos através da utilização do IPM, Níger é o país com a maior proporção de pobres no mundo (92,7%), seguido de Etiópia (90%), Mali (87,1%) e República Centro-Africana (86,4%). Os países com a menor proporção de pobres são Eslováquia e Eslovênia (próximo a 0%), República Checa (0,01%), Belarus (0,02%) e Letônia (0,3%). A China é o país mais populoso do mundo, com 1,3 bilhões de habitantes e apresenta um índice de pobreza de 12,5%.

Entre os países da América Latina, o Uruguai é o que tem a menor proporção de pobres pelo novo índice (1,7%), seguido de Equador (2,2%), Argentina (3%) e México (4%). O Brasil apresenta um índice de 8,5% (FAO, 2010).

Apesar de todos os dados citados, a ONU garante que existe no mundo alimento suficiente para alimentar duas vezes a população mundial, mas, no entanto a fome continua sendo uma realidade, isto porque o problema está na distribuição, nas condições de acesso a tais alimentos que não são iguais para todas as pessoas.

Como forma de assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada foi estabelecida a Segurança Alimentar e Nutricional, vista aqui como um conjunto de políticas públicas que visam garantir:

a todos o 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 ambientalmente, culturalmente, economicamente e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Estas políticas públicas são de responsabilidade do Estado, devendo ser realizadas em conjunto pelo governo e pela sociedade civil.

1.2.1 - DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA - CONTEXTO INTERNACIONAL

O modo de conceituar Segurança Alimentar evolui com o correr dos anos, “esta evolução ocorre na medida em que avança a história da humanidade e alteram-se a organização social e as relações de poder em uma sociedade” (BURITY *et al*, 2010, p. 11).

O termo segurança alimentar surge na Europa no Século XX. Nesta época ele é compreendido como um modo de garantir a soberania nacional. Os Estados passam a produzir alimento em quantidade suficiente para abastecer sua população, uma vez que a compra de gêneros alimentícios junto aos países produtores torna-se uma forma de dependência e, conseqüentemente, uma quebra da segurança nacional. (VALENTE, 2002)

Após a II Guerra Mundial os países passam a considerar que a produção insuficiente de alimentos é a causa da insegurança alimentar que atinge os países pobres. Este modo de ver leva a adoção de medidas que visem o aumento da produção e estabelece a necessidade de propor aos países ricos que redistribuam a sua safra excedente de alimentos. Nesta visão segurança

alimentar está associada à quantidade produzida e as condições de armazenagem dos alimentos (VALENTE, 2002).

O primeiro documento internacional a citar o Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA foi a Declaração Universal dos Direitos Humanos, que no seu artigo XXV, afirma: “todo ser humano tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e a sua família saúde e bem-estar, inclusive alimentação [...]” (ONU, 1948). Entretanto, somente a partir da formulação do Pacto de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, em 16/12/1966, que o direito à alimentação ganhou uma maior visibilidade e o debate sobre o tema se ampliou (ONU, 1966).

No que diz respeito ao direito à alimentação, o Pacto no seu artigo 11 não só reconhece este direito como estabelece que os Estados-partes serão responsáveis pela sua execução, além de considerar vital a ajuda internacional para a execução do mesmo.

Estabelece, também, o direito que todas as pessoas possuem de serem protegidas contra a fome e conclama os Estados signatários a adotarem providências no sentido de aperfeiçoarem as formas de produzir, conservar e distribuir os alimentos, estimulando a educação nutricional, o desenvolvimento dos sistemas agrários e o aproveitamento racional dos recursos naturais. Propondo ainda que ocorra uma distribuição justa dos alimentos no contexto mundial.

O surgimento, no início dos anos 1970, de uma crise na produção mundial de alimentos leva a realização, em novembro de 1974, da Conferência Mundial da Alimentação⁴, cuja finalidade foi propor o fim da fome no planeta através da cooperação internacional e do desenvolvimento da economia mundial. O ponto culminante da Conferência foi a elaboração da Declaração Universal sobre a Erradicação da Fome no mundo que proclamava "o direito inalienável de cada homem, mulher e criança viver livre da fome e desnutrição, atingindo o pleno desenvolvimento de suas capacidades físicas e mentais". A Declaração apresentava como proposta o extermínio da fome no mundo em dez anos, fato este que não foi alcançado (FAO, 1974).

⁴ Os dados relativos às conferências, cúpulas, comentários, citados foram retirados dos documentos oficiais da FAO.

A década de 1980 traz uma nova alteração na forma de compreender segurança alimentar. Ela passa a ser associada a fatores como: disponibilidade, adequação, acessibilidade e estabilidade de alimentos. A partir daí a falta de acesso da população aos alimentos é considerada como principal causa da insegurança alimentar (BURITY *et al*, 2010).

Os anos 1990 reavivam a discussão sobre o Direito Humano à alimentação adequada, sendo realizados neste período vários eventos sobre o tema. Entre eles citamos a Conferência Mundial sobre Nutrição, que ocorreu em dezembro de 1992.

Sua realização propiciou uma série de discussões e deliberações sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada. Entre estas deliberações destacamos duas: a alteração do termo Segurança Alimentar que pela inclusão em seu conceito dos aspectos nutricional e sanitário ficou assim descrito “Segurança Alimentar e Nutricional” e o acordo firmado entre os Estados-membros de que a fome e a má nutrição não seriam mais aceitas num mundo que possui conhecimento e os recursos necessários para acabar com estes males.

Outro evento marcante que ocorreu foi a Cúpula Mundial da Alimentação, promovida pela FAO, em novembro de 1996. Durante sua realização foi reafirmado “o direito de toda pessoa a ter acesso a alimentos seguros e nutritivos, em consonância com o direito à alimentação adequada e com o direito fundamental de toda pessoa de estar livre da fome” (ONU, 1996). Foi, também, solicitado que o alto comissariado das Nações Unidas para os Direitos Humanos realizasse um estudo com o objetivo de definir mais claramente os direitos relacionados à alimentação e de propor meios que viabilizassem a implementação e realização desse direito. A Cúpula também associou definitivamente o DHAA à garantia de segurança Alimentar e Nutricional (ONU, 1996).

A Cúpula aprovou a Declaração de Roma sobre segurança alimentar e nutricional. Esta Declaração estabelecia formas de aliviar a fome de mais de 815 milhões de pessoas e para tal traçava a seguinte meta: reduzir pela metade até 2015 o número de pessoas que padecem de fome.

Em 1999, foi elaborado pela ONU o Comentário Geral nº 12⁵ sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada, que complementa o artigo 11 do Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais. O Comentário define que este direito “se realiza quando cada homem, mulher e criança, sozinho ou em companhia de outros, tiver acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada ou aos meios para sua obtenção” (ABRANDH, 1999).

Esta descrição realizada pelo Comitê ampliou o significado do direito à alimentação, vindo a associá-lo com:

- A disponibilidade do alimento, em quantidade e qualidade suficiente para satisfazer as necessidades dietéticas das pessoas, livre de substâncias adversas e aceitáveis para uma dada cultura.

- A acessibilidade ao alimento de forma sustentável e que não interfira na fruição de outros direitos humanos.

O Comentário trata da obrigação que os Estados partes têm de respeitar, proteger e satisfazer este direito e estabelece que a violação do DHAA ocorrerá quando um Estado não for capaz de prover, pelo menos, o essencial para livrar sua população da fome.

Outro ponto relacionado no Comentário diz respeito à implementação deste direito a nível nacional, que poderá variar de país para país, mas que deverá obedecer aos princípios de responsabilidade, transparência, participação, descentralização, capacidade legislativa e independência do judiciário.

Menciona, ainda, que os Estados deverão estabelecer seus marcos e legislação com a finalidade de concretizar este direito. Cita, também, a necessidade dos Estados estipularem instrumentos e formas de monitorar o progresso e os entres que poderão surgir na sua obtenção.

Por último, descreve que todos têm, sociedade, estados-parte e organizações internacionais, responsabilidade na busca da concretização e da reparação do DHAA e estabelece que a violação deste direito deva ser corrigida através de ações judiciais ou pela adoção de outras medidas.

⁵ O Comentário Geral nº 12 está disponível no site da Ação Brasileira pela Alimentação e Direitos Humanos (ABRANDH), no seguinte endereço eletrônico: <http://www.abrandh.org.br/>.

Em setembro de 2000, a ONU promoveu, a Assembléia do Milênio. Durante a realização desta assembléia foi aprovada a Declaração do Milênio. Este documento analisou os principais problemas que afetam o mundo e para enfrentá-los estabeleceu os Oito Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, estando entre eles o de acabar com a fome e a miséria. Para atingir este objetivo foram propostas duas metas que deveriam ser realizadas até 2015: reduzir pela metade a proporção de pessoas que vivem com renda inferior a um dólar por dia e reduzir pela metade a proporção da população que sofre os efeitos da fome.

Cabe ao Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento - PNDU disseminar as metas de desenvolvimento do milênio, coordenar os esforços desenvolvidos em nível nacional e global para alcançá-las e monitorar o progresso alcançado pelos países para a sua concretização.

A Declaração da Cúpula Mundial da Alimentação - Cinco Anos Depois, que foi realizada em junho de 2002, reafirmou a importância de reforçar o respeito a todos os direitos humanos e as liberdades fundamentais e determinou que fosse formado um Grupo de Trabalho Intergovernamental. Este grupo teria como função criar um conjunto de Diretrizes Voluntárias⁶ que iriam ajudar os Estados-partes a alcançarem a realização progressiva do direito à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar nacional (FAO, 2002).

O grupo foi criado em novembro de 2002 e dois anos depois, após intensas negociações e debates entre os participantes do trabalho, as Diretrizes Voluntárias foram aprovadas, em novembro de 2004, pelo Conselho da FAO. Era a primeira vez que os governos buscavam meios de consolidar um direito econômico, social e cultural.

Os Estados são incentivados a adotar as diretrizes quando elaboram políticas, programas, atividades e estratégias que visem à redução da pobreza e realização do direito humano à alimentação adequada.

Ainda em 2002, Jean Ziegler, então Relator Especial das Nações Unidas para o Direito à Alimentação, definiu o DHAA como:

⁶ As Diretrizes Voluntárias adotadas na 127ª Sessão do Conselho da FAO realizada em novembro de 2004 estão disponíveis no site da Ação Brasileira pela Alimentação e Direitos Humanos (ABRANDH), no seguinte endereço eletrônico: <http://www.abrandh.org.br/>.

Um Direito Humano inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, 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 (ABRANDH, 2004)

Em 03 de junho de 2008, ocorreu a Conferência de Alto Nível sobre Segurança Alimentar Mundial: Os Desafios das Mudanças Climáticas e Bioenergia. Esta conferência apresentou os desafios que as alterações climáticas, a bioenergia e aumento dos preços dos alimentos apresentam para a segurança alimentar mundial (FAO, 2008).

Os participantes deste evento concordaram que as questões relativas aos alimentos, à energia e à mudança climática estão intimamente interligadas e que o aumento da produtividade e do investimento agrícola será crucial para que se garanta a segurança alimentar no mundo. Foi solicitado, também, que se procure evitar o aumento de preços dos alimentos, principalmente nos países com populações mais vulneráveis.

Como forma de realizar este objetivo foi proposto que se trabalhe principalmente com os pequenos agricultores, para, em curto prazo, garantir o plantio e, em longo prazo, aumentar a produção de alimentos através da utilização de sementes melhoradas e de fertilizantes.

Em 10 de dezembro de 2008, quarenta décadas após a aprovação do PIDESC e 60 anos após a Declaração Universal de Direitos Humanos, a Assembléia Geral da ONU aprovou o protocolo facultativo do Pacto dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, passando o presente Pacto a ter a mesma proteção conferida aos direitos civis e políticos (Villagra, 2009).

De acordo com coordenação da Plataforma Interamericana de Direitos Humanos, Democracia e Desenvolvimento, a aprovação do protocolo facultativo “implica em um verdadeiro marco para o avanço da proteção às vítimas de violações de direitos humanos” (Villagra, 2009, p. 1). A Alta Comissária das Nações Unidas para os Direitos Humanos declarou que “fecha-se com essa aprovação uma brecha histórica na proteção dos direitos humanos no sistema universal, unificando a visão desses direitos consagrada na Declaração Universal” (Villagra, 2009, p. 1).

A Cimeira Mundial sobre Segurança Alimentar, ou “Cimeira contra a Fome”, realizada em Novembro de 2009, aprovou uma declaração que renova o compromisso assumido na Cimeira Mundial da Alimentação de 1996, de erradicar a fome no mundo de forma sustentável e no menor tempo possível (FAO, 2009).

A declaração solicitava, também, um aumento do financiamento interno e internacional para a agricultura, novos investimentos no setor rural, melhoria no modo de gerir as questões alimentares globais e uma ação reforçada para enfrentar a ameaça que as alterações climáticas representam para a segurança alimentar.

Apesar de todos os instrumentos e acordos estabelecidos entre a ONU e os países membros a fome é um flagelo que continua assolando a humanidade. Dados contidos no relatório de Desenvolvimento Humano de 2011, publicado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) demonstram que países como Níger, Etiópia, Mali, Burundi, Somália, República Centro-Africana e Moçambique apresentam um Índice de Pobreza Multidimensional (IPM) muito alto e um Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) baixo.

1.2.2 - O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA – CONTEXTO NACIONAL

No Brasil um dos maiores destaques no combate à fome e na defesa do direito à alimentação foi Josué de Castro⁷. Ele atuou na desmistificação do tema fome, apontando como causas deste flagelo fatores políticos, históricos e sociológicos e fundamentou toda a sua argumentação no princípio de que a fome deveria ser combatida porque ela é uma injustiça (CASTRO, 1967).

⁷ Josué Apolônio de Castro é um médico brasileiro pioneiro no debate da fome e da subnutrição. Publicou em 1946 sua obra prima “Geografia da Fome”, traduzida para 25 idiomas. Da sua bibliografia destacamos os seguintes fatos: Foi presidente do Conselho da ONU nos anos de 1952 e 1956; Embaixador do Brasil na ONU de 1962 a 1964 e recebeu o Prêmio Internacional da Paz, 1954.

Foi o seu posicionamento de que os déficits alimentares estavam relacionados especialmente com a estrutura econômica e o modelo de desenvolvimento que possibilitou compreender a fome como um problema social e foi a partir deste pensamento que a sociedade começou a enxergar a fome como calamidade pública (CONTI, 2007).

Um dos primeiros atos do governo brasileiro, em relação à alimentação e nutrição foi a criação, em 1940, do Serviço de Alimentação da Previdência Social⁸ (SAPS), que era dirigido por Josué de Castro. Sua finalidade era melhorar as condições nutricionais da classe trabalhadora, por meio da criação de restaurantes populares que forneciam refeições a preços acessíveis.

O SAPS, no período de 1941 a 1943, passou por várias reestruturações que tinham como objetivo ampliar suas funções. Entre os serviços prestados por esta autarquia citamos: montagem de refeitórios, fornecimento de refeições a trabalhadores e estudantes, venda de alimentos a preço de custo, educação alimentar, formação de pessoal técnico especializado e apoio a pesquisas nesta área. O SAPS foi extinto pelo governo militar, em 1967 (ARRUDA; ARRUDA, 2007).

Ainda na década de 1940 são criadas as seguintes instituições para tratar de assuntos relativos à alimentação e nutrição: Coordenação de Mobilização Econômica, que possuía um Serviço Técnico de Alimentação Nacional (1942); Comissão Nacional de Alimentação (1945); Instituto Nacional de Nutrição (1946), que incorporou o Instituto de Tecnologia Alimentar.

No início dos anos 1950 ocorre à implementação do programa de distribuição de alimentos a segmentos específicos da população, neste projeto eram distribuídos alimentos recebidos em doações, especialmente o excedente da produção dos países desenvolvidos. Em 1952 a Comissão Nacional de Alimentos elabora um plano denominado de Conjuntura Alimentar e o Problema da Nutrição no Brasil que possuía uma série de projetos sobre sua supervisão. Dos projetos previstos no plano só tomou vulto o da merenda escolar, com financiamento do Fundo Internacional de Socorro à Infância, hoje com o nome de

⁸ Os dados cronológicos sobre a evolução do direito humano à alimentação adequada relativos ao período de 1967 a 2008 foram retirados do livro Segurança Alimentar e Nutricional: Trajetória e Relatos da Construção de uma Política Nacional, 2008.

Programa Nacional de Alimentação Escolar e sobre a administração do Ministério da Educação (SILVA, 1995).

Em 1962 são criadas a Companhia Brasileira de Armazenamento (CIBRAZEM) e a Companhia Brasileira de Alimentos (COBAL).

No ano de 1972, o governo cria o Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN) que tinha como atribuições: i) assistir o Governo na formulação da política nacional de alimentação e nutrição; ii) elaborar e propor ao Presidente da República o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição – PRONAN, promover sua execução, supervisionar e fiscalizar sua implementação, avaliar periodicamente os respectivos resultados e, se necessário, propor revisão; e iii) funcionar como órgão central das atividades de alimentação e nutrição (BRASIL, 1972).

No ano seguinte é instituído o PRONAN, cuja finalidade é “acelerar a melhoria das condições de alimentação e nutrição da população, e conseqüentemente, contribuir para a elevação de seus padrões de saúde, índices de produtividade e níveis de renda” (BRASIL, 1973).

No período de redemocratização do país as políticas de combate à fome estavam centradas no incentivo à produção agrícola e no controle dos preços. Estas ações tinham como meta ampliar o acesso da população aos alimentos. Neste contexto foi criada a rede Somar que se constituía de uma extensa malha de centrais de abastecimento. Nesta mesma época foi fundado o Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas, entidade não governamental que tinha como objetivo lutar pela construção de uma cultura democrática de direitos.

Na década de oitenta registrou-se a primeira referência à expressão Segurança Alimentar nas políticas governamentais brasileiras, quando em 1985, foi formulada no Ministério da Agricultura uma proposta de Política Nacional de Segurança Alimentar.

Em 1986, com a I Conferência Nacional de Alimentação (um desdobramento da VIII Conferência Nacional da Saúde), consagrou-se a alimentação como direito de cidadania. Foram também propostas a formação de um Sistema Nacional de SAN integrado por conselhos e sistemas nas esferas: estadual e municipal (esta proposta retoma em 2004) e um Conselho Nacional de

Alimentação e Nutrição destinado a formular uma Política Nacional de Alimentação e Nutrição, instituída em 1999. (PASQUAL; COSTA, 2006)

Em 1990 houve um retrocesso nas ações desenvolvidas pelo governo no tocante à alimentação e nutrição. Vários programas foram extintos e outros foram negligenciados. A única ação governamental criada neste período foi o Programa Emergencial Gente da Gente, que tinha como finalidade distribuir cestas básicas às famílias atingidas pela seca no nordeste brasileiro, utilizando para isto estoques públicos de alimentos. (MACEDO *et al*, 2009)

Ainda no mesmo ano é criada a Companhia Nacional de Abastecimento, tendo em vista a fusão da Companhia Brasileira de Armazenamento, Companhia Brasileira de Alimentos e da Companhia de Financiamento da Produção.

No ano de 1993, ocorre o movimento “Ação da Cidadania Contra a Fome, a Miséria e pela vida⁹” é a sociedade civil que se organiza para lutar contra a fome. De acordo com dados do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada publicados em 1992, existiam 32 milhões de brasileiros que se encontravam abaixo da linha da pobreza. Os participantes deste movimento elaboram uma carta denominada “Carta de Ação da Cidadania” denunciando a condição de fome e miséria do povo brasileiro.

Esta ação ganhou o país e foram elaborados diversos comitês de solidariedade que atuavam arrecadando e distribuindo alimentos para a população pobre. Este movimento desenvolve, também, projetos de geração de emprego e renda, incentivo à agricultura e à reforma agrária.

Coube ao sociólogo Herbert de Souza, O Betinho, coordenador do movimento, congrega a população para a luta contra a fome e a pobreza. Ainda em 1993 através de sua iniciativa é lançada a campanha Natal sem Fome, que nos dias atuais arrecada alimentos não perecíveis para serem distribuídos para cerca de 400 mil famílias de todo o país (AÇÃO DA CIDADANIA).

Ocorre, a partir daí, uma ampla mobilização popular pelo direito à alimentação, sendo a Ação da Cidadania uma das principais promotoras destes atos públicos. Tal fato levou o então presidente da república, Itamar Franco, a

⁹ A história do movimento Ação da Cidadania Contra a Fome, a Miséria e pela vida está disponível no site: <http://www.acaodacidadania.com.br>.

estabelecer como meta de seu governo o combate ao círculo vicioso: fome, miséria, violência.

Como instrumento de fomento às ações de combate à fome o governo federal cria no mesmo ano, o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), órgão que congregava representantes do governo federal e da sociedade civil. Coube ao conselho a elaboração do Plano de Combate à Fome e à Miséria que possuía quatro linhas de ação: combate à desnutrição materno-infantil; descentralização do Programa Nacional de Alimentação Escolar; revisão do Programa de Alimentação do Trabalhador e uso dos estoques públicos em programas emergenciais (BRASIL, 2008).

Entre as funções deste conselho destacava-se o debate sobre o direito humano à alimentação adequada e o desenvolvimento de uma Política Nacional de Segurança Alimentar. Neste período a fome passa a ser considerada como um problema de Estado e o debate sobre o tema se intensifica. O CONSEA passa a ser um dos principais estimuladores da participação da sociedade civil no processo de criação e fiscalização das Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional.

Em 1994 ocorre a I Conferência Nacional de Segurança Alimentar com o tema Fome: Uma Questão Nacional. Sua realização foi uma promoção do CONSEA, tendo a parceria da Ação da Cidadania. Esta conferência foi um evento de grande aprendizado para os movimentos sociais de combate à fome, pois lançou um conjunto de proposições que se tornaram referência para lutas posteriores, tais como: a adoção do adjetivo nutricional, a nomenclatura de segurança alimentar, a reestruturação do conceito de segurança alimentar e nutricional e a adoção de um Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A sua realização, entretanto, não teve a repercussão esperada nos meios políticos (PASQUAL; COSTA, 2006).

Após a realização desta conferência, a alimentação começa a ser vista como um direito fundamental e a insegurança alimentar como uma transgressão a este direito, contrariando, portanto, os princípios de liberdade e igualdade. Começam a ser debatidos outros fatores no contexto do tema segurança alimentar e nutricional, entre eles citamos: a qualidade dos alimentos e as diferenças culturais, entre outros.

No ano de 1995 o novo presidente eleito, Fernando Henrique Cardoso, toma uma série de medidas no tocante à segurança alimentar e nutricional, sendo uma de suas primeiras deliberações a extinção do CONSEA. Em seu lugar é criado o Programa Comunidade Solidária cujo objetivo é a condução de políticas sociais em parceria com a iniciativa privada e articulada com a sociedade através das Organizações Não Governamentais (ONGs). Neste mesmo ano é criado o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura familiar (PRONAF).

Neste período ocorreram cortes nos programas sociais e houve uma redução do debate político em torno de segurança alimentar e Nutricional. Com o objetivo de reavivar as discussões sobre o tema é criado em 1998, pela sociedade civil, o Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional (PASQUAL; COSTA, 2006).

Em 1999, o Conselho Nacional de Alimentação e Nutrição estabeleceu a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Neste documento é realizada uma avaliação da situação Alimentar e nutricional no país e são instituídos os conceitos relativos a esta política e determinados os seus propósitos e as suas diretrizes (Brasil, 2003).

A execução desta política ficou a cargo do Ministério da saúde e seus objetivos são:

Garantir a qualidade dos alimentos colocados para consumo no País, promover práticas alimentares saudáveis e prevenir e controlar os distúrbios nutricionais, bem como estimular as ações intersetoriais que propiciem o acesso universal aos alimentos (Brasil, p. 7, 2003).

Em 2001 os programas de transferência de renda começam a ser implantados pelo governo federal. São criados programas como Bolsa Escola (no Ministério da Educação), Bolsa Alimentação (no Ministério da Saúde) e Bolsa Renda (no Ministério da Integração Nacional), que beneficiavam com até três programas famílias com baixa renda. Estes programas eram administrados por convênios estabelecidos com as prefeituras dos diversos municípios do país.

O presidente eleito em 2002, Luis Inácio Lula da Silva, traz como uma das principais metas de seu governo a erradicação da fome no Brasil, conclama a sociedade brasileira: governo, sociedade civil e empresários, a unirem-se em prol deste objetivo.

Uma das primeiras ações do novo governo foi reinstaurar o CONSEA, em 2003, como órgão de assessoramento do Presidente da República, tendo em sua composição 1/3 de representantes dos setores do governo e 2/3 de representantes da sociedade civil. Nesta época, várias são as realizações do CONSEA, entre as quais destacamos: a formulação do Plano Safra da Agricultura Familiar, a realização da II e da III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e as alterações no Programa de Alimentação Escolar (aumento do per capita). Cria, também, o Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura familiar (Brasil, 2010).

No mesmo ano é instituído o Programa FOME ZERO, uma estratégia impulsionada pelo governo federal para assegurar o direito humano à alimentação adequada às pessoas com dificuldades de acesso aos alimentos. Tal estratégia se insere na promoção da segurança alimentar e nutricional buscando a inclusão social e a conquista da cidadania da população mais vulnerável à fome. Sua atuação ocorre a partir de quatro eixos articuladores: acesso aos alimentos, fortalecimento da agricultura familiar, geração de renda e articulação, mobilização e controle social. Cada eixo possui uma série de programas e ações (INSTITUTO DA CIDADANIA, 2001).

Em janeiro de 2004, é criado o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), que é o responsável pelas políticas nacionais de desenvolvimento social, de segurança alimentar e nutricional, de assistência social e de renda de cidadania no país, sendo também o gestor do Fundo Nacional de Assistência Social. Cabe ainda a este ministério a missão de coordenar, supervisionar, controlar e avaliar a execução dos programas de transferência de renda, bem como aprovar os orçamentos gerais do Serviço Social da Indústria, do Serviço Social do Comércio e do Serviço Social do Transporte.

Com o tema a Construção da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional foi realizada em março de 2004, a II Conferência Nacional de Segurança Alimentar em Olinda, Pernambuco. O evento foi organizado pelo CONSEA. Seu objetivo era o de propor as diretrizes para um Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional para o período de 2004 a 2007, bem como avaliar as experiências de segurança alimentar e nutricional e a indicação de

ações para aquele período. Neste evento foi aprovada a lei que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2004).

Ainda nesta Conferência foi aprovado o seguinte conceito de SAN que passou a ser adotado em nosso país:

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.

Em setembro de 2006 é aprovada a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), (lei nº 11.346) que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas a assegurar de forma sustentável o direito humano à alimentação adequada para toda a população brasileira.

A LOSAN no seu artigo 2º conceitua a alimentação adequada como:

Um 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.

Esta Lei cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional que com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Em maio de 2007, ocorreu a III Conferência Nacional de Segurança Alimentar, em Fortaleza. Seu objetivo era a Construção do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Para atender a esses objetivos foram estabelecidos três eixos temáticos: Segurança Alimentar e Nutricional nas estratégias de desenvolvimento; Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA, 2008)

A Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) foi criada pelo Decreto nº 6.273 de 2007, no âmbito do SISAN, com a missão de promover a articulação e integração dos órgãos e entidades da Administração Pública Federal relacionados à segurança alimentar e nutricional em todo o Brasil.

Finalmente em 04 de janeiro de 2010, após intensa pressão da sociedade brasileira, o termo alimentação é incluído no artigo 6º na Constituição Federativa do Brasil, como um direito social. Ficando o referido artigo com a redação assim formatada: “São direitos sociais: a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”.

A IV Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional foi realizada na Salvador (BA), de 7 a 10 de novembro de 2011. Mais de 2.000 pessoas participaram deste evento, estavam presentes representantes do governo e da sociedade civil, observadores e convidados nacionais e internacionais (Brasil, 2011).

A conferência teve como tema a frase “Alimentação Adequada e Saudável: Direito de Todos”. Esta escolha deve-se a inclusão, em fevereiro de 2010, do termo alimentação entre os direitos sociais previstos no artigo 6º da Constituição Federal.

No último dia foi apresentada a “Declaração pelo direito humano à alimentação adequada e saudável”, que apresenta no seu texto uma defesa ao direito à alimentação adequada e saudável, todos os dias, aos 7 bilhões de habitantes do planeta e a proteção contra a fome e outras ameaças à segurança nutricional e alimentar.

Entre outros temas a Declaração reconhece os avanços conseguidos pelo Brasil na formulação e implantação de políticas sociais para ampliar o acesso aos alimentos e reduzir a miséria, destaca também a participação social na luta pela segurança alimentar e nutricional.

Os fatos aqui descritos relatam de forma resumida o desenvolvimento do Direito Humano à alimentação no âmbito internacional e no Brasil e demonstram a existência de uma consonância nas ações desenvolvidas no âmbito internacional e nacional.

1.3 - O **FOME ZERO** COMO POLÍTICA SOCIAL QUE EFETIVA O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA.

São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição (Constituição da República Federativa Brasileira, Art. 6º).

O Programa Fome Zero (PFZ) nasceu da determinação do governo e da sociedade civil de efetivar o Direito Humano à Alimentação Adequada a toda população brasileira. De acordo com Buzanello (2009, p. 5.824) o direito humano à alimentação adequada apresenta quatro aspectos considerados essenciais:

- 1º - ele é um direito humano fundamental;
- 2º - sua implementação deve ser realizada através de políticas públicas;
- 3º - cabe ao Estado proteger, respeitar, promover e realizar este direito;
- e 4º - a sociedade civil deve atuar em conjunto com o Estado, para sua promoção.

