



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

**Tema Gerador 7**

Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais



## **Presença de alimentos da sociobiodiversidade em cardápios dos restaurantes populares brasileiros**

*Presence of socio-biodiversity foods on menus of Brazilian low-budget restaurants*

MARTINELLI, Suellen Secchi; BIANCHINI, Vitória Uliana;  
FABRI, Rafaela Karen; CAVALLI, Suzi Barletto

Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), suellen.smartinelli@gmail.com, vitoriabianchini\_@hotmail.com, rafa.kf@gmail.com, sbcavalli@gmail.com

**Tema gerador:** Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

### **Resumo**

O objetivo do trabalho foi analisar a oferta de alimentos da sociobiodiversidade em restaurantes populares brasileiros. Realizou-se um estudo exploratório em restaurantes localizados nas cinco regiões do país (n=19), selecionados por meio de uma amostra intencional não probabilística. Foram analisados todos os dias de cardápios do ano de 2016 disponibilizados pelos restaurantes (n=3017). A lista de alimentos da sociobiodiversidade para cada estado foi extraída da Portaria nº 163/2016 e variava entre 19 a 42 alimentos por estado. Apenas cinco restaurantes apresentavam alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios, limitados a três variedades de frutas, presentes de 1 a 102 vezes nos cardápios. Observa-se o potencial pouco explorado que os restaurantes possuem no estímulo à aquisição e à oferta de alimentos da sociobiodiversidade, o que poderia contribuir para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e para o desenvolvimento de sistemas agroalimentares saudáveis e sustentáveis.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional; sistemas agroalimentares sustentáveis; alimentos tradicionais; hábitos alimentares.

### **Abstract**

This study aimed to analyse the supply of socio-biodiversity foods in Brazilian low-budget restaurants. An exploratory study was carried out in restaurants located in the five Brazilian regions (n=19), selected through an intentional and non-probabilistic sample. All the available menus from 2016 were analysed (n=3017). The socio-biodiversity food list for each state was extracted from Portaria nº 163/2016 and ranged from 19 to 42 foods per state. Only five restaurants presented socio-biodiversity foods in their menus, limited to three variety of fruits available up to 102 times in the menus. It is observed that the restaurants have a sub explored potential to offer socio-biodiversity food, what could contribute to ensure food and nutritional security and to develop healthy and sustainable agro-food systems.

**Keywords:** Food and nutrition security; sustainable agri-food systems; traditional foods; food habits.

### **Introdução**

Os impactos da alimentação sobre a biodiversidade têm sido cada vez mais conhecidos e documentados na perspectiva das áreas da saúde (WHO, 2012), da agricultura (RITTENSCHÖBER; CHARRONDIÈRE, 2013) e do ambiente (WHO, 2015; UNEP,



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

Tema Gerador 7



Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

2012). A forma atual de consumo e produção dos alimentos afeta os ecossistemas e a dieta das populações humanas, levando à sua simplificação e à dependência de um número limitado de alimentos, bem como a desvalorização dos alimentos produzidos localmente (BURLINGAME; DERNINI, 2012). Apesar de serem conhecidas mais de sete mil espécies de plantas comestíveis, apenas 30 culturas fornecem 95% da ingestão diária de calorias para a população (FAO, 2015). Indicadores como perda da biodiversidade, uso do solo, uso da água, emissão de gases, mudanças climáticas, saúde e custos econômicos mostram que a dieta mundial não está seguindo na direção sustentável (LANG, 2015; BURLINGAME; DERNINI, 2012). A valorização da agricultura local teria o potencial de aumentar a biodiversidade (ASSIS, 2006) e promover uma alimentação mais saudável à população.

Um número crescente de países tem reconhecido que as políticas alimentares devem integrar a melhoria da saúde da população e o ambiente. Em 2015 foi aprovada a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Dentre as metas, fica clara a necessidade de apoio a pequenos agricultores; de conservação da biodiversidade e dos ecossistemas; e do uso eficiente e sustentável dos recursos naturais e marinhos (ONU, 2015).

No Brasil, intervenções governamentais demonstram as potencialidades do Estado na reorganização do sistema agroalimentar e de relações de mercado a partir do foco no desenvolvimento rural sustentável e no provimento de refeições adequadas (FAO, 2016). O setor público institucional – incluindo escolas, hospitais, forças armadas e a Rede de Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional representa grande parte das refeições servidas fora do ambiente doméstico. Essas instituições têm entre seus objetivos, o provimento de refeições saudáveis do ponto de vista nutricional e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário, visando manter e/ou recuperar a saúde do comensal (PROENÇA; SOUSA; VEIROS et al., 2005), além do fortalecimento da agricultura familiar e da promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis (MARTINELLI; SOARES; FABRI et al., 2015; FAO, 2016).

