

## **PERFIL DO USUÁRIO DO RESTAURANTE POPULAR DA CIDADE DE SANTA MARIA - RS<sup>1</sup>**

### *USER PROFILE OF THE POPULAR RESTAURANT IN THE CITY OF SANTA MARIA, RS*

**Emilhan De Amarante Portella<sup>2</sup>, Cristiana Basso<sup>3</sup> e Vanessa Bischoff Medina<sup>4</sup>**

#### **RESUMO**

O programa restaurante popular é um dos programas integrados à rede de ações e programas desenvolvidos pelo programa Fome Zero, política de inclusão social estabelecida no ano de 2003 pelo governo federal. Os principais fins do programa são atender indivíduos que se encontrem em situação de insegurança alimentar, principalmente pessoas com baixa renda; e oferecer refeições balanceadas nutricionalmente; originadas de processos seguros e da agricultura familiar, em local confortável e de fácil acesso. Com isso, o objetivo do presente trabalho foi conhecer o perfil do usuário do Restaurante Popular da cidade de Santa Maria, RS. A obtenção dos dados foi realizada a partir da aplicação de um questionário específico para o fim e desenvolvido pelo pesquisador, no qual continham perguntas para a caracterização do perfil, como: idade, sexo, renda individual, ocupação profissional, escolaridade e se são acometidos de alguma doença. A maior parte da população usuária (32,9%) está na faixa etária jovem adulta de 18 a 25 anos, seguida de adultos de 25 a 35 anos (18,1%), 35 a 45anos (8,7%), 45 a 55anos (16,2%), 55 a 65anos (10,6%) e de idosos acima de 65 anos (13,6%). Chega-se a conclusão que o restaurante atende a uma população majoritariamente do sexo masculino, na idade jovem adulta, com renda de até 1 salário mínimo e com ensino médio completo, e participando do mercado de trabalho.

**Palavras-chave:** programa fome zero, agricultura familiar, inclusão social.

#### **ABSTRACT**

*The popular restaurant is a program that belongs to the network of actions developed by the Zero Hunger Program, a social inclusion policy established in 2003 by the federal government. The main purpose of the program is to assist individuals who are in a situation of food insecurity, especially people with low income, and to offer nutritionally balanced meals made with safe processes and products from family agriculture, at a comfortable place with easy access. Thus, the objective of this study is to identify the profile of the attendants of the Popular Restaurant in Santa Maria, RS. Data related to the profile of users were gathered by applying a specific questionnaire about age, sex, income, occupation, educational level, and health problems. The larger age group (32.9%) is made of young adults from 18 to 25 years old, followed by the adult group from 25 to 35(18.1%), from 36 to 45(8.7%), from 46 to 55(16.2%), from 55 to 65(10.6%), and people over 65(13.6%). It is concluded that the restaurant serves a working population mostly male, young adult, with a low income of up to 1 minimum Brazilian salary, with high school graduation.*

---

<sup>1</sup>Trabalho de Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição - UNIFRA.

<sup>2</sup>Acadêmico do Curso de Nutrição - UNIFRA.

<sup>3</sup>Orientadora - UNIFRA.

<sup>4</sup>Nutricionista do Restaurante Popular, Santa Maria, RS.

**Keywords:** *Zero Hunger Program, family farming, social inclusion.*

## INTRODUÇÃO

De acordo com a economia de mercado brasileira, o acesso da população aos alimentos é determinado basicamente pelo seu poder aquisitivo, o que põe este contingente populacional em situação de vulnerabilidade nutricional e violando o direito humano à alimentação adequada e saudável.

Tendo em vista garantir o direito humano à alimentação adequada, as políticas públicas se voltaram para esta linha e diversos programas estão sendo implantados atualmente. Um dos programas integrados à rede de ações e programas desenvolvidos pelo programa Fome Zero é o Restaurante Popular, política de inclusão social estabelecida no ano de 2003 pelo governo federal. Os principais fins do programa são atender indivíduos que se encontrem em situação de insegurança alimentar, principalmente pessoas com baixa renda; e oferecer refeições balanceadas nutricionalmente; originadas de processos seguros e da agricultura familiar, em local confortável e de fácil acesso.

