

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS  
FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS  
DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO ALIMENTAR E NUTRIÇÃO  
ÁREA: NUTRIÇÃO BÁSICA E EXPERIMENTAL**

**ANÁLISE DA ALIMENTAÇÃO FORA DO DOMICÍLIO DE CONSUMIDORES  
DO CENTRO COMERCIAL DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO - RJ:**

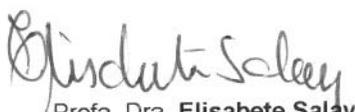
**NANCY DOS SANTOS DORNA CASTELO BRANCO**  
**Economista Doméstico**

**Orientadora: Prof.ª Dr.ª Elisabete Salay**

**PARECER**

Este exemplar corresponde à redação final da tese defendida por Nancy dos Santos Dorna Castelo Branco, aprovada pela Comissão Julgadora em 03 de julho de 2000.

Campinas, 03 de julho de 2000.

  
Profa. Dra. Elisabete Salay  
Presidente da Banca

**Tese apresentada à Faculdade de Engenharia  
de Alimentos da Universidade Estadual de  
Campinas, Departamento de Planejamento  
Alimentar e Nutrição, para a obtenção do  
título de Doutor em Ciência da Nutrição.**

**Campinas - SP**

**2000**

**UNICAMP  
BIBLIOTECA CENTRAL  
SEÇÃO CIRCULANTE**



2000 13052

UNIDADE	30
N.º CHAMADA:	UNICAMP
	C276a
V.	Ex.
TOMBO BC/	42157
PROC.	96-278/00
C	<input type="checkbox"/>
D	<input checked="" type="checkbox"/>
PREÇO	R\$ 11,00
DATA	19/09/00
N.º CPD	

CM-00146994-9

BIB ID 276909

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA  
BIBLIOTECA DA F.E.A. - UNICAMP

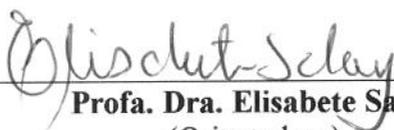
C276a

Castelo Branco, Nancy dos Santos Dorna  
Análise da alimentação fora do domicílio de consumidores  
do centro comercial do município do Rio de Janeiro - RJ /  
Nancy dos Santos Dorna Castelo Branco. - Campinas, SP:  
[s.n.], 2000.

Orientador: Elisabete Salay  
Tese (doutorado) - Universidade Estadual de Campinas.  
Faculdade de Engenharia de Alimentos.

1. Hábitos alimentares. 2. Consumidores. 3. Dietas.  
4. Nutrição. 5. Consumidores - Atitudes. I. Salay, Elisabete.  
II. Universidade Estadual de Campinas. Faculdade de  
Engenharia de Alimentos. III. Título.

**BANCA EXAMINADORA**



**Profa. Dra. Elisabete Salay**  
(Orientadora)



**Profa. Dra. Ana Maria Segall Corrêa**  
Membro



**Prof. Dr. Celso Guimarães Barbosa**  
Membro



**Profa. Dra. Maria Aparecida Azevedo Pereira da Silva**  
Membro



**Profa. Dra. Silvana Pedrosa de Oliveira**  
Membro

**Profa. Dra. Rossana Pacheco C. Proença**  
Membro

**Profa. Dra. Sophia Cornbluth Szarfac**  
Membro

UNICAMP  
BIBLIOTECA CENTRAL  
SEÇÃO CIRCULANTE

**Dedico primeiro a Deus, a meus filhos  
a minha mãe e ao meu marido pelo  
carinho, compreensão, apoio e  
incentivo.**

## *Agradecimentos*

Agradeço a Deus por ter me dado essa incumbência, mostrando o caminho a seguir.

À Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Elisabete Salay, pela orientação, compreensão e amizade com que procurou resolver as dúvidas, durante o desenvolvimento desta pesquisa.

Ao Prof. Raffi Vahé Vahram Avakian, professor de estatística e computação na UFRRJ pelo apoio na utilização da internet.

Ao Prof. Dr. Celso Guimarães Barbosa, professor de bioestatística na UFRRJ pela dedicação nas análises estatísticas.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES, pelo apoio financeiro.

Aos professores, funcionários e colegas do curso principalmente pelo apoio e amizade.

À Katia Cilene Tabai e sua família pela amizade, carinho e apoio.

À Margot Helms pela amizade e correções nos textos traduzidos.

À Maria da Conceição P. Fonseca pela amizade e colaboração.

À minha mãe Derly pelo incentivo, apoio, carinho e amizade.

Aos meus filhos, Driely, Hugo e Henrique pela paciência e compreensão durante a minha ausência.

Ao meu marido João Castelo pelo estímulo, apoio e amor.

E finalmente, a todos que contribuíram direta ou indiretamente para a realização deste trabalho, os meus sinceros agradecimentos.

## ÍNDICE

	Pág.
RESUMO	viii
SUMMARY	xi
INTRODUÇÃO	1
1. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	3
1.1. Fatores socioeconômicos que influem na alimentação fora de casa	3
1.1.1. O trabalho da mulher fora de casa	3
1.1.2. Renda da família	4
1.1.3. Quantidades e tipos de estabelecimentos	5
1.1.4. Idade e número dos componentes da família	6
1.1.5. Urbanização	7
1.2. Alimentação de rua	7
1.2.1. Aspecto cultural	8
1.2.2. Papel na economia	9
1.2.3. Empregos	9
1.2.3.1. A atividade da Mulher	10
1.2.4. Consumidores	11
1.2.5. Problemas de higiene dos alimentos	12
1.3. “Fast food”	15
1.4. Condições nutricionais	17
2. OBJETIVOS	21
2.1. Objetivo geral	21
2.2. Objetivos específicos	21
3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	22
3.1. Descrição da amostra	22
3.2. Obtenção de dados	23
3.3. Processamento de dados e análise estatística	24
4. RESULTADOS	26
4.1. Caracterização dos freqüentadores do Centro Comercial do Rio de Janeiro	26
4.2. Freqüência de consumo alimentar fora de casa	30
4.3. Atitudes dos consumidores	36
4.4. Análise da dieta	55