Entre esses equipamentos destacam-se os Restaurantes Populares (RP), por sua relevância enquanto política de distribuição de alimentos, que visa oferecer refeições saudáveis e acessíveis à população em insegurança alimentar e nutricional. Os RP têm como princípios fundamentais a produção e a distribuição de refeições saudáveis, com alto valor nutricional, a preços acessíveis, devendo localizar-se preferencialmente em grandes centros urbanos (BRASIL, 2013).



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

**Tema Gerador 7**

Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais



Considera-se a responsabilidade que os RP possuem na oferta de refeições saudáveis à população e a potencialidade no desenvolvimento de sistemas agroalimentares saudáveis e sustentáveis. Nesse Contexto, o presente estudo teve como objetivo analisar o uso de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios de restaurantes populares brasileiros. Consideram-se alimentos da sociobiodiversidade, aqueles gerados a partir de recursos da biodiversidade nativa, ou seja, são originados a partir dos recursos de ocorrência natural de cada região para a produção de alimentos, considerando também sistemas socioculturais (BRASIL, 2016).

### **Metodologia**

Trata-se de um estudo exploratório, com abordagem quanti-qualitativa. Realizou-se um estudo nacional, onde foram incluídos restaurantes populares localizados nas cinco regiões do país. Foi realizada uma amostra intencional não probabilística, para a qual foram considerados os restaurantes cadastrados e registrados pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Para a seleção do município, foi considerado o de maior número de habitantes.

Foram investigados 19 restaurantes populares brasileiros localizados em 18 estados (Acre, Alagoas, Amazônia, Bahia, Ceará, Distrito Federal, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Minas Gerais, Pará, Paraíba, Paraná, Piauí, Rio de Janeiro, Santa Catarina, São Paulo, Sergipe). Os RP participantes (n=19) eram responsáveis pelo preparo de 57.185 refeições diariamente em todo o país. Observou-se que a maioria (68,4%) dos restaurantes populares ofertavam refeições com baixo preço (entre R\$1 e R\$2).

A coleta de dados nos municípios consistiu em coleta de documentos. Os documentos coletados consistiram em cardápios referentes ao ano de 2016. Esses foram digitados e armazenados em planilhas para posterior análise. A análise da oferta foi realizada a partir da presença de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios, segundo alimentos listados pela Portaria Interministerial nº 163, dos Ministérios do Meio Ambiente (MMA) e do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) (BRASIL, 2016). A identificação foi contabilizada por meio de frequência simples, sendo as variáveis: número de alimentos encontrados nos dias analisados e número de vezes que esse alimento estava inserido nos cardápios. Foram analisados todos os dias do cardápio do ano de 2016 disponibilizados pelos restaurantes visitados. O número de dias disponibilizado em cada local foi diferente, sendo analisados de 10 a 294 dias por local, totalizando 3017 dias de cardápios analisados.



## Resultados

A frequência de aparecimento dos alimentos da sociobiodiversidade pode ser observada na Tabela 1.

**Tabela 1** - Alimentos da sociobiodiversidade presentes nos cardápios dos restaurantes populares analisados, 2016.

	<b>Nº de dias analisados</b>	<b>Nº alimentos da sócio biodiversidade (lista de referência)</b>	<b>Nº alimentos encontrados nos dias analisados</b>	<b>Nº vezes encontrados nos dias analisados</b>
RP 1	80	32	0	0
RP 2	238	42	0	0
RP 3	109	34	0	0
RP 4	258	34	0	0
RP 5	46	26	0	0
RP 6	135	37	2	13
RP 7	134	37	0	0
RP 8	294	41	1	3
RP 9	206	26	0	0
RP 10	229	20	1	1
RP 11	252	26	0	0
RP 12	25	27	0	0
RP 13	15	19	0	0
RP 14	16	32	0	0
RP 15	239	20	0	0
RP 16	254	25	3	102
RP 17	10	30	1	1
RP 18	262	21	0	0
RP 19	215	34	0	0

Foi identificada uma variedade total de 5 alimentos da sociobiodiversidade, sendo estes: caju, maracujá, umbu, açaí e cupuaçu. O RP 16 se destacou na oferta de alimentos da sociobiodiversidade, estando presentes 102 vezes nos 254 dias analisados. Os alimentos encontrados foram açaí, cupuaçu e caju, e faziam parte do suco de polpa servido no restaurante. Da mesma forma, o RP 6 servia suco de caju e umbu, dois



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

**Tema Gerador 7**

Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais



alimentos da sociobiodiversidade listados na portaria como daquele estado. Os restaurantes 8 e 17 serviam suco de maracujá, já o restaurante 10 servia suco de caju. Todos os alimentos eram frutas e foram servidos como suco.

