

## RESTAURANTE POPULAR DE MARACANAÚ-CE: a certeza de uma refeição

Elizângela Assunção Nunes<sup>1</sup>

### RESUMO

A partir de 2003, a temática de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) teve ênfase na agenda governamental, tendo como principal propulsor o Programa Fome Zero que desencadeou ações no combate à fome e na garantia do direito humano à alimentação adequada no país. A execução da política de SAN vem mostrando-se como uma estratégia exitosa, mas desafiadora, especialmente em relação à garantia de recursos para o funcionamento de equipamentos públicos de alimentação e nutrição, a citar os Restaurantes Populares. Este estudo visa realizar uma análise comparativa entre o funcionamento dos Restaurantes Populares do país e o Restaurante Popular de Maracanaú-CE.

**PALAVRAS CHAVES:** política pública; segurança alimentar e nutricional; restaurante popular.

### ABSTRACT

Since 2003, the theme of Food and Nutrition Security (SAN) has focused on the government agenda, with the main thrust of the Zero Hunger Program that has triggered actions to fight hunger and guarantee the human right to adequate food in the country. The implementation of SAN policy has been shown to be a successful but challenging strategy, especially in relation to guaranteeing resources for the operation of public food and nutrition equipment, to mention Popular Restaurants. This study aims to perform a comparative analysis between the operation of the Popular Restaurants of the country and the Popular Restaurant of Maracanaú-CE.

**KEYWORDS:** public policy; food and nutrition security; Popular restaurant.

## 1. INTRODUÇÃO

Política pública é uma forma de regulação ou intervenção na sociedade que articula diferentes sujeitos, que apresentam interesses e expectativas diversas. Representa um conjunto de ações ou omissões do Estado, decorrente de decisões e não decisões, constituída por jogos de interesses, tendo como limites e condicionamentos os processos econômicos, políticos, sociais e culturais de uma sociedade historicamente determinada (SILVA, 2008).

A decisão sobre o reconhecimento de um problema e a sua incorporação na

---

<sup>1</sup>Mestre em Planejamento e Políticas Públicas; Especialista em Saúde Mental; Assistente Social; Professora visitante da Faculdade Cearense (FAC) e Coordenadora das Ações Complementares no município de Maracanaú – CE. Email: elizangela.nunes.ig.com.br.



agenda política está ligada a uma série de fatores externos e internos abrangendo o desenvolvimento de alternativas para dar respostas aos problemas da agenda política. Com a temática da segurança alimentar e nutricional (SAN) não foi diferente. A sua inclusão na agenda política foi permeada por diversos interesses e pelo envolvimento de distintos atores sociais com maior ou menor domínio de influência em termos de decisão política.

Nos anos 2000 e subsequentes, iniciaram-se lutas pela consolidação de um Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), cujo marco regulatório veio através de atos sequenciais com a criação da Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), configurando-se na preocupação de efetivar uma sociedade mais justa e igualitária.

A temática da fome e conseqüentemente a da segurança alimentar e nutricional ganha destaque nacional com o lançamento da estratégia Programa Fome Zero (PFZ), no ano de 2003, que visava apoiar a emancipação cidadã articulando um conjunto de ações governamentais e não governamentais em todas as esferas da federação a partir de quatro eixos articuladores: acesso aos alimentos, fortalecimento da agricultura familiar, geração de renda e articulação, mobilização e controle social.

O PFZ traz à tona a dimensão multidimensional e intersetorial inerente ao tema da fome, sendo necessária a superação do equivocado entendimento de que a fome se restringe somente às questões de produção e distribuição de alimentos ou planejamento de políticas agrícolas trazendo a premissa acentuada de articular políticas estruturais, específicas e locais. Dentro desta lógica foram desempenhados os seguintes programas e projetos na área de SAN: Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias, Banco de Alimentos, Programa de Aquisição de Alimentos, Agricultura Urbana, Educação Alimentar e Nutricional, Cisternas, Programa do Leite, Feiras e Mercados Livres, Consórcio de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Local, Unidades de Beneficiamento e Processamento Familiar/Agroalimentar, Distribuição de Cestas de Alimentos a Grupos Específicos, dentre outros.