Ao Estado e à sociedade cabe propor políticas públicas que promovam a cidadania e os direitos fundamentais. Políticas públicas aqui entendidas como “um conjunto de decisões e ações desencadeadas pelo Estado em conjunto com a sociedade com a função de efetivar direitos conquistados e incorporados na legislação e disponibilizar e distribuir bens públicos” (PEREIRA, 2008, p. 95-99).

Entre os direitos sociais garantidos pela Constituição Federativa do Brasil, no seu capítulo 6º, está o da alimentação. Para proteger, respeitar, promover e realizar esse direito o Estado lança mão das políticas sociais com o intuito de reduzir as desigualdades, redistribuir a renda e igualar as oportunidades.

O PFZ é uma política social¹⁰ que tem como objetivo promover ações para garantir segurança alimentar e nutricional que consigam mobilizar os governos nos três níveis – federal, estadual e municipais – e a sociedade civil.

O texto preliminar do **Fome Zero** (FZ) foi construído no decorrer de seis meses, durante três grandes encontros realizados respectivamente nas cidades

¹⁰ Yazbek conceitua Política Social como “uma modalidade de intervenção do Estado no âmbito do atendimento das necessidades sociais básicas dos cidadãos, respondendo a interesses diversos, ou seja, a Política Social expressa relações, conflitos e contradições que resultam da desigualdade estrutural do capitalismo” (2008, p. 75).

de São Paulo (20/08/2001), Fortaleza (06/09/2001) e Santo André (19/09/2001), tendo participado destes encontros mais de mil estudiosos. Também foram organizados vários debates em todo o país com o objetivo de fornecer subsídios para a elaboração deste documento. As colaborações recebidas foram estudadas e as mais adequadas foram utilizadas para compor o projeto do PFZ (INSTITUTO DA CIDADANIA, 2001).

Em outubro de 2001, o Instituto da Cidadania¹¹ apresenta a população brasileira, um novo modelo de Política de Segurança Alimentar e Nutricional, a ser implantado no Brasil, chamado de PFZ. Sua elaboração é fruto de trabalho conjunto do qual participaram representantes de ONGs, institutos de pesquisas, sindicatos, organizações populares, movimentos sociais e especialistas ligados à questão da segurança alimentar.

A política proposta pelo Instituto tem como finalidade atender a 9,3 milhões de famílias (ou 44 milhões de pessoas) pobres que tinham, na época, renda inferior a um dólar por dia, ou seja, recebiam cerca de R\$ 80,00 por mês. A pobreza dessas famílias era, segundo estudos realizados para a elaboração do projeto, resultante de um modelo econômico que vinha proporcionando a concentração de renda nas mãos de poucos e generalizando a pobreza entre muitos (INSTITUTO DA CIDADANIA, 2001).

De acordo com Belik e Grossi (2003, p.9) a elaboração do PFZ ocorreu a partir de três objetivos principais:

Avaliar a situação dos programas de combate à fome no Brasil diante dos compromissos firmados pelo país na Cúpula Mundial de Alimentação de 1996; retomar a mobilização da sociedade em torno do tema da segurança alimentar e envolver governos federal, estaduais, municipais, ONGs e sociedade civil em uma proposta factível para combater a fome.

O eixo central do PFZ está vinculado à proposta de associar segurança alimentar a estratégias que propiciem o desenvolvimento econômico e social, visando desta forma alcançar a equidade e a inclusão social. Para alcançar tal

¹¹ O Instituto da Cidadania é uma organização não governamental constituída por brasileiros, de diversas profissões que buscam valorizar e desenvolver a cidadania no Brasil. Sua missão é difundir os conceitos de cidadania à nação brasileira e defender que todo cidadão tenha seus direitos e obrigações aplicados no seu dia a dia.

objetivo o programa apresenta a proposta de unir políticas estruturais e políticas compensatórias.

A junção destas duas formas de políticas está fundamentada no fato de que as políticas estruturais envolvem geração de empregos, redistribuição de renda, reforma agrária e crescimento da produção, não podendo ser implantadas rapidamente e que a luta contra a fome requer medidas imediatas necessitando, portanto, de soluções emergenciais para combatê-la.

Com o objetivo de levar ao conhecimento da sociedade brasileira o programa, foi elaborado um documento-guia¹² contendo dados sobre o conceito de segurança alimentar, a questão da fome, as políticas existentes e um resumo das propostas apresentadas pelo **FZ**. A primeira parte do documento traz a concepção de que é a falta de acesso ao alimento que leva a situação de insegurança alimentar. Reafirma o fato que cabe aos Estados assegurarem o DHAA em conjunto com a sociedade civil e que o país é soberano para determinar a sua política de segurança alimentar, devendo levar em conta os hábitos alimentares de sua população.

Coloca, também, que o conceito de segurança alimentar não é estático, está em constante construção. Considera que nos dias atuais os aspectos que estão inseridos neste conceito são: soberania alimentar, respeito e preservação da cultura alimentar, sustentabilidade do sistema alimentar e direito humano à alimentação.

O conceito apresentado pelo documento é o que define segurança alimentar como “a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais e nem o sistema alimentar futuro, devendo se realizar em bases sustentáveis”.

A segunda parte do documento versa sobre a fome mundial, fala sobre a preocupação cada vez maior das nações com este problema e destaca que nos últimos anos as organizações internacionais estão desenvolvendo programas

¹² O documento-guia aqui descrito é a versão 3 do Projeto Fome Zero: uma proposta de Política de Segurança Alimentar para o Brasil, elaborado em outubro de 2001 e disponível no seguinte endereço eletrônico: www.icidadania.org.br.

mais intensos de combate à pobreza e à fome como forma de assegurar a meta de reduzir pela metade o número de desnutridos até o ano de 2015.

Pesquisa realizada pelo PFZ constatou que a pobreza no Brasil não está concentrada nas áreas rurais do nordeste, uma vez que a população que vive nestes locais representa 21 % da população pobre do país. Outro dado apontado foi que vem crescendo o número de pobres nas regiões urbanas.

O documento cita que o primeiro objetivo de uma nação deve ser o de garantir a alimentação do seu povo e considera a fome como um problema social que tem como conseqüências: a morte, o deficiente desenvolvimento físico e mental, a menor resistência às doenças.

Outro fato salientado é a existência de um mercado da fome que seria mantido, por interesses políticos e econômicos, pelas empresas transnacionais que atuam com alimentos com a conivência de organizações internacionais e dos governos nacionais; trazendo um grande lucro para todos. As conseqüências deste mercado seriam uma produção de alimentos atrelada às necessidades de importação e a imposição de hábitos alimentares utilizados nos países desenvolvidos para o restante dos países.

Segundo a FAO os países que conseguiram combater a fome com eficácia o fizeram através da atuação do governo junto à sociedade civil. Uma forma de realizar este combate seria a criação de estoques mundiais seguros contendo cerca de 230 milhões de toneladas de alimentos, sendo 160 como estoques operacionais e outros 70 milhões como seguro contra safras desastrosas.

Na sua terceira parte, o documento traça a evolução histórica da política alimentar desde 1990 até o surgimento do PFZ, descreve os programas existentes na área de alimentação e nutrição nesta época e realiza uma avaliação sobre estes temas.

Entre outros temas, destaca a participação da sociedade civil em movimentos contra a miséria e a fome citando o levantamento realizado pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada que demonstrava a existência de 32 milhões de brasileiros que viviam em condições de miséria e a criação da Ação da Cidadania Contra a Fome e a Miséria e Pela Vida, em maio de 1993, como instrumentos de mobilização da sociedade no combate à fome e à miséria.

Considera a criação do CONSEA, realizada numa ação conjunta entre governo e a Ação da Cidadania Contra a Fome e a Miséria e Pela Vida, como um marco nas ações de erradicação da pobreza e da miséria e coloca a posição do conselho de considerar o combate à fome e à miséria como uma questão estratégica e de responsabilidade do governo, além de estabelecer que as ações organizadas pelo governo e a sociedade civil deveriam ser executadas de forma intersetorial.

Informa, ainda, que coube ao CONSEA realizar, no mês de julho de 1994, a Primeira Conferência Nacional de Segurança Alimentar, em Brasília e que a conferência consolidou a visão que a concentração da renda e da terra era o determinante principal da situação de fome e insegurança alimentar.

Os pontos negativos apontados pelo documento são: a não discussão da política econômica no âmbito do CONSEA, o fato do conselho atuar muitas vezes somente como um órgão de pressão na busca de recursos para as políticas e os programas sociais e a centralização no Instituto de Alimentação e Nutrição das políticas públicas de saúde e nutrição

Entre outros fatos considerados negativos estão: a extinção do CONSEA (1995) e a sua substituição pelo Conselho da Comunidade Solidária que tinha função apenas consultiva; a falta de recursos disponíveis para levar aos municípios mais carentes os programas da Comunidade Solidária; a extinção do INAN; as diversas crises vivenciadas pelo programa de Distribuição Emergencial de Alimentos; a desativação do Comitê de Seguimento da Cúpula Mundial de Alimentação, órgão da sociedade civil que atua em conjunto com a Secretária executiva do Comunidade Solidaria.

Descreve as ações relativas aos dois últimos anos de mandato do presidente Fernando Henrique Cardoso, tais como: a criação do Projeto Alvorada que passaria a utilizar os recursos do Fundo de Erradicação da Pobreza e da Rede de Proteção Social e o lançamento do Programa Bolsa Alimentação para gestantes e crianças menores de seis anos, em substituição ao Programa de Incentivo ao Combate a Carências Nutricionais, conhecido como "Leite é Saúde".

Relaciona os seguintes programas específicos na área de alimentação e nutrição: Alimentação do Trabalhador; Distribuição Emergencial de Alimentos;

Estoques de Alimentos de Segurança e Cupons de Alimentação; Combate às Carências Alimentares e Bolsa-Saúde.

Nesta parte é visto ainda o papel da reforma agrária, salientando a necessidade da distribuição de terras como política estrutural de desenvolvimento. Cita como prioridade o estabelecimento de políticas de apoio à agricultura familiar e de subsistência, assim como o apoio à produção para o autoconsumo e o estabelecimento de políticas de renda mínima.

Por último, coloca a necessidade de: estimular a busca de uma alimentação saudável, diminuir as alíquotas do imposto sobre alimentos básicos, estabelecer um controle de qualidade e segurança dos alimentos; descentralizar as políticas de segurança alimentar e de combate à fome como forma de melhor trabalhar os grupos populacionais com carências específicas e aumentar a cobertura da previdência social.

Na quarta parte do documento é realizada a definição do público alvo do PFZ. Existem várias formas de estimar a quantidade da população que se encontra em situação de carência alimentar ou em situação vulnerável a ela, para realizar esta estimativa foi utilizado como indicador a renda.

A metodologia empregada para calcular o público a ser beneficiado com o PFZ foi a linha de pobreza usada pelo Banco Mundial, que coloca o valor de um dólar (US\$ 1,00) per capita como linha de pobreza extrema. Foi realizada também uma regionalização desta linha de pobreza, tendo como base a área rural do Nordeste e para as outras áreas foram estabelecidos diferenciais dos custos de vida distintos para as áreas metropolitana, urbana não-metropolitana e rural.

Os resultados obtidos mostram que a população alvo é de 44,043 milhões de pessoas, ou seja o projeto deverá atingir 9,324 milhões de famílias. Estes dados nos permitem dizer que os pobres representam 21,9% das famílias brasileiras representando 27,8% da população, sendo que 19,1% da população está nas regiões metropolitanas, 25,5% nas áreas urbanas não-metropolitanas e 46,1% da população na área rural.

A quinta parte do texto aponta como causas da fome no mundo: a falta de alimentos, a intermediação na aquisição dos alimentos e o baixo de poder aquisitivo da população. No Brasil estas três causas se fizeram presentes.

No período compreendido entre a colonização do país e a Segunda Guerra Mundial a causa da fome devia-se a falta de alimentos. No início da década de 1970 a fome passa a ocorrer devido a problemas no abastecimento interno, causados pela intermediação na venda e distribuição dos alimentos e durante os anos oitenta e o início dos anos 1990, ocorreu no país uma política de contenção dos salários o que causou uma redução do poder de compra da população, inclusive de alimentos.

Em seguida coloca que para solucionar a questão alimentar no Brasil deve-se adotar três eixos de políticas: criação de um novo modelo econômico que promova crescimento e distribuição de renda e a ampliação do mercado; melhoria nos salários e reavaliação do salário mínimo.

Ainda nesta parte do guia são apresentadas as propostas do projeto que visam combater a vulnerabilidade e a fome da população. São elas: políticas estruturais, propostas específicas e políticas locais.

As políticas estruturais seriam desenvolvidas através das seguintes medidas: aumento da renda e diminuição da desigualdade (criação de políticas de geração de emprego e aumento da renda; intensificação da reforma agrária; previdência social universal; bolsa escola e renda mínima) e incentivo à agricultura familiar

As propostas específicas compreendem: o Programa Cupom de Alimentação; a ampliação e redirecionamento do Programa de Alimentação do Trabalhador; doações de cestas básicas emergenciais; combate à desnutrição materno-infantil; manter estoques de segurança; ampliação da merenda escolar; segurança e qualidade dos alimentos; educação para o consumo e educação alimentar

As políticas locais abrangem: Programas Municipais de Segurança Alimentar (abastecimento, planejamento, informação e orientação, microintervenções); Programas para as Áreas Metropolitanas (restaurantes populares, banco de alimentos, modernização dos equipamentos de abastecimento, novo relacionamento com as redes de supermercados); Programas para Áreas Urbanas Não-Metropolitanas - pequenas e médias cidades – (banco de alimentos, parceria com varejistas, modernização dos equipamentos

de abastecimento e agricultura urbana); Programas para Áreas Rurais (apoio à agricultura familiar, apoio à produção para o autoconsumo).

O documento descreve, ainda, que a finalidade do PFZ é a universalização dos direitos sociais, mas salienta o fato de não ser possível tratar pessoas desiguais de modo igual, por este motivo alguns dos programas apresentados tem caráter universal, enquanto outros são mais focalizados

O grupo de trabalho realizou estudos sobre o financiamento e a origem do custo dos programas e propostas apresentadas. As estimativas de custo não foram realizadas para todos os programas, pois vários são os fatores a serem considerados, sendo somente realizado o cálculo para os programas federais específicos.

Quanto à origem dos recursos que são utilizados no projeto o documento salienta ser necessário criar um orçamento exclusivo no âmbito federal que permita atender estes custos. Crê ser possível realizar remanejamentos das verbas já existentes, além de buscar novas fontes de receita. Cita, também, exemplos de fontes de verba tais como: doações de recursos e bens por parte de empresas e da sociedade civil, aplicação de até 1% do valor a ser pago pelas empresas ao imposto de renda, aproveitamento do valor equivalente aos recursos arrecadados pelos atuais impostos indiretos incidentes sobre produtos da cesta básica, "marketing social", entre outros.

A análise da versão preliminar do documento levou as seguintes proposições: criação de um órgão de caráter permanente para tratar das políticas de combate à fome, vinculação da Política de Segurança Alimentar à Presidência da República. Os estudos realizados constataram a necessidade de recuperar as experiências vivenciadas pelo CONSEA.

Desde a sua apresentação à sociedade brasileira em outubro de 2001, o Programa Fome Zero sofreu algumas alterações na sua estrutura. Uma delas foi a criação em 2004 do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, que reuniu as ações do Ministério de Assistência Social (extinto), do Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome e da Secretaria do Bolsa-Família.

Os programas e as ações são implementadas em conjunto com o governo – federal, estadual e municipal – e a sociedade civil e envolvem os seguintes

Ministérios: do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, do Desenvolvimento Agrário, da Saúde, da Educação, da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, do Trabalho e Emprego, da Ciência e Tecnologia, do Ministério da Integração Nacional, do Ministério do Meio Ambiente, da Fazenda, da Justiça e da Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial.

Atualmente o PFZ é desenvolvido a partir de quatro eixos articuladores, a saber: acesso aos alimentos, fortalecimento da agricultura familiar, geração de renda e articulação, mobilização e controle social (BRASIL, 2010).

O primeiro eixo é o Acesso aos Alimentos que contém programas e ações de transferência de renda, alimentação e nutrição e acesso à informação. Os principais programas e ações deste eixo são: bolsa família, alimentação escolar, distribuição de alimentos a grupos populacionais específicos, cisternas, restaurante popular, banco de alimentos, agricultura urbana/hortas comunitárias, distribuição de vitamina A (vitamina A +), distribuição de ferro (saúde de ferro), alimentação e nutrição de povos indígenas, educação alimentar, nutricional e para consumo, alimentação saudável/promoção de hábitos saudáveis, alimentação do trabalhador e a criação do Sistema de Vigilância Sanitária e Nutricional.

Fortalecimento da Agricultura Familiar é o segundo eixo, nele são desenvolvidos programas e ações da agricultura familiar que visam o aumento da produção de alimentos para o consumo e a geração de renda no campo. Fazem parte desse eixo: Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar; garantia de safra, seguro da agricultura familiar; Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar.

O terceiro eixo é o da Geração de Renda cuja finalidade é promover a economia solidária e aumentar a qualificação da população de baixa renda inserindo-a no mercado de trabalho. Constituem esse eixo os seguintes programas e ações; qualificação social e profissional; economia solidária e inclusão produtiva; consórcio de segurança alimentar e desenvolvimento local; organização produtiva de comunidades; desenvolvimento de cooperativas de catadores; microcrédito produtivo e orientado.

O quarto eixo é o da Articulação, Mobilização e Controle Social que tem como objetivo propiciar parceria entre governo e sociedade civil com a finalidade de promover campanhas de combate à fome e de segurança alimentar e

nutricional. As ações e programas desenvolvidos por este eixo são: casa das famílias – centro de referência de assistência social; mobilização social e educação cidadã; capacitação de agentes públicos e sociais; mutirões e doações; parcerias com empresas e entidades e controle social – conselhos da área social.

Desde a sua implantação até os dias atuais o Programa Fome Zero vem sendo avaliado, tanto pela sociedade civil como pelo próprio governo e, também, por Instituições Internacionais. Em outubro de 2009, o Relator Especial da ONU sobre direito à alimentação, Sr. Olivier De Schutter realizou missão oficial ao país, com objetivo de avaliar como o Brasil vem desempenhando os três níveis de obrigações contidos no Artigo 11 do Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais: respeitar, proteger e realizar o direito à alimentação.

O Relator da ONU elaborou um relatório¹³ onde descreve a evolução apresentada pelo Brasil no combate à fome desde o ano de 2002, quando foi realizada a primeira missão pelo então Relator Especial, Sr. Jean Ziegler, até a realização desta nova avaliação. Neste documento, ainda estão descritas as medidas e as resoluções que deverão ser tomadas com o objetivo de viabilizar o DHAA.

Os pontos destacados no relatório foram: a inserção da luta para combater a fome no centro da estratégia para o desenvolvimento do país; a adoção de legislação específica para a Segurança Alimentar e Nutricional (criação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN – e da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN); a participação ativa da sociedade civil na Política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), através de sua representação no Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; o sucesso do Brasil no combate à fome, à desnutrição, principalmente a infantil, e a pobreza, fatos estes comprovados pelo decréscimo das taxas de insegurança alimentar e de extrema pobreza; o aumento da renda das pessoas pobres devido ao constante aumento do salário mínimo e a realização de programas de transferência de renda (ONU, 2009).

O relatório, ainda descreve a necessidade de consolidar as políticas sociais do Programa Fome Zero através: da institucionalização destas políticas em um

¹³ Relatório do relator especial sobre o direito à alimentação, Sr. Olivier De Schutter – Missão ao Brasil de 12 a 18 de Outubro de 2009 está no site da ONU.

quadro legislativo unificado; do cumprimento e monitoramento destas políticas por parte das autoridades locais, que devem ser periodicamente treinadas para a realização destas tarefas; da informação aos beneficiários sobre seus direitos e dos mecanismos de exigibilidade dos mesmos; da garantia da efetiva representação das comunidades indígenas e quilombolas nas administrações competentes e que representantes dos órgãos administrativos responsáveis por estas comunidades realizem visitas as mesmas, com o objetivo de auxiliar no cumprimento das formalidades necessárias.

E coloca que seria indicado que o país reavaliasse suas receitas e seus gastos públicos, de forma a utilizar o máximo dos recursos públicos disponíveis para a realização progressiva do DHAA. Segundo o Relator Especial seria necessária uma reforma tributária para atingir a estratégia acima citada.

Outras sugestões contidas no relatório são de que o Brasil destine parte das receitas do Pré-sal aos programas do FZ, além de prosseguir e expandir a redistribuição de terra como meio de garantir a realização progressiva do DHAA no contexto da Segurança Alimentar Nacional.

Todas as proposições contidas no relatório foram entregues ao governo para posterior análise e serão avaliadas por ocasião da vinda de uma nova missão ao Brasil.

Como podemos perceber o Brasil nos últimos anos vem desenvolvendo uma Política de Segurança Alimentar voltada à efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada. Combater a fome é insegurança alimentar tornou-se um compromisso assumido pelo país frente aos órgãos internacionais e a sociedade brasileira.

Para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada os programas e ações propostas no Fome Zero devem ser monitorados e avaliados periodicamente. Atualmente esta avaliação vem sendo realizada por órgãos internacionais, pelo próprio governo brasileiro e pela sociedade civil.

CAPITULO II – RESTAURANTE POPULAR: UMA AÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO PROGRAMA FOME ZERO

2.1. SURGIMENTO DOS RESTAURANTES POPULARES NO BRASIL

Os restaurantes populares (RP) foram umas das primeiras ações realizadas pelo governo Brasileiro em relação à alimentação e a Nutrição. Sua criação ocorreu em 1940, quando Josué de Castro institui o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), que era um órgão ligado ao Ministério do Trabalho. Sua finalidade era melhorar as condições nutricionais da classe trabalhadora, através do fornecimento de refeições a preços acessíveis (ARRUDA; ARRUDA, 2007).

Com a criação do SAPS diversos restaurantes populares foram surgindo no país, entre eles destacamos o instalado próximo a Central do Brasil, no Rio de Janeiro, que atendia aos ferroviários e o dos comerciários com capacidade para oitocentas pessoas. O SAPS foi extinto em 1967, no regime militar, tendo os restaurantes populares vindo a desaparecer (BRASIL, 2008).

Vinte anos após a extinção dos SAPS, os restaurantes populares voltam a ser implantados numa iniciativa do prefeito de Belo Horizonte/Minas Gerais (1993-1996), Patrus Ananias (BRASIL, 2008).

Em 2003, com o surgimento do Programa Fome Zero, surge um novo projeto para os restaurantes populares. De acordo com proposta do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome o Restaurante Popular tem como objetivo “a criação de uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições fora de casa, atendendo dessa maneira, os segmentos mais vulneráveis nutricionalmente” (BRASIL, 2006).

De 2004 a 2008, o número de restaurantes populares cresce, são cinqüenta e uma unidades construídas, setenta mil refeições servidas e cerca de sessenta e nove unidades estão sendo construídas. (BRASIL, 2008)

Segundo dados do MDS de 2003 a 2011 foram investidos R\$ 160 milhões na construção e modernização dos refeitórios populares, num total são 149 unidades apoiadas, 90 unidades em funcionamento, 117 municípios apoiados, 25 Unidades Federativas representadas e são produzidas 124 mil refeições/dia (BRASIL, 2012)

2.2 – PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR

O Programa Restaurante Popular¹⁴ (PRP) tem como objetivo apoiar os municípios e os estados na implantação dos restaurantes populares. Para tal, deverá ser elaborado um projeto visando à formação de um convênio entre o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (órgão gestor do projeto) e Estados, Distrito Federal e Municípios para que possa ocorrer o repasse da verba.

O Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome e a Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional publicam anualmente edital para a seleção pública de propostas visando o apoio à implantação de restaurantes populares.

O processo de criação dos restaurantes populares deverá ter amparo legal, sendo fundamental a apresentação da ata de aprovação do projeto pelo Conselho Municipal/Estadual de Segurança Alimentar acompanhada de Lei de Constituição da entidade e da ata de posse do representante do Conselho. Na falta deste a aprovação do projeto deve ser submetida ao Conselho de Assistência Social (BRASIL, 2006).

Através do programa será prestado apoio aos Estados, Distrito Federal e Municípios para a construção, reforma e adaptação de prédios; a compra de

¹⁴ Maiores dados sobre o Programa Restaurante Popular estão disponíveis no Manual Programa Restaurante Popular lançado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome, 2006. Disponível em: <http://www.mds.gov.br>.

equipamentos, de material permanente e de consumo; a formação da equipe de trabalho e a promoção da educação alimentar, entre outros.

A gestão dos restaurantes populares deve ficar a cargo de órgão da administração pública ou ser realizada através da parceria com organizações sem fins lucrativos. Caso seja necessário será permitida a terceirização dos serviços, através da contratação de empresas prestadoras de serviços, especializadas na produção de alimentação. Desta forma o comércio das refeições fica sobre a administração da iniciativa privada, devendo os municípios/estados monitorar e avaliar os serviços prestados.

A aquisição de gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições deve ser realizada sempre que possível diretamente dos pequenos produtores locais, como forma de gerar renda dentro do próprio município e fortalecer a agricultura familiar.

No que diz respeito ao preparo das refeições, os restaurantes populares devem cumprir as normas estabelecidas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador e disponibilizar aos seus usuários um cardápio contendo:

- a) Prato principal - preparação protéica (carne, peixe, aves e ovos);
- b) Acompanhamento (arroz e feijão);
- c) Guarnição (massas, farofas, suflês, verduras, legumes refogados, etc.);
- d) Salada e sobremesa.

Consta, ainda que os cardápios devam oferecer pelo menos uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção frutas nas refeições menores (desjejum e lanche).

Outro fator a ser acompanhado é o custo das refeições. Como forma de reduzi-lo, devem ser observados os seguintes fatores: adquirir alimentos da safra, comprar produtos de qualidade e em quantidade suficiente, aproveitar integralmente os alimentos, respeitar os hábitos alimentares e verificar a aceitabilidade das preparações.

O preço a ser cobrado pela refeição deve ser acessível ao perfil dos usuários, cabendo aos responsáveis pela implantação dos restaurantes complementar os custos.

Segundo orientação do MDS o restaurante popular tem como “público alvo pessoas em situação de insegurança alimentar, principalmente aquelas com pequeno orçamento familiar”, devendo ser construído na “zona central da cidade, em locais movimentados”. (BRASIL, 2006)

Os espaços do refeitório devem ser utilizados para outras ações que visem o desenvolvimento da comunidade, a promoção da saúde e o apoio ao cooperativismo.

Os refeitórios são responsáveis, também, por promover a educação alimentar e nutricional com a finalidade de melhorar os hábitos alimentares e estabelecer medidas de combate ao desperdício.

2.3. – IMPLANTAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR EM PELOTAS

A assinatura do contrato entre a Prefeitura Municipal de Pelotas e o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, em 9 de fevereiro de 2006, foi o marco do início das atividades de implantação do restaurante popular.

Em agosto de 2006, o projeto arquitetônico de adequação da área de 350 metros quadrados onde funciona o restaurante popular ficou pronto. Constam da planta as seguintes áreas: cozinha industrial, higienização, câmaras frias, estoque, vestiários para funcionários, salão para as refeições com cerca de 200 lugares, banheiros para o público e banheiros para deficientes (Pelotas, 2006).

O custo para a implantação do restaurante popular ficou em torno de R\$ 540 mil, sendo que deste valor 470 mil foram repassados pelo Governo Federal e R\$ 70 mil de contrapartida do Estado e do Município.

No período de 1º a 15 de fevereiro de 2008 a Prefeitura Municipal de Pelotas realizou cadastramento das instituições sem fins lucrativos interessadas em participar da licitação para gerenciar o restaurante.

Em 1º de maio de 2008, foi realizado um almoço de apresentação das instalações do Restaurante popular, para o qual foram convidados secretários municipais, funcionários do Município, imprensa e prefeitos da zona sul.

No início de Junho de 2008, representantes do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome visitaram as dependências do restaurante popular com a finalidade de aprovar as instalações e liberar seu funcionamento. Para este fim foi realizado um almoço pré-operacional para cerca de 300 pessoas. Participaram do evento funcionários do governo estadual e da administração municipal, além de famílias atendidas pelos programas da Secretaria Municipal de Cidadania e Assistência Social.

Em 15 de dezembro o restaurante popular da cidade de Pelotas foi oficialmente entregue ao público. São disponibilizados à população pelotense cerca de 300 almoços por dia.

No mês abril de 2009, o Grupo Companhia Estadual de Energia Elétrica (CEEE) assinou contrato de parceria com o restaurante popular, assumindo o patrocínio de 283 refeições/diárias, sendo que no início de 2010 chegaram a ser comercializados 670 almoços por dia. A desistência da CEEE de continuar esta parceria levou a diminuição do número de refeições servidas, voltando a serem produzidos 300 almoços por dia (Pelotas, 2009).

Em janeiro de 2011 o Restaurante Popular disponibilizou aos seus usuários o café da manhã, cujo valor era o mesmo do almoço (R\$ 1,00).

No mês de abril de 2011 o restaurante passa por reformas na estrutura do telhado e durante sete dias as refeições (café da manhã e almoço) são distribuídas em marmitex.

