

**UNIVERSIDADE TIRADENTES
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**ANA ÍRIS DE JESUS LIMA
JOSIVANIA MILENA DOS SANTOS
SABRINA BRUNO SANTOS SOUZA**

**ASPECTOS ALIMENTARES E NUTRICIONAIS DOS USUÁRIOS
DE UM RESTAURANTE POPULAR EM ARACAJU**

Aracaju

2023

**ANA ÍRIS DE JESUS LIMA
JOSIVANIA MILENA DOS SANTOS
SABRINA BRUNO SANTOS SOUZA**

**ASPECTOS ALIMENTARES E NUTRICIONAIS DOS USUÁRIOS DE UM
RESTAURANTE POPULAR EM ARACAJU**

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Universidade Tiradentes - Unit, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Nutrição sob orientação da Prof^ª Msc. Ticiane Clair Remacre Munerato Lima.

**Aracaju
2023**

RESUMO

Introdução: Na população brasileira vem aumentando a prevalência de insegurança alimentar na última década. Consumindo alimentos com valores nutricionais inadequados ou possuem uma incerteza quanto ao acesso de alimentos futuros. A lei 11.346 de 2006, determina que a alimentação é direito fundamental para todos, tendo como dever de o Estado assegurar uma alimentação de qualidade para população, por meio de políticas públicas. Como a implementação dos restaurantes populares, com preços acessíveis, certificando o acesso a alimentação nutritiva para a população em vulnerabilidade social. Em Aracaju- Sergipe, existe o Restaurante Popular Padre Pedro, oferecendo diariamente cerca de 2.600 refeições pelo valor simbólico de R\$ 1,00. **Objetivo:** Identificar as características nutricionais e alimentares dos usuários do restaurante, bem como nível de satisfação dos mesmos com a comida ofertada. **Método:** Estudo transversal, quantitativo, realizado no Restaurante Popular Padre Pedro, Aracaju. Aplicação de questionário constando de perguntas sobre satisfação com alimentos recebidos, sobre saúde e hábitos alimentares e nutricionais, além disso, foi realizada uma avaliação antropométrica através das seguintes medidas: peso, altura e circunferência da cintura. **Resultados:** A pesquisa totaliza 100 participantes, sendo a maioria do sexo masculino, com idade inferior a 60 anos, com ensino fundamental incompleto, solteiro, tendo como profissão/ocupação autônomo, com renda familiar de até meio salário mínimo e quanto a dados raciais, brancos. Há uma prevalência de sobrepeso, sendo classificada a circunferência da cintura a maioria estão em risco nutricional. Analisando o estudo, a maior parte dos usuários entrevistados, sentem mais fome no horário de meio dia, consomem frutas de um a três dias na semana e refrigerante, quase todos os dias. Tendo como história clínica atual e história clínica de antecedentes familiares, a hipertensão. Sobre a frequência de utilização do Restaurante, nota-se que o maior número almoça no mesmo e que apenas 52% dos entrevistados fazem essa refeição no Padre Pedro. De acordo com a satisfação sobre sabor e quantidade da comida, teve como resposta a maior porcentagem; bom e suficiente, respectivamente. E em relação ao suco ofertado, teve ruim, como metade das respostas e sobre a quantidade de proteína ofertada, a maioria considerou suficiente. **Conclusão:** Após a análise da pesquisa conclui-se que a prevalência de excesso de peso nos usuários avaliados foi elevada, assim como de indivíduos com risco elevado para doenças cardiovasculares segundo a circunferência da cintura. Os participantes possuem uma boa aceitação em relação a quantidade e qualidade da comida ofertada. Nesse sentido, torna-se necessário o monitoramento desse diagnóstico e o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional permanentes e efetivas como parte das estratégias de intervenção na promoção da saúde.

Palavras chave: Insegurança alimentar, políticas públicas, restaurantes populares, Padre Pedro, SISAN.

ABSTRACT

Introduction: In the Brazilian population, the prevalence of food insecurity has been increasing in the last decade. Consuming foods with inadequate nutritional values or have an uncertainty about access to future foods. Law 11,346 of 2006 determines that food is a fundamental right for all, with the duty of the State to ensure quality food for the population through public policies. Having as the implementation of popular restaurants, with affordable prices, certifying access to nutritious food for the population in social vulnerability. In Aracaju- Sergipe, has the Popular Restaurant Padre Pedro, offering daily about 2,600 meals for the symbolic value of R \$ 1.00. **Objective:** To identify the nutritional and dietary

characteristics of the users of the restaurant, as well as their level of satisfaction with the food offered. **Method:** Cross-sectional, quantitative study carried out at the Padre Pedro Popular Restaurant, Aracaju. Application of a questionnaire consisting of questions about satisfaction with food received, health and eating and nutritional habits, in addition, an anthropometric evaluation was performed through the following measurements: weight, height and waist circumference. **Results:** The research totals 100 participants, most of them male, aged less than 60 years, with incomplete elementary education, single, having as profession/autonomous occupation, with family income of up to half a minimum wage and as for racial data, white. There is a prevalence of overweight, being classified waist circumference most are at nutritional risk. Analyzing the study, most of the users interviewed feel hungrier at noon, consume fruit one to three days a week and soda almost every day. Having as current clinical history and clinical history of family history, hypertension. Regarding the frequency of use of the Restaurant, it is noted that the largest number have lunch in it and that only 52% of the interviewees make this meal at Padre Pedro. According to the satisfaction about taste and quantity of the food, the answer was the highest percentage, good and sufficient, respectively. And in relation to the juice offered, it was bad, as half of the answers and about the amount of protein offered, most considered it sufficient. **Conclusion:** After the analysis of the research it is concluded that the prevalence of overweight in the users evaluated was high, as well as of individuals at high risk for cardiovascular diseases according to waist circumference. The participants have a good acceptance in relation to the quantity and quality of the food offered. In this sense, it is necessary to monitor this diagnosis and develop permanent and effective food and nutrition education actions as part of intervention strategies in health promotion.