5. DISCUSSÃO	65
5.1. Caracterização da população entrevistada	65
5.2. Frequência de consumo alimentar fora do lar	66
5.3. Atitudes dos consumidores	69
5.4. Análise da dieta	70
6. CONCLUSÃO e SUGESTÕES	74
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	77
8. ANEXOS	85
8.1. Anexo 1 - Questionário sobre as atitudes dos consumidores e características socioeconômicas.	85
8.2. Anexo 2 - Questionário de frequência de consumo de alimentos	89
8.3. Anexo 3 - Manual do Entrevistador	92
8.4. Anexo 4 - Manual de Codificação	96
8.5. Anexo 5 - Tabela 1 - Frequência com que os entrevistados almoçam relacionado com fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	107
8.6. Anexo 6 - Tabela 2A - Frequência com que os entrevistados almoçam nos Restaurantes “a Quilo” relacionada com os fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	108
Tabela 2B - Frequência com que os entrevistados almoçam nos Restaurantes “a la Carte” relacionada com os fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	109
Tabela 2C Frequência com que os entrevistados almoçam em Pizzarias relacionada com fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	110
Tabela 2D - Frequência com que os entrevistados almoçam nas Barracas de Rua relacionada com fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	111

Tabela 2E - Frequência com que os entrevistados almoçam nos Bares e Lanchonetes relacionada com fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	112
Tabela 2F - Frequência com que os entrevistados almoçam nos "Fast Food" relacionada com fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	113
Tabela 2G - Frequência com que os entrevistados almoçam nas Pensões relacionada com fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	114
Tabela 2H - Frequência com que os entrevistados almoçam nas Churrascarias relacionada com fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	115
8.7. Anexo 7 - Mapa do Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro.	116

## LISTA DE TABELAS

	Pág.
Tabela 1A - Características dos indivíduos entrevistados em estabelecimentos de alimentação no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	27
Tabela 1B - Características dos indivíduos entrevistados nos estabelecimentos de alimentação no Centro Comercial do Município do, Rio de Janeiro, 1997.	28
Tabela 1C - Características dos indivíduos entrevistados nos vários estabelecimentos de alimentação no Centro Comercial do Município do, Rio de Janeiro, 1997.	29
Tabela 2 - Características das famílias dos indivíduos entrevistados nos estabelecimentos de alimentação no Centro Comercial do Município do, Rio de Janeiro, 1997.	30
Tabela 3 - Frequência dos entrevistados que consomem fora de casa, Rio de Janeiro, 1997.	31
Tabela 4 - Frequência percentual dos entrevistados que almoçam fora de casa em relação às suas características socioeconômicas no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	32
Tabela 5 - Relação entre a frequência em almoçar fora de casa e as variáveis socioeconômicas dos consumidores do Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	33
Tabela 6 - Frequência dos entrevistados que costumavam almoçar fora de casa, em diferentes locais, no Município do Rio de Janeiro, 1997.	35
Tabela 7. Valores do teste de $\chi^2$ obtidos entre a frequência dos indivíduos entrevistados em almoçar nos diversos tipos de estabelecimentos com as variáveis socioeconômicas, do Centro Comercial do Rio de Janeiro, 1997.	36
Tabela 8 - Grau de importância dos fatores que levam o entrevistado a frequentar o estabelecimento em que está almoçando, Rio de Janeiro, 1997.	37

Tabela 9 - Grau de importância dos fatores responsáveis para o consumidor almoçar fora de casa, Rio de Janeiro, 1997.	43
Tabela 10 - Grau de importância e fatores para escolha do prato no almoço fora de casa, Rio de Janeiro, 1997.	49
Tabela 11 - Valores médios e de dispersão do percentual da RDA por tipo de estabelecimento, Rio de Janeiro, 1997.	56
Tabela 12 - Valores médios e de dispersão do percentual da RDA por faixa etária, Rio de Janeiro, 1997.	57
Tabela 13 - Valores médios e de dispersão do percentual da RDA por tipo de Sexo, Rio de Janeiro, 1997.	57
Tabela 14 - Valores médios e de dispersão do percentual da RDA por faixa de renda familiar, Rio de Janeiro, 1997.	58
Tabela 15 - Valores médios e de dispersão do percentual da RDA por grau de escolaridade, Rio de Janeiro, 1997.	58
Tabela 16 - Participação de nutrientes no consumo energético, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	59
Tabela 17 - Relação de consumo de ácidos graxos de acordo com a recomendação, Rio de Janeiro, 1997.	61
Tabela 18 - Frequência de indivíduos por alimentos consumidos pelo menos uma vez ao dia, Rio de Janeiro, 1997.	62 - 63

## LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1 - Grau de importância dos fatores que levam o entrevistado a frequentar Restaurante “a Quilo”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	38
Figura 2 - Grau de importância dos fatores que levam o entrevistado a frequentar Restaurante “à la Carte”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	39
Figura 3 - Grau de importância dos fatores que levam o entrevistado a frequentar Bares e Lanchonetes, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	40
Figura 4 - Grau de importância dos fatores que levam o entrevistado a frequentar “Fast Food”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	41
Figura 5 - Grau de importância dos fatores que levam o entrevistado a frequentar Barracas de Rua, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	42
Figura 6 - Grau de importância dos fatores responsáveis em almoçar fora de casa, dos consumidores de Restaurantes “a Quilo”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	44
Figura 7 - Grau de importância dos fatores responsáveis em almoçar fora de casa, dos consumidores de Restaurantes “à la Carte”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	45
Figura 8 - Grau de importância dos fatores responsáveis em almoçar fora de casa, dos consumidores de Bares e Lanchonetes, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	46
Figura 9 - Grau de importância dos fatores responsáveis em almoçar fora de casa, dos consumidores de “Fast Food”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	47
Figura 10 - Grau de importância dos fatores responsáveis em almoçar fora de casa, dos consumidores de Barracas de Rua, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	48

