

RESTAURANTE POPULAR: UMA PROPOSTA PARA UMA REFEIÇÃO NUTRITIVA A TODOS

Bruno Renan de Oliveira¹

Jeferson Eduardo Suckow²

Resumo

A fome, definida pela ONU como a carência causada pela ingestão insuficiente de nutrientes essenciais, persiste globalmente, influenciada por fatores políticos, conflitos, desafios econômicos e eventos naturais. Em 2014, o Brasil saiu do Mapa da Fome da ONU com estratégias de segurança alimentar desde os anos 1990. Entretanto, a II Pesquisa Nacional de Insegurança Alimentar revela que 33,1 milhões de brasileiros, 58,7% da população, enfrentam incerteza alimentar. Os restaurantes populares, surgidos em 1939 no Rio de Janeiro, visam oferecer refeições nutritivas a preços acessíveis. Em 2000, São Paulo lançou um programa em parceria com a Secretaria de Agricultura, buscando atender a população de baixa renda com refeições de qualidade e preços acessíveis. O Governo Federal, ao longo dos anos, implementou medidas para abastecimento, distribuição, bem-estar, estímulo à produção de alimentos e universalização de políticas sociais. O Programa Restaurantes Populares, instituído em 2004 pelo Ministério do Desenvolvimento Social no Combate à Fome, tem o objetivo fundamental de atender a população em situação de insegurança alimentar. Além de garantir refeições equilibradas e higiênicas, o programa promove ações de educação e hábitos alimentares saudáveis.

1 INTRODUÇÃO

Uma alimentação balanceada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição é fundamental no que diz respeito à saúde e a produtividade do trabalhador. Esta se encontra diretamente relacionada com o rendimento do

trabalho e produtividade. A alimentação em uma UAN deve atender alguns requisitos: deve ser equilibrada em nutrientes de acordo com os hábitos alimentares da população; deve ser segura sob o aspecto de higiene; deve ser ajustada ao orçamento do poder público que irá gerir o espaço.

Os restaurantes populares são UAN que tem como princípios fundamentais a produção e distribuição de refeições saudáveis, com alto valor nutricional a preços acessíveis, para pessoas em situação de insegurança alimentar. Os RP são equipamentos de alta complexidade que, além de atividade de produção e distribuição de refeições, devem desenvolver outras atividades de desenvolvimento social e geração de emprego e renda, caracterizando com uma estrutura multifuncional dentro da perspectiva do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional.

A gestão dos Restaurantes Populares é de responsabilidade do Poder Público Municipal, e a produção mínima estimada para um equipamento desta natureza é de até mil refeições diárias, no horário de almoço, por no mínimo, cinco dias da semana.

Os Restaurantes Populares podem ser pesquisados nas mais diversas áreas do conhecimento, como na arquitetura, nutrição, estudos sociais, jurídicos e áreas afins. Essa categoria de restaurante, visa promover uma alimentação adequada para a população em vulnerabilidade social, oferecendo a eles uma melhor qualidade de vida.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 A FOME

Existem diversas formas de privação de liberdade que englobam pessoas por todo mundo, e de acordo com Sen (2000) a fome coletiva é uma delas, a qual nega a muitos a liberdade básica de sobrevivência. Não há como contextualizar a elaboração de um projeto para determinado fim sem antes contextualizar a causa para que isso aconteça, e diante disto, a pergunta de primordial interesse é: O que é a fome?

Definida pela ONU hoje como a dor ou desconforto que decorre do consumo insuficiente de nutrientes responsáveis pelo fornecimento de energia

ao corpo humano, compreendida como um fenômeno que acomete uma boa parcela da sociedade, tendo como causas problemas de cunho político, conflitos militares, econômicos, estrutural e até mesmo fenômenos naturais como as catástrofes climáticas, mas principalmente a desigualdade socioeconômica, marcado pela enorme discrepância entre a renda e a qualidade de vida das pessoas, associadas a pobreza e a insegurança alimentar em todos os níveis, sendo a fome considerada insegurança alimentar severa, e que atinge diversos países do globo, com destaque principalmente para os países situados no continente africano. Um fenômeno marcado pela histórica má distribuição no acesso aos alimentos, é um problema ainda bastante atual mesmo havendo grandes avanços em nível mundial.