Ressalta-se que o objeto do corrente estudo permeia um dos programas pertencente ao eixo de políticas locais do PFZ. O referido objeto é o Restaurante Popular (RP) caracterizado, também, como um Equipamento Público de Alimentação e Nutrição (EPAN) pertencente à rede de segurança alimentar e nutricional. O Restaurante Popular é uma unidade de alimentação e nutrição tendo por princípios fundamentais a produção e a distribuição de refeições saudáveis, com alto valor nutricional, a preços acessíveis, para pessoas em situação de insegurança alimentar (BRASIL, 2007).

O presente estudo tem como objetivo realizar uma análise comparativa entre o funcionamento dos Restaurantes Populares do país e o Restaurante Popular de Maracanaú. A relevância deste artigo se dá por sua contribuição na ampliação do debate e produção de conhecimento na temática de segurança alimentar e nutricional como uma forma de proteção social, no qual programas, projetos e ações buscam o combate à fome e à pobreza de maneira articulada e integrada.

Para realização deste estudo foi realizada uma revisão de literatura sobre a temática de SAN e análise documental, tendo como base o mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional<sup>2</sup> (MapaSAN), do ano de 2015, realizado pela CAISAN através da coleta de dados no âmbito dos estados, Distrito Federal e municípios, sobre a gestão da PNSAN e dos componentes do SISAN, incluindo as ações e equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional; e do relatório de gestão da Secretaria de Assistência Social e Cidadania (SASC), também, do ano de 2015. Ainda foram utilizados dados provenientes da vivência profissional da autora no cotidiano do próprio Restaurante Popular de Maracanaú-CE, que foram organizados e serão apresentados nas próximas seções.

## 2. DESENVOLVIMENTO

### 2.1 -Restaurante popular: uma das estratégicas no combate à fome

Segundo Santos (2005), não há um consenso entre os antropólogos e os historiadores sobre a criação dos restaurantes. A maioria advoga que surgiram na França e alguns atribuem à revolução francesa o mérito de ter sido o estopim para o crescimento dos restaurantes em Paris, e identificam a arte culinária como uma das grandes conquistas da revolução.

O referido autor ainda sugere que na antiguidade o ato de comer em restaurantes relacionava-se também a uma busca de *status* social. Também, defende a tese de que os restaurantes foram originários de pequenos estabelecimentos como “casas de saúde”, onde se vendia uma sopa restauradora para pessoas fracas ou debilitadas do peito. Nessas casas, o caldo revigorante era o restaurador das forças, ou “restaurante” que, por extensão, acabou dando nome a esses estabelecimentos.

Com a evolução do capitalismo e com as tendências impostas pela mundialização do capital à sociedade contemporânea observa-se mudanças não somente

---

<sup>2</sup> Dados disponíveis em

[http://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/simulacao/mapasan2015/list\\_dir.php?pasta=RELATORIOS&el=%2FNACIONAL%2FF5+EPSAN%2FF5.4+-+EPSAN\\_Restaurante\\_Popular](http://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/simulacao/mapasan2015/list_dir.php?pasta=RELATORIOS&el=%2FNACIONAL%2FF5+EPSAN%2FF5.4+-+EPSAN_Restaurante_Popular), acesso em 15 de março de 2017.



no mundo do trabalho, mas também no estilo de vida das pessoas, nos costumes e nos hábitos alimentares. Quanto ao consumo alimentar, nota-se uma invasão de alimentos prontos e industrializados sendo cada vez mais consumidos entre as pessoas na tentativa de não perder tempo, haja vista a necessidades de maior rapidez e praticidade nas suas atividades contemporâneas. De modo, que as refeições feitas em casa com seus familiares ficam cada vez mais infrequentes. Assim, como produto dessas mudanças ocorreu o aumento do mercado de refeições, para todos os tipos de bolso e de gosto.