Figura 11 - Grau de importância de fatores para a escolha do prato no almoço, dos consumidores de Restaurantes “a Quilo”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	50
Figura 12 - Grau de importância de fatores para a escolha do prato no almoço, dos consumidores de Restaurantes “à la Carte”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	51
Figura 13 - Grau de importância de fatores para a escolha do prato no almoço, dos consumidores de Bares e Lanchonetes, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	52
Figura 14 - Grau de importância de fatores para a escolha do prato no almoço, dos consumidores de “Fast Food”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	53
Figura 15 - Grau de importância dos fatores para a escolha do prato no almoço, dos consumidores de Barracas de Rua, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	54
Figura 16 - Percentagem de indivíduos em relação à distribuição da fonte energética comparada com a recomendação, Rio de Janeiro, 1997.	60
Figura 17 - Distribuição percentual do consumo de vitaminas dos entrevistados por categorias de estabelecimentos, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.	64

## RESUMO

Com o processo de desenvolvimento das cidades, observa-se mudanças no comportamento dos indivíduos, como a maior frequência do consumo alimentar fora de casa. No Brasil, pouco se conhece sobre a alimentação fora do domicílio. Desta forma, esta pesquisa teve como objetivo caracterizar a população que faz suas refeições no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, em diversos tipos de estabelecimentos de alimentação, avaliando nutricionalmente o consumo de alimentos. A caracterização e avaliação da dieta de 300 comensais foi realizada nos Restaurantes “a Quilo”, Restaurantes “à la Carte”, Bares e Lanchonetes, “Fast Food”, e Barracas de Rua no Centro Comercial do Rio de Janeiro, através de entrevistas. As características socioeconômicas dos entrevistados, os fatores que os levavam a frequentar o estabelecimento onde estavam almoçando, os fatores responsáveis em almoçar fora de casa e os fatores responsáveis pela escolha do prato no almoço, foram analisados. A adequação da dieta foi obtida, utilizando-se um questionário de frequência de alimentos e o Programa de Apoio à Nutrição, da Escola Paulista de Medicina. Para verificar a associação entre a adequação da dieta e as características socioeconômicas utilizou-se o teste de Tukey. Para verificar a associação entre a frequência do consumo de alimentos, em diversos estabelecimentos, com as características socioeconômicas dos indivíduos e a frequência em almoçar fora de casa com os tipos de estabelecimentos, empregou-se o teste do qui-quadrado ( $\chi^2$ ). Dentre as características dos consumidores, destaca-se que a maior proporção dos entrevistados que almoçava fora de casa, no Centro Comercial do Rio de Janeiro encontrava-se na faixa etária de 16 a 49 anos, eram solteiros, do sexo masculino, trabalhavam no setor de serviços, recebiam de 5 a 20 salários mínimos, possuíam o 2º grau completo, trabalhavam no Centro e não moravam com crianças menores de 6 anos. Mais de 60% da população que frequentava o Centro Comercial almoçava de 4 a 7 vezes por semana fora de casa. Foi observada uma associação significativa entre a frequência em almoçar fora de casa e as características socioeconômicas, tais como idade, trabalha no Centro, renda familiar e tipo de estabelecimento. Observou-se que os principais fatores que levavam os indivíduos a frequentar o estabelecimento onde estavam almoçando foram higiene local,

qualidade da refeição, simpatia dos funcionários, oferecimento de alimentos saudáveis e preço. A influência familiar foi considerada de nenhuma importância por 38% dos entrevistados. Já os fatores principais responsáveis para os indivíduos almoçarem fora de casa foram o trabalho e o preço da refeição. Quanto aos principais itens que influenciavam a escolha do prato, os comensais indicaram a qualidade, o paladar e a saúde. Quanto à avaliação da dieta dos entrevistados, observou-se que os frequentadores dos Restaurantes “a Quilo” e dos Restaurantes “à la Carte” tiveram uma média de consumo energético levemente abaixo do recomendado. A avaliação da dieta dos entrevistados em relação a idade mostrou médias de consumo energético e de nutrientes acima do recomendado pela RDA de 1989. Em relação ao sexo, observou-se que as mulheres apresentaram uma adequação menor em relação ao ferro, enquanto que os homens apresentaram menor consumo de calorias, tiamina, riboflavina e vitamina A. A média do consumo energético, calorias, e de alguns nutrientes como o ferro, a tiamina, a riboflavina, a niacina e a vitamina B12, na dieta dos entrevistados com renda familiar até um salário mínimo, foi abaixo da recomendação da RDA. Observou-se que os indivíduos com nível de escolaridade superior e pós-graduação tiveram uma leve deficiência em calorias e tiamina. Quanto a participação de nutrientes no consumo energético, observou-se que em todos os estabelecimentos o consumo de lipídios foi acima da recomendação e que o consumo de carboidratos ficou abaixo da média recomendada. Verificou-se também que os frequentadores dos Restaurantes “a Quilo” apresentaram uma proporção energética proveniente de proteína ligeiramente superior à recomendada. O consumo de ácidos graxos foi superior da recomendação para ácidos graxos saturados e inferior para ácidos graxos polinsaturados, em todos os estabelecimentos. Quanto à frequência de consumo diário, observou-se maior diversificação de alimentos nas dietas dos frequentadores dos Bares e Lanchonetes e uma menor diversificação na dieta dos frequentadores dos Restaurantes “a Quilo”. Observou-se também que a população entrevistada não estava acostumada a consumir complexo vitamínico ou vitaminas específicas e que a vitamina mais consumida entre eles foi a vitamina C. Recomenda-se a elaboração de um programa de educação alimentar voltado para a

população que trabalha e se alimenta fora de casa, cujo objetivo é o de promover o consumo de alimentos em conformidade com as orientações dietéticas.