2.2 A FOME NO BRASIL

Em 2014, por meios de estratégias frisando a segurança alimentar e nutricional aplicadas desde meados da década de 1990, o Brasil saía do Mapa da Fome da ONU, mas voltou a figurar no cenário a partir de 2015, obtendo um especial agravamento ao longo da pandemia de Covid-19 que afetou o mundo todo por dois anos a partir de 2020, chegando em 2022, o II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar apontou que 33,1 milhões de pessoas não tem garantido o que comer, confirmando que mais da metade, 58.7% da população brasileira convive com a insegurança alimentar em algum grau, sendo leve, moderado ou grave. (Agência SENADO, 2022).

A alimentação é um direito humano fundamental, e é de responsabilidade do Estado garantir a existência de políticas públicas relacionadas a nutrição, além de garantir a sua implantação e execução. A segurança alimentar refere-se ao acesso a refeições de qualidade e em quantidade suficiente sem comprometer outras necessidades básicas, fundamentada nos princípios de promoção de saúde, sustentabilidade e valorização da cultura (BRASIL, 2006).

Dito isso, é necessário contextualizar sobre as políticas públicas sociais no Brasil, as quais foram fundadas a partir do desdobramento das lutas de classes se apresentando como o caminho para a materialização dos direitos e necessidades humanas e diminuição das desigualdades. A partir delas, e ao tratarmos da questão da fome especificamente, um extenso caminho foi percorrido até a concepção de um marco legal e jurídico que viabilizasse a sustentação de ações no campo da Segurança Alimentar e Nutricional, na expectativa de mitigar os problemas mais severos da fome no país e tornar o acesso à alimentação um direito humano permanente e universal (PADRÃO, 2018).

2.3 RESTAURANTES POPULARES

Os restaurantes populares têm por objetivo ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas - a preços acessíveis - à população de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança nutricional, e promover a alimentação adequada e saudável com a valorização dos hábitos alimentares regionais. Esses restaurantes integram a estrutura operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e são equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2023).

A primeira versão, no Brasil, de restaurante popular foi inaugurada, em 1939 no Rio de Janeiro, chamado de Restaurante Popular Betinho, localizado na Central do Brasil. A expectativa era atender, com acesso universal, em torno de 3.000 pessoas por dia, no horário do almoço, com a cobrança de R\$1,00 por refeição. No ano de 2016, o estado chegou a servir em torno de 37.000 almoços por dia, nos 16 restaurantes que estavam em funcionamento, cobrando o valor de R\$2,00 por refeição servida (SEASDH, 2016).

A partir desta iniciativa, essa modalidade de assistência difundiu-se no país de modo efetivo. Ressalta-se que, em cidades como Belo Horizonte, este tipo de restaurante já existia desde a década de 1910 e, posteriormente foram reintroduzidos em 1950, tendo como objetivo prover alimentação a operários,

estudantes e cidadãos que trabalhavam em locais distantes de suas casas (FOGAGNOLI, 2011).

Após esse período esses restaurantes foram espalhados em outras capitais do Brasil. No ano 2000, em São Paulo, o governo do estado em parceria com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento, desenvolveu um programa de restaurante popular, denominado "Bom Prato", cujo objetivo era atender à população de baixa renda, oferecendo refeições de qualidade, com variedade e a preços acessíveis (GOBATO; PANIGASSI; VILLALBA, 2010).

Ao longo dos anos o Governo Federal implantou ações com foco no abastecimento, na distribuição, no assistencialismo, no estímulo à produção de alimentos, na universalização das políticas sociais e na criação de um sistema de proteção social, sendo estas fundamentais para a garantia do direito humano à alimentação adequada, de forma igualitária para toda a população (PINHEIRO; CARVALHO, 2010 ; MOTA, 2015). No entanto, de acordo com Valente (2003) mais do que um projeto de combate à fome, o Brasil precisava de uma política nacional que promovesse de forma direta a alimentação, nutrição e modos de vida saudáveis, contribuindo para o desenvolvimento humano sustentável, e promovendo a dignidade humana (ROSANELI, et al, 2015).