Em agosto de 2011, a Prefeitura Municipal de Pelotas, através da Portaria Nº 024, nomeou um grupo gestor para o restaurante popular. A publicação da Portaria segue as normativas do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional. O Grupo Gestor é constituído pelas seguintes representações:

- Secretaria Municipal de Cidadania e Assistência Social: 03 representantes, sendo 01 do Departamento de Planejamento (Monitoramento e Avaliação), 01 do Setor de Nutrição e 01 do Departamento Administrativo.

- Secretaria da Saúde: 02 representantes da Vigilância Sanitária.

- Prestadores de Serviços na Área de Assistência Social - Segmento Instituição Conveniada: 01 representante - Centro Social e Cultural Evangélico Bethel.

- Prestadores de Serviços na Área de Alimentação - Segmento Empresa: 01 representante - Banco de Alimentos de Pelotas (Federação das Indústrias do Rio Grande do Sul).

- Prestadores de Serviços do Restaurante Popular de Pelotas: 02 representantes.

- Usuários: 01 representante.

Outra atividade desenvolvida pelo restaurante popular é a promoção de oficinas de renda, artesanato, reaproveitamento de materiais, informática; aulas de dança e de alongamento, ginástica para a terceira idade, acesso a atendimento jurídico, serviços de acolhimento e atendimentos de saúde, entre outros (Pelotas, 2011),

Com o propósito de complementar os dados sobre o RP entrevistamos seu administrador. As informações recebidas foram relatadas a seguir. De acordo com o administrador as atividades de produção e distribuição das refeições foram terceirizadas pelo Bethel. Há três anos a empresa Excelência Alimentação vem administrando a produção destas refeições.

Atualmente são servidos em média 30 cafés da manhã e 300 almoços. A Excelência Alimentação possui sete profissionais atuando no restaurante, sendo que seu quadro é composto por administrador, assistente social, nutricionista, cozinheiro, copeiro e serviços gerais.

Sobre a redução do número de refeições servidas, o administrador declarou que se deve ao fato da extinção do subsídio recebido pela CEEE, mas que o Bethel vem procurando novos parceiros para o restaurante popular.

Todas as despesas (mão de obra, insumos, manutenção de equipamentos, entre outros) são pagas com o montante arrecado pela venda das refeições (R\$ 1,00) e o valor repassado pela prefeitura (R\$ 2,00).

Em relação à compra de gêneros alimentícios foi colocado que, na medida do possível, eles são adquiridos de pequenos produtores da região rural de Pelotas e arredores.

No tocante ao monitoramento/fiscalização do restaurante popular, relatou que a Secretaria Municipal de Cidadania e Assistência Social realiza todos os meses reuniões e visitas técnicas, e que existe contato permanente entre a Secretaria, o Bethel e a Excelência Alimentações.

Sobre a promoção de ações que visam o desenvolvimento da comunidade, informou que no segundo semestre de 2011 foram disponibilizados cursos de informática, preparo de massas para salgados, pães doces e cucas, além de aulas de dança. Foi também realizado atendimento de enfermagem e orientação jurídica. A execução destes eventos é de responsabilidade do Bethel e da Excelência Alimentação podendo ocorrer por meio de convênios com empresas e universidades ou serem executados por funcionários da própria empresa.

As informações coletadas nos possibilitaram conhecer melhor como vem sendo administrado o restaurante popular em Pelotas.

2.4 – DESCREVENDO A METODOLOGIA UTILIZADA PARA AVALIAR A EXECUÇÃO DO OBJETIVO ESTABELECIDO PARA OS RESTAURANTES POPULARES

As políticas públicas sociais devem ser monitoradas e avaliadas visando o aperfeiçoamento dos programas estabelecidos. Ao avaliarmos uma política social podemos identificar e corrigir erros, levantar aspectos positivos dos programas, além de proporcionar debate e promover seu aperfeiçoamento. De acordo com Patrus Ananias (2007, p.1) a avaliação é “fundamental no processo de racionalização da ação estatal e deve ser considerada como um elemento central no planejamento e implementação de ações, programas e políticas sociais”.

No final da década de 1970 com o agravamento das crises econômicas, sociais e políticas e o surgimento do movimento da nova administração pública, o Estado passa a ser mais questionado quanto as suas funções e a aplicação de

suas políticas sociais. É neste período que a avaliação ganha um maior destaque no contexto mundial (TREVISAN; BELLEN, 2008).

No Brasil, nos últimos anos, vem crescendo o interesse pelas avaliações de políticas, passando a fazer parte das preocupações dos gestores do setor público. Segundo Canesqui (2000) na década de 1980 ocorreu no país um crescimento no processo de avaliar políticas e a avaliação passou a fazer parte da agenda pública como uma forma de aperfeiçoar os programas governamentais.

Há vários conceitos sobre avaliação e destacamos aqui o de Ala-Harja e Helgason (2000, p.8) que definem avaliação afirmando que “o termo compreende a avaliação dos resultados de um programa em relação aos objetivos propostos”, e também o de Holanda (2003, p. 2) que coloca a avaliação como uma forma de “determinar o mérito e a prioridade de um projeto de investimento ou de um programa social, geralmente financiado com recursos públicos e voltado para resolver um determinado problema econômico ou social”.

Quando avaliamos políticas sociais utilizamos um sistema de metodologias que prevê a Avaliação de Efetividade, de Eficácia e de Eficiência. De acordo com Oliveira (1998, p. 6-7)

a Avaliação de Eficiência estabelece a relação entre o esforço empregado na implementação de uma dada política e os resultados alcançados, a de eficácia permite determinar a relação entre os objetivos e instrumentos explícitos de um determinado programa e seus resultados efetivos e a de Efetividade verifica a relação entre a implementação de um programa e seus impactos e/ou resultados, em termos de uma mudança efetiva nas condições sociais prévias da vida da população atingida pelo programa em avaliação.

No entender de Holanda (2003, p. 5) o processo de avaliação pode ser desenvolvido em diversos níveis e sob diferentes enfoques, mas sempre pressupondo a explicitação de um modelo de avaliação. Existem vários modelos de avaliação, sendo que neste projeto será utilizada a avaliação de objetivos, que, segundo o autor, deverá ser empregada quando “os objetivos propostos pelo programa estiverem claramente definidos e constituírem parâmetros explícitos para o trabalho de avaliação”.

O Programa Restaurante Popular foi criado pelo governo federal com o objetivo de implantar nas cidades brasileiras restaurantes que proporcionassem à

população “refeições saudáveis a preços acessíveis a trabalhadores urbanos e populações em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar” (BRASIL, 2012)

Nossa pesquisa teve como proposta avaliar se o objetivo acima proposto vem sendo alcançado no restaurante popular localizado na cidade de Pelotas. Para realizar o trabalho de campo utilizamos a metodologia abaixo descrita.

1º. Aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) - Os dados obtidos com a aplicação deste instrumento possibilitaram que conhecêssemos a situação de segurança alimentar dos usuários do restaurante popular.

A EBIA tem como base de sua construção a Escala do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, desenvolvida nos anos 1980, por pesquisadores da Universidade de Cornell. Estes profissionais buscavam estudar a fome e a insegurança Alimentar entre as mulheres pobres, por meio de métodos qualitativos (IBGE, 2006).

Esta escala é um instrumento muito empregado para nortear as políticas sociais de combate à insegurança alimentar e a fome. No ano de 2003, a escala foi aplicada pela primeira vez em pesquisas coordenadas pela Universidade Estadual de Campinas e patrocinadas pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. (IBGE, 2010)

Ela foi utilizada, também como indicador em três inquéritos nacionais já realizados. Em 2004 a escala foi incorporada, por decisão do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, à Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios, sendo utilizada nos anos de 2004 e 2009. Outro inquérito de abrangência nacional, a Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Mulher e da Criança, realizada em 2006, teve por instrução da Secretária de Ciência e Tecnologia e Insumos Estratégicos do Ministério da Saúde o acréscimo desta escala em seus estudos (CORREA E LEON, 2009).

De acordo com Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) a EBIA é uma forma de mensurar a percepção que os indivíduos têm em relação ao acesso aos alimentos no âmbito de suas residências, sendo também, um instrumento capaz de “identificar os grupos populacionais mais vulneráveis à violação do Direito Humano à Alimentação Adequada” (BRASIL, 2010).

A EBIA apresenta as seguintes situações de insegurança alimentar (IBGE, 2010):

1. Segurança Alimentar – existe acesso aos alimentos de forma “regular e permanente”, em quantidade suficiente, sem que seja necessário abrir mão de atender outras necessidades essenciais.

2. Insegurança Alimentar Leve – há preocupação que possa faltar alimentos, a dieta não é variada, mas a quantidade consumida ainda não foi comprometida.

3. Insegurança Alimentar Moderada – a quantidade do alimento consumido se encontra diminuída e alguma refeição pode não ter sido realizada.

4. Insegurança Alimentar Grave – está associada com a diminuição da quantidade de alimento ingerido, a não realização de alguma refeição e o surgimento da fome.

Em 2010 a Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação (SAGI) realizou uma oficina técnica, para análise da EBIA. Durante este encontro foram aprovadas algumas modificações na estrutura da Escala com o objetivo simplificar seu conteúdo e adaptá-la a realidade nutricional do país.

Com as alterações a Escala passou a ser constituída por quatorze perguntas, sendo que destas, oito dizem respeito à situação de segurança alimentar de adultos, e, seis dos menores de dezoito anos. As perguntas devem ser respondidas com respostas afirmativas ou negativas e os dados auferidos analisados de acordo com tabela já estruturada (anexo 1).

2º. Análise dos cardápios do almoço servido aos usuários do restaurante popular - Para realizarmos este estudo tomamos como base para nossas análises a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO) elaborada pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA), da Universidade Estadual de Campinas/SP, com financiamento do Ministério da Saúde e do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.

A quarta Edição da TACO foi lançada em outubro de 2011. Nesta publicação alguns alimentos tiveram seus valores nutricionais complementados e cento e dois alimentos foram acrescentados à tabela.

Os dados contidos na Tabela Brasileira de composição de Alimentos foram obtidos através de modernos métodos de análises e levam em conta o

melhoramento genético de plantas e animais, a mudança dos hábitos alimentares da população brasileira e o lançamento de novos produtos alimentícios pela indústria nacional (NEPA, 2011).

Para analisar os resultados obtidos seguimos as normas referentes ao planejamento de cardápios, contidas nas páginas 41 e 42, do Manual do Programa Restaurante Popular elaborado pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome - MDS (Brasil, 2006).

Segundo o MDS a confecção dos cardápios deverá seguir as leis da alimentação: quantidade, adequação e harmonia, propiciando desta forma o aporte calórico e os nutrientes necessários para uma vida saudável, sendo que o seu planejamento deve ser realizado em conformidade com o proposto no Programa de Alimentação do trabalhador – PAT.

3º. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de preparo e distribuição das refeições – Visando alcançar este objetivo utilizamos a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, contida na Resolução - RDC nº. 275 (2002), elaborada pela Agência Nacional de Vigilância Nacional, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados.

A lista de verificação de boas práticas é constituída por cento e sessenta e dois itens que nos permitem avaliar as edificações e instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios, a produção e o transporte do alimento, os manipuladores e a documentação do estabelecimento.

No próprio documento existe uma grade de resposta contendo as seguintes alternativas: sim, quando o item investigado é atendido; não, quando não atendido; e não se aplica, quando o item não está adequado ao estabelecimento analisado.

Os dados coletados nos possibilitam classificar os estabelecimentos em três grupos; grupo 1 que atende de 76 a 100% dos itens (baixo risco), grupo 2 de 51 a 75% (médio risco) e grupo 3 de 0 a 50% (alto risco).

A pesquisa desenvolvida é um estudo transversal com análise descritiva, tendo sido seu projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Católica, em reunião realizada em 15 de setembro de 2011, constando sua aprovação na ata de número 07, com o seguinte número de registro 2011/67. Os dados coletados pela pesquisadora foram tabulados, analisados e formatados em tabelas e gráficos. Para a elaboração das tabelas e dos gráficos foi utilizado o programa Excel.

CAPÍTULO III – RESTAURANTE POPULAR DE PELOTAS: UMA PROPOSTA DE ACESSO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

O estudo de campo realizado dividiu-se em duas partes: a primeira foi desenvolvida diretamente com os usuários do Programa Restaurante Popular implantado na cidade de Pelotas e a segunda consistiu em avaliar se as refeições comercializadas no restaurante são nutricionalmente balanceadas e preparadas dentro dos preceitos higiênico-sanitários estabelecidos pela Vigilância Sanitária.

Na primeira parte buscamos averiguar como os usuários do restaurante popular de Pelotas percebem sua situação de segurança alimentar. Para obter estas informações utilizamos a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA, que permite classificar a situação de segurança alimentar domiciliar dos entrevistados. As respostas obtidas responderam uma das questões chaves do nosso trabalho, que é: conhecer como os usuários do restaurante popular de Pelotas percebem a insegurança alimentar e a fome e em qual situação de insegurança alimentar estão classificados.

Antes de iniciarmos a aplicação da EBIA procuramos conhecer melhor quem são as pessoas que diariamente comparecem ao restaurante popular para almoçar; para isto pensamos, num primeiro momento, em utilizarmos o cadastro elaborado pelo Centro Social e Cultural Evangélico BETHEL, mas ao tomarmos conhecimento que atualmente estão cadastradas mais de quatro mil pessoas, a obtenção dos dados através desta fonte tornou-se inviável.

Levando em conta este fato, optamos por traçar o perfil¹⁵ dos usuários do restaurante popular, pois assim obteríamos dados mais precisos sobre quem está, no momento, participando do programa. Com esta finalidade foi elaborado um questionário contendo dezoito questões de escolha simples. As respostas destas perguntas forneceram dados pessoais e econômicos, além de informações relativas aos hábitos alimentares e a participação no programa.

Para confeccionar o perfil e conhecer a situação de segurança alimentar dos usuários foi necessário estipular o número de pessoas que deveriam ser

¹⁵ O perfil é um resumo dos traços característicos de uma população, ele fornece uma ideia da população que queremos estudar.

entrevistadas, tendo em vista a necessidade de que os dados coletados fossem representativos da população estudada.

O cálculo do tamanho da amostra foi determinado através da utilização da fórmula encontrada na obra de Levine, Berenson e Stephan (2000) que parte da premissa do desconhecimento do número total da população a ser estudada. De acordo com os resultados obtidos deveriam ser entrevistados no mínimo 271 dos usuários do Restaurante Popular localizado em Pelotas. Este cálculo foi realizado com grau de confiança de 90 % e com estimativa de erro 0,05.

No total foram entrevistadas duzentas e oitenta e duas pessoas (N=282), no período compreendido entre dezessete de outubro a dezoito de novembro do ano de dois mil e onze. Todos os participantes da pesquisa assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido e receberam cópia do mesmo.

O critério de exclusão dos participantes foi a escolaridade, uma vez que para fazer parte da pesquisa era necessário ler e assinar o termo de consentimento livre e esclarecido.

As entrevistas foram realizadas diariamente no horário das 10hs30min até às 13hs30min. Embora o horário estipulado para servir o almoço seja das 11hs30min às 13hs30min, desde cedo um grupo de participantes já se encontra nas dependências do restaurante. Estes usuários que chegam cedo são na sua grande maioria aposentados ou pessoas que procuram atendimento na Secretaria da Cidadania e Assistência Social que se localiza próxima ao restaurante. Outro fato observado é que raramente o almoço é servido até às 13hs30min, uma vez que antes deste horário já foram consumidas as trezentas refeições produzidas diariamente.

Na segunda parte da pesquisa verificamos se os cardápios produzidos no restaurante popular fornecem as calorias e os macro e micronutrientes necessários para suprir as necessidades nutricionais dos usuários e analisamos as condições higiênico sanitárias em que são preparadas e distribuídas as refeições.

Para realizar a análise nutricional foram escolhidos dez cardápios dos apresentados pelo responsável técnico do restaurante popular e anotadas as quantidades de alimentos utilizadas nas preparações dos mesmos.

A escolha dos cardápios foi realizada do seguinte modo: selecionamos os dez primeiros da listagem apresentada pela nutricionista. Na tabela P encontramos a descrição dos dez cardápios estudados (apêndice 17).

De posse dos dados, avaliamos a quantidade de calorias, carboidratos, lipídios, proteínas, gorduras saturadas, fibras, sódio e o NdPCal de cada um dos dez cardápios escolhidos.

A análise dos nutrientes (macro e micro) foi realizada tendo como parâmetro os dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). Para calcular o per capita das carnes utilizamos a tabela de fator de correção de Oliveira e Marchini (1998) e para os demais alimentos a do IBGE (1977), apud Ribeiro (2005).

Informamos ainda, que os alimentos industrializados (hambúrguer, massa para pastel, pizza, salsicha e salsichão) foram analisados de acordo com os valores nutricionais informados em seus rótulos ou obtidos nos sites das empresas (Sadia e Princesa).

Os dados obtidos foram comparados aos padrões estabelecidos pela Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 que normatiza os parâmetros nutricionais utilizados no PAT, conforme o que consta na tabela I.

Tabela I - Valores diários de referência para macro e micronutrientes

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
VALOR ENERGÉTICO TOTAL	2000 CALORIAS
CARBOIDRATO	55 – 75%
PROTEÍNA	10 – 15%
GORDURA TOTAL	15 – 30%
GORDURA SATURADA	< 10%
FIBRA	> 26
SÓDIO	≤2400mg

Fonte: Portaria Interministerial nº 66 – 25/08/2006

A portaria determina também, que as refeições principais (almoço, jantar e ceia) devem conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2000 calorias ao dia, e deverá corresponder à faixa de 30 – 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário, as fibras alimentares devem estar na faixa de 7 a 10 gramas e o sódio 720 a 960 mg. Para o Percentual Protéico – Calórico (NdPCal) fica estipulado o valor de no mínimo 6% (seis por cento) e no máximo 10% (dez por cento).

O padrão de comparação adotado para o valor energético total foi o de 2.400 calorias, conforme o admitido na Portaria nº 66. Esta escolha se justifica pelo fato do restaurante popular atender pessoas em vulnerabilidade nutricional e com pequeno orçamento familiar. Com a adoção deste VET diário os valores de calorias para as refeições principais (almoço, jantar e ceia) ficaram estipuladas entre 720 – 960 calorias.

Cabe ainda destacar que os valores de per capita, calorias, macro e micronutriente e NdPCal são aproximados e retratam a quantidade de alimento ofertada aos usuários e não o que foi realmente consumido pelos mesmos, uma vez que podem ser solicitadas porções menores ou ainda alguma preparação pode ser rejeitada.

Finalizamos a pesquisa de campo aplicando a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, elaborada pela ANVISA.

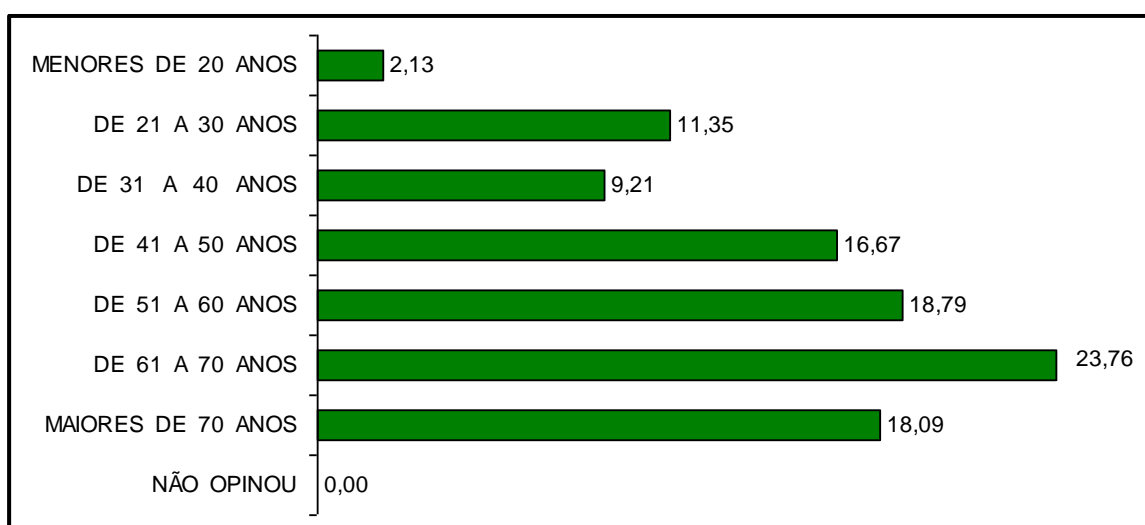
Para melhor sistematizar o trabalho apresentaremos em primeiro lugar análise dos dados que constituíram o perfil dos usuários, seguida pela aplicação da EBIA, análise dos cardápios e após a aplicação da Lista de Verificação das Boas Práticas.

3.1. - DESCREVENDO O PERFIL DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE POPULAR DA CIDADE DE PELOTAS

Para traçar o perfil dos usuários do restaurante popular localizado em Pelotas, realizamos duzentas e oitenta e duas (N=282) entrevistas. O trabalho de coleta de dados durou vinte e dois dias, sendo que a média de entrevistas diárias ficou entre doze e treze pessoas. Os entrevistados forneceram dados pessoais, financeiros, sobre seus hábitos alimentares e sobre a sua participação no RP.

A análise dos dados pessoais revelou que dos 282 entrevistados: 57,80% são do gênero masculino e 42,20% do feminino; que 60,64%, têm idade acima de 50 anos; 69,15% possuem instrução até a 8ª série do primeiro grau, 50,35% são aposentados ou recebem pensão e 27,66% estão empregados. Em relação ao estado civil, 28,72%, são solteiros e 27,66%, estão casados ou tem uma união estável, conforme demonstram os gráficos e a tabela a seguir.

Gráfico I – Faixa etária



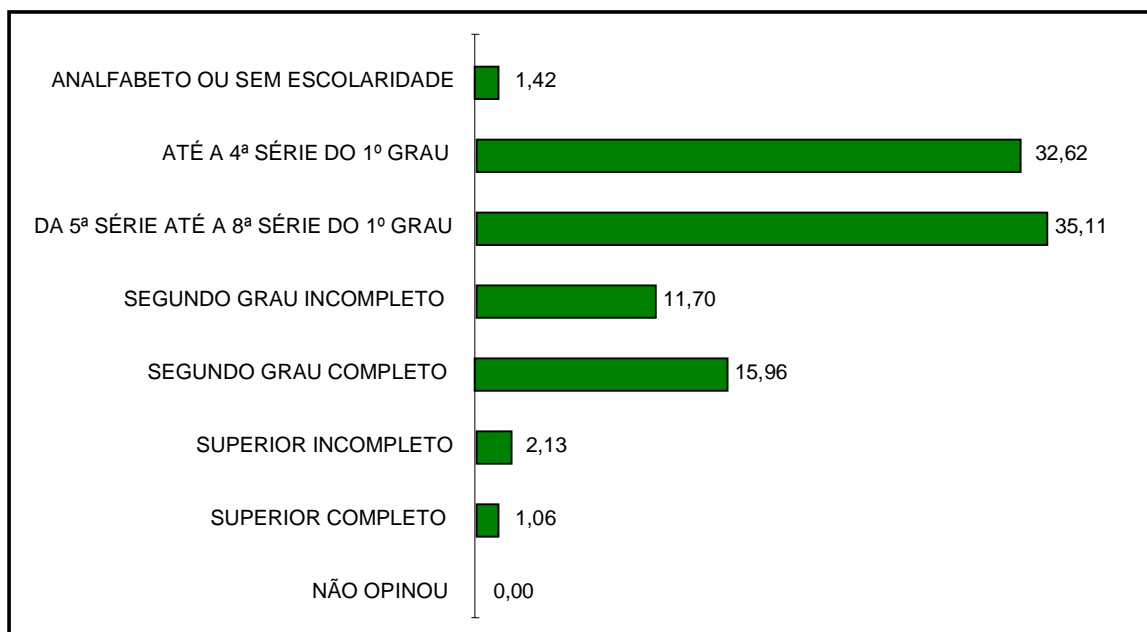
Fonte: Tabela A (apêndice 3)

GRÁFICO II – Gênero



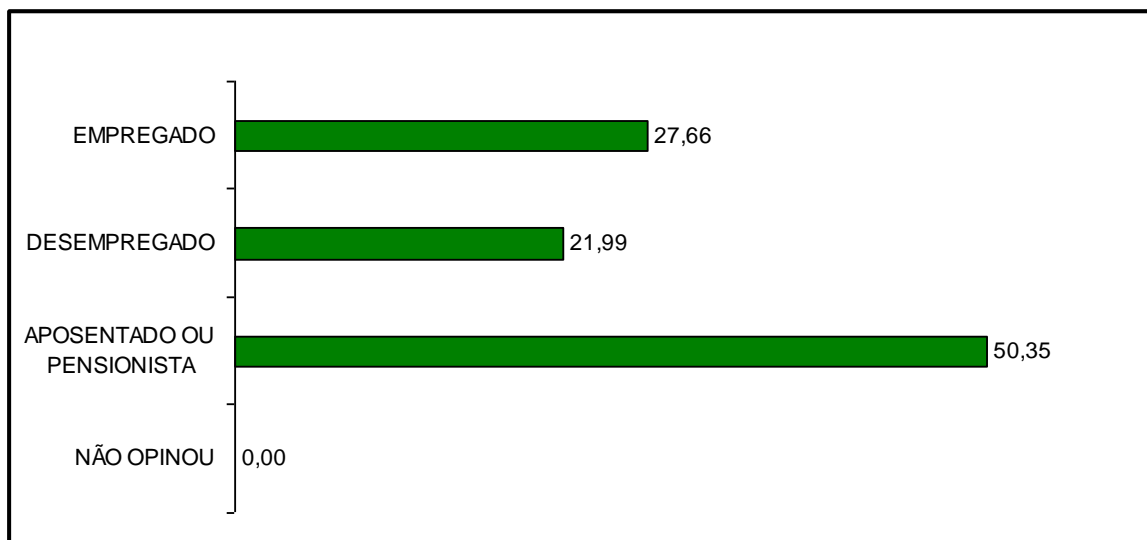
Fonte: Tabela A (apêndice 3)

Gráfico III - Escolaridade



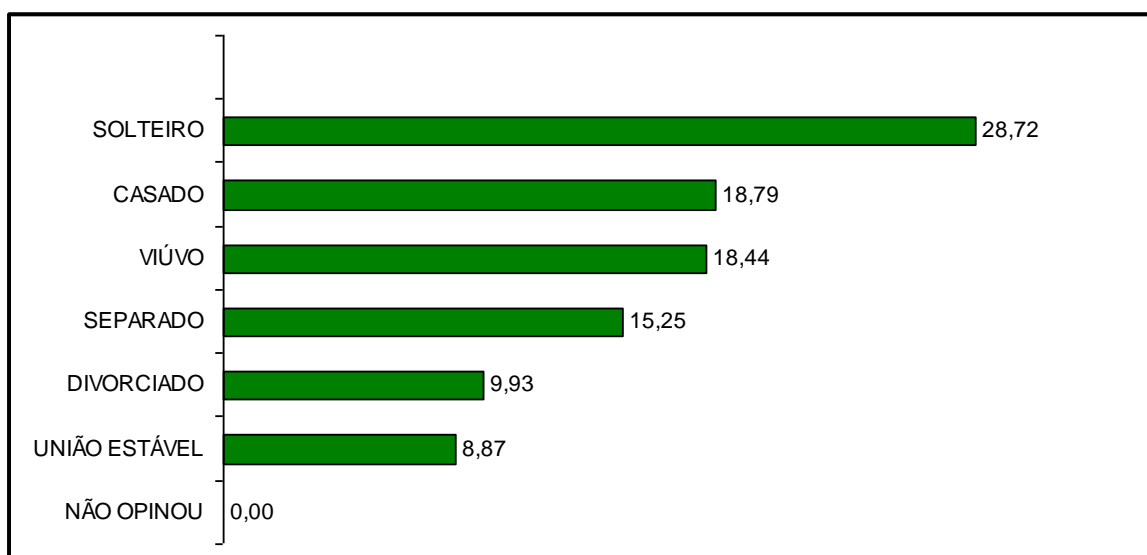
Fonte: Tabela A (apêndice 3)

Gráfico IV – Situação laboral



Fonte: Tabela A (apêndice 3)

Gráfico V – Estado civil

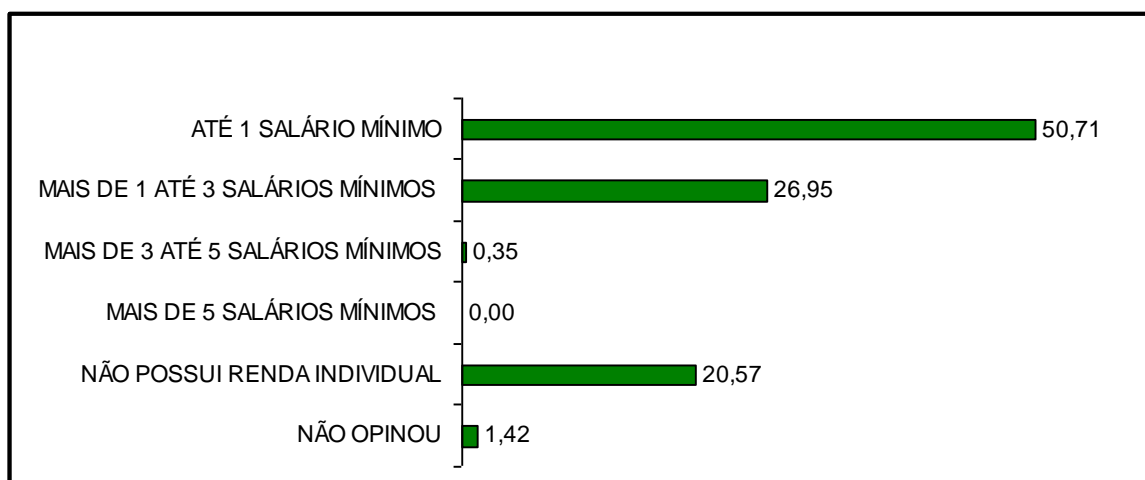


Fonte: Tabela A (apêndice 3)

Os dados financeiros demonstraram que 50,71% têm renda pessoal de até um salário mínimo, 26,95% estão na faixa compreendida de mais de 1 até 3

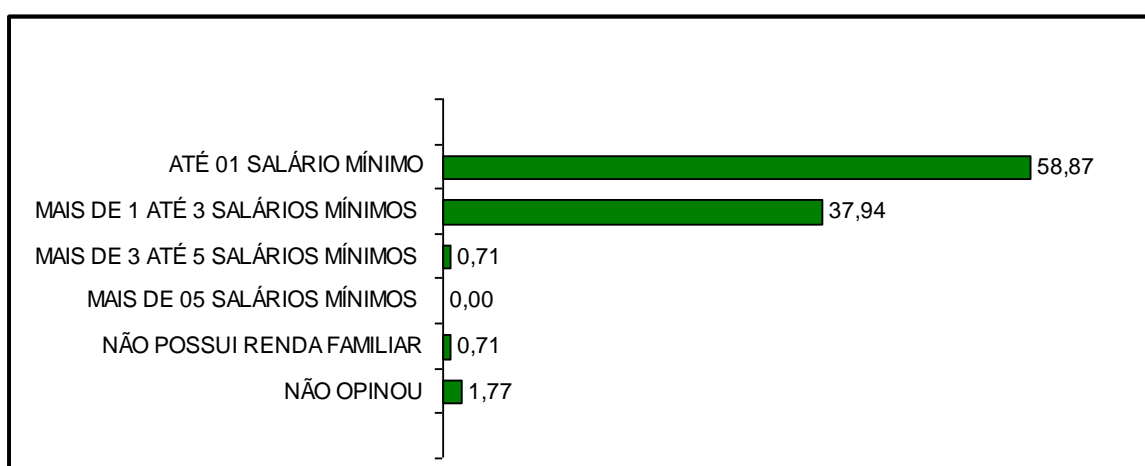
salários mínimos e 20,57% não possuem renda. A renda familiar de 58,87% dos entrevistados é de até 1 salário mínimo e a de 37,94 está na faixa de mais de 1 até 3 salários mínimos. Quanto ao número de pessoas que dependem da renda familiar 67,73% informaram ser de uma a duas pessoas. No que diz respeito à residência 48,23% possuem imóvel próprio quitado e 24,82% moram em imóvel cedido por familiares; 84,04% habitam prédios cuja construção é de alvenaria.