## SUMMARY

As a process of city development, changes have been observed in the behaviour of individuals, such as a greater frequency of eating away from home. In Brazil we know little about eating away from home. Thus the aim of this research is to characterize the population who eat in the "Centro Comercial do Rio de Janeiro" in a variety of food establishments estimating the nutritional value of the food consumed. This characterization and diet estimation was effected with 300 commensals "per kilo" and "à la Carte" restaurants, bars and lunchonettes, fast food, outlets and stands in the "Centro Comercial do Rio de Janeiro" using interviews. The socioeconomic characteristics of the interviewees, fact which led them to frequent that establishment, where they were having lunch, reasons why they were eating away from home and the facts responsible for the choice of meal, were all analyzed. The adequacy of the diet was determined by applying the Food Frequency Questionnaire and the nutritional aid y programme of the Escola Paulista de Medicina to verify the association between the adequacy of the diet and the socioeconomic characteristics. The Tukey test was then applied. To test the association between the frequency of food consumption in various establishments and the socioeconomic characteristics of the individuals, and the frequency of eating away from home with the kind of establishment, a  $X^2$  test was used of consumer the characteristics the following factors were most apparent: the majority of the interviewees what lunched away from home in the "Centro Comercial do Rio de Janeiro" were 16 to 49 year old men, single, working in the service setor, receiving from 5 to 20 minimum salaries, had completed high school, were working in the center of the city and did not live with children below 6 years of age. More than 60% of the population who frequented the "Centro Comercial had lunch away from home from 4 to 7 times a week. A significant association was noted between the frequency of having lunch away from home and the socioeconomic characteristics such as age, working in the center, household income and kind of establishment. It was observed that the main factors which who influenced the choice of the establishment where they were having lunch were the higienic conditions, quality of the meal, friendliness of the employees,

presentation of healthy meals and price. Family influence was not considered important by about 38% of the interviewees. On the other hand the main reason for lunching away from home was the kind of job and the price of the meal. The major items influencing the choice of the meal according the commensals were quality, taste and health. As much observe that the frequenters of with respect to the evaluation of the diets of the “per kilo” and “à la Carte” restaurants, the majority showed an average energy consumption a little below the recommended, value. Diet estimation of the interviewees with respect to age showed an average energy and nutrient consumption above the 1989 RDA. With respect to sex, it was observed that females showed a lower adequacy for iron, whereas men had a lower consumption of calories, thiamin, riboflavin and vitamin A. The average energy intake and consumption of calories and some nutrients such as iron, thiamin, riboflavin, niacin and vitamin B12 in the diet of interviewees with family incomes up to one minimum salary was below the RDA recommendation. It was noted that the graduates and postgraduates showed little lack of calories and thiamin. With respect of the participation of the nutrients in the energy consumption, it was observed that in all establishments, the consumption of fat was above the recommended value and the consumption of carbohydrates was below the average recommended. It was also verified that the frequenters of “per kilo” restaurants showed a proportion of energy derived from protein a little above the recommended value, the consumption of saturated fatty acids being above the recommended value and that of polynsaturated fatty acids bellow of the recommended value. With respect to consumption frequency, a greater variety of foods was observed in the diet of the frequenters of bars and luncheonettes and a smaller variety in that of frequenters of the “per kilo” restaurants. Moreover it was observed that the population interviewed was not accustomed to consume vitamin complexes or especific vitamins and that the most consumed vitamin was vitamin C. We recommend the elaboration of an educational food programme aimed at the working population who eat away from home, with the objective of promoting the consumption of food in accordance with the dietetic guidelines.

## INTRODUÇÃO

Com o processo de urbanização observaram-se diferentes mudanças no estilo de vida das pessoas, destacando-se o crescimento do consumo alimentar fora do domicílio. Assim, o aumento na proporção do total das despesas com alimentação dos americanos tem sido com alimentos consumidos fora de casa<sup>1</sup> (Lin et al., 1999a).

Campino et al. (1985), estudando as despesas médias familiares em São Paulo no período de 1971/1972, encontraram 7,54% das despesas com alimentação fora de casa. Em 1981/1982 esse percentual aumentou significativamente para 13,19%. Já em 1987/1988 o percentual de despesas em alimentação fora do domicílio na região metropolitana de São Paulo atingiu o valor de 22,96% (IBGE, 1991). O mesmo estudo relatou que na região metropolitana do Rio de Janeiro esse percentual foi de 26,06%. Recente estudo das despesas médias familiares em São Paulo, no período de 1995-1996, observou que o percentual aumentou para 25,55% e que no Rio de Janeiro esse índice foi de 28,64% (IBGE, 1999). Notou-se também, nestes estudos, que com o aumento da renda houve também uma elevação no consumo de alimentação fora do domicílio.

O número de estabelecimentos de alimentação teve uma grande expansão para atender à demanda. Vários tipos de serviços surgiram e/ou multiplicaram: os restaurantes que apresentam preparações mais demoradas e de custo mais elevado em locais fechados e com mais requintes; os “Fast Food” que fornecem alimentação mais rápida e de custo mais baixo, a alimentação de rua, que oferece alimentação rápida, de baixo custo porém preparada e vendida nas vias públicas em barracas ou bancas por vendedores ambulantes ou permanentes, etc<sup>2</sup> de acordo com Peterkin (citado por Haines et al. 1992).

No Brasil, o mercado de “Food Service”, cresceu a um ritmo de 131,8% entre 1994 e 1998. Foram servidas 41 milhões de refeições/dia em 1996, sendo 1,0 milhão em

---

<sup>1</sup> Entende-se por alimentação fora de casa, todo alimento consumido em fast food, restaurante, barraca de rua ou outro estabelecimento comercial de alimentação.