A maioria dos restaurantes investigados não apresentou a presença de nenhum alimento da lista da sociobiodiversidade (73,7%). Salienta-se a necessidade de incentivar a inserção desses alimentos nos cardápios dos restaurantes e conseqüentemente, o retorno ao consumo pela população local e o incentivo a produção tradicional. Essa necessidade se reforça diante do papel dos restaurantes populares como equipamentos públicos de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Diante da necessidade de ações que favoreçam escolhas alimentares saudáveis, individuais e coletivas, práticas alimentares que valorizem a cultura alimentar, as tradições e os hábitos alimentares pautados no uso de produtos regionais são estimuladas e destacadas no âmbito de políticas públicas (WHO, 2004; WFP, 2009). Os Restaurantes Populares fazem parte do Programa Fome Zero no qual são previstas ações de articulação entre os equipamentos públicos de alimentação e nutrição e demais políticas públicas, a exemplo daquelas direcionadas ao fortalecimento da agricultura familiar.

Foram encontradas limitações na análise dos cardápios, entre elas ausência de documentos arquivados pelos restaurantes, resultando em análise de apenas alguns dias de planejamento. Ressalta-se que foram analisados os cardápios planejados, não executados, portanto não é possível afirmar se esses alimentos foram efetivamente servidos nos restaurantes.

## **Conclusão**

Observa-se o potencial dos restaurantes populares no estímulo a compra e ao consumo de alimentos da sociobiodiversidade por meio da inserção desses alimentos nos cardápios e retorno a práticas alimentares tradicionais.

Muitos podem ser os motivos para esses locais não apresentarem esses alimentos nos cardápios. Contudo, sugere-se que estratégias sejam realizadas para a inserção gradual desses alimentos, desde informação aos gestores, quando incentivo a produção local e oferta em quantidades suficientes para a produção de grande número de refeições. Em particular salienta-se o incentivo a inserção de alimentos da sociobiodiversidade por meio da aquisição de agricultores familiares locais.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

Tema Gerador 7

Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais



## Agradecimentos

Ao Ministério de Ciência e Tecnologia e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico pelo financiamento da pesquisa por meio da Chamada MCTI/Ação Transversal–LEI/CNPq Nº 82/2013 - Segurança Alimentar e Nutricional no Âmbito da UNASUL e ÁFRICA.

## Referências bibliográficas

ASSIS, R. L. Desenvolvimento rural sustentável no Brasil: perspectivas a partir da integração de ações públicas e privadas com base na agroecologia. *Econ. Apl.* v 10, n 1, p: 75-89, 2006.

BRASIL. Ministério de Desenvolvimento Social. *Restaurante Popular. Institucional.* 2013. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/falemds/perguntas-frequentes/seguranca-alimentar-e-nutricional/rede-de-equipamentos/restaurante-popular/restaurante-popular-institucional>>. Acesso em: novembro 2013.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Portaria Interministerial nº163 de 11 de maio de 2016. *Diário Oficial da União*: 18 de maio de 2016. Brasília, 2016.

BURLINGAME, B.; DERNINI, S. (orgs.) *Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action.* Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Rome, Italy. 2012. 308p.

FAO. *Biodiversity.* 2015a. Disponível em: <<http://www.fao.org/biodiversity/components/plants/en/>>. Acesso em: 20 nov 2015.

FAO. *Superação da fome e da pobreza rural - Iniciativas brasileiras.* Brasília: Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, 2016. 270 p.

LANG, T. Sustainable Diets: another hurdle or a better food future? *Development*, v. 57, n. 2, p. 240-56, 2015.

MARTINELLI, S. S.; SOARES, P.; FABRI, R. K.; CAMPANELLA, G. R. A.; ROVER, O. J.; CAVALLI, S. B. Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis: o caso de um restaurante universitário. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 22, n. 1, p. 558-73, 2015.

NAÇÕES UNIDAS. ACC/SCN. *Fourth Report on the World Nutrition Situation.* Geneva: ACC/SCN in collaboration with IFPRI, 2000. 140p.

ONU. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. *Transformando Nosso Mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável*, 2015.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

**Tema Gerador 7**



Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

PROENÇA, R. P. D. C.; SOUSA, A. A. D.; VEIROS, M. B.; HERING, B. *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições*. In: (Ed.). *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições*: UFSC, 2005.

RITTENSCHÖBER, D.; CHARRONDIÈRE, R.U. *Report on the Nutrition Indicators for Biodiversity - Food Composition and Food Consumption*. Global Progress Report 2013. FAO/INFOODS, Roma, 2013. 27p.

UNEP. *The Critical role of global food consumption patterns in achieving sustainable food systems and food for all*. Discussion paper. Paris, France, 2012.

WHO & UNCCD. *Our Plaxnet, Our Health, Our Future. Human health and the Rio Conventions: biological diversity, climate change and desertification*. Geneva: WHO & UNCCD, 2012. 58p.

WFP. WORLD FOOD PROGRAMME. *Home-grown school feeding a framework to link school feeding with local agricultural production*. Rome, Italy. 2009, 80p.

WHO. WORLD HEALTH ORGANIZATION. *Global Strategy For Food Safety: Safer Food For Better Health*. Switzerland, 2004, 20p.

WHO. WORLD HEALTH ORGANIZATION /Secretariat of the Convention on Biological Diversity. *Connecting Global Priorities: Biodiversity and Human Health*. 2015. 348p.