Gráfico VI – Renda individual



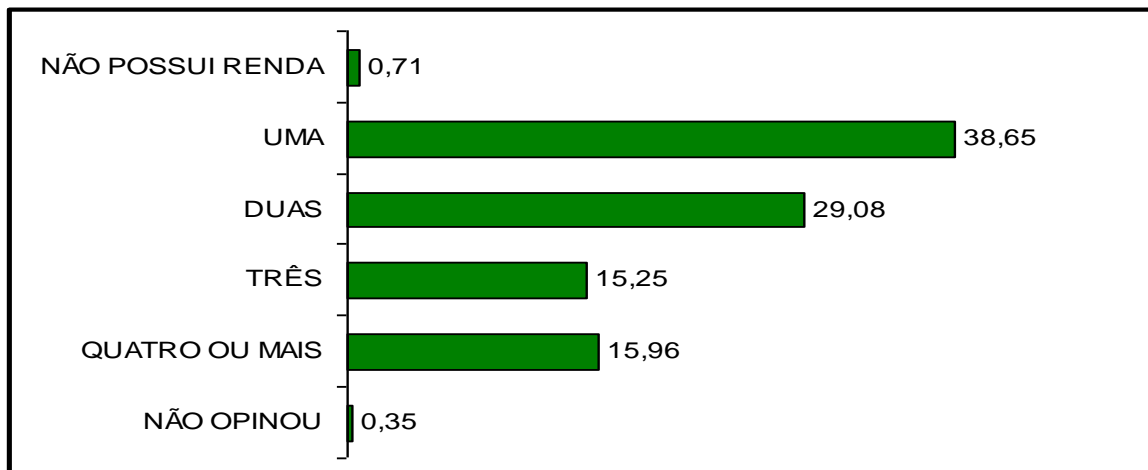
Fonte: Tabela B (apêndice 4)

Gráfico VII – Renda familiar



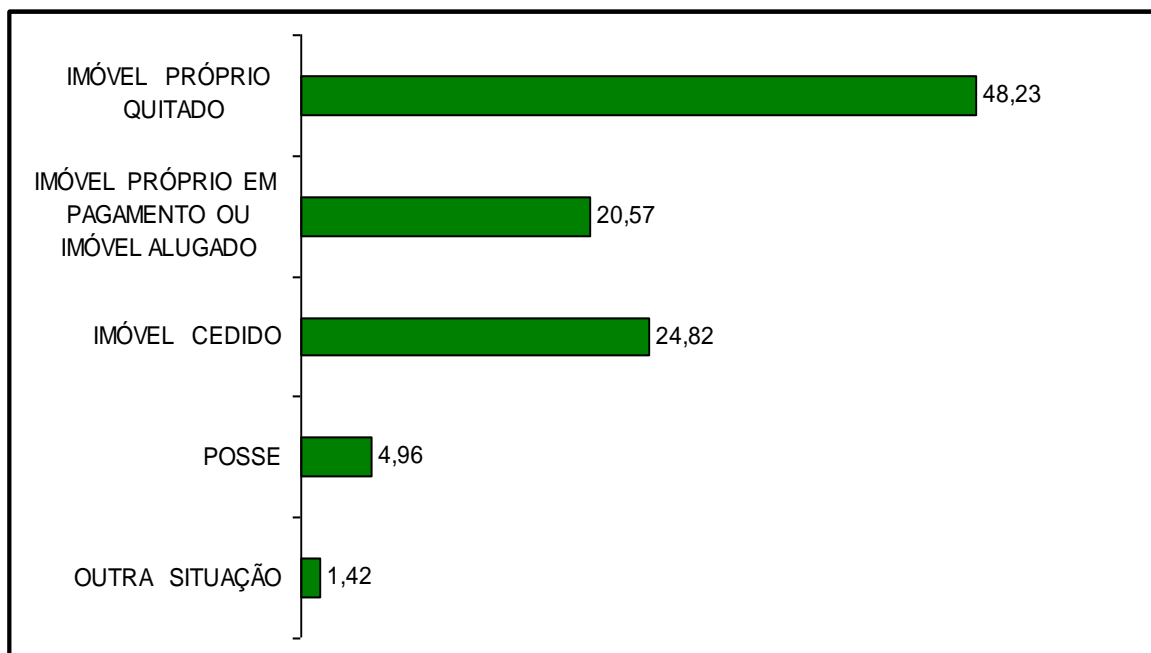
Fonte: Tabela B (apêndice 4)

Gráfico VIII – Pessoas que dependem da renda familiar



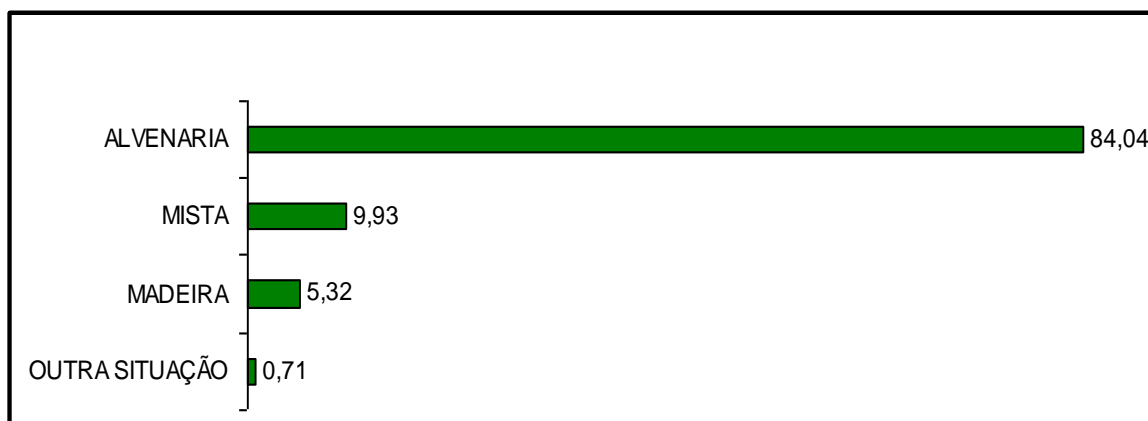
Fonte: Tabela B (apêndice 4)

Gráfico IX – Imóvel em que reside



Fonte: Tabela B (apêndice 4)

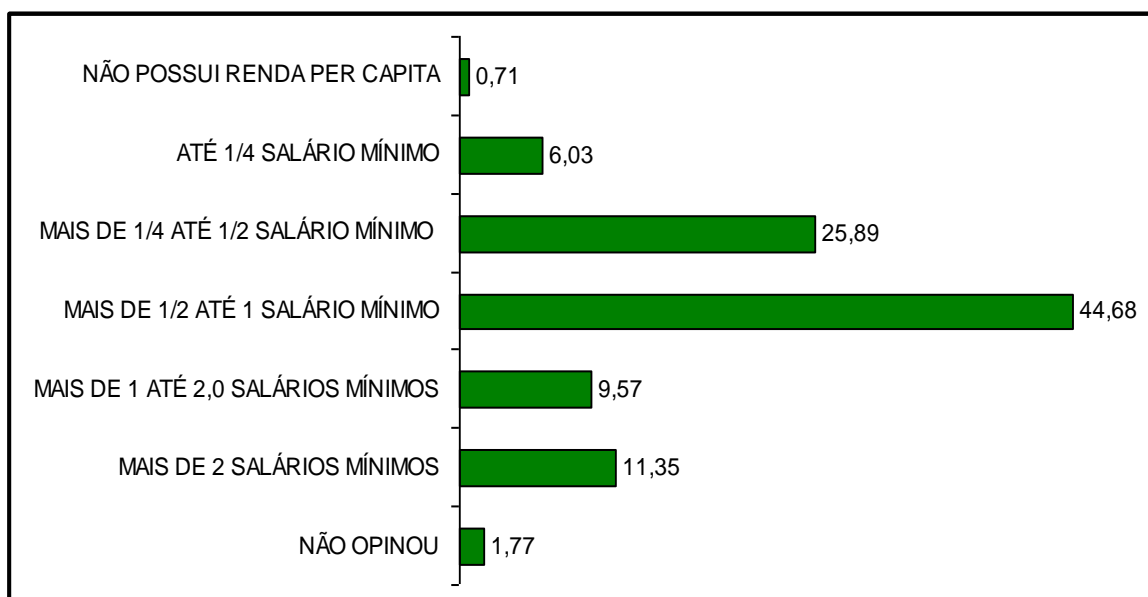
Gráfico X – Construção da moradia



Fonte: Tabela B (apêndice 4)

Considerando os dados financeiros relatados (renda familiar e número de pessoas que dependem desta renda) foi calculada a renda per capita dos entrevistados. A renda per capita de 44,68% dos entrevistados está situada na faixa de mais $\frac{1}{2}$ até 1 salário mínimo e a de 25,89% na de $\frac{1}{4}$ até $\frac{1}{2}$ salário mínimo.

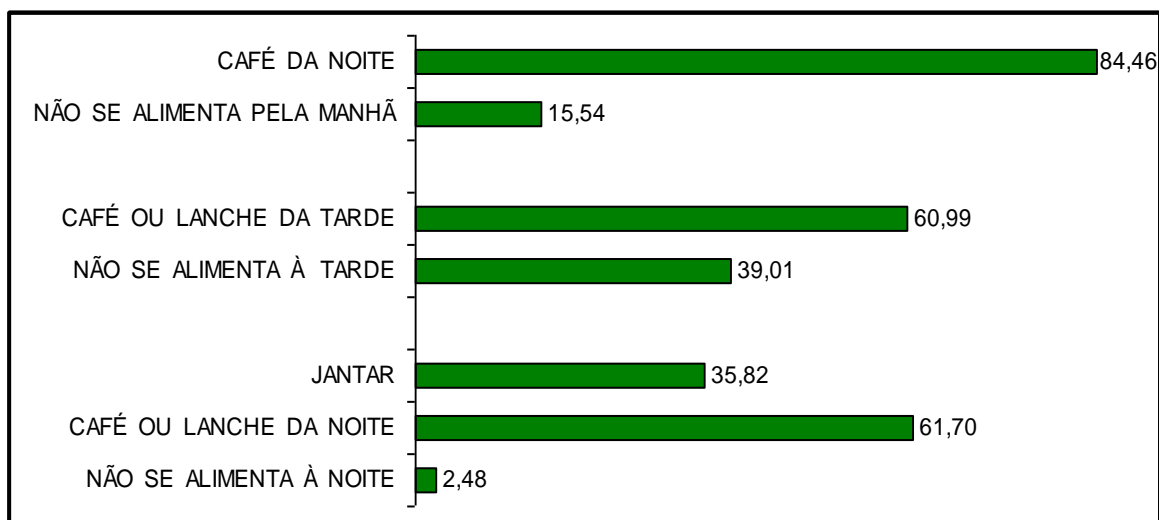
Gráfico XI – Renda per capita



Fonte: Tabela B (apêndice 4)

Sobre os hábitos alimentares constatamos que a maior parte dos entrevistados realiza quatro refeições por dia, sendo que 84,46% tomam café da manhã, 60,99% fazem um lanche ou tomam café à tarde, e à noite, 61,70% costumam tomar café ou fazer um lanche.

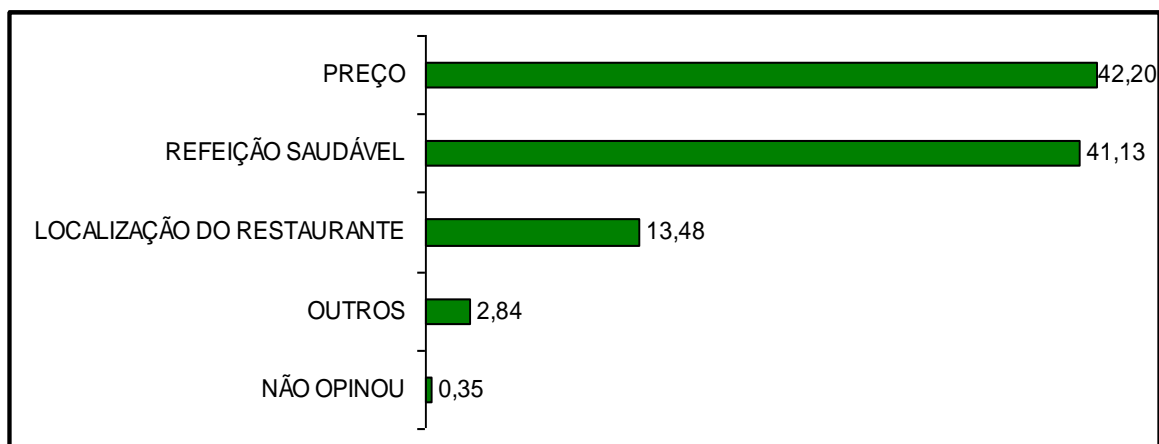
Gráfico XII – Hábitos alimentares



Fonte: Tabela C (apêndice 5)

Ao relatarmos os motivos que os levaram a escolher o restaurante popular para realizarem seu almoço, 42,20% disseram ser o preço cobrado e 41,13% a refeição saudável servida no local.

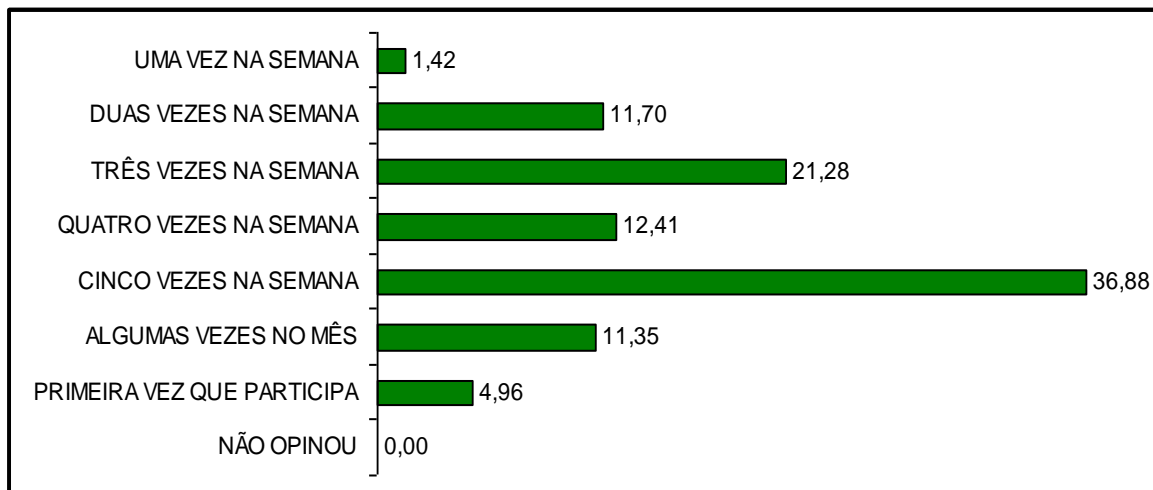
Gráfico XIII – Motivos que levaram à escolha do restaurante popular



Fonte: Tabela D (apêndice 6)

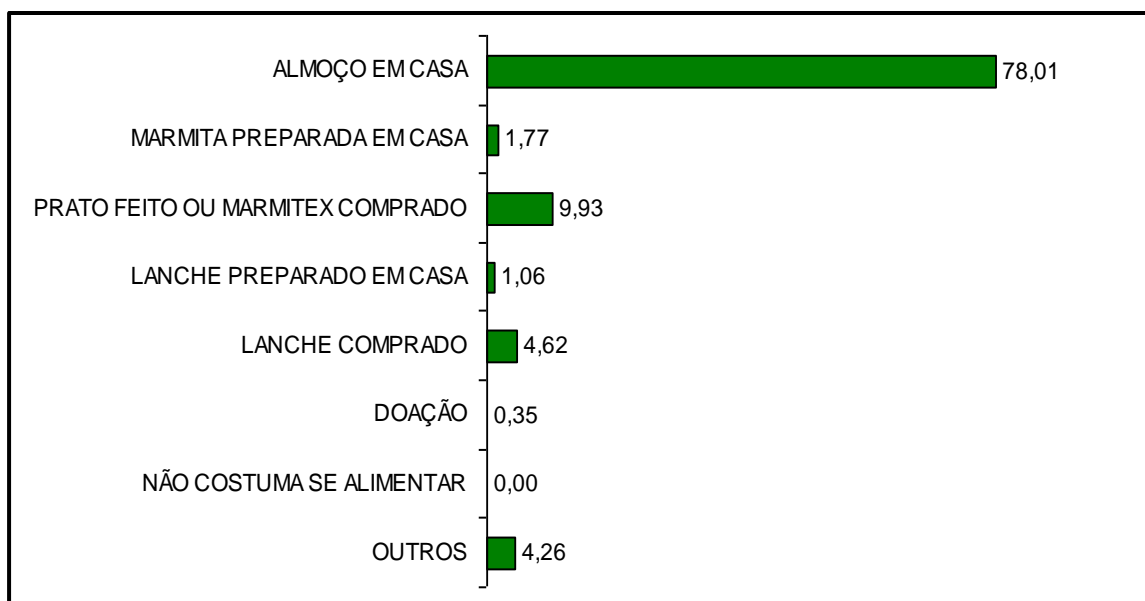
Indagados sobre a quantidade de vezes na semana que participam do almoço, 36,88% disseram que almoçam cinco vezes e 21,28% três vezes na semana; tendo 78,01% informado que nos fins de semana e quando não podem comparecer ao restaurante popular almoçam em casa.

Gráfico XIV – Quantidade de vezes que almoça no restaurante popular



Fonte: Tabela D (apêndice 6)

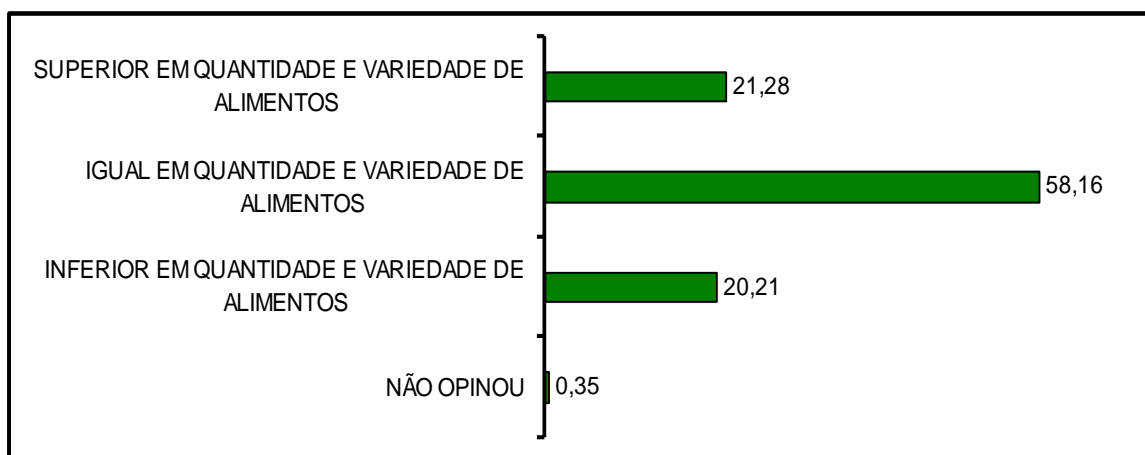
Gráfico XV – Tipo de refeição que realiza quando não almoça no restaurante popular



Fonte: Tabela D (apêndice 6)

Perguntados se a refeição servida no restaurante popular era superior, igual ou inferior em quantidade e variedade de alimentos, a que realizavam em suas casas, 58,16% dos entrevistados responderam que era igual e 21,28% que era superior.

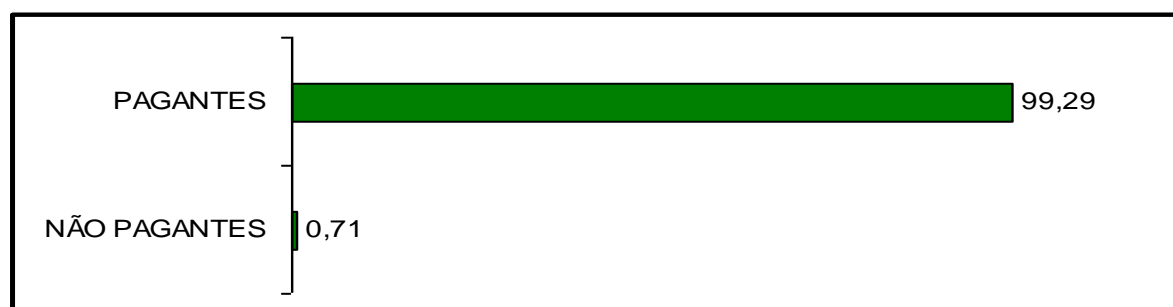
Gráfico XVI – A alimentação servida no restaurante popular comparada a que consome em casa é:



Fonte: Tabela D (apêndice 6)

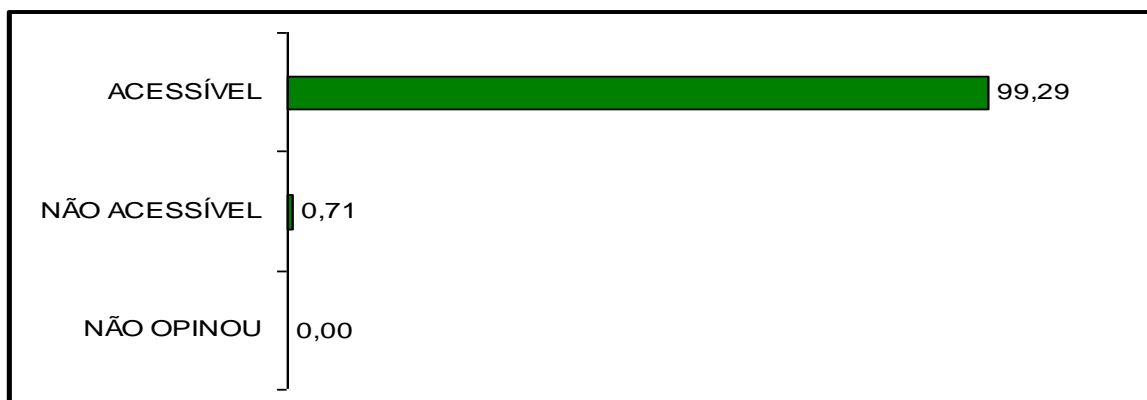
Questionados se pagavam a quantia de R\$ 1,00 (um real) para almoçar, 99,29%, falaram que sim, tendo o mesmo percentual considerado o valor cobrado acessível ao seu orçamento mensal. Observamos que os entrevistados que não pagavam o valor estipulado pelo almoço traziam laudo de encaminhamento médico ou do serviço social.

Gráfico XVII – Número de entrevistados que pagam um real pelo almoço



Fonte: Tabela D (apêndice 6)

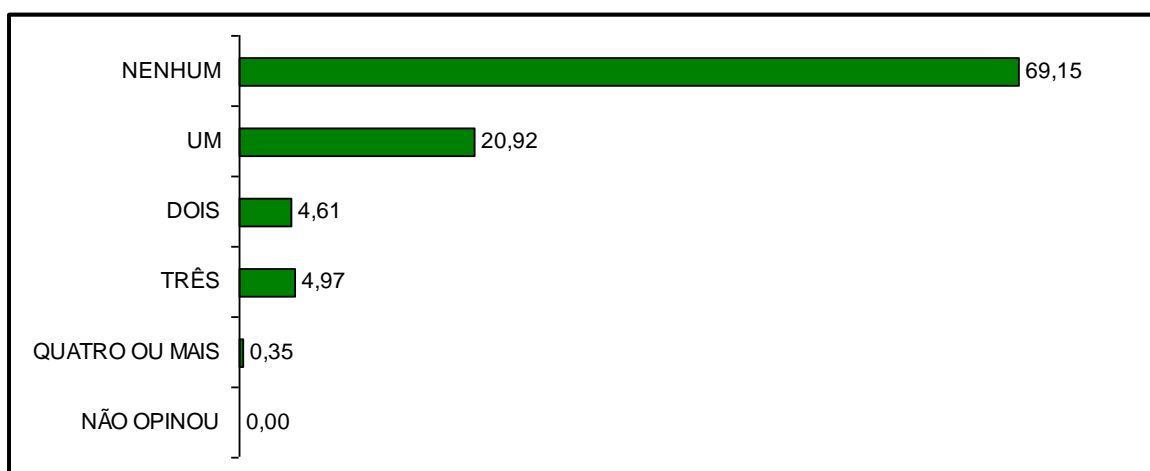
Gráfico XVIII – Avaliação do preço cobrado pela refeição



Fonte: Tabela D (apêndice 6)

Indagados se outras pessoas de sua família almoçavam no restaurante, 69,15% relataram que não e 20,92% que uma pessoa almoça no restaurante popular.

Gráfico XIX – Número de familiares que almoçam no restaurante popular, além do entrevistado



Fonte: Tabela D (apêndice 6)

3.2 – CONHECENDO A SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE POPULAR DE PELOTAS

Duzentos e oitenta e dois (N=282) usuários do restaurante popular responderam as perguntas contidas na EBIA, destes 58,16% ficaram classificados na categoria de segurança Alimentar e 41,84 % na de insegurança alimentar.