Keywords: Food insecurity, public policies, popular restaurants, Padre Pedro, SISAN.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	6
2. OBJETIVOS	7
2.1 OBJETIVO GERAL.....	7
2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO.....	7
3. METODOLOGIA	8
4. RESULTADOS	9
5. DISCUSSÃO	17
6. CONCLUSÃO	19
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	19
APÊNDICES	21

1. INTRODUÇÃO

Atualmente, verificam-se esforços contínuos em nível nacional e internacional para combater a fome, tendo em vista que a erradicação deste problema social é um dos objetivos da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas. No contexto brasileiro nota-se historicamente o desenvolvimento e execução de políticas públicas destinadas a garantir a disponibilidade e acesso a alimentos de forma constante e com boa qualidade nutricional (VASCONCELOS, 2005). No entanto, é preocupante observar que os índices de insegurança alimentar têm aumentado em todo o território nacional a partir da segunda década do século XXI (FAO, 2022; REDE PENSSAN, 2022).

Define-se segurança alimentar como o acesso constante e suficiente a gêneros alimentícios em quantidade e qualidade ideais, sem que haja prejuízo de outras necessidades tidas como essenciais (BRASIL, 2006). Dessa forma, o conceito de insegurança alimentar é definido como o exato oposto, podendo, entretanto, ser classificado em: leve, quando há inadequação da qualidade nutricional dos alimentos, ou no caso de haver previsão de escassez futura de gêneros alimentícios; moderada, quando a falta de alimentos implica numa mudança de padrões alimentares, ou quando há uma diminuição quantitativa dos alimentos para os adultos de determinado domicílio; severa, quando a redução quantitativa de alimentos passa a afetar os menores de idade, ou, em casos extremos, quando a escassez impede que um indivíduo tenha acesso a alimentação diária (ANJOS; CALDAS, 2018).

A prevalência da insegurança alimentar entre a população brasileira vem aumentando na última década. Segundo estudo realizado em 2022 pela Rede de Pesquisas em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, 58,7% dos brasileiros encontram-se em algum nível de insegurança alimentar, de maneira que, pelo menos 28% da população encontra-se num estágio leve, ou seja, consome alimentos com valores nutricionais inadequados ou possuem uma incerteza quanto ao acesso de alimentos no futuro. Compreende-se, dessa forma, que o conceito de insegurança alimentar e sua abrangência na sociedade não se associa unicamente à falta de alimentos, mas está igualmente ligada à má qualidade nutricional do que é consumido (REDE PENSSAN, 2022).

A criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), por meio da Lei 11.346 de 2006, estabelece que a alimentação adequada é um direito humano fundamental, diretamente relacionado à garantia da dignidade e, portanto, essencial para a realização dos direitos estabelecidos na Constituição de 1988 (BRASIL, 2006).

Da mesma forma, se estabelece que o Estado brasileiro tem o dever jurídico de garantir uma alimentação de qualidade a toda a população, por meio de políticas públicas efetivas, e o SISAN é uma importante ferramenta para a efetivação delas, pois articula esforços entre os diferentes setores governamentais e a sociedade civil, objetivando garantir o acesso universal à alimentação adequada e saudável. Nesse aspecto, a implementação dos restaurantes populares no Brasil é essencial para garantir o acesso à alimentação nutritiva para a população em situação de vulnerabilidade social. Esses estabelecimentos oferecem refeições nutritivas e balanceadas a preços acessíveis, contribuindo para a redução da fome e da desnutrição no país (BRASIL, 2004).

No estado de Sergipe, a capital Aracaju possui o restaurante popular Padre Pedro, localizado no Centro, e mantido pelo governo estadual. O referido estabelecimento, de acordo com informações disponíveis no site oficial, oferece diariamente cerca de 2.600 refeições pelo valor simbólico de R\$ 1,00. O cardápio diário é montado por parte da Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria do Estado de Assistência Social e Cidadania e produzido por uma empresa contratada via processo licitatório (GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE, 2023). O restaurante popular Padre Pedro, visa garantir a segurança alimentar dos usuários e também a melhora das características nutricionais da população com vulnerabilidade social.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Dessa forma, o presente estudo possui o objetivo de identificar as características nutricionais e alimentares dos usuários do restaurante, bem como o nível de satisfação dos mesmos com a comida ofertada. Os resultados dessa pesquisa poderão municiar os órgãos públicos para a necessidade de Vigilância nutricional dos usuários, bem como a avaliação da necessidade de mudanças futuras no cardápio.

2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO

- Analisar o papel dos restaurantes populares na garantia da segurança alimentar;
- Avaliar as características alimentares nutricionais dos usuários do restaurante popular Padre Pedro em Aracaju, Sergipe;
- Avaliar o estado nutricional dos usuários;

- Classificar o risco cardiovascular através da circunferência da cintura;
- Averiguar a história clínica atual e de antecedentes familiares dos usuários;
- Verificar a frequência de utilização do Restaurante Popular Padre Pedro;
- Pesquisar o grau de satisfação das refeições servidas;
- Investigar a preferência das refeições ofertadas.

3. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, que foi realizado no Restaurante Popular Padre Pedro, localizado em Av. Antônio Cabral, s/n - Industrial - Aracaju.

A coleta de dados aconteceu no pátio do restaurante popular, foi realizada por estudantes de nutrição e ocorreu no mês de março de 2023. Ao todo, foram realizados quatro encontros, sendo dois pela manhã e dois pela tarde. Inicialmente os usuários foram recrutados por meio de um convite para participar da pesquisa, em que foram apresentados as informações e o objetivo do estudo. Os beneficiários realizaram a participação de forma voluntária da coleta de dados, por meio de uma entrevista com um questionário semiestruturado e adaptado que foi criado com base em estudo preexistente (BRASIL, 2021).

O questionário abordou questões sobre informações socioeconômicas e demográficas como: idade, sexo, cor/etnia (autodeclarada), escolaridade, estado civil, renda mensal, profissão/ocupação. Além disso, existem outras variáveis no questionário como característica da alimentação (consumo semanal de frutas e refrigerantes) e auto-referência do diagnóstico médico anterior da presença de doenças crônicas não transmissíveis (diabetes, hipertensão, infarto, derrame, AVC e dislipidemias).

Para a análise dos dados a variável cor/etnia foi classificada em branca, preto e pardo, de acordo com autodeclaração dos indivíduos. A escolaridade foi classificada, nunca frequentou a escola, ensino fundamental completo ou incompleto e ensino médio completo ou incompleto. O estado civil foi classificado em: casado, solteiro e divorciado ou viúvo.

Aplicação de questionários constando de perguntas sobre as refeições oferecidas pelo Restaurante, o grau de satisfação com os alimentos recebidos, sobre saúde e hábitos alimentares e nutricionais.