Nesse contexto, como uma ação justificada e eficiente, surge o Programa de Restaurantes Populares, que embora instituído em 2004 por meio do Ministério do Desenvolvimento Social de Combate à Fome, a atuação dos mesmos no Brasil tem seu funcionamento datado desde a década de 1940, mas que regulado pelo Estado e por depender da liberação de recursos públicos apresentaram-se descontínuos e fragmentados (PADRÃO, 2018; VASCONCELOS, 2005). O objetivo fundamental do Programa é o atendimento à população em estado de insegurança alimentar e a garantia de uma alimentação saudável e adequada a todos. Além das refeições servidas serem nutricionalmente balanceadas e atenderem as condições de higiene, o programa possui como parte dos objetivos específicos à promoção de ações de educação e hábitos alimentares saudáveis, a elevação da

qualidade das refeições realizadas fora dos lares, o respeito a preservação da cultura alimentar local, a promoção da cidadania, o favorecimento da dignidade no ato de alimentar-se, entre outros (Brasil, 2004; CARRIJO, 2013). Mais do que um equipamento que oferece refeições baratas, se qualifica como uma estrutura multifuncional, atuando como motivador da emancipação social por meio do exercício de um direito humano e consolidação do controle social. (Brasil, 2010; OLIVEIRA, 2019).

Conforme requisitos estabelecidos, os restaurantes devem ter capacidade para oferecer um mínimo de 1.000 refeições ao dia. Esta proposta visa atender uma necessidade social imediata, com foco no interesse comum e geral, aspectos que se contrapõem a interesses privados e particulares, que distinguem uma política pública (BRASIL, 2017).

Diante da importância dos restaurantes populares torna-se imprescindível que estes sejam localizados em regiões onde há maior fluxo de pessoas e tenham proximidade com estações de trem ou pontos de ônibus, ou próximos a locais onde há aglomerações de populações carentes, a fim de facilitar o acesso a estes restaurantes (BRASIL, 2004).

Ao implementar um restaurante popular em uma cidade é necessário também pensar em questões higiênico sanitárias, a fim de fornecer um alimento seguro do ponto de vista microbiológico para a população, assim podemos contar com as normas vigentes da Vigilância Sanitária que é o órgão responsável pelo controle de órgãos e instituições voltadas para o setor alimentícios garantindo a inocuidade dos alimentos (GONZAGA; ARAÚJO, 2003).

Pensando historicamente a temática referentes à higiene dos alimentos faziam referência apenas a existência ou não de organismos contaminantes. A evolução das legislações que tratam destas temáticas ampliou a atuação dos órgãos de fiscalização e passaram a considerar diversos tipos de riscos, sendo que estes abrangem desde o processo de produção do alimento, até sua chegada ao consumidor final (MARINS; TANCREDI; GEMAL, 2014).

Assim a Vigilância Sanitária age fiscalizando, por meio de órgãos competentes, a qualidade dos alimentos, em todas as suas fases de

produção, avaliando também condições ambientais e de manipulação, qualidade do maquinário e das ferramentas utilizadas na preparação, além das condições técnicas de higienização dos locais e dos trabalhadores, a fim de evitar a disseminação de doenças veiculadas por alimentos, conhecidas como DTA's (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2013).

A Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 em conjunto com a Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, atribuiu condições higiênico-sanitária para os estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos, as quais vão desde a análise das estruturas físicas, potabilidade de água até a qualidade do produto. Essa portaria cita ainda que para garantir a inocuidade dos alimentos produzidos se faz necessário um projeto arquitetônico estruturado, onde seja projetado de forma adequada as áreas de produção, manipulação e distribuição de alimentos afim de evitar a contaminação cruzada dos produtos.

Diante disto podemos ter como base as normas da ABNT, que regem questões relativas à mobilidade e à segurança física das edificações, padrões fundamentais para se garantir o acesso a uma alimentação adequada. De acordo com a NBR 9050 (2004) a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), a acessibilidade está relacionada à capacidade de perceber, entender e utilizar com segurança e autonomia qualquer espaço físico, equipamento ou elemento urbano.