Segundo Dutra (2007), o hábito de fazer refeições fora de casa teve início no século XX, período que se percebeu o crescimento e o fortalecimento desse hábito, sendo marcante a sua assimilação entre as diferentes camadas sociais. A alimentação doméstica como hábito e prática prevalecente, extrapolou os limites da casa e ganhou a rua, onde estão localizados os restaurantes, os quais foram gradativamente absorvendo as mudanças iniciadas desde o século XVIII. Neste processo, os restaurantes se organizaram tanto para atender demandas relacionadas ao lazer como para atender pessoas que não têm condições de retornar às suas casas para fazer suas refeições durante o período de trabalho.

Este é um fenômeno especialmente agudo nas grandes cidades, o que favoreceu o surgimento de cantinas, refeitórios, lanchonetes, quiosques etc., destacando-se aquelas especialmente dedicadas a refeições de preparo rápido e preços mais acessíveis. Atualmente, o componente tempo é especialmente valorizado, e comer fora, “comer na rua”, se consubstancia como uma estratégia para otimizá-lo, atendendo exigências impostas pelo mundo do trabalho e por outras atribuições cotidianas consideradas mais relevantes. Somada a essa questão do tempo ainda existem as restrições orçamentárias que, em muitos momentos, influência nas escolhas dos alimentos, comprometendo a qualidade das refeições e consequentemente ocasionando agravos à saúde.

Como estratégia para superação de violação de DHAA, faz-se necessária a instalação de restaurantes populares com o objetivo de ofertar refeições nutricionalmente balanceadas e seguras, comercializadas a preços baixos. A experiência dos restaurantes populares no Brasil não é tão recente e não surgiu com o PFZ, muito embora, a partir dele tenha se tornado mais conhecida e disseminada.

Os primeiros registros de restaurantes populares no Brasil remontam ao ano de 1917, na Estação Central de Belo Horizonte - BH. Em 1950, Juscelino Kubitscheck, então Governador de Minas Gerais, recuperou a experiência dos restaurantes para alimentação de operários, estudantes e trabalhadores do centro da cidade, que funcionava também à noite, servindo trabalhadores de horário noturno como gráficos, jornalistas e outras categorias

(PROJETO FOME ZERO, 2001).

Desde a década de 1990, que a experiência de Belo Horizonte como gestão pública eficiente na produção de distribuição de alimentos saudáveis, inspirou a difusão dos restaurantes populares em vários estados brasileiros. A partir do PFZ, e na esteira do seu sucesso de mobilização, os restaurantes populares foram disseminados pelo país afora no bojo da temática de SAN e do combate à fome em uma perspectiva de afirmação do direito à alimentação saudável.

Os Restaurantes Populares são equipamentos públicos de SAN que devem contribuir para a consolidação do SISAN, funcionando como instrumento de incentivo, controle e avaliação das atividades de produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos, bem como das atividades de educação nutricional, inclusão social e cidadania (BRASIL, 2007).

Conforme o Manual de Programa Restaurantes Populares, os mesmos devem ter como objetivos:

oferecer refeições nutricionalmente balanceadas originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso, ao custo de R\$ 1,00, destinadas, preferencialmente, ao público em estado de insegurança alimentar; elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) na mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo; promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde; gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais; promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários; estimular os tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos e a criação de hortas; disponibilizar o espaço do Restaurante Popular para realização de atividades de interesse da sociedade (reuniões, comemorações, cursos de culinária saudável e outros eventos) (BRASIL, 2007, p.6).

Observou-se que durante os anos de 2003 a 2014 ocorreram inúmeras iniciativas do Governo Federal por meio de editais públicos para a implantação de restaurantes populares públicos; aquisição de equipamentos permanentes e de consumo e reformas em restaurantes populares públicos melhorando as estruturas já existentes a fim de fornecer melhorias e ampliação no atendimento aos usuários(as).