Além disso, foi realizada uma avaliação antropométrica através da coleta das seguintes medidas: 1) peso, a mensuração do peso foi realizada utilizando uma balança mecânica antropométrica, sendo está posicionada em superfície lisa, plana e firme. Os participantes

estavam descalços, vestindo roupas leves, eretos, com os pés juntos e os braços estendidos ao longo do corpo; 2) altura, foi aferida utilizando estadiômetro portátil. Os indivíduos ficaram no centro do equipamento, com a cabeça livre de adereços, braços estendidos ao longo do corpo, a cabeça erguida, olhando para um ponto fixo na altura dos olhos, com os calcanhares, ombros e nádegas em contato com o estadiômetro e ossos internos dos calcanhares se tocando (BRASIL, 2009); 3) circunferência da cintura, foi verificada com o auxílio de uma fita antropométrica inelástica contornando o maior diâmetro entre o último arco costal e a crista do ílio no quadril (ABESO, 2009).

O estado nutricional foi classificado pelo índice de massa corporal (IMC), calculado por meio da relação do peso (kg) pela altura ao quadrado (m²) e foi classificado conforme os pontos de corte propostos pela OMS (1998). A circunferência da cintura foi classificada a partir dos pontos de corte sugeridos para homens pela Organização Mundial da Saúde: >94cm como risco aumentado para eventos cardiovasculares e >102 cm risco muito aumentado (WHO, 1998).

Para análise dos dados, foi utilizada a estatística descritiva, e os resultados foram expressos em frequência absoluta com o auxílio do programa Excel.

4. RESULTADOS

A população do estudo é composta pelos usuários do Restaurante Popular Padre Pedro, totalizando 100 participantes. Segundo os dados sociodemográficos, nota-se que a maioria são do sexo masculino (66%), com idade inferior a 60 anos. Sendo o maior número com o ensino fundamental incompleto (64%), solteiro (62%), tendo como profissão/ocupação, autônoma (41%). Com renda familiar de até meio salário-mínimo, seguido de um salário mínimo e de um a dois salários mínimos. E quanto a dados raciais, o maior percentual se consideram pardos (46%) (tabela 1).

Tabela 1. Caracterização sociodemográfica da amostra do estudo (n =100), usuários do restaurante popular Padre Pedro, Aracaju, 2023

VARIÁVEL	Total (n=100)
SEXO, n (%)	
Feminino	34 (34%)
Masculino	66 (66%)

IDADE, n (%)	
Abaixo de 60	71 (71%)
Acima de 60	29 (29%)
ESCOLARIDADE, n (%)	
Analfabeto	2 (2%)
Fundamental Incompleto	64 (64%)
Fundamental Completo	11 (11%)
Médio Incompleto	17 (17%)
Médio Completo	5 (5%)
Superior Completo	1 (1%)
ESTADO CIVIL, n (%)	
Casado	30 (30%)
Solteiro	62 (62%)
Viúvo/ Divorciado	8 (8%)
PROFISSÃO/OCUPAÇÃO, n (%)	
Autônomo	41 (41%)
Doméstica	16 (16%)
Vendedor	10 (10%)
Aposentado	8 (8%)
Outros	25 (25%)
RENDA FAMILIAR, n (%)	
Até 1/2 Salário-mínimo	57 (57%)
1 Salário-mínimo	40 (40%)
1-2 Salários-mínimos	3 (3%)
COR/RAÇA, n (%)	
Branco	21 (21%)
Preto	33 (33%)
Pardo	46 (46%)

Com relação aos dados da avaliação antropométrica, foi possível observar elevada prevalência de sobrepeso (61%), seguido do peso adequado (33%). Sendo classificada a circunferência da cintura a maior parte estão em risco nutricional (69%) (figura 1 e 2).

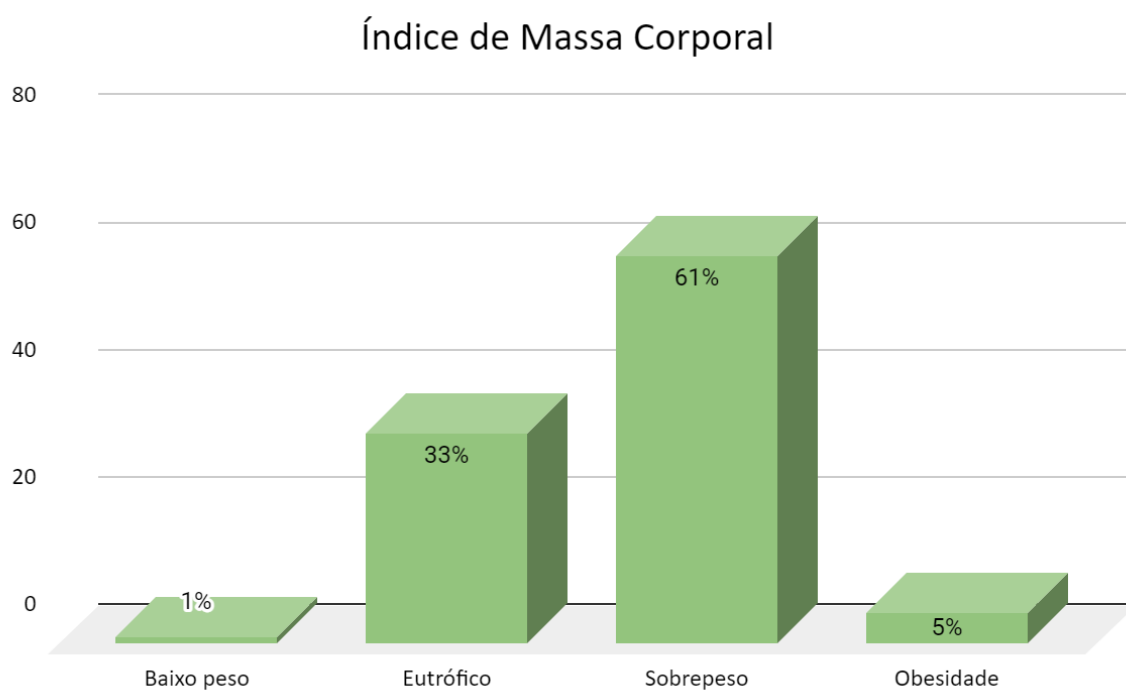


Figura 1. Classificação do estado nutricional dos Usuários do Restaurante Popular Padre Pedro com índice de massa corporal (IMC). Aracaju, 2023.