Para se compreender esse conceito é importante conhecer a história mais recente desse movimento, que pode ter sua origem datada no início dos anos 60, quando surge, na área da arquitetura, tanto nos EUA como na Europa, o conceito de projetos livres de barreiras, focado principalmente na deficiência física, em particular nos problemas de circulação que afetam as pessoas usuárias de cadeiras de rodas. (MAZZONI; TORRES; OLIVEIRA; BINS ELY; ALVES, 2001).

Promover a acessibilidade no ambiente construído é proporcionar condições de mobilidade, com autonomia e segurança, eliminando as barreiras arquitetônicas e urbanísticas nas cidades (edifícios, meios de transporte e de comunicação). Isto constitui um direito universal resultante de

conquistas sociais importantes, que reforçam o conceito de cidadania. Um espaço construído, quando acessível a todos, é capaz de oferecer oportunidades igualitárias a seus usuários, promovendo a inclusão social. (ARAÚJO; CÂNDIDO; LEITE, 2009). Ou seja, considerando os conceitos de inclusão e acessibilidade, percebe-se que têm estreito vínculo como os conceitos de civilidade, fundamentais para o funcionamento de uma sociedade diversificada.

Nestes termos a acessibilidade liga-se diretamente à definição de Projeto Universal, no qual a diversidade dos indivíduos deve ser respeitada ao elaborar projetos arquitetônicos ou urbanísticos, pois, somente desta maneira é possível garantir a mobilidade e integração destes sujeitos com os devidos ambientes (SILVA, 2010).

3 CONCLUSÃO

Após a análise dos dados do município e de todos os benefícios dele, a escolha da cidade de Campos Novos para a implantação do Restaurante Popular se dá pelo fato de ser uma cidade em pleno desenvolvimento, criando diversas vagas de empregos, muitas vezes necessitando a importação de mão de obra. A implantação desse projeto irá prevenir um problema que atinge centenas de cidades no país que é a alimentação nutricionalmente saudável.

Os restaurantes populares foram criados para auxiliar na redução da desigualdade social e continuam sendo utilizados pelos órgãos públicos em diversas cidades a fim de minimizar a dificuldade que assolam diversos trabalhadores e sua necessidade à alimentação adequada e permanente de forma econômica.

Deve-se superar a noção de uma ação assistencialista ou compensatória, dependente da vontade de governantes ou, ainda, de ações voluntaristas. A participação e o controle social na formulação e execução da política social são pressupostos que não podem deixar de ser exercidos sob pena de descaracterizar a política social, possibilitando a

debilitação dos direitos e a mercantilização da própria política (PEREIRA, 2009).

Para que o Restaurante Popular prospere na cidade de Campos Novos, é necessário que os poderes públicos municipais debatam sobre o assunto e se alinhem na concretização desse projeto.

REFERÊNCIAS

AURINO, E. Dos boys eat better than girls in In- dia? Longitudinal evidence on die-tary diversity and food consumption disparities among children and adolescents. *Econ Human Biol* 2017; ISSN 25:99-111.

ARAÚJO, C.D. de, CÂNDIDO, D.R. C., & LEITE M. F. Espaços Públicos de Lazer: Um Olhar sobre a Acessibilidade para Portadores de Necessidades Especi-ais. *LICERE - Revista Do Programa De Pós-graduação Interdisciplinar Em Estudos Do Lazer*, 12(4). <https://doi.org/10.35699/1981-3171.2009.835>. 2009.

BRASIL. Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome. Secretaria de Programas de Segurança: Ações Integradas de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2003 [acesso em 05 mar 2008]. Disponível em: http://www.ptrj.org.br/docs/docs%20fome%20zero/Doctrabalho_programasfomezero.do.

BRASIL. Lei no 11.346 de 15 de setembro de 2006. Lei Orgânica de Segurança Ali-mentar e Nutricional. Diário Oficial da União [Internet], Brasília, 18 de setembro de 2006. https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11346.htm.