Conforme MapaSan 2015, existem no país, 204 restaurantes populares, sendo 176 em pleno funcionamento, 10 em processo de construção, 17 paralisados e 01 sem identificação quanto a sua situação de funcionamento. A Região Sudeste do país é onde se concentra o maior quantitativo de restaurantes populares, 103 unidades; sendo seguido pela região nordeste com 42 unidades; a região Sul e Centro Oeste cada região com a presença de 23 unidades e a região Norte com menor quantitativo 13 unidades. Analisa-se que a

maior predominância dos restaurantes populares na região Sudeste deve-se pela região ter sido uma das regiões propulsoras da discussão da temática de segurança alimentar e nutricional e movimentos contra a fome, a citar como exemplo a Ação da Cidadania contra a Fome, a Miséria e pela Vida.

A implantação e o funcionamento de Restaurantes Populares, inseridos em uma rede de equipamentos públicos de alimentação e nutrição, no país, nos últimos anos demonstra que a implantação da política de segurança alimentar e nutricional vem qualificando a atuação dos entes federados na promoção da realização do DHAA. A oferta de uma alimentação saudável, através de preço acessível, em um espaço público confortável, qualifica a atuação local de assistência alimentar e abre espaços para que outras ações fundamentais sejam implementadas.

## 2.2 – Restaurante popular de Maracanaú: seu funcionamento e especificidades

O município de Maracanaú está situado no Estado do Ceará. Pertence à região do semiárido nordestino, distante a 13 km da capital cearense, compondo com mais quatorze municípios a Região Metropolitana de Fortaleza (RMF). É um município relativamente novo, sua emancipação data de 1983, conta com a presença de um dos maiores parques industriais do Estado e enfrenta problemas semelhantes a outros municípios brasileiros, como a grande concentração de riqueza e reprodução da pobreza.

Desde 2005, a SASC vem estruturando uma rede de proteção social considerando as vulnerabilidades e as potencialidades apresentadas por meio de um diagnóstico socioterritorial do município, a fim de promover emancipação das famílias que se encontram em situação de vulnerabilidade social, econômica e nutricional.

Assim sendo, atualmente, pode-se enumerar como programas, projetos e serviços de proteção social pertencentes à referida Secretaria: 11 (onze) Centros de Referências da Assistência Social – CRAS; 01 (um) Centro de Referência Especializado da Assistência Social – CREAS; 01 (um) Centro de Convivência Social; 01 (um) Centro de Convivência para Idoso; 01 (um) Abrigo Domiciliar; 01 (um) Restaurante Popular; 06 (seis) Cozinhas Comunitárias; 01 (um) Banco de Alimentos; Feiras Populares; Ônibus Volante; Hortas Comunitárias e o Programa de Aquisição de Alimentos na modalidade compra com doação simultânea e PAA Leite.

O Restaurante Popular de Maracanaú, localizado no centro da cidade, após os trâmites administrativos impostos pela submissão de edital público e termo de repasse com a Caixa Econômica Federal (CEF), foi inaugurado em 03 de julho de 2008. Desde sua



inauguração vem funcionando de segunda a sexta-feira, das 11:00h às 13:00h, exceto feriados, servindo aproximadamente 600 almoços por dia.

Vale destacar, que o mesmo tem capacidade de produzir até 2.000 refeições/dia, incluindo café da manhã e sopa. A não produção máxima de refeições no RP de Maracanaú deve-se às questões orçamentárias, haja vista que desde sua inauguração ainda não foi possível a ampliação de recursos financeiros para, conseqüentemente, ampliar o número de refeições. A produção diária de almoços no RP de Maracanaú é aquém se considerada a média nacional que são 1.225 almoços/dia; 976 almoços/dia na região nordeste e 750 almoços/dia no estado do Ceará.