O município de Santa Maria possui como equipamento integrante do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, o Restaurante Popular (RP), atendendo em média um público de 750 comensais por dia e oferecendo uma refeição diária, somente almoço. São denominados RP, as unidades de alimentação e nutrição (UAN) que têm como princípios essenciais a produção e a distribuição de refeições saudáveis, com alto valor nutricional e também com preços acessíveis para as pessoas que se encontrem em situação de insegurança alimentar.

Os RP devem localizar-se preferencialmente nas áreas de grandes centros urbanos de cidades com população superior a 100.000 (cem mil) habitantes. O público beneficiário dos restaurantes são trabalhadores formais e informais de baixa renda, desempregados, estudantes, aposentados, moradores de rua e famílias em situação de risco de insegurança alimentar e nutricional. Esses restaurantes devem ser implantados em regiões de grande movimentação diária de trabalhadores de baixa renda como, por exemplo, as áreas centrais das cidades que, preferencialmente, também sejam próximas a locais de transporte de massa.

Os RP também podem ser implantados em regiões metropolitanas e áreas periféricas, nas quais há maior concentração de população em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar e nutricional (MDS, 2004). Isso para que não proporcionem o surgimento de carências nutricionais as quais são enfermidades que derivam do aporte alimentar precário em energia e nutrientes ou também, podem ser provenientes de um inadequado aproveitamento biológico dos alimentos consumidos, comumente causado por patologias, em particular patologias infecciosas (MONTEIRO, 2003).

A fome é um problema cujo sentido talvez seja o mais controverso. Primeiramente deveria se assinalar a fome aguda (momentânea), da fome crônica. A fome aguda é a urgência de se alimentar. Já a fome crônica, permanente, ocorre quando a alimentação cotidiana, não acomoda ao indivíduo

energia suficiente para a conservação do seu mecanismo biológico e para o desempenho de suas atividades habituais. Assim, a fome crônica deriva em uma das modalidades de desnutrição: a carência energética crônica (MONTEIRO, 2003). Situações de precariedade alimentar e nutricional podem ser detectadas a partir de vários tipos de problemas como: fome, obesidade, patologias associadas à má alimentação e consumo de alimentos de característica duvidosa ou maléfica à saúde.

Para avaliar a segurança alimentar Menasche et al. (2008) descreve três pontos norteadores da segurança alimentar, como a propriedade nutricional dos alimentos, inclusive a ausência de elementos químicos que possam danificar a saúde do ser humano; os hábitos e a cultura alimentar de cada população e conjuntos sociais, a eficiência do sistema alimentar, portanto, a continuidade da produção de alimentos. A garantia alimentar e nutricional consiste na concretização do direito de todos à ascensão regular e constante a alimentos de qualidade, em abundância suficiente, sem afetar o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como apoio práticas alimentares promotoras de saúde que acatem a diversidade cultural e que sejam ambientalmente, culturalmente, economicamente e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

O direito à alimentação adequada é realizado quando todo ser humano particularmente ou coletivamente, tem ascensão física e econômica, a toda a ocasião a uma alimentação apropriada ou meios necessários para sua obtenção. De acordo com Belik et al. (2001), para o equacionamento permanente do problema da fome, é necessário um modelo novo econômico que privilegie o desenvolvimento do mercado interno e que atenua a extrema diferença de renda existente em nosso País. Equivalente a isso, pode-se programar uma série de políticas que solicitem melhorias nas rendas familiares, ocasionando um abatimento da alimentação, aumentando a oferta de alimentos básicos para a população e, ao mesmo tempo em que forneçam emergencialmente alimentos à população mais vulnerável à fome. E programas específicos devem atender todas as famílias com renda insuficiente para alcançar a segurança alimentar (BELIK et al., 2001).

Um passo importante na legislação brasileira foi a sanção da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006). Nela, Art. 2º, está estabelecido que a alimentação adequada seja um direito fundamental do ser humano, inerente a dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e atuações que se façam necessárias para promover a garantia alimentar e nutricional da população. O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional é um órgão de articulação entre governo e sociedade civil na proposição de diretrizes para as ações na área da alimentação e nutrição. O conceito estabelecido pelo Decreto nº. 6.272 são “Art. 1º O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA, órgão de assessoria imediata ao Presidente da República, integra o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN.”. Dentre os programas de Segurança Alimentar e Nutricional estabelecido no município está o RP.