<sup>2</sup> Em geral a alimentação de rua em países pobres pertence ao setor informal da economia.

hotéis e motéis, 37,5 milhões em bares e restaurantes e 2,5 milhões em restaurantes coletivos (ABIA, 1999).

Estudos citados por Haines et al. (1992), sugerem que o aumento do consumo de alimentos fora de casa tem contribuído para elevar a ingestão de energia, gordura, e colesterol e tem reduzido a ingestão de vitamina A e C. Lin et al. (1999b) analisaram a contribuição dos nutrientes na alimentação fora de casa e observaram que o consumo de alimentos, das crianças, foi alto em gordura, gordura saturada e baixo em fibra e cálcio.

Sabemos dos prejuízos decorrentes, quer do consumo alimentar insuficiente - deficiências nutricionais - quer do consumo alimentar excessivo - obesidade. Temos também conhecimento que características qualitativas da dieta, associadas com um estilo de vida não saudável, tal como falta de exercício físico, "stress", abuso de álcool e fumo, contribuem para uma saúde deficiente e levam ao aumento de incidência de enfermidades crônico-degenerativas, como as doenças cardiovasculares, o diabetes mellitus não insulino-dependente, diferentes tipos de câncer e mesmo a obesidade (WHO, 1990; FAO/WHO, 1992).

Tendo em vista esses problemas, fizemos um levantamento dos estudos relativos à dieta dos indivíduos que se alimentam fora de casa no Brasil. Verificamos entretanto que pouco se conhece, especificamente, a cerca da alimentação fora do domicílio nas grandes cidades. O Rio de Janeiro é a segunda cidade em importância econômica no país, destacando-se seus setores industrial, financeiro, turístico, de comércio e serviços. Possui um grande Centro Comercial, onde diariamente milhares de pessoas trabalham, fazem suas compras e se alimentam. Esta pesquisa pretende então contribuir para o tema da alimentação fora do domicílio, estudando o caso da população que frequenta o Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro e utilizou algum serviço de alimentação no horário do almoço.

## **1. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.**

### **1.1. Fatores sócioeconômicos que influenciam na alimentação fora de casa**

As despesas com alimentação fora de casa têm crescido rapidamente. Já em 1979, Langway & Nicholson (citados por Sexauer, 1979), previam que dentro de uma década, a metade das despesas com alimentação deveria ser gasta com refeições fora de casa, na América. Fatores socioeconômicos e demográficos, tais como idade, sexo, educação, renda, condições de trabalho dos membros da família, disponibilidade de estabelecimentos, tempo disponível para alimentação e urbanização, são julgados ter uma forte associação com a frequência de se alimentar fora de casa (Sexauer, 1979; Redman, 1980; FAO, 1989; Murcott, 1997).

#### **1.1.1. O trabalho da mulher fora de casa**

Uma das principais tendências sociais e econômicas dos últimos quatro séculos nos Estados Unidos é o aumento da participação da mulher na força de trabalho. A proporção da participação da mulher na força de trabalho mudou de 34,8%, em 1960, para 56,6%, em 1988. Para mulheres casadas, entre 35 e 44 anos, essa proporção subiu de 36,2% para 72,7%. Mesmo no caso de mulheres casadas, que têm filhos com idade inferior a 6 anos, essa proporção aumentou 57,4%, segundo Senauer et al. (1991).

A taxa de participação de mulheres no mercado de trabalho brasileiro é mais baixa. Ramos & Soares (1994) informam que, no período de 1970/80, a taxa de participação das mulheres (principalmente do subgrupo das mulheres cônjuges) com 16 anos ou mais de idade no mercado de trabalho americano passou de 41,6 para 51,7%, enquanto que, no Brasil, no período de 1976/85, esta taxa passou de 27,8 para 36,9%.

O aumento na proporção de mulheres trabalhando fora de casa tem tido um efeito econômico muito importante. Esse efeito envolve a despesa com alimentação, em termos de padrão de alimentar-se fora do domicílio. Um estudo realizado por Stockley

(1996) na Inglaterra, mostrou que mulheres solteiras jovens têm preferência aos alimentos de conveniência ou alimentar-se fora de casa.

Segundo Senauer et al. (citado por Yen, 1993), a proporção de famílias nos Estados Unidos em que o casal trabalha fora de casa aumentou de 35,7%, em 1965, para 56,7%, em 1988. Durante esse mesmo período, as despesas com alimentação fora de casa aumentou de 3,5% para 4,3%, segundo Putnam (citado por Yen, 1993); Senauer et al. (citados por Yen, 1993). Neste aumento está incluído o total de compras com alimentação fora de casa, substituição dos alimentos que se está habituado a consumir por outros tipos de alimentos e alimentos pré-preparados.

Apesar desta evolução, as mulheres ainda compõem 90% das cozinheiras nas famílias. Não é de surpreender que a conveniência é agora o mais importante atributo para os produtos alimentícios. Há um aumento na disposição de pagar mais para comprar conveniência e serviços. As pessoas querem cozinhar menos. Um levantamento constatou que a metade de todas as mulheres gostam de cozinhar todos os dias e 3/4 delas gostam de cozinhar o mais rápido possível (Senauer et al., 1991).

#### 1.1.2. Renda da família

De acordo com Blaylock & Smallwood (1992), em 1990, a família americana de baixa renda gastou 440 dólares com alimentação fora de casa, enquanto que a família de alta renda gastou 1.131 dólares. Segundo Gallo & Boehm (1979), esta tendência já havia sido encontrada através do levantamento do consumo de alimentos em âmbito nacional e levantamento dos gastos do consumidor pelo Departamento de Trabalhos Estatísticos nos Estados Unidos em 1979, quando mostrou-se que os gastos com alimentação têm uma forte relação positiva com o nível de renda familiar.