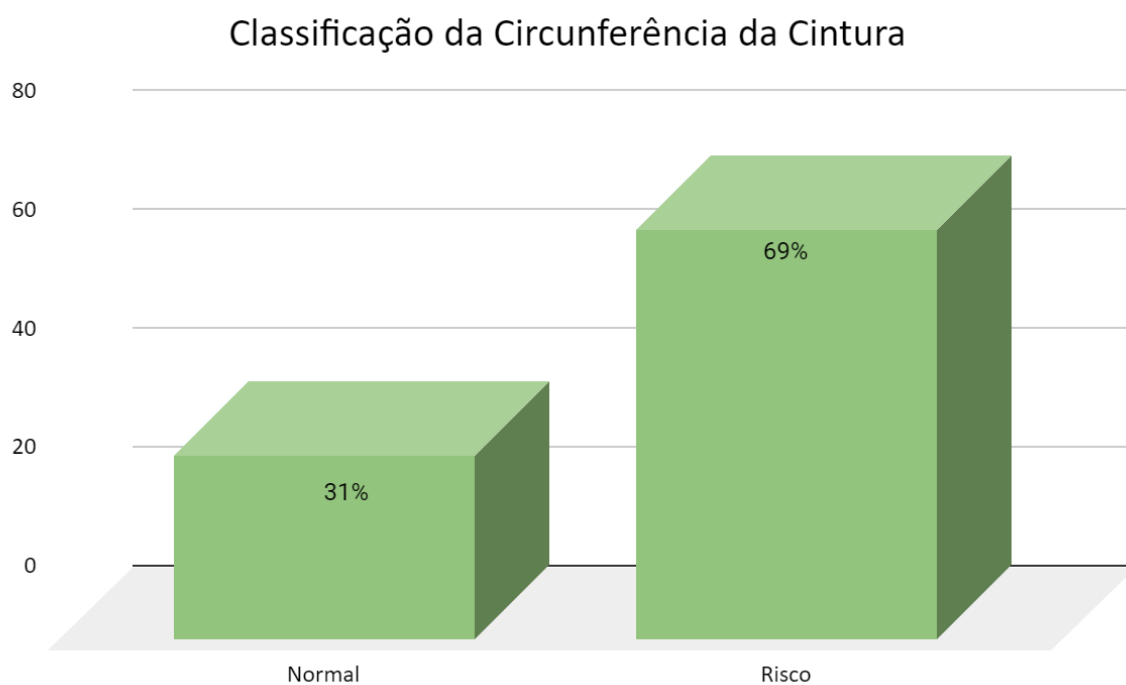


Figura 2. Classificação de risco cardiovascular dos usuários do Restaurante Popular Padre Pedro de acordo com a circunferência da cintura. Aracaju, 2023.

Analisando a situação das características alimentares, a maior parte dos usuários entrevistados, sentem mais fome no horário de meio dia. Sobre a quantidade de vezes que consome frutas e refrigerante na semana, a maioria respondeu que de um a três dias e quase todos os dias, respectivamente. Conforme a análise da história clínica atual e história clínica de antecedentes familiares, teve como prevalência a hipertensão (44%) (tabela 2).

Tabela 2. Características alimentares e clínicas dos usuários do Restaurante Popular Padre Pedro (n =100), Aracaju, 2023

VARIÁVEL	Total (n=100)
HORÁRIO QUE MAIS SENTE FOME, n (%)	
Manhã	15 (15%)
Meio-dia	82 (82%)
Noite	3 (3%)
QUANTOS DIAS NA SEMANA CONSOME FRUTAS, n (%)	
Todos os dias	7 (7%)
1-3 dias	66 (66%)
4-6 dias	12 (12%)
Quase todos os dias	13 (13%)
Nunca	2 (2%)
QUANTOS DIAS NA SEMANA CONSOME REFRIGERANTE, n (%)	
Todos os dias	
1-3 dias	1 (1%)
4-6 dias	12(12%)
Quase todos os dias	1 (1%)
Nunca	62 (62%)
	24 (24%)
HISTÓRIA CLÍNICA ATUAL, n (%)	
Hipertensão	
Diabetes	44 (44%)
Doença Cardiovascular	23 (23%)
Outros	2 (2%)
Nenhuma	4 (4%)
	27 (27%)

VARIÁVEL	Total (n=100)
HISTÓRIA CLÍNICA DE ANTECEDENTES FAMILIARES, n (%)	
Hipertensão	41 (41%)
Diabetes	20 (20%)
Doença Cardiovascular	2 (2%)
Outros	2 (2%)
Nenhuma	35 (35%)

Analisando os dados de frequência de utilização do Restaurante, nota-se que o maior número almoça no Restaurante, quatro dias na semana e entram na fila depois das 09:00. Percebe-se que referente a janta, apenas 52% dos entrevistados fazem essa refeição ao menos, três vezes na semana, entrando na fila entre 16:00 e 16:30 (tabela 3).

Tabela 3. Frequência de utilização do Restaurante da amostra do estudo (n =100), usuários do restaurante popular Padre Pedro, Aracaju, 2023.

VARIÁVEL	Total (n=100)
ALMOÇA NO PADRE PEDRO, n (%)	
Sim	98 (98%)
Não	2 (2%)
QUANTAS VEZES ALMOÇA NO PADRE PEDRO, n (%)	
1 vez	1 (1%)
2 vezes	11 (11%)
3 vezes	23 (23%)
4 vezes	33 (33%)
5 vezes	30 (30%)
QUAL HORÁRIO ENTRA NA FILA DO ALMOÇO, n (%)	
Antes das 07:00	5 (5%)
07:00 – 07:30	20 (20%)
07:30 – 08:00	15 (15%)
08:00 – 08:30	8 (8%)
Depois das 09:00	50 (50%)

JANTAR NO PADRE PEDRO, n (%)

Sim	52 (52%)
Não	48 (48%)

QUANTAS VEZES JANTA NO PADRE PEDRO, n (%)

1 vez	
2 vezes	1 (1%)
3 vezes	4 (4%)
4 vezes	20 (20%)
5 vezes	16 (16%)
	11 (11%)

QUAL HORÁRIO ENTRA NA FILA DO JANTAR, n (%)

Antes das 15:00	1 (1%)
15:00 – 15:30	17 (17%)
15:30 – 16:00	5 (5%)
16:00 – 16:30	29 (29%)

De acordo com o questionário de satisfação sobre o sabor e quantidade da comida ofertada, teve o maior número de respostas bom (79%) e suficiente (98%), respectivamente (figura 3 e 4). Em relação ao suco, tem como resultado 50% ruim e outra metade dividida entre bom e ótimo (figura 5). Segundo o questionamento da proteína ofertada, a maioria considerou a quantidade suficiente (figura 6).