Tal fato pode ser associado à decisão política de que os(as) usuários(as) do RP de Maracanaú devem ser pessoas inseridas no Cadastro Único<sup>3</sup> do Governo Federal e/ou famílias acompanhadas e/ou atendidas pelos CRAS, CREAS e/ou Centro Pop corroborando com o manual de implantação de Restaurantes Populares que orienta que os usuários(as) do referido equipamento sejam pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar, principalmente pessoas de baixa renda (BRASIL, 2007).

Sabe-se que a grande maioria dos restaurantes populares em funcionamento no país atende livre demanda, sem a exigência de inserção no cadastro único. Tal decisão no município de Maracanaú ocorreu visando trabalhar de maneira articulada e integrada com as políticas públicas, principalmente, com a política de assistência social. Na entrada do RP de Maracanaú por meio de algum documento de identificação é consultado se o(a) usuário(a) está inserido(a) no cadastro único, caso positivo é fornecida uma carteira de acesso ao RP, caso negativo realiza-se uma entrevista rápida sobre a situação econômica e social da família, e se identificada que a mesma está no perfil do cadastro único autoriza-se o almoço e orienta-se a procurar o CRAS de referência do seu território.

Observa-se que caso não ocorresse a exigência do cadastro único atingir-se-ia a média de produção de almoço do Estado do Ceará, pois atenderia outros públicos que não encontra-se em vulnerabilidade social. Logo após a inauguração do RP de Maracanaú, de imediato, não foi adotado o critério de acesso ao RP tendo como base o cadastro único e eram atendidos(as) todos(as) usuários(as) mediante cadastro por livre demanda. Infelizmente, percebeu-se que por capacidade operacional os 600 almoços produzidos por

---

<sup>3</sup> O Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal é um instrumento que identifica e caracteriza as famílias de baixa renda, entendidas como aquelas que têm: renda mensal de até meio salário mínimo por pessoa; ou renda mensal total de até três salários mínimos. Este cadastro permite ainda, conhecer a realidade socioeconômica dessas famílias, trazendo informações de todo o núcleo familiar, das características do domicílio, das formas de acesso a serviços públicos essenciais e, também, dados de cada um dos componentes da família. Informações retiradas do *site*: <http://www.mds.gov.br/bolsafamilia/cadastrounico>, acesso em 30 de outubro de 2014.



dia eram todos vendidos deixando uma parcela dos(as) usuários(as) sem atendimento. Estes que ficavam sem atendimento eram os que estavam mais vulneráveis a quadros de insegurança alimentar e nutricional.

Diante da situação optou-se em utilizar-se a base de dados do cadastro único a fim de priorizar aqueles que necessitam de um subsídio governamental para a dignidade no alimentar-se. Os critérios acima mencionados estão pautados na perspectiva progressista/redistributiva da focalização que denomina-se, segundo Silva (2010), de discriminação positiva. Não que os demais usuários(as) não necessitem, mas pelo fato do RP de Maracanaú está situado no Centro do município, vizinho ao Hospital Municipal, e próximo a vários estabelecimentos comerciais, acabava que atendia usuários(as) com condições de acessar alimentação sem subsídio governamental.

O valor cobrado aos(as) usuários(as) é R\$ 1,00 sendo os demais custos subsidiados pela gestão pública local. Tal valor corrobora com a grande maioria dos valores praticados a nível nacional. Conforme MapaSan 2015, 172 restaurantes populares cobram o valor de R\$ 1,00 por almoço sendo o diferencial para muitos(as) usuários(as) no acesso à uma alimentação de qualidade e nutricionalmente balanceada. Pois, infelizmente, a decisão pelo o que comer e beber ultrapassa a questão individual, nos dias de hoje, a questão da renda influencia ou restringe a escolha de alimentos mais adequados e saudáveis.