Tabela II – Situação de segurança alimentar dos usuários do restaurante popular de Pelotas de acordo com a EBIA

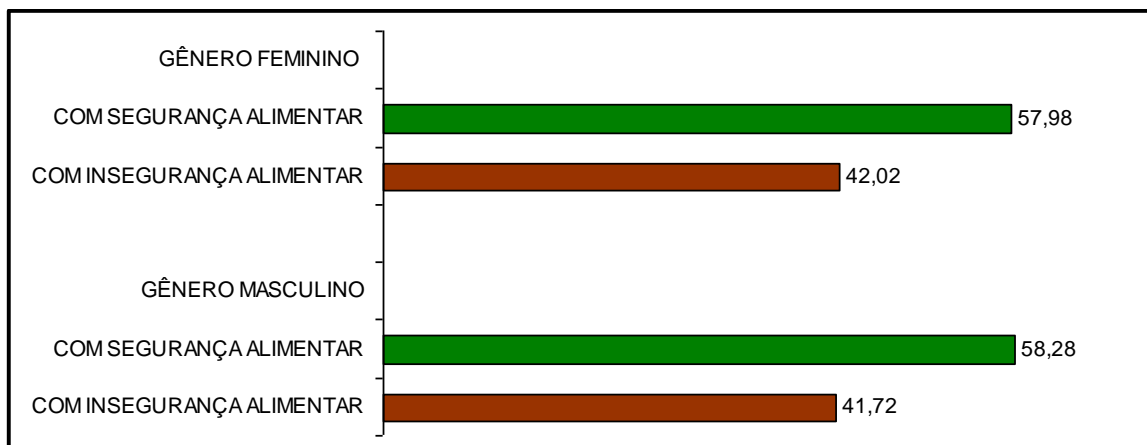
SITUAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR	N	PREVALÊNCIA (%)
TOTAL	282	100,00
COM SEGURANÇA ALIMENTAR	164	58,16
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR	118	41,84
SENDO:		
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR LEVE	83	29,43
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR MODERADA	31	10,99
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR GRAVE	4	1,42

Fonte: Tabela E (apêndice 7)

Visando conhecer melhor os aspectos vinculados à situação de segurança alimentar dos usuários do restaurante popular, realizamos um cruzamento entre os dados obtidos no perfil e os resultados obtidos através da aplicação da EBIA. As variáveis adotadas na realização do cruzamento foram gênero, renda per capita, escolaridade e idade. Optamos por estas, por terem sido as utilizadas na elaboração do perfil e também por comporem a Pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios (PNAD), realizada pelo IBGE, em 2009; sendo, portanto, variáveis que poderão ser utilizadas como parâmetro fidedigno de comparação.

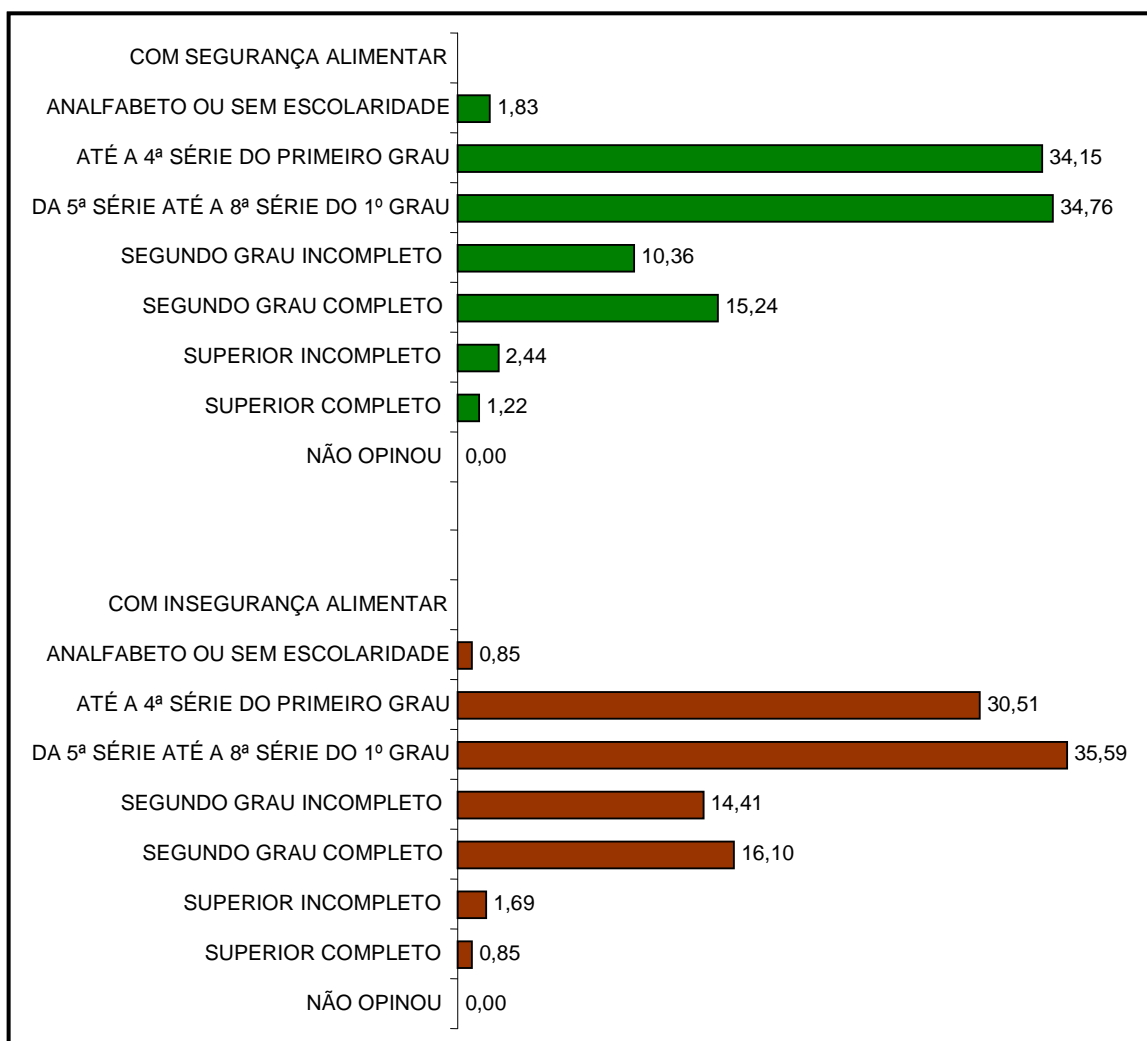
Ao confrontarmos os dados dos entrevistados em situação de segurança alimentar com aqueles em insegurança alimentar percebemos não existir diferença significativa de escolaridade e gênero entre eles. As diferenças foram encontradas quando comparamos renda per capita e idade dos mesmos.

Gráfico XX – Situação de Segurança Alimentar - Gênero



Fonte: Tabela F (apêndice 8)

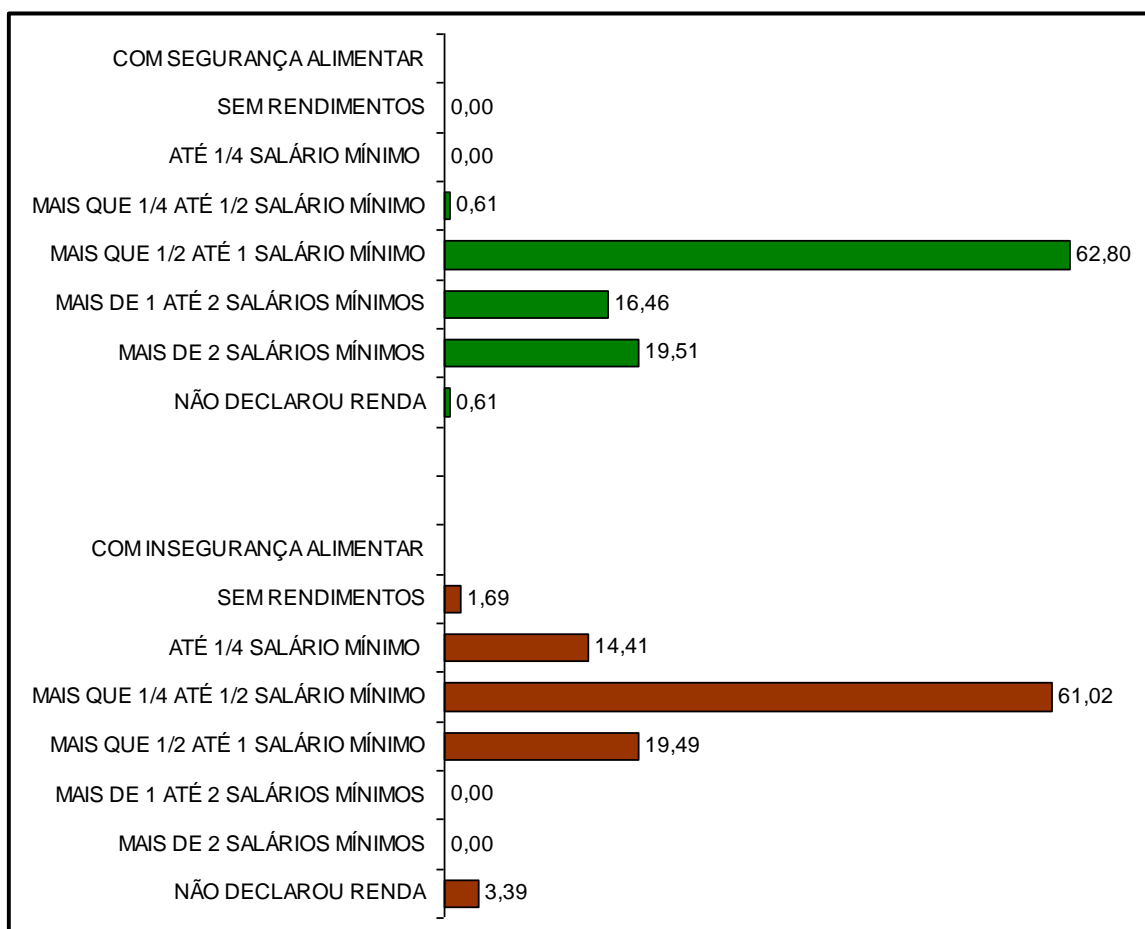
Gráfico XXI – Situação de Segurança Alimentar - Escolaridade



Fonte: Tabela J (apêndice 12)

A análise da renda per capita demonstrou que 62,80% dos que estão em situação de segurança alimentar têm sua renda per capita compreendida na faixa de mais de 1/2 até 1 salário mínimo e 61,02% dos que estão em situação de insegurança alimentar na de mais de 1/4 até 1/2 salário mínimo, sendo que 1,69% não possuem rendimentos.

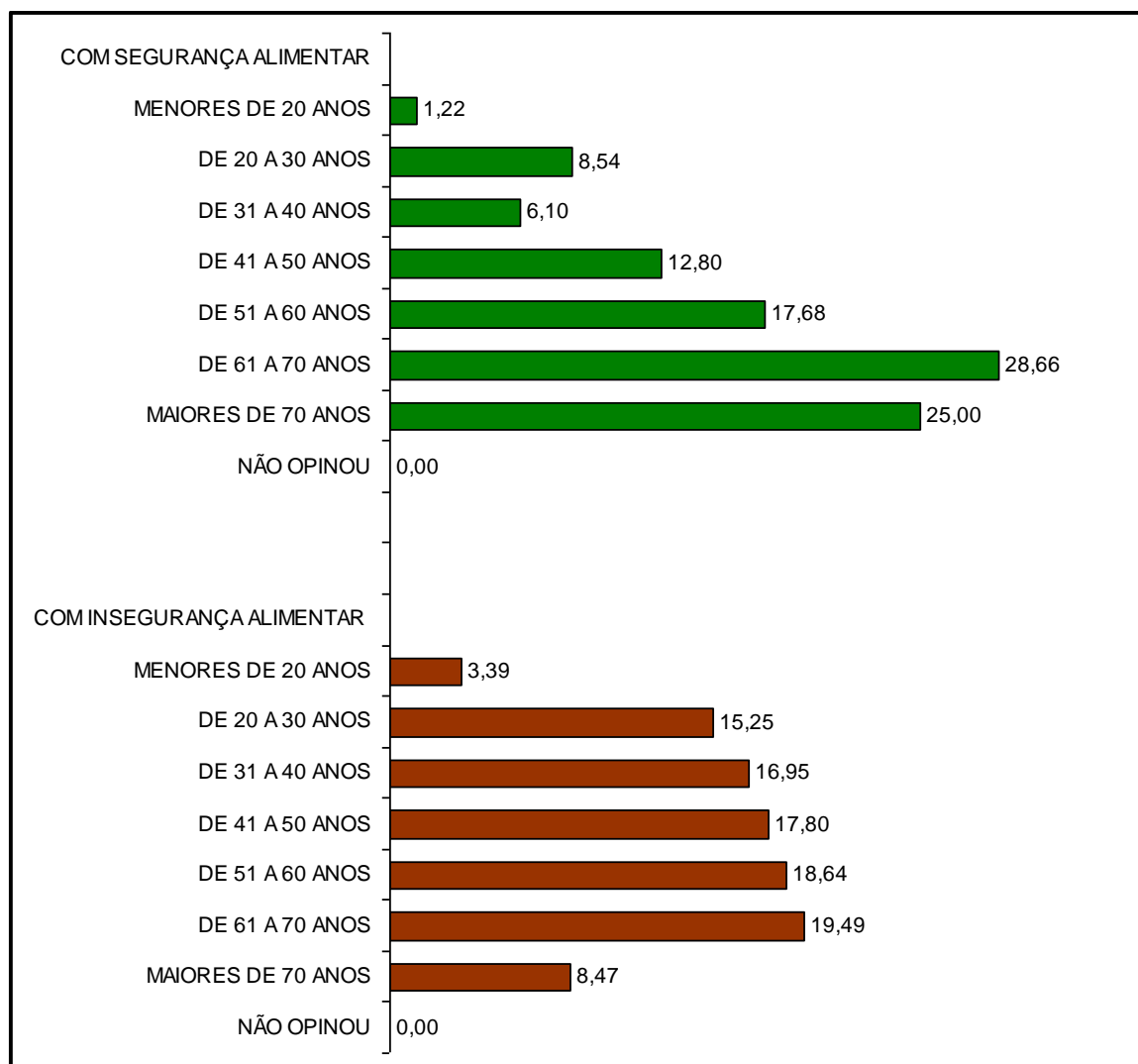
Gráfico XXII – Situação de Segurança Alimentar – Renda Per Capita



Fonte: Tabela I (apêndice 11)

Em relação à idade, 71,34% dos que têm situação de segurança alimentar estão na faixa de 51 a mais de 70 anos e 72,88% dos em situação de insegurança alimentar possuem de 31 a 70 anos.

Gráfico XXIII – Situação de Segurança Alimentar - Idade



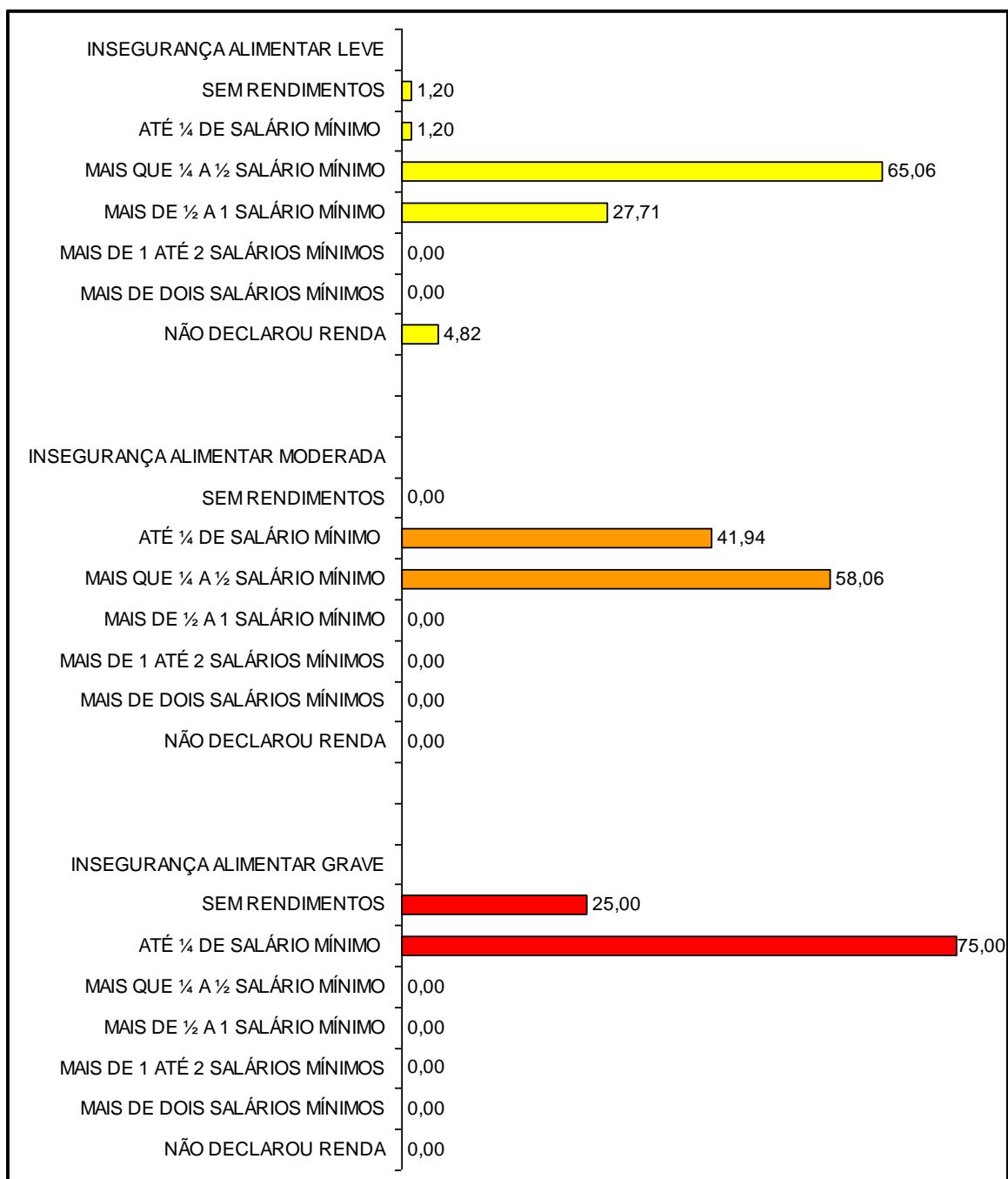
Fonte: Tabela L (apêndice 13)

Embora a maioria dos entrevistados esteja em situação de segurança alimentar no momento da entrevista, consideramos relevante realizar o cruzamento dos dados do perfil com os tipos de insegurança alimentar descritos na EBIA, adotando-se as mesmas variáveis anteriormente utilizadas.

Ao compararmos os tipos de insegurança alimentar com a variável renda per capita obtivemos os seguintes resultados: 92,77% dos usuários em situação de insegurança alimentar leve têm renda per capita compreendida entre mais de $\frac{1}{4}$ e 1 salário mínimo, 100,00% dos em situação de insegurança alimentar

moderada de até $\frac{1}{2}$ salário mínimo e 100% dos em situação de insegurança alimentar grave de até $\frac{1}{4}$ de salário mínimo.

Gráfico XXIV – Situação de Insegurança Alimentar – Renda Per Capita

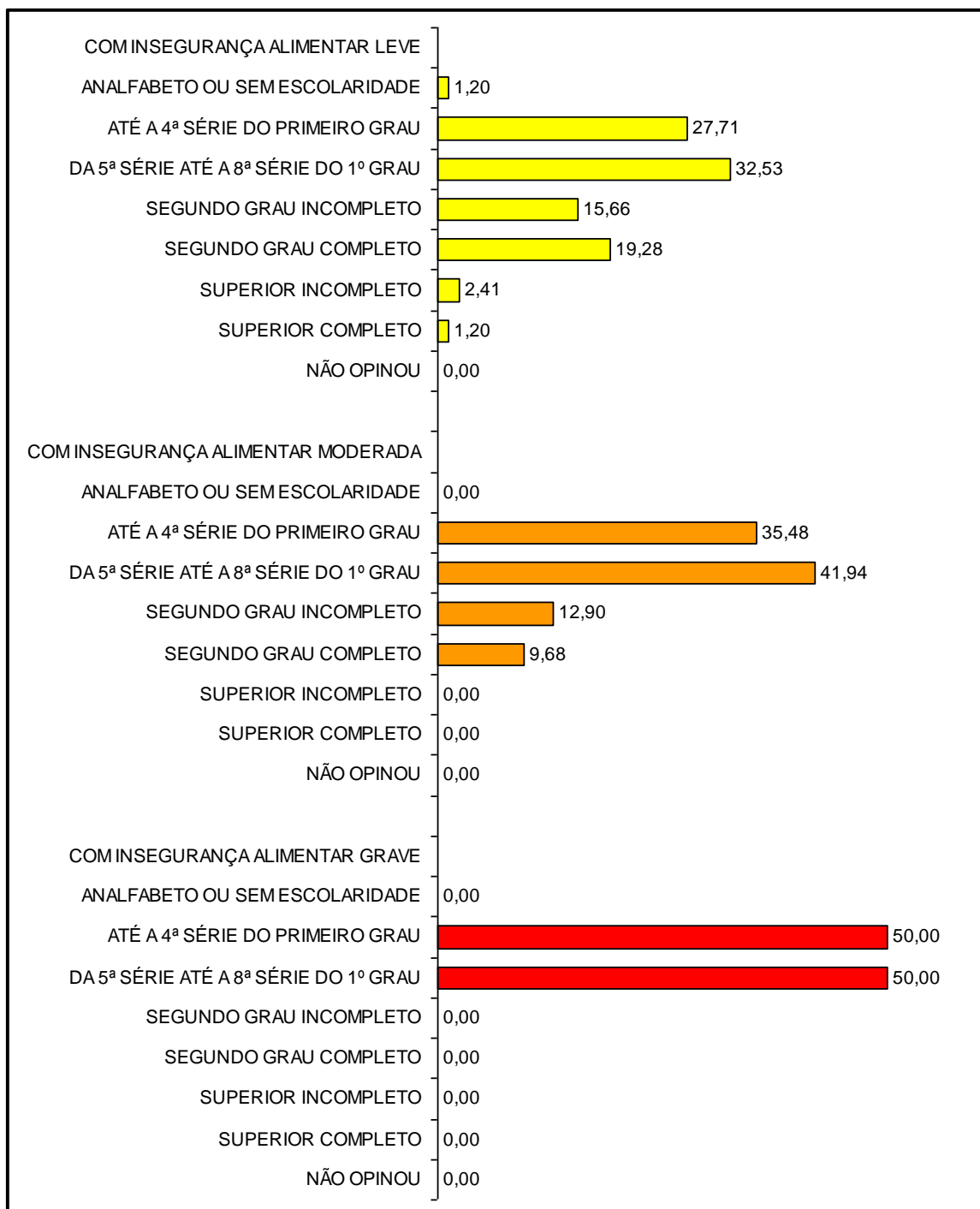


Fonte: Tabela M (apêndice 14)

Ao analisamos a relação entre o grau de insegurança e a escolaridade dos usuários, observamos não existir diferença significativa no grau de estudo dos

mesmos. Notamos, porém, que quanto mais grave é a situação de insegurança alimentar maior é o percentual de usuários com escolaridade até a 8ª série do 1º grau.

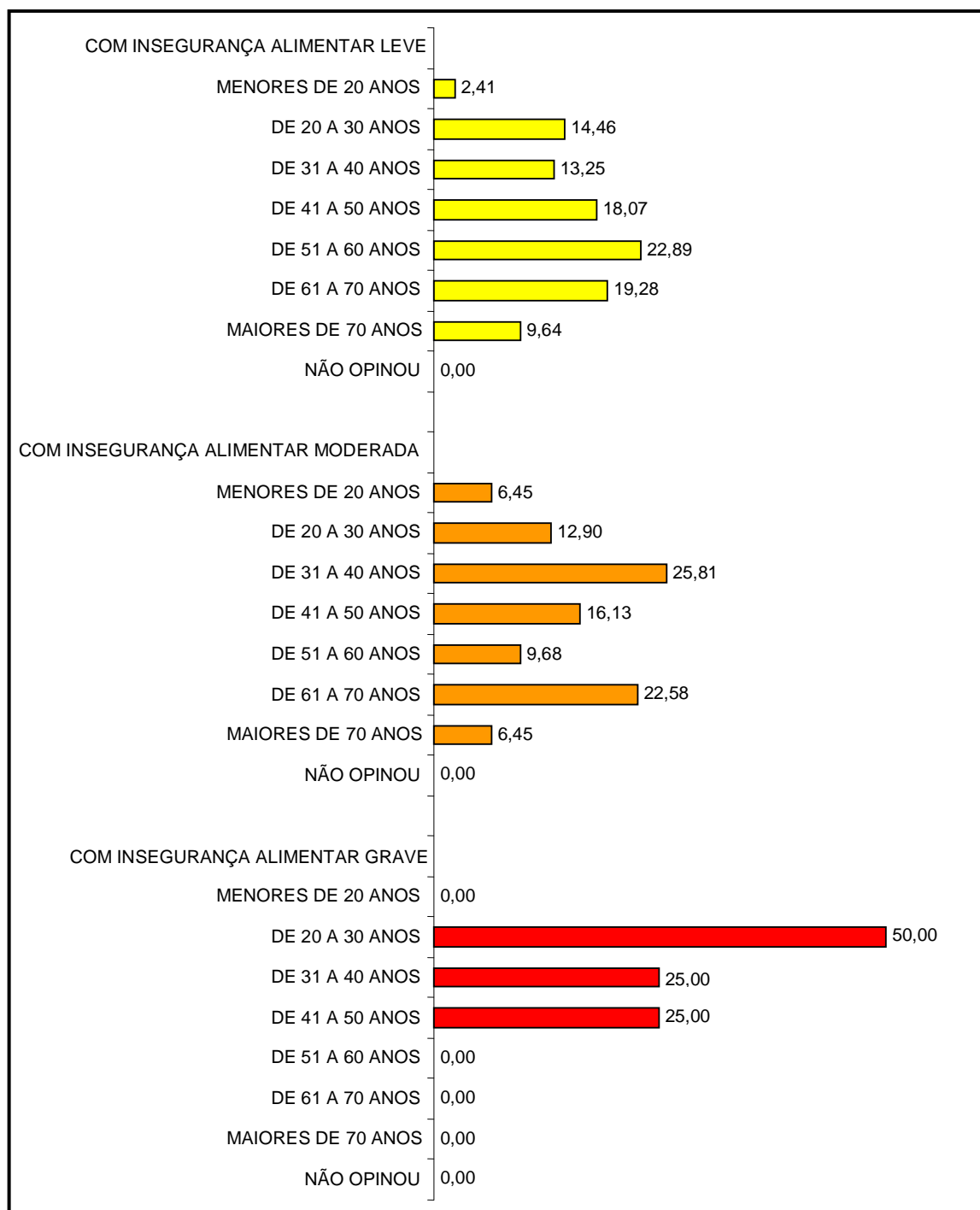
Gráfico XXV – Situação de Insegurança Alimentar - Escolaridade



Fonte: Tabela N (apêndice 15)

Outro fator verificado foi a idade. O exame destes dados nos mostrou que 60,24% dos classificados em situação de insegurança alimentar leve estão na faixa etária de 41 a 70 anos, 74,20% em insegurança alimentar moderada na de 31 a 70 anos e 100% dos em insegurança alimentar grave na de 20 a 50 anos.

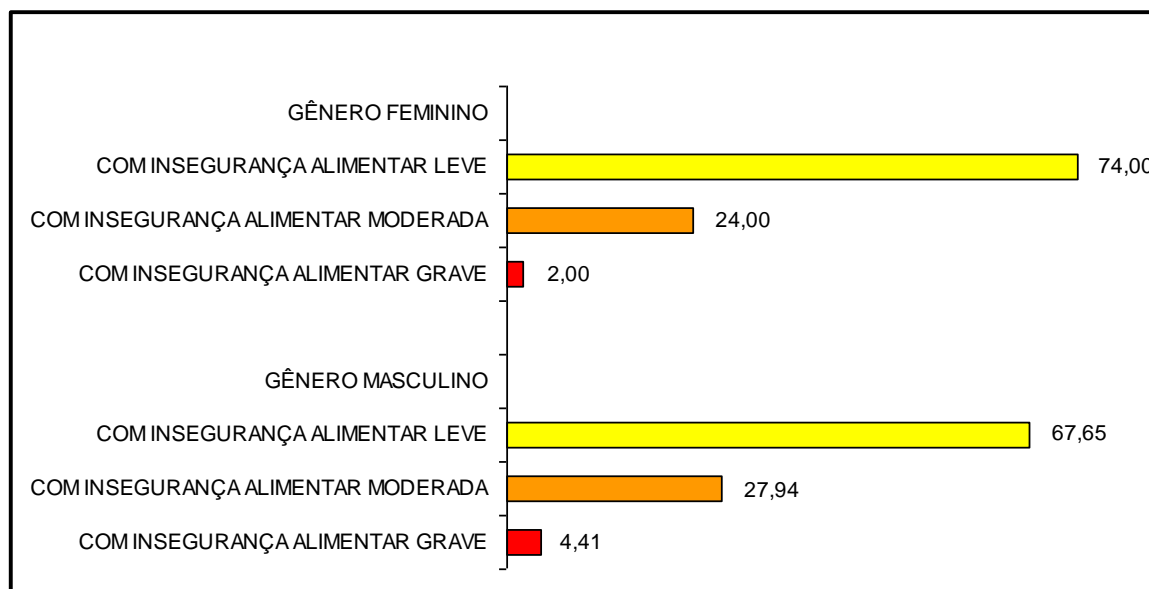
Gráfico XXVI – Situação de Insegurança Alimentar - Idade



Fonte: Tabela 0 (apêndice 16)

A associação dos tipos de insegurança alimentar com o gênero dos entrevistados não demonstrou diferença significativa.

Gráfico XXVII – Situação de Insegurança Alimentar - Gênero



Fonte: Tabela J (apêndice 12)

O estudo da associação dos tipos de insegurança as variáveis propostas demonstrou que a renda per capita e a idade foram as que apresentaram diferenças significativas.

Conforme dados do IBGE¹⁶ (2010) a Insegurança alimentar moderada e grave está diretamente relacionada com a renda per capita dos indivíduos e o grau de escolaridade.