Tomlinson & Warde (1993), estudando a classe social e mudanças no hábito alimentar britânico, chegaram à conclusão de que os empresários gastam em todas as formas de alimentação fora de casa, sendo uma maior proporção em restaurante, exceto em

restaurante da própria empresa. Os profissionais liberais gastam mais em restaurante e uma proporção bem menor em alimentação de rua e “take-away”. Os trabalhadores braçais gastam mais em “take-away” e em restaurante da própria empresa, mas não gastam em restaurante e alimentação de rua.

No Brasil, as categorias de profissionais liberais e de empregados de nível médio gastam com alimentação fora mais do que o dobro da média nacional que é 9,5%. Também a categoria de empregados de nível superior dispende em alimentação fora, aproximadamente quatro vezes mais que a despesa média nacional. Isto é, a despesa com alimentação fora de casa, em relação à despesa total com alimentação, varia em nível nacional, de 8,3% a 33,6%, na categoria de empregados de nível superior, e de 5,8% a 18,4% para o conjunto de todas as categorias. Nas categorias rurais ou agrícolas este índice varia de 0,7% a 13,4% , enquanto nas categorias urbanas sua variação é de 4,0% a 33,6% (Vasconcellos & Leite, 1987).

### 1.1.3. Quantidade e tipos de estabelecimentos

A quantidade de restaurantes nos Estados Unidos triplicou nos últimos vinte anos, de acordo com Yen (1993). Assim, esse setor absorveu dois de cada cinco dólares dispendidos na alimentação fora de casa em 1982, comparado com um a cada sete dólares em 1963, de acordo com o Departamento de Comércio dos Estados Unidos, citado por McCracken & Brandt (1987). No Brasil, conforme relataram os Censos dos Serviços, (Vasconcellos & Leite, 1987) o número de estabelecimentos de serviços de alimentação cresceu de 118 mil em 1970 para 306 mil em 1980.

É importante distinguir as características entre os gastos com alimentação fora de casa e os diferentes tipos de estabelecimentos de alimentação nos Estados Unidos. Se a renda aumenta, conseqüentemente aumentam as despesas com restaurantes e outras casas comerciais de alimentação, mas não em “fast food”, de acordo com McCracken & Brandt (1987).

No Brasil, em nível total, a despesa em restaurante supera a metade da despesa alimentar fora de casa e a despesa com alimentação na escola é pouco mais de um terço da despesa de alimentação fora do domicílio (Vasconcellos & Leite, 1987).

#### 1.1.4. Idade e número dos componentes da família

Redman (1980), em seu trabalho, concluiu que quanto à composição da família americana, principalmente aquelas que têm crianças em idade pré-escolar, gastam significativamente menos em refeições fora do que outras famílias, e famílias que têm adolescentes gastam progressivamente mais com refeições fora de casa. Explicações existem para isso. A hipótese do aumento do salário da mãe e a característica própria da criança, tais como a pequena capacidade do estômago e possíveis problemas de comportamento em se alimentar em restaurantes.

Famílias com mulheres mais jovens gastam significativamente mais com alimentação fora de casa do que aquelas com mulheres em idade mais avançada, provavelmente devido à diferença do estilo de vida e valores (Redman, 1980).

Famílias americanas chefiadas por mães solteiras despendem menos dinheiro. Porém, despendem maior parte de seus salários com alimentos, mais do que as famílias formadas por dois parceiros. Esta redução nos gastos deve-se primeiramente a seus baixos salários e níveis de educação - mais do que a ausência do parceiro masculino, pois este influi nos padrões de consumo alimentar ou nas decisões sobre os gastos. Isto, porém, não necessariamente implica que estas famílias tenham um menor consumo de alimentos, uma nutrição mais pobre, de acordo com Frazao (1993).

Famílias americanas compostas por pessoas mais idosas tendem a comer menos fora de casa, isto é, menos freqüentemente, do que as pessoas jovens, segundo Blisard & Blaylock (1993). O número de componentes na família, também influi no consumo fora de casa. A família, que é composta de poucas pessoas, sai mais para consumir alimentação fora de casa (Blaylock & Smallwood, 1992).

### 1.1.5. Urbanização

As famílias das áreas metropolitanas gastam significativamente mais com alimentação fora de casa do que as famílias das áreas rurais, provavelmente devido à disponibilidade e preço dos alimentos nos estabelecimentos, segundo Redman (1980) e Blaylock & Smallwood (1992). No Brasil, de acordo com, Vasconcellos & Leite (1987), nas áreas metropolitanas a despesa em restaurante varia de 53% a 69% da despesa em alimentação fora de casa. Já nas áreas rurais, com exceção dos estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, a despesa em alimentação na escola tem mais importância, representando 57% a 69% da despesa em alimentação fora de casa. No Brasil, em 1996, 21,3% das despesas totais com alimentação, foi com alimentação fora do domicílio (ABIA, 1999).

As famílias urbanas consomem mais alimentos preparados para serem consumidos em casa, talvez devido à menor disponibilidade de estabelecimentos alimentares do que nas área metropolitanas (Redman, 1980).

### 1.2. Alimentação de rua

A FAO (1989) definiu alimentos vendidos nas ruas como “alimentos e bebidas preparados e/ou oferecidos por vendedores não permanentes e outros vendedores ambulantes, especialmente nas ruas e em outros lugares públicos similares”.

De acordo, com a FAO (1989), entre os grupos de baixa renda em alguns países em desenvolvimento, de 50 a 70% do salário das famílias são gastos em alimentação de rua. Entretanto, pode ser incorreto admitir que somente pessoas de baixa renda consumam esse tipo de alimentação. Ao contrário, devido a variedade de alimentos que é oferecida, quase todos os segmentos da sociedade visitam os vendedores de alimentação de rua. Em alguns casos, um tipo especial de lanche ou refeição preparada pelo vendedor torna-se popular, o que atrai fregueses de toda a cidade (Dawson & Canet, 1991).