Segundo Sarti, Claro, Bandoni, (2011) os fatores econômicos, tais como renda e preço, situam-se entre os principais determinantes das escolhas alimentares: o mecanismo de preços exerce caráter proibitivo sobre escolhas alimentares de modo inversamente proporcional ao nível socioeconômico do indivíduo, constituindo-se, assim, determinantes primários da demanda alimentar.

Ainda sobre o valor cobrado foi percebido que 49 restaurantes populares cobram valores diferenciados para públicos distintos. Em Maracanaú, não ocorre diferenciação de valores monetários, o que ocorre é que crianças até 07(sete) anos de idade são isentas do pagamento das refeições, desde que acompanhadas dos pais ou responsáveis e os(as) usuários(as) atendidos/acompanhados pela rede socioassistencial, desde que se encontrem em situação de extrema vulnerabilidade social e/ou extrema pobreza, são isentos<sup>4</sup> da taxa de pagamento.

No ano de 2015, foram produzidos e comercializados 138.644 almoços no RP de

---

<sup>4</sup> O termo condição de inseto é utilizado para as famílias que são acompanhadas ou atendidas pelos CRAS, CREAS e Centro Pop e que devido sua intensa vulnerabilidade social ou risco social não têm condições de pagar o valor de R\$ 1,00 sendo necessário isentá-las do pagamento e serem incluídas no benefício eventual – auxílio alimentação conforme Resolução Nº 11/2011 do Conselho Municipal de Assistência Social de Maracanaú.



Maracanaú, tal número demonstra a importância do equipamento público na garantia do DHAA. Na contemporaneidade, o DHAA é um dos direitos mais violados, sendo este direito condição primeira de existência do ser humano. Portanto, se faz cada vez mais presente na sociedade moderna a necessidade de políticas públicas, e/ou programas como este, voltados para a garantia e para o desenvolvimento de ações de combate à fome e à pobreza.

Ainda como base nos dados de 2015, o RP de Maracanaú produziu e distribuiu 24.675 almoços na condição de isenção da taxa de pagamento. Analisa-se que a decisão pela isenção do pagamento às famílias acompanhadas e/ou atendidas pelos CRAS, CREAS e Centro Pop reforça o RP de Maracanaú como um equipamento público estatal de referência em SAN, afastando os princípios da solidariedade humana e do voluntariado e entendendo que a questão de insegurança alimentar e nutricional é uma violação de direito. Pois, a insegurança alimentar e nutricional é motivada por três dimensões fundamentais que devem ser consideradas:

- a) a insuficiência de demanda, decorrente da concentração de renda, dos elevados níveis de desemprego e subemprego e do baixo poder aquisitivo dos salários dos trabalhadores;
- b) a incompatibilidade dos preços atuais dos alimentos com o baixo poder aquisitivo da maioria da sua população; e
- c) a exclusão do mercado da parcela mais pobre da população (Programa Fome Zero, 2001, p. 70),

Além dos dados apresentados acima, constatou-se que foram produzidos e distribuídos no RP de Maracanaú, 13.858 almoços para crianças de até 07 anos de idade, também isentos de pagamento. Tal decisão ocorreu a fim de propiciar uma alimentação saudável para as crianças inseridas na primeira infância, pois estudos evidenciam que ensinar e estimular bons hábitos alimentares desde a primeira infância é fundamental para uma vida adulta com mais saúde. Além disso, pesquisas revelam que crianças que costumam almoçar ou jantar à mesa com seus pais tendem a ter uma alimentação mais saudável, além de apresentar menos problemas de comportamento e ter melhores resultados escolares.

O valor cobrado aos(as) usuários(as) de R\$ 1,00 é considerado por muitos, na atualidade, como um valor irrisório, haja vista que o referido valor, fixado no início dos anos 2000, saía em média de R\$ 1,80 por refeição. O valor de cobrança de R\$ 1,00 baseia-se nos cálculos dos custos de todas as variáveis e gastos com mão-de-obra (exemplo do custo do Restaurante Popular de Belo Horizonte) não estando incluído neste cálculo dispêndios com a instalação do restaurante, aluguéis, reformas e outras despesas com manutenção de infraestrutura. Caso os gastos com pessoal e manutenção da infraestrutura sejam cobertos



pelas prefeituras, governos estaduais ou entidades beneficentes, o custo da refeição poderia ser próximo a R\$1,00 (PROJETO FOME ZERO, 2001).