O RP é um estabelecimento administrado pelo setor público e que deve oferecer um serviço de venda

de refeições prontas, balanceadas nutricionalmente, originadas de processos seguros, preponderantemente com produtos regionais da agricultura familiar, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar e ao valor de R\$1,00 (um real) (MDS, 2004).

O serviço de alimentação popular tem como objetivo desenvolver também, atividades de instrução alimentar, visando estimular a sociedade a combater a fome e a adotar costumes alimentares saudáveis. De modo a cooperar, assim, para a prevenção e o combate a uma série de problemas incluídos à alimentação imprópria, como a desnutrição, obesidade, diabetes, hipertensão e dislipidemia (MDS, 2004).

De acordo com o manual do Programa Restaurante Popular, para a realização das atividades, o mesmo deverá ter parcerias com alguns órgãos de âmbito municipal, os quais poderão ser: Secretaria de Assistência Social, Secretarias Municipais de Saúde ou Órgão responsável pelo controle sanitário de produtos e serviços de interesse da saúde, Secretaria de Agricultura e Abastecimento e Órgão responsável pela coleta de resíduos e limpeza urbana. Sendo assim, torna-se indispensável à articulação do RP com outros órgãos e outros programas sociais. Dessa forma, torna-se importante conhecer o perfil do usuário, assim como suas necessidades em relação a sua alimentação.

## **METODOLOGIA**

A modalidade desta pesquisa é de pesquisa de campo e bibliográfica. Sendo que a pesquisa quanto aos objetivos é do tipo exploratório e quanto à forma de abordagem é quantitativa, com aplicação de questionário o qual continha perguntas para a caracterização do perfil dos usuários.

### **CAMPO DE PESQUISA**

O campo da investigação foi o RP, localizado no bairro Centro, no município de Santa Maria, Estado do Rio Grande do Sul. A unidade é de responsabilidade da Prefeitura Municipal de Santa Maria e a gerencia é de responsabilidade do Comitê Gaúcho de Ação da Cidadania.

### **AMOSTRAGEM**

Neste estudo, a população foi constituída pelos usuários do RP, em Santa Maria, Rio Grande do Sul. A amostra representativa da população foi de 264 usuários, 35,2% da população total. Os usuários foram selecionados de modo aleatório simples com abordagem em média, de 30 a 50 usuários em dias aleatórios, foram inclusos inclusive os analfabetos.

## COLETA DE DADOS

A obtenção de dados relacionados ao perfil de usuários foi realizada a partir da aplicação de um questionário específico para o fim e desenvolvido pelo pesquisador, no qual continham perguntas para a caracterização do perfil do usuário como: idade, sexo, renda individual, ocupação profissional, escolaridade e se são acometidos de alguma doença (foram colocadas no questionário as doenças mais comuns como: diabetes, cardiopatias, dislipidemias e hipertensão), conforme Tabela 1. A aplicação do questionário foi realizada pelo acadêmico do curso de nutrição e os dados foram expressos em porcentagem simples.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A maior parte da população usuária (32,9%) está na faixa etária jovem adulta de 18 a 25 anos, seguida de adultos de 25 a 35 anos (18,1%), 35 a 45anos (8,7%), 45 a 55anos (16,2%), 55 a 65anos (10,6%) e de idosos acima de 65 anos (13,6%).

Com relação ao sexo, 54,1% da amostra são do sexo masculino, sendo que 45,8% são do sexo feminino. Para identificar se o RP atende a pessoas que se encontram em situação de precariedade alimentar, principalmente pessoas de baixa renda, utilizou-se os dados de renda individual e ocupação profissional. Na tabela 1, tem-se a ocupação profissional da amostra, sendo que 6,4% informaram estar sem trabalho, 54,5% estão participando do mercado de trabalho ativamente, 17% são aposentados ou pensionistas, 21,9% estudantes. A partir dos dados foi possível observar que 12,8% da amostra não possuem renda, 38,6% possuem renda de até 1 salário mínimo, 31% possuem renda de ate dois salários mínimos, 7,5% possuem renda de 2 a 4 salários mínimos, e 0,7% possuem renda superior a 5 salários mínimos.