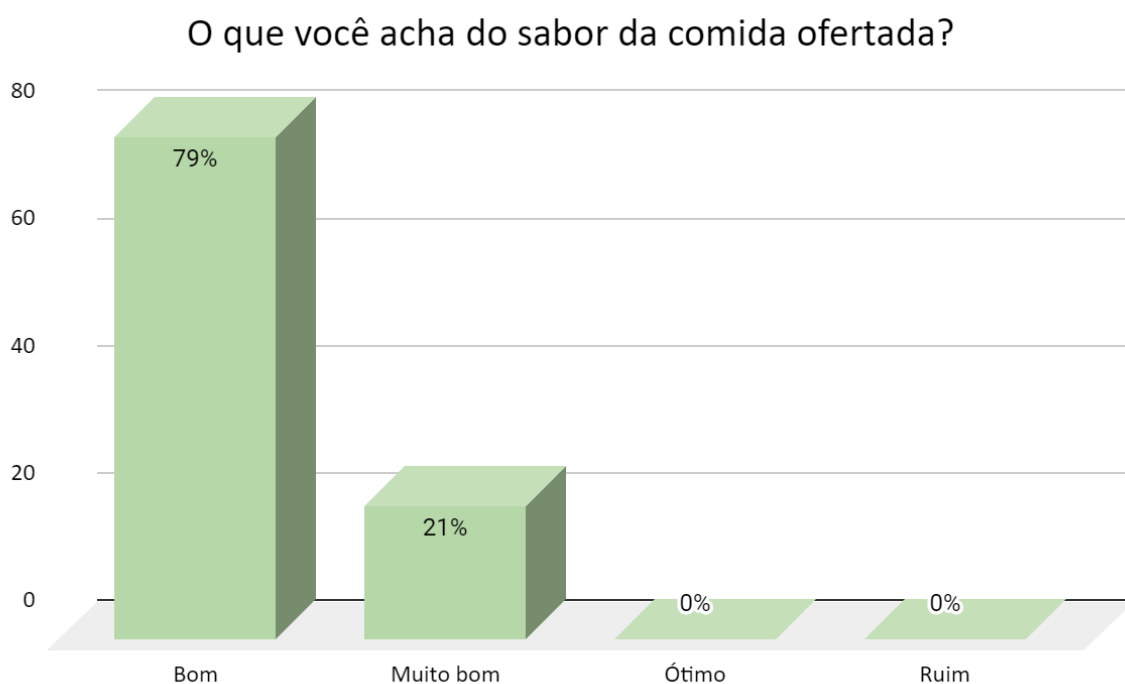


Figura 3. Satisfação sobre o sabor da comida ofertada aos Usuários do Restaurante Popular Padre Pedro. Aracaju, 2023.

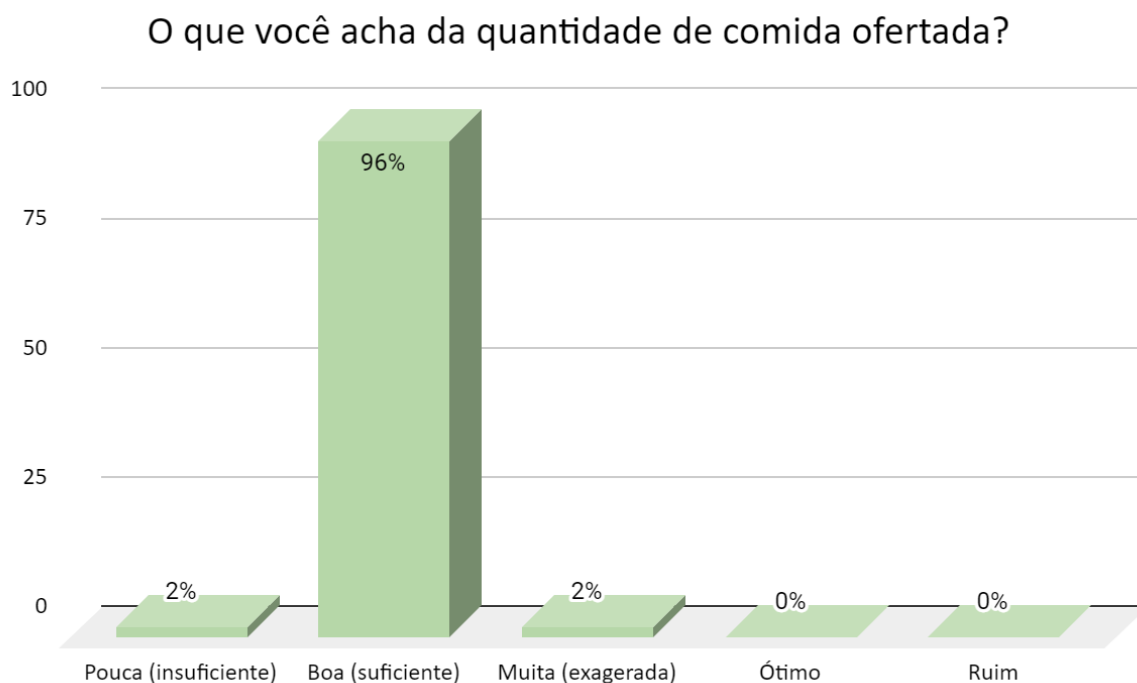


Figura 4. Satisfação sobre a quantidade da comida ofertada aos Usuários do Restaurante Popular Padre Pedro. Aracaju, 2023.