Segundo a FAO (1989), os alimentos que se vendem em via pública, na Indonésia, como, por exemplo, cachorro quente, frango assado, carne assada, peixe frito e amendoim cozido e frito, constituem uma fonte importante de alimentos nutritivos e de baixo custo, especialmente para os setores pobres da população urbana. As refeições que se oferecem nas ruas da Indonésia, apresentam certas vantagens, tais como: não são caras, em virtude do tipo de clientela e da forte competitividade entre os vendedores, incluem uma variedade de alimentos tradicionais, são servidas com rapidez, são relativamente bem equilibradas do ponto de vista nutricional e muitas vezes são bastante apetitosas, de acordo com a FAO (1989) e Chakravarty & Canet, (1996).

Winarno & Allain, (1991); Chakravarty & Canet, (1996) observaram que a urbanização de países subdesenvolvidos tem dado lugar a uma proliferação de comerciantes de rua e vendedores ambulantes de alimentos. A migração para os centros urbanos das áreas rurais tem criado a necessidade de alimentar, todos os dias, uma massa de pessoas que tem seu local de trabalho longe da suas residências.

Os alimentos vendidos nas ruas estão disponíveis nos lugares onde se necessitam, junto às fábricas, escolas, oficinas, universidades, zonas de grande trânsito, mercados públicos, zona de comércio, etc., segundo a FAO (1989); Dawson & Canet (1991); Webb & Hyatt (1987); Chakravarty & Canet, (1996).

#### 1.2.1. Aspecto cultural

A preparação e venda da alimentação de rua é uma atividade muito antiga. Ela é quase universal em países em desenvolvimento, mas também está presente no mundo industrial. Contudo ela pode não desempenhar o mesmo papel tradicional. Essas atividades têm alcançado novas dimensões como um resultado da rápida urbanização, segundo a FAO (1989); Dawson & Canet (1991).

A alimentação de rua provê uma variedade de alimentos. Os grupos étnicos podem obter o alimento ao qual eles estão tradicionalmente associados. Em algumas

idades, com grandes populações de grupos étnicos diferentes, este tradicional papel de alimentação de rua tem emergido como um importante fator social (FAO, 1989).

### 1.2.2. Papel na economia

As microindústrias de alimentação de rua são importantes para o planejamento econômico e desenvolvimento de muitas cidades. A contribuição dos vendedores de alimentos de rua para o desenvolvimento econômico dos países tem sido vastamente subestimada e negligenciada (Winarno & Allain, 1991). Na Indonésia, cidade de Bogor, a venda anual da alimentação de rua atinge 67 milhões de dólares, segundo Cohen e na Malásia a venda atinge 2,2 bilhões de dólares segundo, Allain (citados por Winarno & Allain, 1991 e Dawson & Canet, 1991). Isso é de relativa significância, considerando que a maioria dos salários são gerados localmente, e portanto, desenvolve a auto-suficiência econômica, de acordo com Winarno & Allain (1991).

A importância da indústria de alimentação de rua tem sido freqüentemente ignorada porque é considerada parte do setor informal. O termo “setor informal” tem sido amplamente aplicado em atividade econômica não registrada em países em desenvolvimento. O setor informal parece estar crescendo mais rapidamente do que o setor formal nas áreas urbanas de muitos países, segundo Farban (citado por Winarno & Allain, 1991; Chakravarty & Canet, 1996).

### 1.2.3. Empregos

Cada empresa de alimentação de rua, que é geralmente de tamanho pequeno, requer relativamente pouca prática, facilidades básicas e pequena soma de capital. Elas são numerosas e têm considerável potencial para geração de renda e emprego, oferecendo oportunidades as pessoas de nível educacional baixo (Winarno & Allain, 1991 ; FAO 1989; Chauliac et al., 1993 e Chakravarty & Canet, 1996). Em Bogor, Indonésia, com a população de 250 mil habitantes, existem 18 mil empresas de alimentação de rua. Em torno de 26% dos trabalhadores ativos no setor informal, em Bogor, estão diretamente

empregados como vendedores de alimentação de rua, segundo Chapman (citado por Winarno & Allain, 1991). Na Malásia, estima-se que aproximadamente 100 mil pessoas trabalham como vendedores de alimentação de rua, na China 1 milhão (FAO, 1989) e em Calcutá 130 mil (Chakravarty & Canet, 1996). Semelhantemente, a Organização Internacional do Trabalho estabeleceu que os vendedores de alimentação de rua compreendem 26% da força de trabalho urbano ativa na América Central, de acordo com Allain (citado por Winarno & Allain, 1991).

De acordo com Winarno & Allain (1991) e FAO (1989) alguns daqueles que, devido às mudanças social e econômica, ou características individuais, têm dificuldade na obtenção de emprego, no setor formal, encontram trabalho nas indústrias de alimentação de rua. A atividade da alimentação de rua frequentemente envolve famílias inteiras na obtenção, preparo de alimentos, bem como na sua venda.

Os vendedores de alimentos de rua são atraídos para essa ocupação porque existe a possibilidade de ter uma renda relativamente alta. No Sudeste da Ásia, a média da renda de um vendedor pode ser de três a dez vezes maior do que o salário mínimo, e são frequentemente comparados com o salário de um artesão empregado no setor formal, segundo Winarno & Allain (1991). Segundo a FAO (1989), em Idaban (Nigéria) e Pune (Índia) a renda média da maioria dos vendedores (mais de 65% deles) era de três a seis vezes mais alta do que o salário mínimo nacional.