Neste trabalho, observou-se também que 40,9% dos usuários possuíam o ensino médio completo, 8,7% possuíam o ensino médio incompleto, 14,3% possuíam o ensino fundamental da 5ª a 8ª série, 5,6% possuíam o ensino fundamental da 1ª a 4ª série, 1,1% eram analfabetos, 16,6% possuíam ensino superior incompleto, 9% possuíam ensino superior completo e 3,7% possuíam pós-graduação. A escolaridade dos usuários também pode ser de importância para a vulnerabilidade alimentar e nutricional, uma vez que influencia diretamente na ocupação profissional e na situação financeira pessoal, além de trazer riscos de insegurança alimentar por falta de instruções sobre alimentação saudável e adequada.

As patologias também podem estar relacionadas à insegurança alimentar e as pessoas que são acometidas por elas necessitam de atenção especial quanto à preparação e cardápio no RP. Patologias referidas pelos usuários: 4,1% são cardiopatas, 5,3% são diabéticos, 7,9% são dislipidêmicos, 13,6% são hipertensos, e 9% são acometidos por outras patologias.

**Tabela 1** - Perfil dos usuários do Restaurante Popular - Santa Maria-RS.

<b>Idade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
18 a 25 anos	87	32,9
25 a 35 anos	48	18,1
35 a 45 anos	23	8,7
45 a 55 anos	43	16,2
55 a 65 anos	28	10,6
acima de 65 anos	36	13,6
<b>Sexo</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Masculino	143	54,1
Feminino	121	45,1
<b>Renda individual</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Não possui renda	34	12,8
Menos de 1 salário mínimo	25	9,4
Até 1 salário mínimo	102	38,6
Até 2 salários mínimos	82	31
De 2 a 4 salários mínimos	20	7,5
Superior a 5 salários mínimos	2	0,7
<b>Ocupação profissional</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Trabalhando	144	54,5
Não trabalhando	17	6,4
Aposentado	45	17
Estudante	58	21,9
<b>Escolaridade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Não tem escolaridade	4	1,3
1ª a 4ª série do ensino fundamental	15	5,6
5ª a 8ª série do ensino fundamental	38	14,3
Ensino médio incompleto	23	8,7
Ensino médio completo	108	40,9
Ensino superior incompleto	44	16,6
Ensino superior completo	24	9
Pós-graduação	10	3,7
<b>Patologias</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Cardiopatias	12	4,1
Diabetes	14	5,3
Dislipidemias	21	7,9
Hipertensão	36	13,6
Outros	24	9

## CONCLUSÃO

A partir do trabalho, pôde-se caracterizar o perfil dos usuários do Restaurante Popular, chegando-se a conclusão que o restaurante atende a uma população majoritariamente do sexo masculino, na idade jovem adulta, com renda de até 1 salário-mínimo e com ensino médio completo, e participando do mercado de trabalho. O Restaurante Popular consegue atingir seu objetivo de

garantir o acesso à alimentação dos grupos de baixa renda, porém ainda é utilizado por uma população que não necessariamente precise do restaurante para garantir seu acesso a alimentação, porém esta população opta por utilizá-lo por almejam uma refeição com qualidade higiênica e nutricional, a qual é ofertada nesse local.

## REFERÊNCIAS

BELIK, W.; SILVA, J. G.; TAKAGI, M. Políticas de combate à fome no Brasil. **São Paulo Perspec.** v. 1, n. 4, p. 119-129, 2001.

BRASIL. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional**. 2006. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/consea/static/eventos/losan.htm>>. Acesso em: ago. 2011.

MENASCHE, R.; MARQUES, F. C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 21, p. 145-158, 2008.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. **Manual - Programa Restaurante Popular**. Brasília, 2004. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br>>. Acesso em: ago 2011.

MONTEIRO, C. A. A dimensão da pobreza, da desnutrição e da fome no Brasil. **Estud. av.**, v. 17, n. 48, p. 7-20, 2003.