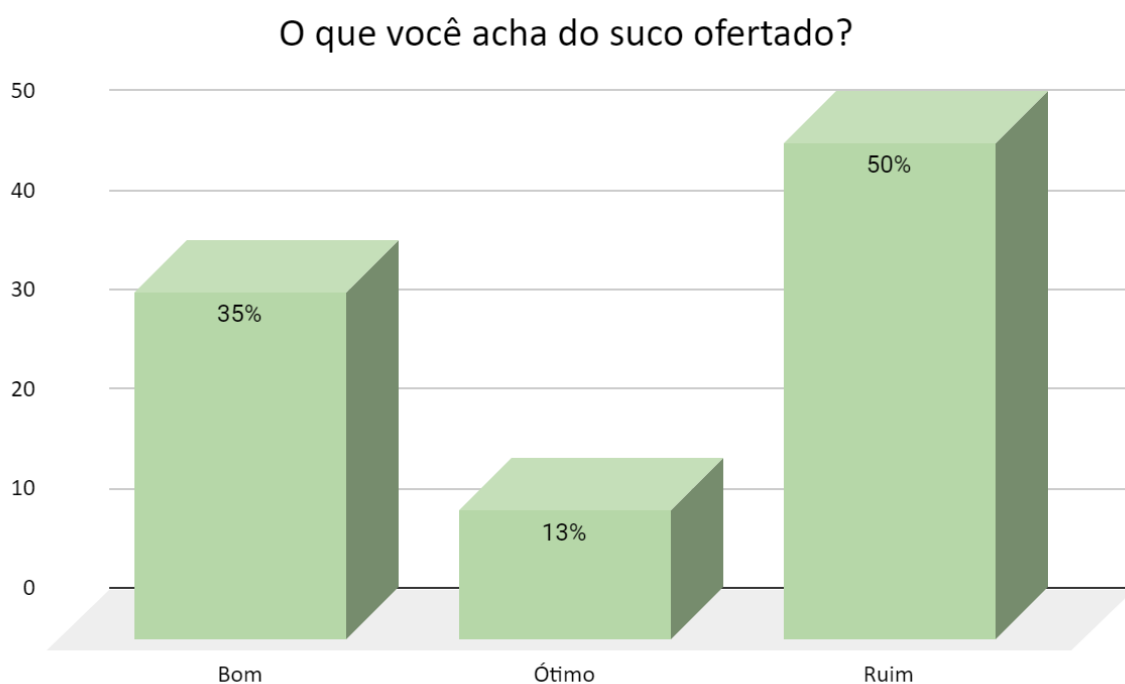


Figura 5. Satisfação sobre o suco ofertado aos Usuários do Restaurante Popular Padre Pedro. Aracaju, 2023.

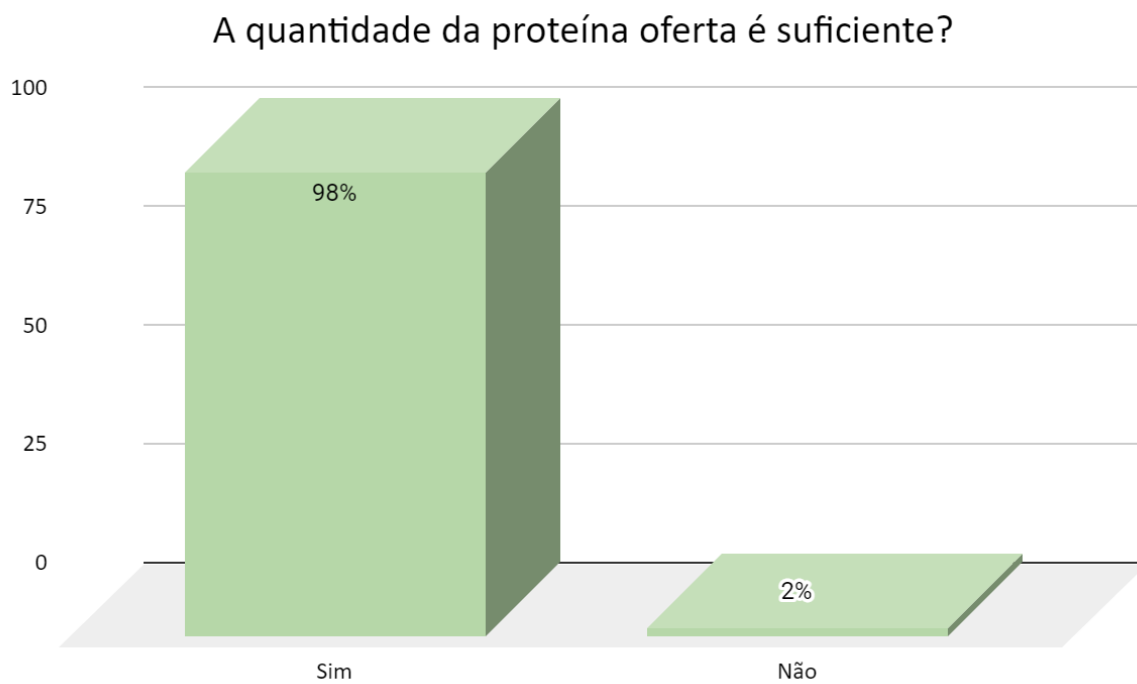


Figura 6. Satisfação sobre a quantidade de proteína ofertada aos Usuários do Restaurante Popular Padre Pedro. Aracaju, 2023.

E por fim, na figura 7, a grande parte dos usuários declararam que a refeição que mais gostam é o churrasco.