CARDO, F. Como acabar com a fome em um mundo onde não falta comida – parte 2. *Fast Company Brasil*. Disponível em: <https://fastcompanybrasil.com/tech/foodtech/como-acabar-com-a-fome-em-um-mundo-onde-nao-falta-comida-parte-2/>. Acesso em: 08 de Junho de 2023.

CARRIJO, A. P. Avaliação do consumo alimentar nos Restaurantes Populares do Brasil. 2013. 97 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Universidade de Brasília, Brasília/DF, 2013.

CUNHA, F.M.F.; MAGALHÃES, M.B.H.; BONNAS, D.S. Desafios da gestão de da segurança de alimentos em unidades de alimentação de nutrição no Brasil: uma revisão. *Revista contextos*, v. 1, n. 24, 2013.

FAO. The state of food security and nutrition in the world 2021. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations; 2021.

FOGAGNOLI, M.M. Almoçar bem é no SAPS: Os trabalhadores e o serviço de alimentação da previdência social. Niterói, 2011.

GOV.BR. Ministério da saúde e desenvolvimento e assistência social: Programa restaurante popular. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/aceso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-produtiva-rural/programa-restaurante-popular#:~:text=Os%20Restaurantes%20Populares%20têm%20por,e%20a%20valorizacão%20dos%20hábitos>. Acesso em 08 de Junho de 2023.

GOBATO, R.C; PANIGASSI, G; VILLALBA, J.P. Identificação do perfil de usuários de um Restaurante Popular do Município de Campinas. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 17(2): 14-25, 2010.

GRHAM, E; DALLMANN, D; MELGAR-QUIÑONEZ, H. Gender disparities in perceived life satisfaction within food insecure populations. Food Secur 2019; 11:493-502.

GUEDES, A. Retorno do Brasil ao Mapa da Fome da ONU preocupa senadores e estudiosos. Agência Senado. Publicado em 14/10/2022. <https://www12.senado.leg.br/noticias/infomaterias/2022/10/retorno-do-brasil-ao-mapa-da-fome-da-onu-preocupa-senadores-e-estudiosos#:~:text=Em%202022%2C%20o%20Segundo%20Inquérito,brasileiros%20em%20situação%20de%20fome>. Acesso em: 08 de Junho de 2023.

HADLEY, C; LINDSTROM, D; TESSEMA, F; BELACHEW, T. Gender bias in the food insecurity experience of Ethiopian adolescents. Soc Sci Med 2008; ISSN 66:427-8.

IBGE. Pesquisa de orçamentos Familiares: 2017- 2018. Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2020.

MARINS, B.R; TANCREDI, R.C.P; GEMAL, A.L. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. 288 p. ISBN: 978-85-98768-75-5.

MAZZONI, A.A; et.al. Aspectos que interferem na construção da acessibilidade em bibliotecas universitárias. Aspects that interfere in structuring the accessibility at public libraries. Ciência da informação. Ago 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0100-19652001000200005>.

PADRÃO, S. M; AGUIAR, O. B. Restaurante popular: a política social em questão. Physis, Rio de Janeiro , v. 28, n. 3, e280319, 2018 . Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103

73312018000300614&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 08 de junho de 2023. DOI <https://doi.org/10.1590/s0103-73312018280319>.

PEREIRA, P. A. P. Discussões conceituais sobre política social como política pública e direito de cidadania. In: BOSCHETTI, I. et al. (Org.). Política social no capitalismo: tendências contemporâneas. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2009, p. 87-108.

PINHEIRO, A. R. O; CARVALHO, M. F. C. C. Transformando o problema da fome em questão alimentar e nutricional: uma crônica desigualdade social. Ciência & Saúde Coletiva [online] v. 15, n. 1, p. 121-130, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csc/2010.v15n1/121-130/#ModalArticles>. Acesso em: 04 de Junho de 2023. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232010000100018>.

Sobre o(s) autor(es)

¹Acadêmico Arquitetura e Urbanismo, Universidade do Oeste de Santa Catarina, brunorenan@outlook.com

²Arquiteto e Urbanista, Professor do Curso de Arquitetura e Urbanismo da Unoesc Videira, jeferson.suckow@unoesc.edu.br