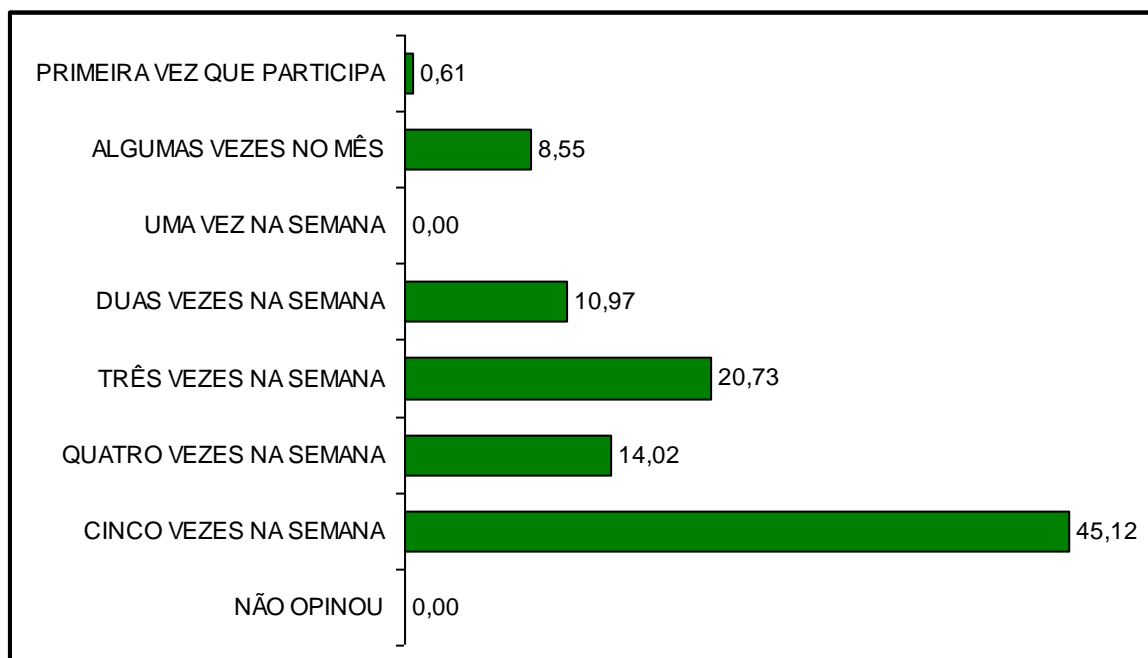
Os dados obtidos junto aos usuários do restaurante popular demonstraram que os entrevistados classificados na categoria de Insegurança alimentar moderada a grave eram justamente os que possuíam uma renda per capita menor ou igual a ½ salário mínimo, já a variável escolaridade não apresentou diferença significativa em relação aos tipos de insegurança alimentar.

¹⁶Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – Segurança Alimentar (2004/2009), IBGE, 2010.

Finalizando o estudo relativo à aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar examinamos a possibilidade de existir alguma relação entre o número de vezes na semana que os entrevistados almoçavam no restaurante popular e a situação de segurança alimentar em que foram classificados.

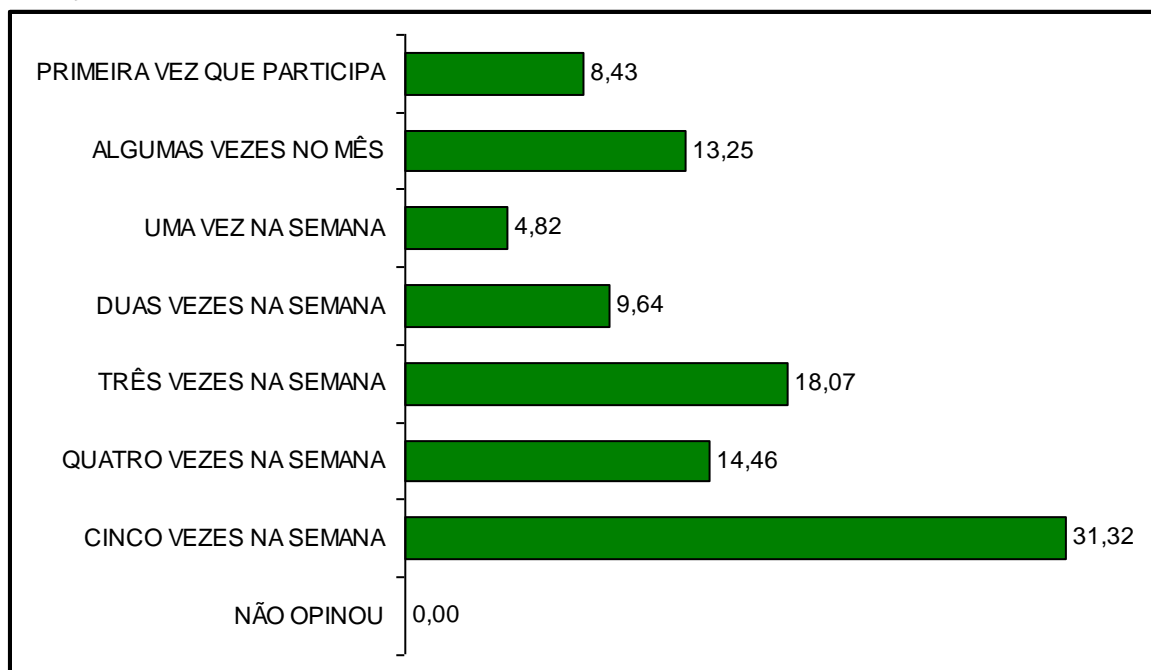
Os resultados obtidos revelaram que 79,87% dos classificados em situação de segurança alimentar almoçam de 3 a 5 vezes na semana; 63,85% dos que se encontram em situação de insegurança alimentar leve de 3 a 5 vezes por semana, 64,52% dos que estão em situação de insegurança alimentar moderada realizavam de 3 almoços por semana a algumas vezes por mês e 100,00% daqueles que se encontram em situação de insegurança alimentar grave de 3 vezes na semana a algumas vezes no mês.

Gráfico XXVIII – Situação de Segurança Alimentar – Frequência no Almoço



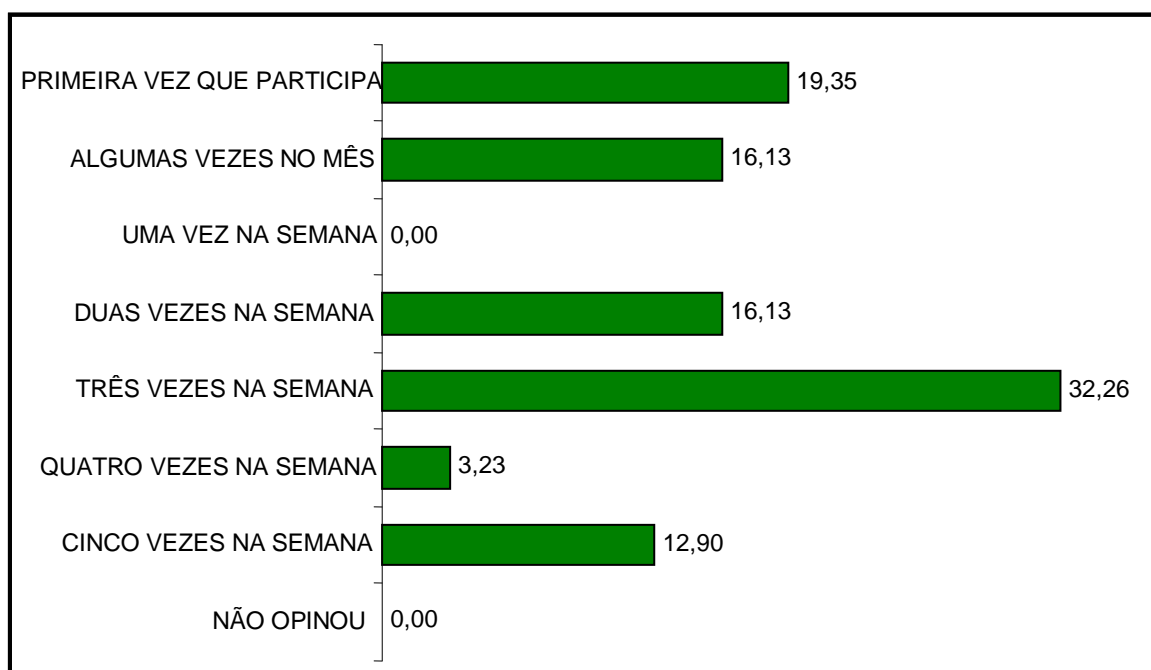
Fonte: Tabela O (apêndice 16)

Gráfico XXIX – Situação de Insegurança Alimentar Leve – Frequência no Almoço



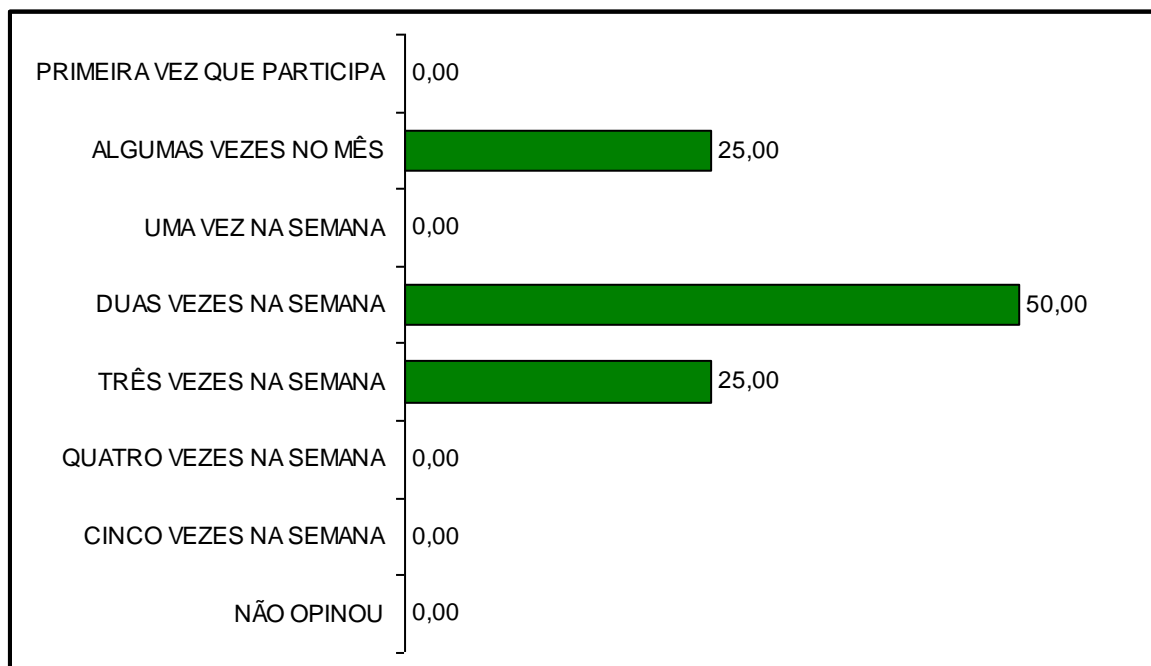
Fonte: Tabela O (apêndice 16)

Gráfico XXX – Situação de Insegurança Alimentar Moderada – Frequência no Almoço



Fonte: Tabela O (apêndice 16)

Gráfico XXXI – Situação de Insegurança Alimentar Grave – Frequência no Almoço



Fonte: Tabela O (apêndice 16)

3.3 - ANALISANDO OS CARDÁPIOS SERVIDOS NO RESTAURANTE POPULAR DE PELOTAS

Os dez cardápios que escolhemos foram analisados no seu teor de calorias, macro e micronutrientes e NdPCal de acordo com as informações contidas na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO e para os alimentos industrializados utilizamos as informações nutricionais contidas nos seus rótulos. Os dados encontrados foram comparados com parâmetros estabelecidos para o Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Todos os dados obtidos na análise dos cardápios estão contidos na tabela Q (apêndice 18).

Os resultados levantados demonstraram que o Valor Energético Total – VET dos dez cardápios analisados está dentro dos limites estabelecidos de 720 – 960 calorias, conforme o expresso na tabela III.

Tabela III – Comparação do valor calórico dos cardápios analisados com o padrão determinado no PAT

CARDÁPIOS	CALORIAS
VALOR PADRÃO	720 – 960
CARDÁPIO I	883,15
CARDÁPIO II	955,51
CARDÁPIO III	916,84
CARDÁPIO IV	916,16
CARDÁPIO V	790,76
CARDÁPIO VI	902,70
CARDÁPIO VII	819,19
CARDÁPIO VIII	884,15
CARDÁPIO IX	907,04
CARDÁPIO X	796,68

Fonte: Tabela q (apêndice 18)

O cálculo dos macronutrientes forneceu o seguinte resultado: no tocante ao valor protéico dos dez cardápios dois se encontravam dentro dos parâmetros estipulados no PAT e oito com percentuais mais elevados. Quanto aos lipídios e glicídios os dez cardápios apresentaram percentual adequado, vide tabela IV.

Tabela IV – Comparação do percentual de proteínas, lipídios e glicídios encontrados nos cardápios analisados com valor padrão definido no PAT

CARDÁPIOS	PROTEÍNA	LIPÍDIOS	GLÍCÍDIOS
VALOR PADRÃO	10-15%	15-30%	55-75%
CARDÁPIO I	16,2%	25,5%	58,3%
CARDÁPIO II	16,2%	24,7%	59,1%
CARDÁPIO III	16,1%	27,2%	56,7%
CARDÁPIO IV	14,7%	24,0%	61,3%
CARDÁPIO V	15,7%	27,3%	57,0%
CARDÁPIO VI	15,8%	25,2%	59,0%
CARDÁPIO VII	16,1%	27,0%	56,9%
CARDÁPIO VIII	13,9%	25,1%	61,0%
CARDÁPIO IX	16,1%	24,9%	59,0%
CARDÁPIO X	16,5%	15,8%	67,7%

Fonte: Tabela q (apêndice 18)

Ao estudarmos os micronutrientes, verificamos que a quantidade de fibra dos dez cardápios analisados estava acima dos valores tidos como padrão e em relação ao sódio seis cardápios apresentaram valores dentro do limite estabelecido e quatro superiores.

Tabela V - Quantidade de fibras e sódio presentes nos cardápios analisados e o valor padrão do PAT

CARDÁPIOS	FIBRAS	SÓDIO
VALOR PADRÃO	7-10 GR	720-960 MG
CARDÁPIO I	16,72 gr	459,11 mg
CARDÁPIO II	19,43 gr	671,34 mg
CARDÁPIO III	15,96 gr	1.189,27 mg
CARDÁPIO IV	19,52 gr	465,72 mg
CARDÁPIO V	15,95 gr	1.196,82 mg
CARDÁPIO VI	21,61 gr	992,34 mg
CARDÁPIO VII	16,44 gr	460,63 mg
CARDÁPIO VIII	19,28 gr	1.496,85 mg
CARDÁPIO IX	17,11 gr	466,11 mg
CARDÁPIO X	19,50 gr	495,51 mg

Fonte: Tabela q (apêndice 18)

Ressaltamos que os valores elevados de sódio foram determinados em cardápios confeccionados com alimentos industrializados (hambúrguer, pizza, salsicha e salsichão).

Por último calculamos o NdPCal e a quantidade de gordura saturada presente nos cardápios. De acordo com os dados expostos na tabela V, os resultados obtidos se encontram dentro da faixa recomendada pelo PAT.

Tabela VI - Comparação do NdPCal (%) e da quantidade de gordura saturada presente nos cardápios analisados e o valor padrão do PAT

CARDÁPIOS	NDPCAL	GORDURAS SATURADAS
VALOR PADRÃO	6-10%	<10%
CARDÁPIO I	9,5%	7,9%
CARDÁPIO II	9,6%	8,5%
CARDÁPIO III	9,7%	8,4%
CARDÁPIO IV	8,4%	7,3%
CARDÁPIO V	9,2%	7,0%
CARDÁPIO VI	9,0%	9,0%
CARDÁPIO VII	9,7%	8,3%
CARDÁPIO VIII	7,3%	3,4%
CARDÁPIO IX	9,3%	7,6%
CARDÁPIO X	9,4%	3,4%

Fonte: Tabela q (apêndice 18)

Como foi possível observar, os cardápios analisados apresentaram-se adequados no tocante ao seu valor calórico, ao percentual de lipídios, glicídios, gorduras saturadas e ao cálculo do NdpCal. O índice de sódio apresenta-se alto em alguns cardápios, assim como o das proteínas. Em relação à quantidade de fibras alimentares todas as análises tiveram resultados superiores aos propostos no Programa de Alimentação do Trabalhador.

Sugerimos a revisão dos cardápios onde foram detectados valores de proteínas, sódio e fibras alimentares acima dos valores descritos na Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 que normatiza os parâmetros nutricionais utilizados no PAT

3.4 – AVALIANDO AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO RESTAURANTE POPULAR DE PELOTAS

A aplicação da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, elaborada pela ANVISA, aconteceu nos dias 22 e 23 de novembro de 2011, através de observação direta e solicitação de informações aos funcionários e a nutricionista. No primeiro dia conhecemos a rotina de trabalho, preenchemos a planilha e realizamos algumas perguntas aos funcionários, e no segundo dia, conversamos com a nutricionista e revisamos alguns itens.

A tabulação dos dados ocorreu da seguinte forma: a cada resposta positiva foi atribuído um ponto, as negativas zero ponto e os itens que não se aplicavam ao estabelecimento pesquisado foram subtraídos do cálculo total.

O resultado obtido foi o seguinte: dos cento e vinte seis itens que compõem o instrumento, cento e dois foram considerados como atendidos, trinta e dois como não atendidos e vinte oito enquadrados dentro da situação não se aplica.

A seguir descrevemos a relação dos itens avaliados:

1. Edificação e Instalações - área externa, acesso, área interna, piso, tetos, paredes e divisórias, portas, janelas e outras aberturas, instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores, instalações sanitárias para visitantes e outros, lavatórios na área de produção, iluminação e instalação elétrica, ventilação, higienização das instalações, controle integrado de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo dos resíduos, esgotamento sanitário e layout.

2. Equipamentos, Móveis e Utensílios - Equipamentos, móveis: (mesas, bancadas, vitrines, estantes), utensílios, higienização dos equipamentos, dos maquinários, dos móveis e dos utensílios.

3. Manipuladores - Vestuário, hábitos higiênicos, estado de saúde, cronograma de controle de saúde, equipamento de proteção individual, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão.

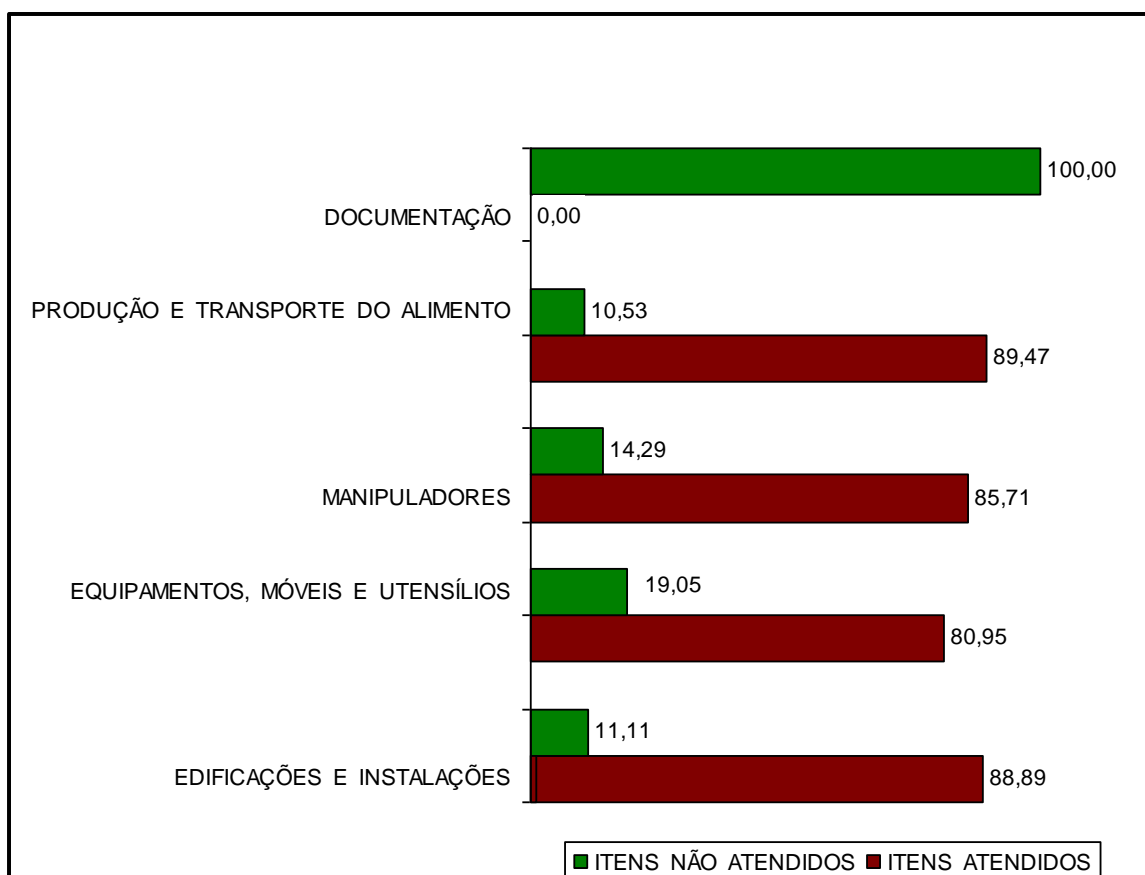
4. Produção e Transporte do Alimento - matéria-prima, ingredientes e embalagens, fluxo de produção e controle de qualidade do produto final.

5. Documentação - manual de boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados.

Através da análise dos dados da lista de verificação de boas práticas observamos que no quesito edificação e instalações o restaurante popular de Pelotas atende a 88,89% dos itens averiguados; nos de equipamentos móveis e utensílios, 80,95%; nos de manipuladores, 85,71%; e nos de produção e transporte do alimento, 89,47%.

Quanto à documentação, inexistente no local o manual de boas práticas de fabricação e a normatização dos procedimentos operacionais padronizados. Salientamos que de acordo com informações recebidas, as mesmas estão sendo elaboradas, mas como no momento da aplicação do instrumento o trabalho ainda não havia sido concluído, optamos por zerar a pontuação deste item.

Gráfico XXXII – Lista de Verificação de Boas Práticas



Fonte: Tabela R (apêndice 19)

Os resultados obtidos permitiram classificar o restaurante popular no grupo 1, com 76,12% dos itens atendidos, vide tabela VII.

Tabela VII – Classificação do restaurante popular de Pelotas de acordo com a tabulação dos dados obtidos na Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos

AVALIAÇÃO DOS ITENS	Nº DE ITENS AVALIADOS	Nº DE ITENS ATENDIDOS	PERCENTUAL DE CLASSIFICAÇÃO
TOTAL DE ITENS AVALIADOS	134	102	76,12%

Fonte: Tabela S (apêndice 20)

A classificação do restaurante popular no grupo 1 demonstra que o estabelecimento, no momento da avaliação, apresentava condições higiênico-sanitárias consideradas de baixo risco.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Fornecer uma refeição de baixo custo, equilibrada em calorias e nutrientes, cujo preparo e distribuição tenha ocorrido dentro dos preceitos de higiene e sanidade, e que se destinem, preferencialmente, populações em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar estão entre as metas dos restaurantes populares.

Avaliar se o restaurante popular da cidade de Pelotas vem alcançando este objetivo foi o tema da nossa dissertação. Na primeira parte de nosso trabalho descrevemos o perfil de seus usuários e sua percepção sobre a insegurança alimentar e a fome e na segunda analisamos os cardápios e as condições higiênico-sanitárias em que são preparados.

Para que atingir os objetivos propostos na parte inicial de nossa pesquisa foram entrevistadas duzentas e oitenta e duas pessoas. A análise dos dados coletados possibilitou delinear o seguinte perfil: o usuário do restaurante popular de Pelotas é na sua maioria do sexo masculino, solteiro e tem mais de cinquenta anos. Possui escolaridade até a oitava série do primeiro grau e está aposentado ou é pensionista. Reside em imóvel próprio de alvenaria, tem renda individual, familiar e per capita é de até um salário mínimo, da qual dependem no máximo duas pessoas.

Quanto aos hábitos alimentares realiza quatro refeições ao dia, sendo que à noite costuma tomar café ou fazer um lanche em vez de jantar. Frequenta o restaurante popular de três a cinco vezes por semana e nos outros dias almoça em casa. Considera a refeição servida igual em quantidade e variedade de alimentos a que consome em sua casa, sendo o preço e a refeição saudável os motivos para frequentá-lo. A maioria paga um real pelo almoço e considera este valor acessível ao seu orçamento; além do usuário mais nenhum familiar costuma utilizar o restaurante popular.

A identificação da situação de segurança alimentar dos entrevistados, obtida através da aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, demonstrou que a maioria dos usuários do restaurante popular se encontra em

situação de segurança alimentar. Aqueles classificados em situação de insegurança alimentar apresentam, na sua maioria, o grau leve.

Buscando levantar as diferenças entre os usuários que se encontram em situação de segurança alimentar e os que estão em insegurança alimentar comparamos os dados obtidos no perfil referentes a gênero, idade, escolaridade e renda per capita. Os resultados mostraram não existir diferença significativa na situação de segurança alimentar quando a variável utilizada era o gênero e a escolaridade.

Quando empregamos as variáveis renda per capita e idade, verificamos que os classificados em situação de segurança alimentar tinham mais de cinquenta anos e renda per capita maior que $\frac{1}{2}$ salário mínimo; enquanto os em situação de insegurança alimentar encontravam-se distribuídos na faixa etária de trinta e um a setenta anos, sendo sua renda per capita de até $\frac{1}{2}$ salário mínimo.

Outro estudo que realizamos foi associar as variáveis acima citadas com os graus de insegurança alimentar. Novamente obtivemos os mesmos resultados. As variáveis que apresentaram diferenças significativas foram renda per capita e a idade.

Complementando esta parte do trabalho estão os resultados obtidos da associação da situação de segurança alimentar com a variável frequência ao restaurante popular. A análise dos dados coletados revelou que os usuários do programa classificados em situação de insegurança alimentar moderada e grave são aqueles que almoçam com menor frequência no restaurante popular.

A aplicação da EBIA revelou que o restaurante Popular de Pelotas atende pessoas que se encontram em situação de vulnerabilidade nutricional e que embora as causas que levam a insegurança alimentar sejam múltiplas, as variáveis idade, renda per capita e frequência com que realizam refeições no restaurante apareceram como fatores associados à situação de segurança alimentar dos entrevistados.

A análise dos dez cardápios servidos no restaurante popular obteve os seguintes resultados: no tocante ao valor calórico, NdPCal, percentual de lipídios, glicídios e gorduras saturadas todos os cardápios elaborados estavam dentro do padrão exigido pelo Programa de Alimentação do Trabalhador. Os percentuais de

proteína encontravam-se elevados em oito cardápios, a quantidade de sódio em quatro cardápios e a fibras em todos eles.

Em relação à verificação das condições de higiênico-sanitárias em que são preparados e distribuídos os alimentos, o restaurante popular ficou classificado no Grupo 1, ou seja, atendeu a 76,1% dos itens analisados.

Os dados levantados na pesquisa nos permitem inferir que o restaurante popular da cidade de Pelotas fornece uma refeição de baixo custo, uma vez que as comercializa pela quantia de R\$ 1,00 (um real), tendo o valor cobrado sido considerado acessível pela maioria dos usuários.

As preparações servidas forneceram calorias, lipídios, glicídios, gorduras saturadas e apresentaram percentual protéico calórico (NdPcal) conforme o recomendado no Programa de Alimentação do Trabalhador. Os valores das proteínas, do sódio e das fibras apresentavam teores mais elevados do que o preconizado em algumas preparações, devendo ser revistos.

No que diz respeito às condições higiênico-sanitárias suas refeições são preparadas e distribuídas de acordo com os procedimentos de boas práticas estabelecidos pela legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Quanto aos usuários a análise das informações coletadas demonstrou que eles são na sua maioria aposentados e pensionistas, possuem baixa renda per capita e pouca escolaridade, fazendo, portanto, parte da parcela da população mais vulnerável, sendo que alguns se encontram em a situação de insegurança alimentar.

A situação acima descrita nos permite concluir que o restaurante popular de Pelotas atende uma parte da população que necessita ter acesso aos alimentos.

Com o intuito de colaborar com os administradores do restaurante popular de Pelotas, na tarefa de proporcionar aos usuários uma alimentação de qualidade que forneça o aporte calórico e os nutrientes necessários para uma vida saudável, sugerimos as seguintes medidas:

- readequar os valores de proteínas, fibras, sódio aos patamares recomendados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador;
- complementar o cardápio servido ofertando diariamente uma porção de frutas;

- concluir o manual de boas práticas de fabricação e a normatização dos procedimentos operacionais padronizados;

- buscar parceiros para subsidiar o custo das refeições servidas, o que possibilitará fornecer um maior número de refeições, diversificar o cardápio servido e realizar manutenções periódicas nos equipamentos e na área física do restaurante;

- manter a oferta de cursos que possibilitem a inserção dos usuários no mercado de trabalho;

- dar continuidade as ações que buscam a integração entre os usuários.

Finalizando gostaríamos de ressaltar a fala dos entrevistados de que no restaurante popular de Pelotas encontram não só a sua alimentação diária, mas também a oportunidade de conviver em grupo e encontrar novos amigos.