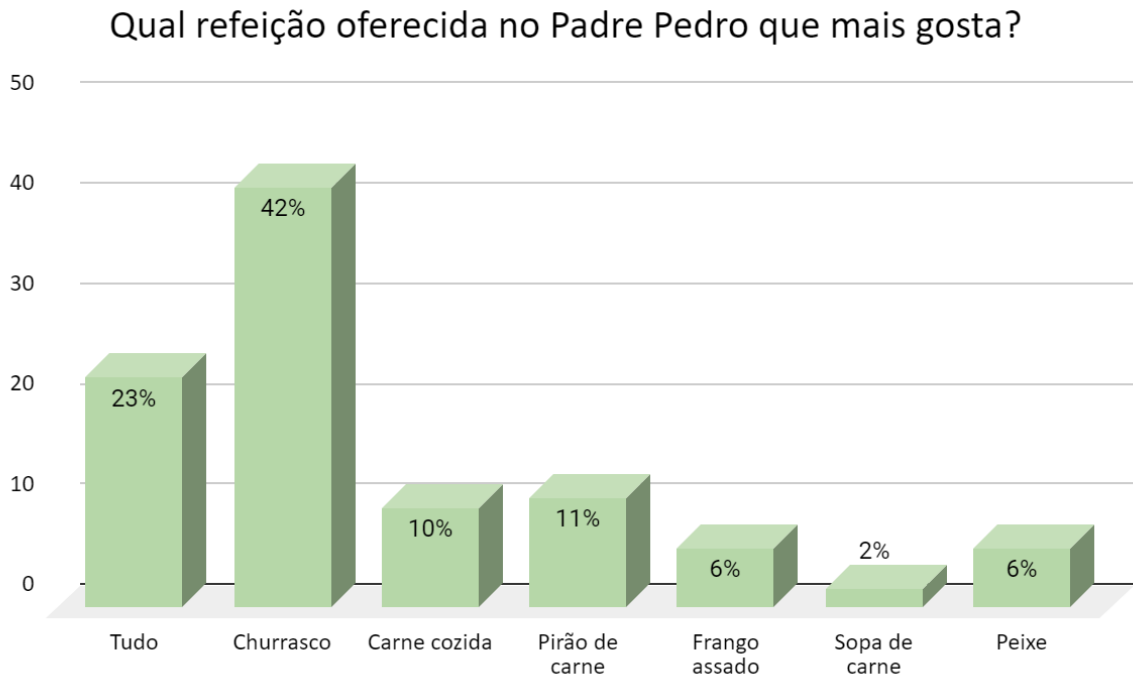


Figura 7. Refeição de melhor aceitação dos Usuários do Restaurante Popular Padre Pedro. Aracaju, 2023.

5. DISCUSSÃO

De acordo com dados apresentados, avaliamos que a maioria dos entrevistados é do sexo masculino. Esses dados divergem com as estatísticas globais, uma vez que, conforme a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), a insegurança alimentar moderada e grave, em nível global, é 10% mais prevalente entre mulheres do que entre homens (GONZALEZ,2022). O público-alvo dos Restaurantes Populares são pessoas que se encontram em circunstância de insegurança alimentar, especialmente pessoas de baixa renda (BRASÍLIA, 2004). O nosso estudo resultou que grande parte dos usuários vivem com menos de um salário-mínimo e com grau de escolaridade de ensino fundamental incompleto.

Devido ao maior quantitativo das respostas sobre o estado civil solteiro, o Padre Pedro é uma facilidade para que eles não precisem se preocupar em preparar a comida e por ter um valor acessível, a maioria frequenta a Restaurante diariamente. Durante a pesquisa foi dito pelos mesmos que essa Política Pública de Restaurantes Populares, é um método de distração por além de servirem refeições, é um espaço de promoção da saúde das pessoas que se

utilizam deles.

A falta de conhecimento sobre uma alimentação rica nutricionalmente, junto com a falta de recursos estão associadas a má alimentação. Em virtude da pesquisa, identificamos que há pouco consumo de frutas e uma alta ingestão de refrigerantes. Visto que a Insegurança Alimentar está relacionada não somente à falta de comida, mas também à substituição de alimentos ricos em nutrientes e vitaminas por alimentos mais em conta e com baixo valor nutricional, os seus efeitos são os mais diversos (PAULA, 2023).

Quanto à satisfação do suco ofertado, houve questionamento sobre a espessura e o excesso de açúcar e com base na satisfação da quentinha, foi analisado que há uma boa aceitação na quantidade e na qualidade. Além disso, durante a pesquisa percebemos que havia um baixo consumo de nutrientes na alimentação, tendo em conta que fora do Restaurante, há um alto domínio da ingestão de alimentos ultraprocessados e industrializados.

Com base na aplicação do questionário e relato dos participantes, observamos que os indivíduos consomem refeições mais nutritivas no Restaurante. Onde eles oferecem uma quentinha, baseada em arroz, feijão, uma guarnição, carne e saladas, com quantidades moderadas de sal e gordura. O horário em que os usuários saem de casa para enfrentar a fila acaba sendo o fator para a ingestão de qualquer refeição mais rápida, como os próprios relataram o consumo de pão com mortadela, bolachas e sucos industrializados.

No Brasil, o excesso de peso acomete 52,5% da população e é semelhante aos resultados do estudo (Vigitel, 2014). Dados da Vigitel do mesmo ano apontam que 51% da população de Aracaju encontrava-se em sobrepeso e esse dado torna-se preocupante quando confrontado com a estimativa da Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica (ABESO) de que, cerca de 2,3 bilhões de adultos estarão com sobrepeso e mais de 700 milhões obesos.

“A má alimentação vem se tornando cada vez mais evidente no Brasil e em outros países, provocando o aumento considerável nos casos de doenças crônicas não transmissíveis”, alerta o professor do curso de Nutrição do Uni Curitiba (UNICURITIBA,2022). De acordo com as interrogativas sobre história clínica atual e de antecedentes familiares, prevalecem a hipertensão arterial e diabetes. Segundo estudo “Hipertensão: maus hábitos alimentares são um risco à saúde” a hipertensão é a doença crônica com maior incidência no Brasil e atinge cerca de 25% da população.

O estudo realizado em 2022, onde foi avaliado a satisfação dos usuários, “Pesquisa de satisfação apresenta perfil dos frequentadores dos restaurantes populares de Toledo”, observamos que ao comparado como o nosso a maioria dos participantes é do sexo masculino,

com prevalência de hipertensos, com uma boa aceitação de qualidade e quantidade das quentinhas ofertadas. Sendo diversa ao dado da idade da maioria que é superior a 60 anos.

6. CONCLUSÃO

Conclui-se que a prevalência de excesso de peso nos usuários avaliados foi elevada, assim como de indivíduos com risco elevado para doenças cardiovasculares segundo a circunferência da cintura. Nota-se que os participantes possuem uma boa aceitação em relação a quantidade e qualidade da comida ofertada. Nesse sentido, torna-se necessário o monitoramento desse diagnóstico e o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional permanentes e efetivas como parte das estratégias de intervenção na promoção da saúde.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANJOS, Flávio Sacco dos; CALDAS, Nádia Velleda. Inovações no combate à fome e à insegurança alimentar: a estratégia brasileira. **Revista de Estudios Brasileños**, v. 5, n. 10, p. 11-24, 2018. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/reb/article/view/154307>. Acesso em: 08 maio 2023.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E SÍNDROME METABÓLICA. ABESO. Diretrizes brasileiras de obesidade, 3. ed, São Paulo, 2009. Disponível em: <http://www.abeso.org.br/pdf/diretrizes_brasileiras_obesidade_2009_2010_1.pdf>.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual - Programa Restaurante Popular**. Brasília, DF, set. 2004. Disponível em: http://bvms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf. Acesso em: 10 maio 2023.