No país, atualmente, existe uma oscilação de valor médio cobrado por almoço entre o mínimo de R\$1,00 e máximo de R\$ 6,89. Tal variação ocorre pela inexistência de um padrão para o valor cobrado pelas refeições fornecidas, uma vez que a operação é de competência do poder público local. A orientação do governo federal é que a cobrança de preço seja acessível à população de baixa renda da região, e que a refeição seja adequada e saudável.

Hoje, considerando somente os custos envolvidos com insumos para a produção do almoço, por exemplo, a refeição no RP de Maracanaú está custando aproximadamente R\$ 5,00 contrapondo-se ao cálculo anterior, pois conforme dados nacionais este custo envolvendo todas as variáveis pode chegar até R\$ 9,90. Observa-se que custo de insumos por almoço no RP de Maracanaú não se diferencia da grande maioria do custo dos demais estados da federação. O aumento do valor da refeição ocasiona-se diante dos índices inflacionários que vem ocorrendo no país no decorrer dos anos. A decisão de não repassar o aporte dos custos da refeição para seus(as) usuários(as) é uma decisão correta, haja vista que o DHAA é um direito primordial à vida, e a decisão de não o submetê-lo à lógica mercadológica imposta pelo mundo neoliberal ainda é uma saída viável e possível.

Mas, alerta-se que a implantação do SISAN não pode estar desconectada de um sistema de financiamento próprio e específico para as suas atividades, pois a garantia de recursos financeiros é condição essencial para que haja a execução de uma política pública pautada na seriedade. Não se deve esperar que a política de SAN e a consolidação do SISAN no país, nos estados, DF e municípios ocorram mediante a vontade política ou compromisso ético dos gestores com a temática de segurança alimentar e nutricional e, sim, atentar-se para a estreita relação entre gestão e financiamento, a fim de evitar descontinuidade de programas, projetos e ações em momento de disputa de orçamento público.

Destarte, percebe-se que o Restaurante Popular de Maracanaú, em âmbito local, incita papel primordial na garantia do DHAA, direito este ainda desconhecido por muitos e, conseqüentemente, ainda não passível de reivindicações, sendo incorporados no imaginário popular não como direito, mas ainda como um favor ou benesse política.

### **3. CONCLUSÃO**

A alimentação é um direito inalienável à vida de qualquer cidadão(ã), pois sem



alimento não há vida, portanto, o acesso à alimentação se constitui um objetivo permanente para a manutenção das espécies. Observa-se que os restaurantes populares assumem papel estratégico no combate à fome, mas precisa avançar, pois para garantir uma boa saúde, é necessário pelo menos três refeições por dia (café da manhã, almoço e jantar), intercaladas por pequenos lanches e somente a produção e distribuição do almoço não alcançará esta boa saúde e muito menos a garantia do DHAA.

O objetivo deste trabalho consistia em realizar uma análise comparativa entre o funcionamento dos Restaurantes Populares do país e o Restaurante Popular de Maracanaú-CE. A fim de melhor análise optou-se em considerar os itens refeições e beneficiários disponíveis no MapaSAn 2015.

Não ficou claro nos dados do referido mapa que os restaurantes populares do país produzem as três refeições básicas de um ser humano, café da manhã, almoço e jantar. Os dados disponíveis são somente sobre a produção de almoços. Acredita-se que a produção das três refeições nos restaurantes populares do país deva ser uma realidade pequena não tendo impacto nas análises dos dados. Assim, percebeu-se que o Rp de Maracanaú não destoa da realidade nacional ao produzir somente almoços e que seu valor médio cobrado por refeição e seu custo médio por refeição também corrobora com a grande maioria dos restaurantes populares do país.