10 – REFERÊNCIAS

LA-HARJA, Marjukka; HELGASON, Sigurdur. Em direção às melhores práticas de avaliação. **Revista do Serviço Público**. Brasília, n. 4, p. 5-60, 2000.

ALVES, José Augusto Lindgen. **Os Direitos Humanos como Tema Global**. 2ª. ed. São Paulo: Perspectiva, 2007.

ARRUDA, Bertoldo K. Grande de; ARRUDA, Ilma. K. Grande de. Marcos Referenciais de Trajetória das Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**, Recife, p. 310-326, jul/set, 2007.

BELIK, Walter; GROSSI, Mauro Del. **O Programa Fome Zero no contexto das Políticas Sociais**. In: Congresso da SOBER, 41, 2003, Juiz de Fora. Disponível em: www.fomezero.gov.br/. Acessado em: 10/01/2011.

BENEVIDES, M. V. **Direitos Humanos: Desafios para o Século XXI**. In: SILVEIRA, R. M. G. et al. (Org.). Educação em Direitos Humanos: Fundamentos teóricos -metodológicos. 1ª ed. João Pessoa: Editora Universitária, 2007.

BOBBIO, Norberto. **A Era dos Direitos**. Traduzido por Carlos Nelson Coutinho. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

BRASIL, Ação da cidadania. Movimento de Ação Social no Brasil. Histórico da Instituição. Disponível em: <http://www.acaodacidadania.com.br/>. Acesso em:

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002. Publicada no DOU de: 23/10/2002

BRASIL, Conselho Nacional de Segurança alimentar e Nutricional (CONSEA). **II Conferência Nacional de Segurança Alimentar. Relatório Final**. Brasília: CONSEA, 2004. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea>. Acesso em: 20/09/2010.

BRASIL, Conselho Nacional de Segurança alimentar e Nutricional (CONSEA). **III Conferência Nacional de Segurança Alimentar. Relatório Final**. Brasília: CONSEA, 2007. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea>. Acesso em: 20/09/2010.

BRASIL, Conselho Nacional de Segurança alimentar e Nutricional (CONSEA). **VI Conferência Nacional de Segurança Alimentar. Relatório Final**. Brasília: CONSEA, 2011. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea>. Acesso em: 20/09/2010.

BRASIL, Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: Positiva, 2004. . Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea>. Acesso em: 20/09/2010.

BRASIL, Constituição da Republica Federativa do Brasil de 1988.

BRASIL, Decreto nº 72.034, de 30 de março de 1973.

BRASIL, Decreto nº 6.272, de 23 de novembro de 2007.

BRASIL, Decreto nº 6.273, de 23 de novembro de 2007

BRASIL, Lei nº 5.829, de 30 de outubro de 1972.

BRASIL, Lei nº 10.683, de 28 de maio de 2003.

BRASIL, Lei nº 10.869, de 13 de maio de 2004.

BRASIL, Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

BRASIL, Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006.

Brasil, Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

BRASIL, Instituto da Cidadania. **Projeto Fome Zero Uma Proposta de Política de Segurança Alimentar para o Brasil**. São Paulo, 2001. Disponível em: www.icidadania.org.br. Acesso em: 18/01/2011

BRASIL, Instituto da Cidadania. **Cidadania: o principal ingrediente do Fome Zero**. Brasília, 2004. Disponível em: www.desenvolvimentosocial.gov.br. Acesso em: 20/01/2011.

BRASIL, Instituto da Cidadania. **Projeto Fome Zero Uma Proposta de Política de Segurança Alimentar para o Brasil**. Versão 3. São Paulo, 2001. Disponível em: www.icidadania.org.br. Acesso em: 18/01/2011

BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios: Segurança Alimentar**. Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 18/10/2011.

BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **IBGE traça perfil inédito sobre Segurança Alimentar no Brasil**. Brasília, 17 maio, 2006. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 20/03/2011.

BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – Segurança Alimentar – 2004/2009**. Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 24/08/2011.

BRASIL, Instituto da Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA). **Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil**. Cadernos Comunidade Solidária. Brasília: IPES/SEDH / MRE; 2002.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Programa Restaurante Popular**. Brasília, 2006. Disponível em: <http://www.mds.gov.br>. Acesso em: 18/08/2010.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Síntese das Pesquisas de Avaliação de Programas Sociais do MDS**. Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate, nº 5. Brasília, 2007.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Políticas Sociais: Acompanhamento e Análise**. Brasília: IPEA, 2004.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome **Cidadania: o principal ingrediente do Fome Zero**. Brasília, 2004. Disponível em: www.desenvolvimentosocial.gov.br. Acesso em: 20/01/2011.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. **Segurança Alimentar e Nutricional: Trajetória e Relatos da Construção de uma Política Nacional**, Brasília, 2008.

BRASIL, Ministério das Relações Exteriores. Secretária do Estado de Direitos Humanos. **Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação no Brasil**. Brasília: IPEA/SADH/MRE; 2002.

BRASIL, Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2ª Edição Revisada. Brasília, Editora MS, 2003.

BRASIL, Planalto do Governo. **Conferência aprova Declaração pelo Direito Humano à Alimentação Adequada**. Disponível em: <http://www2.planalto.gov.br>. Acesso em: 10/01/2012.

BURITY, Valéria et al. **Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. Disponível em: <http://www.abrandh.org.br>. Acesso em: 20/01/2011.

BUZANELLO, José Carlos. **Fundamentos jurídicos do Direito à Alimentação**. In: Congresso Nacional do CONPEDI, 18, 2009, São Paulo. Anais do XVIII congresso Nacional do CONPEDI. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2009, 5822-5841.

CANESQUI, Ana Maria. Avaliação de políticas e Programas Sociais: conceitos, tipos de pesquisa. **Cadernos de Serviço Social**, Campinas, v. 17, p. 89 -107, 2000.

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. 10ª Ed. São Paulo: Ed. Brasiliense 1967.

CONTI, Irio Luiz. **Introdução**. In: Direito Humano à Alimentação Adequada. PIOVESAN, Flávia (Org.); CONTI, Irio Luiz (Org.). Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2007.

CORRÊA, Ana Maria Segall; LEON, Letícia Marin. **A Segurança Alimentar no Brasil: Proposição e Usos da Escala Brasileira de Medida da Insegurança Alimentar (EBIA) de 2003 a 2009.** Campinas, v 16, 2º semestre, p. 1-19, 2009. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa>. Acesso em: 20/03/2011.

COSTA, Frederico Lustosa da; CASTANHAR, José Cezar. Avaliação de programas públicos: desafios conceituais e metodológicos. **Revista de Administração Pública**, nº 37, p. 969-992, 2003.

DIOUF, Jacques. **Direito a alimentação.** In: Fome Zero. Brasília, 2007. Disponível em: <http://www.fomezero.gov.br/>. Acesso em: 20/02/2011.

FAGUNDES, Helenara; Moura, Alessandra Balinhas. Avaliação de Programas e Políticas Públicas. **Revista Textos & Contextos**, Porto Alegre, V. 8, nº 1, p. 89-103, 2009.

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. **A Conferência Mundial sobre Nutrição.** Roma, dezembro 1992. Disponível em: <http://www.direitoshumanos.usp.br>. Acesso em: 20/10/2010.

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. **Cúpula Mundial da Alimentação: Declaração de 13-17 de novembro 1996.** Roma, 1996. Disponível em: <http://www.direitoshumanos.usp.br>. Acesso em: 20/10/2010.

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. **Declaração de Roma Sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Ação da Cimeira Mundial da Alimentação.** Roma, 1996. Disponível em: <http://www.fao.org>. Acesso em: 20/10/2010.

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. **Cimeira do Milênio.** Nova Iorque, 6-8 de Setembro de 2000. Disponível em: <http://www.unric.org>. Acesso em: 20/10/2010.

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. **Cúpula Mundial da Alimentação: cinco anos depois.** Roma, 10 a 13 de junho de 2002. Disponível em: <http://www2.mre.gov.br>. Acesso em: 20/10/2010.

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. **Conferência de alto nível sobre segurança Alimentar Mundial: os desafios das mudanças climáticas e bioenergia.** Roma, 2008. Disponível em: <https://www.fao.org.br>. Acesso em: 20/10/2010.

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. **Cimeira Mundial Sobre Segurança Alimentar.** Roma, 16-18 de Novembro de 2009. Disponível em: <http://portal.min-agricultura.pt>. Acesso em: 20/10/2010.

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. **El estado mundial de la agricultura y la alimentación - 2010/11.** Roma, 2011. Disponível em: <http://www.fao.org>. Acesso em: 20/03/2011.

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. **Fome Zero: Lições Principais**. Escritório Regional da FAO para América Latina e o Caribe. Santiago, 2006. Disponível em: <http://www.fao.org>. Acesso em: 20/03/2011.

FIDÉLIX, Márcia. **Suplementos Nutricionais: Recomendações Nutricionais**. Saúde Total. Curitiba, abril / 2007. Disponível em: <http://www.dohmsweb.net>. Acesso em: 20/01/2011.

FLORES, Joaquim Herrera. **A (re)invenção dos Direitos Humanos**. Tradutores: Carlos Roberto D. Garcia, Antonio Henrique G. Suxberger, Jeferson Aparecido Dias. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2009.

HOLANDA, Antonio Nilson Craveiro. **Avaliação de políticas públicas: conceitos básicos, o caso do ProInfo e a experiência brasileira**. In: Congreso Internacional del Clad sobre la Reforma del Estado y de la Administración Pública, 8º, 2003, Panamá. Anais... Panamá, 2003.

IPEA - Instituto da Pesquisa Econômica Aplicada. **Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil**. Cadernos Comunidade Solidária. Brasília: IPES/SEDH/MRE; 2002.

LEVINE, D. M.; BERENSON, M. L.; STEPHAN, David. **Estatística: Teoria e Aplicações usando Microsoft Excel em Português**. Rio de Janeiro: LTC, 2000.

LIMA JR., Jayme Benvenuto (Org.). **Acesso aos Sistemas global e Regional de Proteção dos Direitos Humanos**. In: Manual de Direitos Humanos Internacionais. Recife: Gajop, 2004. Disponível: <http://www.gajop.org.br>. Acesso em: 20/12/2010.

MACEDO, Dione Chaves de; et al. A Construção da Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. **Simbio-Logias**, São Paulo, V.2, n.1, p. 31 - 46, 2009.

MALUF, Renato Sergio Jamil. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007.

MALUF, Renato Sergio Jamil; MENEZES, Francisco Filho; VALENTE, Flavio L. Contribuições ao Tema da Segurança Alimentar no Brasil. **Caderno de Debates**, Campinas: v. 4, p. 66 - 88, 1996.

MENEZES, Francisco. **O conceito de Segurança Alimentar. As Faces da Pobreza no Brasil**. Rio de Janeiro: Action Aid Brasil, 1998, p. 59 – 112.

MONTEIRO, Carlos Augusto. A dimensão da pobreza, da fome e da desnutrição no Brasil. **Revista Estudos Avançados**, São Paulo, Vol.17, Nº 48, p. 7-20, Mai/ago, 2003.

OLIVEIRA, Heloisa Maria José de. **Avaliação de Programas Sociais**. Conselho Regional de Serviço Social, 12ª Região. Florianópolis, 1998.

ONU, Organização das Nações Unidas. **Declaração Universal dos Direitos Humanos**. Disponível em: <http://www.direitoshumanos.usp.br>. Acesso em: 14/03/2010.

ONU, Organização das Nações Unidas. **Comentário Geral número 12 - O direito humano à alimentação**. ONU – 1999. Disponível em: <http://www.abrandh.org.br>. Acesso em: 16/03/2010.

ONU, Organização das Nações Unidas. **Relatório do Relator Especial sobre o direito à alimentação, Olivier De Schutter** - Missão ao Brasil. (12 a 18 de Outubro de 2009). Disponível em: <http://www6.ufrgs.br>. Acesso em: 14/03/2010.

PELOTAS, Prefeitura Municipal. **Betel vai gerenciar Restaurante Popular**. Pelotas, publicação em 07/03/2008. Disponível em: <http://www.pelotas.rs.gov.br>. Acesso em: 10/03/2011.

PELOTAS, Prefeitura Municipal. **Trezentas pessoas testam o restaurante popular de Pelotas**. Pelotas, Publicação: 03/06/2008. Disponível em: <http://www.pelotas.rs.gov.br>. Acesso em: 20/02/2011.

PELOTAS, Prefeitura Municipal. **Restaurante Popular oferece duas refeições ao dia**. Publicação: 11/01/2011. Disponível em: <http://www.pelotas.rs.gov.br>. Acesso em: 20/02/2011.

PELOTAS, Prefeitura Municipal. **Secretaria da Cidadania e Assistência Social realiza reunião com Grupo Gestor do Restaurante Popular**. Pelotas, publicação em 18/08/2011. Disponível em: <http://www.pelotas.rs.gov.br>. Acesso em: 20/10/2011.

PASQUAL, Mariana; COSTA, Christiane. **Participação e Políticas Públicas na Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil**. In: Participação Popular em Políticas Públicas: espaço de construção da democracia brasileira. ALBUQUERQUE, Maria do Carmo (Org.). São Paulo: Instituto Pólis, p. 97-108, 2006.

PATRUS, Ananias. **A política social e a resposta à globalização**. Brasília, 14/05/2007. Disponível em: www.desenvolvimentosocial.gov.br. Acesso em: 20/12/2010.

PESSANHA, Lavínia; SANTOS, Cristina Vannier; MITCHELL, Paulo Vicente. **Indicadores para avaliar a Segurança Alimentar e Nutricional e a garantia do Direito Humano à Alimentação**: metodologias e fontes de dados. In Encontro Nacional de Estudos Populacionais, 16º, 2008, Caxambu. Anais... Caxambu, 2008.

PEREIRA, Potyara. **Discussões conceituais sobre política social como Política Pública e direito de cidadania**. In: BOSCHETTI, Ivanete et all.

Tendências contemporâneas da Política Social no capitalismo. São Paulo: Cortez, 2008.

PIOVESAN, Flávia. **Direitos Humanos e o Direito Constitucional Internacional**. São Paulo: Max Limonad Ltda, 1996.

PIOVESAN, Flavia; CONTI, Irio Luiz (coord.). **Direito Humano à Alimentação Adequada**. Rio de Janeiro: Lúmen Júris, 2007.

PNUD – Programa das Nações Unidas para o desenvolvimento no Brasil. **Indicador avalia nova dimensão da pobreza**. Publicado em: 04/11/2010. Disponível em: <http://www.pnud.org.br/home/>. Acessado em: 10/01/2011.

PNUD – Programa das Nações Unidas para o desenvolvimento no Brasil. **Relatório de Desenvolvimento Humano de 2011**. Publicado em: 04/11/2011. Disponível em: <http://www.pnud.org.br/home/>. Acessado em: 10/02/2012.

RIBEIRO, Sandra. **Gestão e Procedimentos para Atingir Qualidade: Ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's**. São Paulo: editora Varela, 2005.

ROCHA, Marlene da. (org.) et al. **Segurança Alimentar**. Um desafio para acabar com a fome no Brasil. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2004.

SALMON, Elizabeth G. O longo caminho da luta contra a pobreza e seu alentador encontro com os direitos humanos. **Revista Internacional de Direitos Humanos – SUR**, São Paulo, vol.4, n.º 7, p. 153-167, 2007. Disponível em: <http://www.surjournal.org>. Acesso em: 20/01/2011.

SILVA, Alberto Carvalho da. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição. **Revista Estudos Avançados**. São Paulo: vol.9, nº. 23, Jan./Abr., p. 87-107, 1995,

TRINDADE, Antonio Augusto Cançado. **O Legado da Declaração Universal de 1948 e o Futuro da Proteção Internacional de Direitos Humanos**. Brasília, 1997. Disponível em: <http://www.bibliojuridica.org>. Acesso em: 10/10/2110

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. **Direito Humanos à Alimentação – Desafios e Conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002

VALENTE, Flávio; FRANCESCHINI, Thaís, BURITY; Valéria. **A Exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada**. Brasília: ABRANDH – FAO, 2007.

VILLAGRA, Soledad. **Protocolo Facultativo ao PIDESC: uma ferramenta para exigir os DESC**. Curitiba, Editora INESC, 2009. Disponível em: <http://www.dhescbrasil.org.br>. Acesso em: 12/01/2011.

TREVISAN, Andrei Pittol; BELLEN, Hans Michael Van. Avaliação de políticas públicas: uma revisão teórica de um campo em construção. **Revista de Administração Pública**, vol. 42, nº. 3, p. 529-550. Rio de Janeiro, 2008.

UNICAMP – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos** – TACO. 4ª ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco>. Acesso em: 20/12/2011.

YAZBEK, Maria Carmelita. Estado e Políticas Sociais. **Praia Vermelha**. Rio de Janeiro, v. 18, p. 72-94, 2008. Disponível em: <http://www.ess.ufrj.br/ejornal/index.php/praiavermelha>. Acesso em: 12/01/2011.

ANEXOS

- ANEXO: 1

SEGURANÇA ALIMENTAR

ATENÇÃO ENTREVISTADORA (O) ESTE MÓDULO DEVE SER RESPONDIDO POR PESSOA ADULTA, RESPONSÁVEL OU COM CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES ALIMENTARES NO DOMICÍLIO

Agora vou ler para você algumas perguntas sobre a alimentação em sua casa. Elas podem ser parecidas umas com as outras, mas é importante que você responda a todas elas.

Quadro: 1. Itens da Escala Brasileira de Insegurança alimentar

PERGUNTAS
1- Nos últimos três meses, os moradores tiveram a preocupação de que a comida acabasse antes que tivessem dinheiro para comprar mais comida?
2- Nos últimos três meses, os Alimentos acabaram antes que os moradores tivessem dinheiro para comprar mais comida?
3- Nos últimos três meses, os moradores ficaram sem dinheiro para ter uma alimentação saudável e variada?
4- Nos últimos três meses, os moradores comeram apenas alguns poucos alimentos que tinham porque o dinheiro acabou?
5- Nos últimos três meses, algum morador de 18 anos ou mais de idade deixou de fazer alguma refeição porque não havia dinheiro para comprar comida?
6- Nos últimos três meses, algum morador de 18 anos ou mais de idade alguma vez comeu menos do que achou que devia, porque não tinha dinheiro para comprar comida?
7- Nos últimos três meses, algum morador de 18 anos ou mais de idade alguma vez sentiu fome, mas não comeu, porque não havia dinheiro para comprar comida?
8- Nos últimos três meses, algum morador de 18 anos ou mais de idade ficou um dia inteiro sem comer ou, teve apenas uma refeição ao dia, porque não tinha dinheiro para comprar comida?
9- Nos últimos três meses, os moradores com menos de 18 anos de idade não puderam ter uma alimentação saudável e variada, porque não havia dinheiro para comprar comida?
10- Nos últimos três meses, os moradores com menos de 18 anos de idade comeram apenas alguns poucos tipos de alimentos que ainda havia no domicílio, porque o dinheiro para comprar comida?
11- Nos últimos três meses, algum morador com menos de 18 anos comeu menos do que você achou que devia, porque não havia dinheiro para comprar a comida?
12- Nos últimos três meses, foi diminuída a quantidade de alimentos das refeições de algum morador com menos de 18 anos de idade, porque não havia dinheiro suficiente para comprar a comida?
13- Nos últimos três meses, algum morador com menos de 18 anos de idade deixou de fazer alguma refeição, porque não havia dinheiro para comprar a comida?
14- Nos últimos três meses, algum morador com menos de 18 anos de idade sentiu fome, mas não comeu porque não havia dinheiro para comprar mais comida?

Fonte: IBGE 2010

O Quadro 2 - exibe a classificação de pontuação domiciliar com pelo menos um morador menor de 18 anos de idade,

Categorias	Escore de Pontuação Domiciliar
Segurança Alimentar	0
Insegurança Alimentar Leve	De 1 a 5
Insegurança Alimentar Moderada	De 6 a 9
Insegurança Alimentar Grave	De 10 a 14

Fonte: IBGE, 2010.

Quadro 3 - Exibe com somente moradores com 18 anos ou mais de idade.

Categorias	Escore de Pontuação Domiciliar
Segurança Alimentar	0
Insegurança Alimentar Leve	De 1 a 3
Insegurança Alimentar Moderada	De 4 a 5
Insegurança Alimentar Grave	De 7 a 8

Fonte: IBGE, 2010.

- ANEXO 2

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS
PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

ANO:

A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

1-RAZÃO SOCIAL:

2-NOME DE FANTASIA:

3-ALVARÁ/ LICENÇA SANITÁRIA:

4- INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:

5-CNPJ / CPF:

6-FONE:

7-FAX:

8-E - MAIL:

9-ENDEREÇO (Rua/Av.):

10-Nº:

11-COMPLEMENTO:

12-BAIRRO:

13- MUNICÍPIO:

14-UF:

15-CEP:

16-RAMO DE ATIVIDADE:

17- PRODUÇÃO MENSAL:

18 - NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:

19 - NÚMERO DE TURNOS:

20-CATEGORIA DE PRODUTOS:

21-RESPONSÁVEL TÉCNICO:

22 - FORMAÇÃO ACADÊMICA:

23-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:

24- MOTIVO DA INSPEÇÃO:

B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA (*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1. ÁREA EXTERNA:				
1.1.1.	- Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2.	- Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2. ACESSO:				
1.2.1.	- Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA INTERNA:				
1.3.1.	- Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente			
1.4. PISO:				
1.4.1.	- Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.2.	- Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5. TETOS:				
1.5.1.	- Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2.	- Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS:				
1.6.1.	- Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2.	- Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3.	- Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7. PORTAS:				
1.7.1.	- Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2.	- Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3.	- Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:				
1.8.1.	- Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2.	- Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			

1.8.3.	- Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES				
1.9.1.	Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2.	De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:				
1.10.1.	- Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2.	- Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3.	- Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.4.	- Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5.	- Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6.	- Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7.	- Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8.	- Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9.	- Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10.	- Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11.	- Coleta freqüente do lixo.			
1.10.12.	- Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13.	- Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14.	- Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15.	- Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:				
1.11.1.	- Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO.				
1.12.1.	- Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção			

1.12.2.	- Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual			
1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:				
1.13.1.	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2.	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3.	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:				
1.14.1.	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2.	- Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3.	Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4.	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5.	- Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir. contaminações.			
1.14.6.	- Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7.	- Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:				
1.15.1.	- Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2.	- Freqüência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3.	- Existência de registro da higienização.			
1.15.4.	- Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5.	- Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6.	- A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7.	- Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.8.	- Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9.	Higienização adequada.			
1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:				
1.16.1.	- Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			

1.16.2.	- Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.16.3.	- Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA:				
1.17.1.	- Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2.	- Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3.	- Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4.	- Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5.	- Adequada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6.	- Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7.	- Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8.	- Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.9.	- Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.10.	- Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.11.	- Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
1.17.12.	- Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.13.	- Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS:				
1.18.1.	- Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2.	- Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3.	- Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			

1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO:				
1.19.1.	- Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.20. LAYOUT:				
1.20.1.	- Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2.	- Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
OBSERVAÇÕES:				
B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA (*)
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.				
2.1. EQUIPAMENTOS:				
2.1.1.	Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2.	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3.	- Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4.	- Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5.	- Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.1.6.	- Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.7.	- Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8.	- Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
2.2. MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)				
2.2.1.	- Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2.	-Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.3. UTENSÍLIOS:				
2.3.1.	- Material não contaminante, resistente à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2.	- Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:				
2.4.1.	- Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			

2.4.2.	- Frequência de higienização adequada.			
2.4.3.	- Existência de registro da higienização.			
2.4.4.	- Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5.	- Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.6.	- Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.7.	- Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8.	Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.9.	Adequada higienização.			
OBSERVAÇÕES:				
B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA (*)
3. MANIPULADORES				
3.1. VESTUÁRIO:				
3.1.1.	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2.	Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3.	- Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.2. HÁBITOS HIGIÊNICOS:				
3.2.1.	- Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2.	- Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
3.2.3.	- Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.3. ESTADO DE SAÚDE:				
3.3.1.	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.4. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:				
3.4.1.	- Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2.	- Existência de registro dos exames realizados.			
3.5. EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:				
3.5.1.	- Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
3.6. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:				
3.6.1.	- Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2.	- Existência de registros dessas capacitações.			

3.6.3.	- Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4.	- Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
OBSERVAÇÕES:				
B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA (*)
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO				
4.1. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:				
4.1.1.	- Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2.	- Matéria-prima, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3.	- Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
4.1.4.	- Matéria-prima e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.5.	- Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6.	- Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7.	- Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8.	- Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9.	- Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10.	- Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11.	- Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO:				
4.2.1.	- Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2.	- Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3.	- Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4.	- Ordenado, linear e sem cruzamento.			
4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:				
4.3.1.	- Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2.	- Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			

4.3.3.	- Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4.	- Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5.	- Armazenamento em local limpo e conservado.			
4.3.6.	- Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.7.	- Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.8.	- Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.9.	- Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:				
4.4.1.	- Existência de controle de qualidade do produto final.			
4.4.2.	- Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.4.3.	- Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			
4.4.4.	- Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
4.5.2.	- Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3.	- Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4.	- Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5.	- Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
OBSERVAÇÕES:				
B – AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA (*)
5. DOCUMENTAÇÃO				
5.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:				
5.1.1.	- Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
5.2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:				
5.2.1. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:				
5.2.1.1.	- Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.1.2.	- POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.2. Controle de potabilidade da água:				
5.2.2.1.	- Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.			
5.2.2.2.	- POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.3. Higiene e saúde dos manipuladores:				
5.2.3.1.	- Existência de POP estabelecido para este item.			

5.2.3.2.	- POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.4. Manejo dos resíduos:				
5.2.4.1.	- Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.4.2.	- O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.				
5.2.5.1.	- Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.5.2.	- O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas:				
5.2.6.1.	- Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.6.2.	- O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.7. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:				
5.2.7.1.	- Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.7.2.	- O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.8. Programa de recolhimento de alimentos:				
5.2.8.1.	- Existência de POP estabelecido para este item			
5.2.8.2.	- O POP descrito está sendo cumprido.			
OBSERVAÇÕES:				
C - CONSIDERAÇÕES FINAIS				

<p>D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</p> <p>Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.</p>
<p>() GRUPO 1 - 76 a 100% de atendimento dos itens.</p> <p>() GRUPO 2 - 51 a 75% de atendimento dos itens.</p> <p>() GRUPO 3 - 0 a 50% de atendimento dos itens.</p>

<p>E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO</p> <p style="text-align: center;">_____ Nome e assinatura do responsável Matrícula:</p>

- N/A – Não se aplica.

APÊNDICES

Apêndice 1

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Declaro, por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente ao projeto de pesquisa intitulado **Restaurante Popular: uma forma de acesso à alimentação adequada** desenvolvido por **Denise Ely e Silva**, a quem poderei contatar/consultar a qualquer momento que julgar necessário através do telefone nº 81146047 ou e-mail denise.ely@terra.com.br.

Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa.

Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais são:

- Conhecer os usuários do Programa Restaurante Popular de Pelotas e sua percepção a insegurança alimentar e a fome.
- Analisar as refeições servidas quanto ao aporte calórico, bem como a distribuição de nutrientes.
- Verificar se o preparo e a distribuição das refeições seguem os preceitos de segurança alimentar preconizados pela vigilância sanitária.

Fui também esclarecido(a) de que os usos das informações por mim oferecidas estão submetidos às normas éticas destinadas à pesquisa envolvendo seres humanos, da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) do Conselho Nacional de Saúde, do Ministério da Saúde.

Minha colaboração se fará de forma anônima, por meio das respostas que fornecerei as perguntas que o pesquisador realizara. Os resultados gerais obtidos nesta pesquisa serão utilizados apenas para alcançar os objetivos propostos, incluída sua publicação em congresso ou em revista científica especializada

Fui ainda informado(a) de que posso me retirar dessa pesquisa a qualquer momento, sem sofrer quaisquer sanções ou constrangimentos.

Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Pelotas, ____ de _____ de 2011.