BRASIL. Lei 11.346/06, de 15 de set. de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências**. Brasília, DF, set. 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 08 maio 2023.

BRASIL, Ministério da Saúde. Antropometria: como pesar e medir. 2009. Disponível em: <http://www.nutricao.saude.gov.br/documentos/album_antropometria.pdf>. Acesso em 20 jul. 2013.

FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS; *et al.* **The state of food security and nutrition in the world: repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable**. Rome: FAO, 2022. Disponível em: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc0639en>. Acesso em: 10 maio 2023.

GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE. Governo de Sergipe oferta almoço e jantar por R\$ 1,00 no Restaurante Padre Pedro. **Governo do Estado de Sergipe**. 2023. Disponível em: https://www.se.gov.br/noticias/inclusao-social/governo_de_sergipe_oferta_almoco_e_jantar_por_r_1_00_no_restaurante_padre_pedro. Acesso em: 08 maio 2023.

PARANÁ, R. B. Hipertensão: maus hábitos alimentares são um risco à saúde. Disponível em: <<https://www.bemparana.com.br/saude/hipertensao-maus-habitos-alimentares-sao-um-risco-a-saude/>>. AcesGAZETA, R. Pesquisa de satisfação apresenta perfil dos frequentadores dos restaurantes populares de Toledo – Gazeta de Toledo. Disponível em: <<https://gazetadetoledo.com.br/pesquisa-de-satisfacao-apresenta-perfil-dos-frequentadores-dos-restaurantes-populares-de-toledo/>>. Acesso em: 24 maio. 2023.

REDE PENSSAN. **II Inquérito Nacional da Insegurança Alimentar no Brasil no Contexto da Covid-19 (II VIGISAN)**: Suplemento I: insegurança alimentar nos estados. Brasília: REDE PENSSAN, 2022.

SILVA, S. O. DA et al. A cor e o sexo da fome: análise da insegurança alimentar sob o olhar da interseccionalidade. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 38, 5 ago. 2022.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Revista de Nutrição**, v. 18, p. 439-457, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/dBtStfvTzwqWjvqQgSL5zqd/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 08 maio 2023.

VIGILÂNCIA DE FATORES DE RISCO E PROTEÇÃO PARA DOENÇAS CRÔNICAS POR INQUÉRITO TELEFÔNICO ESTIMATIVAS SOBRE FREQUÊNCIA E DISTRIBUIÇÃO SOCIODEMOGRÁFICA DE FATORES DE RISCO E PROTEÇÃO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NAS CAPITALS DOS 26 ESTADOS BRASILEIROS E NO DISTRITO FEDERAL EM 2021. [s.l: s.n.]. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/svsa/vigitel/vigitel-brasil-2021-estimativas-sobre-frequencia-e-distribuicao-sociodemografica-de-fatores-de-risco-e-protecao-para-doencas-cronicas>>.

YIN, Robert K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. Tradução: Daniel Grassi. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

APÊNDICES

SIGLA: _____ **IDADE:** _____ **SEXO:** _____ **DATA:** _____
GRAU DE ESCOLARIDADE: _____ **RENDA FAMILIAR:** _____
PROFISSÃO: _____ **OCUPAÇÃO:** _____ **ESTADO CIVIL:** _____
COR OU RAÇA: () Branca () Preta () Amarela () Parda () Indígena () Não quis
informar

Avaliação Nutricional

- Antropometria:

Peso atual: _____ Kg **Estatura:** _____ m **C.C:** _____ **Classificação C.C:** _____
IMC: _____ **Baixo peso** () **Eutrófico** () **Sobrepeso** () **Obesidade** ()

QUESTIONÁRIO DE SATISFAÇÃO

Referências:

EDUCAÇÃO, A. DE C. S. DO F. COM INFORMAÇÕES DO M. DA. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE - Portal do FNDE.** Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/component/k2/item/5166-manual-para-aplica%C3%A7%C3%A3o-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>>.

Portal UFS - Satisfação do RESUN Sertão. Disponível em: <<https://resun.ufs.br/conteudo/69450-satisfacao-do-resun-sertao>>. Acesso em: 5 mar. 2023.

Você almoça no Padre Pedro?

SIM () NÃO ()

Quantas vezes na semana você almoça no Padre Pedro?

1 2 3 4 5

Você janta no Padre Pedro?

SIM () NÃO ()

Quantas vezes na semana você janta no Padre Pedro?

1 2 3 4 5

Qual horário você entra na fila para almoçar?

Antes das 7:00 () 7:00 – 7:30 () 7:30 - 8:00 () 8:00- 8:30 () Depois das 9:00 ()

Qual horário você entra na fila para jantar?

Antes das 15:00 () 15:00 – 15:30 () 15:30 – 16:00 () 16:00 – 16:30 () Depois das 17:00 ()

Você gosta da alimentação oferecida no Padre Pedro?

1. Sim, gosto de todas as preparações oferecidas na alimentação
2. Não gosto de algumas. Quais?

Na sua opinião a quantidade de comida que é servida na alimentação é:

1. Muita [exagerada]
2. Boa [suficiente]
3. Pouca [insuficiente]

O que você acha do sabor da comida ofertada?

1. Bom ()
2. Muito bom ()
3. Ótimo ()
4. Ruim ()

A quantidade de proteína ofertada na quentinha é suficiente?

1. Sim ()
2. Não ()

Cite qual refeição oferecidos pelo Padre Pedro, que você mais gosta:

Qual sua opinião sobre o suco ofertado?

Hábitos Alimentares**Costuma fazer quantas refeições por dia?**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Quais?

Se você realiza o café da manhã o que costuma comer nessa refeição?**Horário que mais sente fome?****Em quantos dias da semana costuma comer frutas?**

- Todos os dias inclusive sábado e domingo () 4 a 6 dias por semana ()
 1 a 3 dias por semana () Quase nunca () Nunca ()

Quantos dias da semana costuma tomar refrigerante ou suco artificial?

- Todos os dias inclusive sábado e domingo () 4 a 6 dias por semana ()
 1 a 3 dias por semana () Quase nunca () Nunca ()

História Clínica

História Clínica atual:

HAS () DM () NEOPLASIA () OBESIDADE () DCV () OUTROS ():

Antecedentes familiares:

HAS () DM () NEOPLASIA () OBESIDADE () DCV () OUTROS ():