No item beneficiários percebeu-se que o quantitativo de refeições no município de Maracanaú-CE fica aquém da média de almoços se considerada a média nacional, nordeste e do Estado do Ceará. Observou-se que não ocorrem preços diferenciados nas refeições para algum grupo social como na grande maioria dos demais restaurantes populares do país. O que não se constatou nos dados do MapaSan 2015 foi a isenção do valor da refeição para pessoas em extrema vulnerabilidade social e/ou extrema pobreza podendo ser apontada a experiência de Maracanaú-CE como uma iniciativa pioneira na isenção do pagamento visando proteger os mais vulneráveis à fome.

A preocupação que não se pode perder de foco é o financiamento das políticas públicas, incluindo a política de SAN, pois a gestão dos restaurantes populares são responsabilidades do gestor local. Tal responsabilidade única dos municípios acarreta fragilidades na continuidade do serviço ofertado, a citar exemplos noticiados recentemente nas redes sociais, como o fechamento de restaurantes populares no Rio de Janeiro.

Uma estratégia para evitar tais episódios seria o repasse de recursos financeiros fundo a fundo, de maneira regular e automática, para financiamento dos serviços, programas e projetos de SAN permitindo a definição de responsabilidades e competências para as três esferas de governo. A adoção de um fundo específico de SAN, como instância



de financiamento, deixaria claro quem seriam os responsáveis por cada gestão financeira, possibilitando compartilhamento de responsabilidades.

Concluí-se o presente artigo salientando que o mesmo aguçou o aprofundamento das discussões sobre o funcionamento e financiamento dos restaurantes populares de forma intersetorial com outras políticas, instigando mais estudos, mais apreciações e novas descobertas, pois o assunto não se esgota aqui.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Constituição República Federativa do Brasil. Brasília, Senado Federal, Centro Gráfico, 1988.

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.346, de 15.09.2006. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 2006.

\_\_\_\_\_. Restaurantes Populares: roteiro de implantação. Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS: Brasília, 2007.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 7.272 de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN e institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 2010.

\_\_\_\_\_. Lei nº 12.435, de 06.11.2011. Altera a Lei no 8.742, de 07 de dezembro de 1993, que dispõe sobre a organização da Assistência Social. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 2011.

DUTRA, Márcia Maria de Medeiros. **Fome de cidadania e o direito à alimentação: a percepção dos usuários do Restaurante Popular Mesa do Povo em Fortaleza-CE**, 2007.

MARACANAÚ. Diagnóstico Social do Município de Maracanaú. Secretaria de Assistência Social e Cidadania. Prefeitura Municipal de Maracanaú, 2012.

\_\_\_\_\_. Relatório de Gestão 2015. Secretaria de Assistência Social e Cidadania. Prefeitura Municipal de Maracanaú, 2016.

PROJETO FOME ZERO. **Uma proposta de política de Segurança Alimentar para o Brasil**. São Paulo: Instituto de Cidadania, 2001

SILVA, Maria Ozanira da Silva. **Avaliação de Políticas e Programas sociais: uma reflexão sobre o conteúdo teórico e metodológico da pesquisa avaliativa**. In: Pesquisa avaliativa: aspectos teóricos metodológicos. São Paulo: Veras Editora: São Luis, MA: GAEPP, 2008.

\_\_\_\_\_. **Avaliando o Bolsa Família: unificação, focalização e impactos**. São Paulo: Cortez, 2010.

SARTI, Flávia Moreira; CLARO, Moreira Claro; BANDONI, Daniel Henrique. Contribuições de estudos sobre demanda de alimentos à formulação de políticas públicas de nutrição. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 27(4):639-647, abr, 2011.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista da Academia Paranaense de Letras**, n. 51, p. 165-188, 2005.