Assinatura do(a) participante: _____

Assinatura da pesquisadora: _____

APÊNDICE 2

LEVANTAMENTO DO PERFIL DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE POPULAR EM PELOTAS

1- SEXO

- () MASCULINO
- () FEMININO

2- IDADE

- () MENORES DE 20 ANOS
- () DE 20 A 30 ANOS
- () DE 31 A 40 ANOS
- () DE 41 A 50 ANOS
- () DE 51 A 60 ANOS
- () DE 61 A 70 ANOS
- () MAIORES DE 70 ANOS
- () NÃO OPINOU

3 – ESCOLARIDADE

- () ANALFABETO OU SEM ESCOLARIDADE
- () ATÉ A 4ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU
- () DA 5ª SÉRIE ATÉ A 8ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU
- () SEGUNDO GRAU INCOMPLETO
- () SEGUNDO GRAU COMPLETO
- () SUPERIOR INCOMPLETO
- () SUPERIOR COMPLETO
- () NÃO OPINOU

4 – ESTADO CÍVIL

- () SOLTEIRO
- () CASADO
- () DIVORCIADO
- () SEPARADO
- () VIÚVO
- () UNIÃO ESTÁVEL
- () NÃO OPINOU

5 – SITUAÇÃO LABORAL

- () EMPREGADO
- () DESEMPREGADO
- () APOSENTADO/PENSIONISTA
- () NÃO OPINOU

7 – RENDA INDIVIDUAL

- () NÃO POSSUI RENDA
- () ATÉ UM SÁLARIO MÍNIMO

- () MAIS UM A TRÊS SÁLARIOS MÍNIMOS
- () MAIS DE TRÊS A CINCO SÁLARIOS MÍNIMOS
- () MAIS DE CINCO SÁLARIOS MÍNIMOS
- () NÃO OPINOU

8 – RENDA FAMILIAR

- () ATÉ UM SÁLARIO MÍNIMO
- () MAIS DE UM A TRÊS SÁLARIOS MÍNIMOS
- () MAIS DE TRÊS A CINCO SÁLARIOS MÍNIMOS
- () MAIS DE CINCO SÁLARIOS MÍNIMOS
- () NÃO OPINOU

9 – NÚMERO DE PESSOAS QUE DEPENDEM DA RENDA FAMILIAR

- () UMA
- () DUAS
- () TRÊS
- () QUATRO OU MAIS
- () NÃO OPINOU

10 – RESIDE EM:

- () IMÓVEL PRÓPRIO QUITADO
- () IMÓVEL PRÓPRIO EM PAGAMENTO OU IMÓVEL ALUGADO
- () IMÓVEL CEDIDO
- () OUTRA SITUAÇÃO. - ESPECIFICAR QUAL _____

11 – TIPO DE CONSTRUÇÃO DA MORADIA

- () ALVENARIA
- () MADEIRA
- () MISTA
- () OUTRA: - ESPECIFICAR QUAL _____

12 – QUANTIDADE DE VEZES POR SEMANA QUE REALIZA ALMOÇO NO RESTAURANTE POPULAR

- () UMA VEZ
- () DUAS VEZES
- () TRÊS VEZES
- () QUATRO VEZES
- () CINCO VEZES
- () ALGUMAS VEZES NO MÊS.
- () PRIMEIRA VEZ QUE PARTICIPO.
- () NÃO OPINOU

13 – QUANDO NÃO ALMOÇA NO RESTAURANTE POPULAR O QUE VOCÊ CONSOME:

- () ALMOÇO EM CASA.
- () MARMITA PREPARADA EM CASA.
- () PRATO FEITO OU MARMITEX COMPRADO.

- LANCHE PREPARADO EM CASA.
- LANCHE COMPRADO.
- NÃO COSTUMO ME ALIMENTAR
- DOAÇÃO
- OUTRA: - ESPECIFICAR QUAL _____

14 – EM CASA QUE REFEIÇÕES REALIZA, ALÉM DO ALMOÇO:

- CAFÉ DA MANHÃ.
- CAFÉ DA TARDE OU LANCHE.
- JANTAR.
- CAFÉ DA NOITE OU LANCHE.
- NENHUMA.

15 – MOTIVOS QUE INFLUENCIAM NA ESCOLHA DO RESTAURANTE POPULAR

- PREÇO
- REFEIÇÃO SAUDÁVEL
- LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE
- OUTROS - ESPECIFICAR QUAL _____
- NÃO OPINOU

16 – A ALIMENTAÇÃO SERVIDA NO RESTAURANTE POPULAR COMPARADA A QUE CONSOME EM SUA CASA É:

- SUPERIOR EM QUANTIDADE E VARIEDADE DE ALIMENTOS
- IGUAL EM QUANTIDADE E VARIEDADE DE ALIMENTOS
- INFERIOR EM QUANTIDADE E VARIEDADE DE ALIMENTOS
- NÃO OPINOU

17 – O SENHOR(A) PAGA O VALOR DE UM REAL COBRADO PELO ALMOÇO NO RESTAURANTE POPULAR

- SIM
- NÃO

18 – O VALOR DE UM REAL COBRADO NO RESTAURANTE POPULAR É OU NÃO ACESSÍVEL AO ORÇAMENTO MENSAL?

- É ACESSÍVEL
- NÃO É ACESSÍVEL
- NÃO OPINOU

19 – QUANTAS PESSOAS DA SUA FAMÍLIA ALMOÇAM NO RESTAURANTE POPULAR

- NENHUMA
- UMA
- DUAS
- TRÊS
- QUATRO OU MAIS
- NÃO OPINOU

APÊNDICE 3

TABELA A

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA REFERENTE AOS **DADOS PESSOAIS** DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS

DADOS PESSOAIS	N	PREVALÊNCIA (%)
GÊNERO		
TOTAL	282	100,00
FEMININO	119	42,20
MASCULINO	163	57,80
FAIXA ETÁRIA		
TOTAL	282	100,00
MENORES DE 20 ANOS	6	2,13
DE 20 A 30 ANOS	32	11,35
DE 31 A 40 ANOS	26	9,21
DE 41 A 50 ANOS	47	16,67
DE 51 A 60 ANOS	53	18,79
DE 61 A 70 ANOS	67	23,76
MAIORES DE 70 ANOS	51	18,09
NÃO OPINOU	-	-
ESCOLARIDADE		
TOTAL	282	100,00
ANALFABETO OU SEM ESCOLARIDADE	4	1,42
ATÉ A 4ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU	92	32,62
DA 5ª SÉRIE ATÉ A 8ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU	99	35,11
SEGUNDO GRAU INCOMPLETO	33	11,70
SEGUNDO GRAU COMPLETO	45	15,96
SUPERIOR INCOMPLETO	6	2,13
SUPERIOR COMPLETO	3	1,06
NÃO OPINOU	-	-
ESTADO CIVIL		
TOTAL	282	100,00
SOLTEIRO	81	28,72
CASADO	53	18,79
DIVORCIADO	28	9,93
SEPARADO	43	15,25
VIÚVO	52	18,44
UNIÃO ESTAVEL	25	8,87
NÃO OPINOU	-	-

SITUAÇÃO LABORAL		
TOTAL	282	100,00
EMPREGADO	78	27,66
DESEMPREGADO	62	21,99
APOSENTADO/PENSIONISTA	142	50,35
NÃO OPINOU	-	-

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 4

TABELA B

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA REFERENTE AOS **DADOS FINANCEIROS** DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS

DADOS FINANCEIROS	N	PREVALÊNCIA (%)
RENDA INDIVIDUAL		
TOTAL	282	100,00
NÃO POSSUI RENDA INDIVIDUAL	58	20,57
ATÉ 1 SALÁRIO MÍNIMO	143	50,71
MAIS DE 1 ATÉ 3 SALÁRIOS MÍNIMOS	76	26,95
MAIS DE 3 DE ATÉ 5 SALÁRIOS MÍNIMOS	1	0,35
MAIS DE 5 SALÁRIOS MÍNIMOS	-	-
NÃO OPINOU	4	1,42
RENDA FAMILIAR		
TOTAL	282	100,00
ATÉ 01 SALÁRIO MÍNIMO	166	58,87
MAIS DE 1 ATÉ 3 SALÁRIOS MÍNIMOS	107	37,94
MAIS DE 3 ATÉ 5 SALÁRIOS MÍNIMOS	2	0,71
MAIS DE 05 SALÁRIOS MÍNIMOS	-	-
NÃO OPINOU	5	1,77
NÃO POSSUI RENDA FAMILIAR	2	0,71
PESSOAS QUE DEPENDEM DA RENDA FAMILIAR		
TOTAL	282	100,00
UMA	109	38,65
DUAS	82	29,08
TRÊS	43	15,25
QUATRO OU MAIS	45	15,96
NÃO OPINOU	1	0,35
NÃO POSSUI RENDA FAMILIAR	2	0,71
RENDA PER CAPITA		
TOTAL	282	100,00
ATÉ 1/4 SALÁRIO MÍNIMO	17	6,03
MAIS DE 1/4 ATÉ 1/2 SALÁRIO MÍNIMO	73	25,89
MAIS DE 1/2 ATÉ 1 SALÁRIO MÍNIMO	126	44,68
MAIS DE 1 ATÉ 2,0 SALÁRIOS MÍNIMOS	27	9,57
MAIS DE 2 SALÁRIOS MÍNIMOS	32	11,35
NÃO OPINOU	5	1,77
NÃO POSSUI RENDA PER CAPITA	2	0,71

IMÓVEL EM QUE RESIDE		
TOTAL	282	100,00
IMÓVEL PRÓPRIO QUITADO	136	48,23
IMÓVEL PRÓPRIO EM PAGAMENTO OU IMÓVEL ALUGADO	58	20,57
IMÓVEL CEDIDO	70	24,82
POSSE	14	4,96
OUTRA SITUAÇÃO - (ASSENTAMENTO = 1, MORADOR DE RUA = 1, MORA COM A MÃE = 1, NÃO POSSUI CASA, MORA NUMA PEÇA CEDIDA = 1)	4	1,42
CONSTRUÇÃO DA MORADIA	282	100,00
TOTAL	237	84,04
ALVENARIA	15	5,32
MADEIRA	28	9,93
MISTA		
OUTRA SITUAÇÃO - (MORADOR DE RUA; NÃO POSSUI CASA, MORA NUMA PEÇA CEDIDA)	2	0,71

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 5

TABELA C

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA REFERENTE AOS **HÁBITOS ALIMENTARES** DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS

HÁBITOS ALIMENTARES	N	PREVALÊNCIA (%)
TOTAL	282	100,00
CAFÉ DA MANHÃ	241	84,46
NÃO SE ALIMENTA PELA MANHÃ	41	15,54
TOTAL	282	100,00
CAFÉ OU LANCHE DA TARDE	172	60,99
NÃO SE ALIMENTA À TARDE	110	39,01
TOTAL	282	100,00
JANTAR	101	35,82
CAFÉ OU LANCHE DA NOITE	174	61,70
NÃO SE ALIMENTA À NOITE	7	2,48

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 6

TABELA D

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA REFERENTE ÀS INFORMAÇÕES DOS USUÁRIOS SOBRE SUA PARTICIPAÇÃO NO RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS

PARTICIPAÇÃO NO RESTAURANTE POPULAR	N	PREVALÊNCIA (%)
ALMOÇO NO RESTAURANTE POPULAR		
TOTAL	282	100,00
UMA VEZ NA SEMANA	4	1,42
DUAS VEZES NA SEMANA	33	11,70
TRÊS VEZES NA SEMANA	60	21,28
QUATRO VEZES NA SEMANA	35	12,41
CINCO VEZES NA SEMANA	104	36,88
ALGUMAS VEZES NO MÊS	32	11,35
PRIMEIRA VEZ QUE PARTICIPA	14	4,96
NÃO OPINOU	-	-
TIPO DE REFEIÇÃO QUE REALIZA QUANDO NÃO ALMOÇA NO RESTAURANTE POPULAR.		
TOTAL	282	100,00
ALMOÇO EM CASA	220	78,01
MARMITA PREPARADA EM CASA	5	1,77
PRATO FEITO OU MARMITEX COMPRADO	28	9,93
LANCHE PREPARADO EM CASA	3	1,06
LANCHE COMPRADO	13	4,62
DOAÇÃO	1	0,35
NÃO COSTUMA SE ALIMENTAR	-	-
OUTROS: (BIFFE; ALMOÇA COM FAMILIARES; TOMA CAFÉ)	12	4,26
MOTIVOS QUE LEVARAM À ESCOLHA DO RESTAURANTE POPULAR		
TOTAL	282	100,00
PREÇO	119	42,20
REFEIÇÃO SAUDÁVEL	116	41,13
LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE	38	13,48
NÃO OPINOU	1	0,35
OUTROS: DIFICULDADE DE PREPARAR OS ALIMENTOS, LIMPEZA DO LOCAL; AMBIENTE DO RESTAURANTE POPULAR; CURIOSIDADE DE CONHECER O LOCAL.	8	2,84
A ALIMENTAÇÃO SERVIDA NO RESTAURANTE POPULAR COMPARADA A QUE CONSUME EM CASA É:		
TOTAL	282	100,00
SUPERIOR EM QUANTIDADE E VARIEDADE DE ALIMENTOS	60	21,28
IGUAL EM QUANTIDADE E VARIEDADE DE ALIMENTOS	164	58,16
INFERIOR EM QUANTIDADE E VARIEDADE DE ALIMENTOS	57	20,21
NÃO OPINOU	1	0,35

NÚMERO DE ENTREVISTADOS QUE PAGAM UM REAL		
TOTAL	282	100,00
PAGANTES	280	99,29
NÃO PAGANTES	2	0,71
AVALIAÇÃO DO PREÇO COBRADO PELA REFEIÇÃO		
TOTAL	282	100,00
ACESSÍVEL	280	99,29
NÃO ACESSÍVEL	2	0,71
NÃO OPINOU	-	-
NÚMERO DE FAMILIARES QUE ALMOÇAM NO RESTAURANTE POPULAR, ALÉM DO ENTREVISTADO		
TOTAL	282	100,00
NENHUMA	195	69,15
UMA	59	20,92
DUAS	13	4,61
TRÊS	14	4,97
QUATRO OU MAIS	1	0,35
NÃO OPINOU	-	-

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 7

TABELA E

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO NA ESCALA BRASILEIRA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR

SITUAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR	N	PREVALÊNCIA (%)
COM SEGURANÇA ALIMENTAR	164	58,16
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR	118	41,84
SENDO:		
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR LEVE	83	29,43
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR MODERADA	31	10,99
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR GRAVE	4	1,42
TOTAL	282	100,00

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 8

TABELA F

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO NA ESCALA BRASILEIRA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E O GÊNERO

SITUAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR - GÊNERO	N	PREVALÊNCIA (%)
GÊNERO FEMININO		
TOTAL	119	100,00
COM SEGURANÇA ALIMENTAR	69	57,98
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR	50	42,02
GÊNERO MASCULINO		
TOTAL	163	100,00
COM SEGURANÇA ALIMENTAR	95	58,28
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR	68	41,72
TOTAL	282	100,00

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 9

TABELA G

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO NA ESCALA BRASILEIRA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E A RENDA PER CAPITA

SITUAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR – RENDA PER CAPITA	N	PREVALÊNCIA (%)
COM SEGURANÇA ALIMENTAR	164	100,00
ATÉ 1/4 SALÁRIO MÍNIMO	-	-
MAIS QUE 1/4 ATÉ 1/2 SALÁRIO MÍNIMO	1	0,61
MAIS QUE 1/2 ATÉ 1 SALÁRIO MÍNIMO	103	62,80
MAIS DE 1 ATÉ 2 SALÁRIOS MÍNIMOS	27	16,46
MAIS DE 2 SALÁRIOS MÍNIMOS	32	19,51
SEM RENDIMENTOS	-	-
NÃO DECLAROU RENDA	1	0,61
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR	118	100,00
ATÉ 1/4 SALÁRIO MÍNIMO	17	14,41
MAIS QUE 1/4 ATÉ 1/2 SALÁRIO MÍNIMO	72	61,02
MAIS QUE 1/2 ATÉ 1 SALÁRIO MÍNIMO	23	19,49
MAIS DE 1 ATÉ 2 SALÁRIOS MÍNIMOS	-	-
MAIS DE 2 SALÁRIOS MÍNIMOS	-	-
SEM RENDIMENTOS	2	1,69
NÃO DECLAROU RENDA	4	3,39
TOTAL	282	100,00

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 10

TABELA H

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR
LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO NA ESCALA
BRASILEIRA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E A ESCOLARIDADE

SITUAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR – ESCOLARIDADE	N	PREVALÊNCIA (%)
COM SEGURANÇA ALIMENTAR	164	100,00
ANALFABETO OU SEM ESCOLARIDADE	3	1,83
ATÉ A 4ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU	56	34,15
DA 5ª SÉRIE ATÉ A 8ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU	57	34,76
SEGUNDO GRAU INCOMPLETO	17	10,36
SEGUNDO GRAU COMPLETO	25	15,24
SUPERIOR INCOMPLETO	4	2,44
SUPERIOR COMPLETO	2	1,22
NÃO OPINOU	-	-
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR	118	100,00
ANALFABETO OU SEM ESCOLARIDADE	1	0,85
ATÉ A 4ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU	36	30,51
DA 5ª SÉRIE ATÉ A 8ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU	42	35,59
SEGUNDO GRAU INCOMPLETO	17	14,41
SEGUNDO GRAU COMPLETO	19	16,10
SUPERIOR INCOMPLETO	2	1,69
SUPERIOR COMPLETO	1	0,85
NÃO OPINOU	-	-
TOTAL	282	100,00

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 11

TABELA I

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR
LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO NA ESCALA
BRASILEIRA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E A IDADE

SITUAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR – IDADE	N	PREVALÊNCIA (%)
COM SEGURANÇA ALIMENTAR	164	100,00
MENORES DE 20 ANOS	2	1,22
DE 20 A 30 ANOS	14	8,54
DE 31 A 40 ANOS	10	6,10
DE 41 A 50 ANOS	21	12,80
DE 51 A 60 ANOS	29	17,68
DE 61 A 70 ANOS	47	28,66
MAIORES DE 70 ANOS	41	25,00
NÃO OPINOU	-	-
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR	118	100,00
MENORES DE 20 ANOS	4	3,39
DE 20 A 30 ANOS	18	15,25
DE 31 A 40 ANOS	20	16,95
DE 41 A 50 ANOS	21	17,80
DE 51 A 60 ANOS	22	18,64
DE 61 A 70 ANOS	23	19,49
MAIORES DE 70 ANOS	10	8,47
NÃO OPINOU	-	-
TOTAL	182	100,00

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 12

TABELA J

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR
LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS DE ACORDO COM A SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA
ALIMENTAR E O GÊNERO

SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR – GÊNERO	N	PREVALÊNCIA (%)
GÊNERO FEMININO		
TOTAL	50	100,00
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR LEVE	37	74,00
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR MODERADA	12	24,00
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR GRAVE	1	2,00
GÊNERO MASCULINO		
TOTAL	68	100,00
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR LEVE	46	67,65
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR MODERADA	19	27,94
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR GRAVE	3	4,41
TOTAL	118	100,00

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 13

TABELA L

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS DE ACORDO COM A SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E A RENDA PER CAPITA

SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR – RENDA PER CAPITA	N	PREVALÊNCIA (%)
INSEGURANÇA ALIMENTAR LEVE	83	100,00
ATÉ ¼ DE SÁLÁRIO MÍNIMO	1	1,20
MAIS QUE ¼ A ½ SÁLARIO MÍNIMO	54	65,06
MAIS DE ½ A 1 SÁLARIO MÍNIMO	23	27,71
MAIS DE 1 ATÉ 2 SALÁRIOS MÍNIMOS	-	-
MAIS DE DOIS SÁLARIOS MÍNIMOS	-	-
SEM RENDIMENTOS	1	1,20
NÃO DECLAROU RENDA	4	4,82
INSEGURANÇA ALIMENTAR MODERADA	31	100,00
ATÉ ¼ DE SÁLÁRIO MÍNIMO	13	41,94
MAIS QUE ¼ A ½ SÁLARIO MÍNIMO	18	58,06
MAIS DE ½ A 1 SÁLARIO MÍNIMO	-	-
MAIS DE 1 ATÉ 2 SALÁRIOS MÍNIMOS	-	-
MAIS DE DOIS SÁLARIOS MÍNIMOS	-	-
SEM RENDIMENTOS	-	-
NÃO DECLAROU RENDA	-	-
INSEGURANÇA ALIMENTAR GRAVE	4	100,00
ATÉ ¼ DE SÁLÁRIO MÍNIMO	3	75,00
MAIS QUE ¼ A ½ SÁLARIO MÍNIMO	-	-
MAIS DE ½ A 1 SÁLARIO MÍNIMO	-	-
MAIS DE 1 ATÉ 2 SALÁRIOS MÍNIMOS	-	-
MAIS DE DOIS SÁLARIOS MÍNIMOS	-	-
SEM RENDIMENTOS	1	25,00
NÃO DECLAROU RENDA	-	-
TOTAL	118	100,00

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 14

TABELA M

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS DE ACORDO COM A SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E A ESCOLARIDADE

SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR – ESCOLARIDADE	N	PREVALÊNCIA (%)
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR LEVE	83	100,00
ANALFABETO OU SEM ESCOLARIDADE	1	1,20
ATÉ A 4ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU	23	27,71
DA 5ª SÉRIE ATÉ A 8ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU	27	32,53
SEGUNDO GRAU INCOMPLETO	13	15,66
SEGUNDO GRAU COMPLETO	16	19,28
SUPERIOR INCOMPLETO	2	2,41
SUPERIOR COMPLETO	1	1,20
NÃO OPINOU	-	-
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR MODERADA	31	100,00
ANALFABETO OU SEM ESCOLARIDADE	-	-
ATÉ A 4ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU	11	35,48
DA 5ª SÉRIE ATÉ A 8ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU	13	41,94
SEGUNDO GRAU INCOMPLETO	4	12,90
SEGUNDO GRAU COMPLETO	3	9,68
SUPERIOR INCOMPLETO	-	-
SUPERIOR COMPLETO	-	-
NÃO OPINOU	-	-
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR GRAVE	4	100,00
ANALFABETO OU SEM ESCOLARIDADE	-	-
ATÉ A 4ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU	2	50,00
DA 5ª SÉRIE ATÉ A 8ª SÉRIE DO PRIMEIRO GRAU	2	50,00
SEGUNDO GRAU INCOMPLETO	-	-
SEGUNDO GRAU COMPLETO	-	-
SUPERIOR INCOMPLETO	-	-
SUPERIOR COMPLETO	-	-
NÃO OPINOU	-	-
TOTAL	118	100,00

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 15

TABELA N

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS DE ACORDO COM A SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E A IDADE

SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR – IDADE	N	PREVALÊNCIA (%)
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR LEVE	83	100,00
MENORES DE 20 ANOS	2	2,41
DE 20 A 30 ANOS	12	14,46
DE 31 A 40 ANOS	11	13,25
DE 41 A 50 ANOS	15	18,07
DE 51 A 60 ANOS	19	22,89
DE 61 A 70 ANOS	16	19,28
MAIORES DE 70 ANOS	8	9,64
NÃO OPINOU	-	-
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR MODERADA	31	100,00
MENORES DE 20 ANOS	2	6,45
DE 20 A 30 ANOS	4	12,90
DE 31 A 40 ANOS	8	25,81
DE 41 A 50 ANOS	5	16,13
DE 51 A 60 ANOS	3	9,68
DE 61 A 70 ANOS	7	22,58
MAIORES DE 70 ANOS	2	6,45
NÃO OPINOU	-	-
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR GRAVE	4	100,00
MENORES DE 20 ANOS	-	-
DE 20 A 30 ANOS	2	50,00
DE 31 A 40 ANOS	1	25,00
DE 41 A 50 ANOS	1	25,00
DE 51 A 60 ANOS	-	-
DE 61 A 70 ANOS	-	-
MAIORES DE 70 ANOS	-	-
NÃO OPINOU	-	-
TOTAL	118	100,00

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 16

TABELA 0

DISTRIBUIÇÃO DA AMOSTRA DOS USUÁRIOS DO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA ESCALA BRASILEIRA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR LEVANDO EM CONTA A FREQUÊNCIA NO ALMOÇO

SITUAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR – FREQUÊNCIA ALMOÇO	N	PREVALÊNCIA (%)
COM SEGURANÇA ALIMENTAR	164	100,00
PRIMEIRA VEZ QUE PARTICIPA	1	0,61
ALGUMAS VEZES NO MÊS	14	8,55
UMA VEZ NA SEMANA	-	-
DUAS VEZES NA SEMANA	18	10,97
TRÊS VEZES NA SEMANA	34	20,73
QUATRO VEZES NA SEMANA	23	14,02
CINCO VEZES NA SEMANA	74	45,12
NÃO OPINOU	-	-
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR LEVE	83	100,00
PRIMEIRA VEZ QUE PARTICIPA	7	8,43
ALGUMAS VEZES NO MÊS	11	13,25
UMA VEZ NA SEMANA	4	4,82
DUAS VEZES NA SEMANA	8	9,64
TRÊS VEZES NA SEMANA	15	18,07
QUATRO VEZES NA SEMANA	12	14,46
CINCO VEZES NA SEMANA	26	31,32
NÃO OPINOU	-	-
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR MODERADA	31	100,00
PRIMEIRA VEZ QUE PARTICIPA	6	19,35
ALGUMAS VEZES NO MÊS	5	16,13
UMA VEZ NA SEMANA	-	-
DUAS VEZES NA SEMANA	5	16,13
TRÊS VEZES NA SEMANA	10	32,26
QUATRO VEZES NA SEMANA	1	3,23
CINCO VEZES NA SEMANA	4	12,90
NÃO OPINOU	-	-
COM INSEGURANÇA ALIMENTAR GRAVE	4	100,00
PRIMEIRA VEZ QUE PARTICIPA	-	-
ALGUMAS VEZES NO MÊS	1	25,00
UMA VEZ NA SEMANA	-	-
DUAS VEZES NA SEMANA	2	50,00
TRÊS VEZES NA SEMANA	1	25,00
QUATRO VEZES NA SEMANA	-	-
CINCO VEZES NA SEMANA	-	-
NÃO OPINOU	-	-
TOTAL	282	100,00

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 17

TABELA P

RELAÇÃO DOS CARDÁPIOS DE ALMOÇO DO RESTAURANTE POPULAR DE PELOTAS ANÁLISADOS

CARDÁPIOS	
CARDÁPIO I	CARDÁPIO VI
Prato principal – Carne com molho Guarnição - massa Salada - alface Acompanhamento - Arroz e feijão	Prato principal - Pizza de mozzarella Guarnição - couve refogada Salada de pepino Acompanhamento - Arroz e feijão
CARDÁPIO II	CARDÁPIO VII
Prato principal - guisado refogado Guarnição - Batata doce Salada - Repolho com nabo Acompanhamento - Arroz e feijão	Prato principal - carne picada com molho Guarnição - polenta cozida Salada – Pepino Acompanhamento - Arroz e feijão
CARDÁPIO III	CARDÁPIO VIII
Prato principal – Hambúrguer Guarnição – Massa ao dente Salada – Repolho Acompanhamento - Arroz e feijão	Prato principal - Enroladinho de salsicha Guarnição - couve com repolho Salada – Alface Acompanhamento - Arroz e feijão
CARDÁPIO IV	CARDÁPIO IX
Prato principal – Picadinho de carne com molho Guarnição - batata doce cozida Salada – alface Acompanhamento - Arroz e feijão	Prato principal - carne com molho Guarnição - massa com beterraba Salada – Alface Acompanhamento - Arroz e feijão
CARDÁPIO V	CARDÁPIO X
Prato principal - Salsichão no forno Guarnição - chuchu com molho branco Salada de alface Acompanhamento - Arroz e feijão	Prato principal - Frango desfiado com ervilha e milho Guarnição - batata doce Salada de beterraba Acompanhamento - Arroz e feijão

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 18

TABELA Q

ANÁLISE NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS ELABORADOS PARA O ALMOÇO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE POPULAR

ALMOÇO	PROTEÍNAS (%)	LIPÍDIOS (%)	GLÍCÍDIOS (%)	GORDURAS SATURADAS GR	FIBRAS GR	SÓDIO MG	NDPCAL (%)
CARDÁPIO I KCAL – 883,15	16,2	25,5	58,3	7,65	16,72	459,11	9,5
CARDÁPIO II KCAL – 955,51	16,2	24,7	59,1	9,03	19,43	671,34	9,6
CARDÁPIO III KCAL – 916,84	16,1	27,2	56,7	8,64	15,96	1.189,27	9,7
CARDÁPIO IV KCAL – 916,16	14,7	24,0	61,3	7,47	19,52	465,72	8,4
CARDÁPIO V KCAL – 790,76	15,7	27,3	57,0	6,12	15,95	1.196,82	9,2
CARDÁPIO VI KCAL – 902,70	15,8	25,2	59,0	9,09	21,61	992,34	9,0
CARDÁPIO VII KCAL – 819,19	16,1	27,0	56,9	7,55	16,44	460,63	9,7
CARDÁPIO VIII KCAL – 884,15	13,9	25,1	61,0	3,33	19,28	1.496,85	7,3
CARDÁPIO IX KCAL – 907,04	16,1	24,9	59,0	7,65	17,11	466,11	9,3
CARDÁPIO X KCAL – 796,68	16,5	15,8	67,7	2,99	19,50	495,51	9,4

Fonte: Sistematização da autora

APÊNDICE 19

TABELA R

TABULAÇÃO DOS DADOS DA LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NO RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS

ITENS AVALIADOS	SIM	NÃO	N/A (*)
EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES – 78 ITENS			
TOTAL	56	7	15
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS – 21 ITENS			
TOTAL	17	4	-
MANIPULADORES – 14 ITENS			
TOTAL	12	2	-
PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO – 32 ITENS			
TOTAL	17	2	13
DOCUMENTAÇÃO – 17 ITENS			
TOTAL	0	17	-
TOTAL DE ITENS DA LISTA DE BOAS PRÁTICAS - 162	102	32	28

Fonte: Sistematização da autora

Observação: (*) N/A = não se aplica

APÊNDICE 20

TABELA S

TABULAÇÃO DOS DADOS DA LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NO RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NA CIDADE DE PELOTAS

AVALIAÇÃO DOS ITENS	ITENS	PERCENTUAL (%)
TOTAL DE ITENS AVALIADOS	134	100,00
EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES	63	100,00
ITENS ATENDIDOS	56	88,89
ITENS NÃO ATENDIDOS	7	11,11
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	21	100,00
ITENS ATENDIDOS	17	80,95
ITENS NÃO ATENDIDOS	4	19,05
MANIPULADORES	14	100,00
ITENS ATENDIDOS	12	85,71
ITENS NÃO ATENDIDOS	2	14,29
PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO	19	100,00
ITENS ATENDIDOS	17	89,47
ITENS NÃO ATENDIDOS	2	10,53
DOCUMENTAÇÃO	17	100,00
ITENS ATENDIDOS	0	0,00
ITENS NÃO ATENDIDOS	17	100,00

Fonte: Sistematização da autora