#### 1.2.3.1. A atividade da mulher

Mundialmente a mulher desempenha um amplo papel na indústria de alimentação de rua (Winarno & Allain, 1991; Dawson & Canet, 1991; FAO, 1989). Seu trabalho nas atividades de alimentação de rua não se limita ao preparo de alimentos, mas se estende também à sua comercialização. Em países como a Guatemala, Peru, Filipinas, Senegal e Tailândia, mais de 50% dos vendedores são mulheres, segundo a FAO (1989) e Tinker & Cohen (citados por Winarno & Allain, 1991). Na Tailândia e nas Filipinas, 80% e 74%,

respectivamente, dos vendedores de alimentação de rua são mulheres, (Chauliac et al. 1993). Em Bangladesh, as mulheres representam somente 1% dos vendedores, mas 37% dos produtores de alimentação de rua (Whitton, 1992). Em Honduras, Indonésia e Nigéria, esta proporção chega a 90% ou mais. Trata-se de uma característica local que dependerá dos costumes sociais da população. Por exemplo, em Pune (Índia), comprovou-se que 95% dos vendedores são homens. Segundo a FAO (1989), a nível mundial não devemos supor que as mulheres desempenham um papel mais importante que os homens na venda de alimentos na rua.

#### 1.2.4. Consumidores

Segundo Winarno & Allain (1991), clientes de vários estratos sócio-econômicos beneficiam-se do valor nutritivo e do baixo custo da alimentação de rua. Na África e Ásia, a família urbana gasta de 15 a 50% de seu orçamento com alimentação de rua Cohen (citado por Winarno & Allain, 1991). Aqueles com pouca ou nenhuma renda dependem quase que exclusivamente dos alimentos oferecidos pelos vendedores de alimentação de rua, que é vantajosa para o cliente quando a demanda do tempo, custo do alimento, combustível, equipamento para cozinhar e transporte são levados em conta, segundo Barth; Allain (citados por Winarno & Allain, 1991).

Um estudo sobre alimentação de rua, em Marrocos, concluiu que a relação preço/quantidade de alimentos é significativa e que, através do consumo de alimentos de rua, os consumidores são capazes de obter suas necessidades diárias por quase 18 dirhan (quase 2 dólares). Esse estudo também mostrou que 60% dos consumidores têm menos de 30 anos e são principalmente solteiros. Um total de 30% dos consumidores compram alimentos de rua para suas refeições diárias principais. Em um estudo na Nigéria, verificou-se que 70% dos consumidores estão na faixa de 10 a 40 anos. Os estudantes com menos de 20 anos constituem 21% dos usuários, segundo a FAO (1989); Dawson & Canet (1991); Webb & Hyatt (1987). Em Calcutá, os consumidores gastam de 40 a 400 rúbias mensalmente (de 266,00 reais a 2.660,00 reais mensais), segundo Chakravarty & Canet (1996).

Um estudo preliminar da “dieta total”<sup>3</sup> foi realizado entre estudantes de Bogor Agricultural University (Indonésia), em julho e agosto de 1989. Nesta pesquisa é relatado que a maioria dos estudantes de Bogor são originários de uma população de classe sócioeconômica baixa e média de Java e Sumatra. Seus meios financeiros são pequenos, o que os faz dependentes da alimentação de rua para a maior parte de sua nutrição. O estudo concluiu que 80% da ingestão calórica, recomendada para estudante entre a idade de 18 a 24 anos, veio dessa fonte de alimentação, citado por Winarno & Allain (1991) e Dawson & Canet (1991).

O Levantamento Nacional sobre Alimentos em 1994, em Londres, indicou que 27,9% do gasto por pessoa semanalmente são em alimentos e bebidas compradas para o consumo fora de casa. Tem-se querido conhecer a importância que os indivíduos dão à alimentação ao alimentar-se fora de casa. Em Londres, o paladar e o preço são os fatores mais influentes na escolha do consumidor, isto é, devido à diversidade de ocasiões de “comer fora de casa”, a natureza da ocasião da refeição por si só também tem uma grande influência nas atitudes do consumidor em relação à escolha de melhores opções (Stockley, 1996).

#### 1.2.5. Problemas de higiene dos alimentos

Apesar das vantagens que a alimentação de rua traz para a população de baixa renda, ela apresenta uma série de desvantagens. O problema mais evidente gira em torno da sua inocuidade. Vários estudos em países em desenvolvimento têm demonstrado que a alimentação de rua pode ocasionar intoxicações alimentares por contaminação microbiana ou por utilização de aditivos e corantes não permitidos, e pela presença de outros produtos adulteradores (FAO, 1989).

Os técnicos da FAO reconheceram que existem sérios problemas sanitários em relação à preparação e manipulação dos alimentos que se vendem nas ruas. Estudos

---

<sup>3</sup> É a dieta consumida diariamente visando atingir as necessidades nutricionais do indivíduo.

realizados na Indonésia, Nigéria, Pune, Bombay e Colômbia confirmaram a contaminação microbiana e química dos alimentos que eram vendidos pelos comerciantes nas ruas. No entanto nenhum estudo epidemiológico recente indica que os alimentos vendidos na rua são responsáveis por um número significativo de casos de intoxicação alimentar. Não obstante, existem vários indícios de que problemas de saúde pública foram provocados pela ingestão de comida nas ruas. Por exemplo, em outubro de 1988, 14 mortes ocorreram no Estado de Perak (Malásia), atribuídas ao consumo de “loh shee yun” (pasta de arroz), comprados de diferentes vendedores ambulantes (FAO, 1989). Na mesma data, 300 pessoas adoeceram, em Hong Kong, depois de comer “choi sum” (uma hortaliça verde), devido ao excesso de resíduos de praguicidas. Em 1981, atribuiu-se o aparecimento de uma epidemia de cólera na cidade de Pune (Índia), à contaminação do suco de cana-de-açúcar com gelo. Neste caso, falou-se que o gelo estava contaminado com *Vibrio cholera*, segundo FAO, 1986 (citados por FAO, 1989; Dawson & Canet, 1991). Em 1987, registrou-se em Cingapura 25 denúncias de casos de intoxicação causada por alimentos relacionados às praças de alimentação (Dawson & Canet, 1991).

Certo nível de contaminação microbiana na comida vendida na rua é um indicio de práticas sanitárias deficientes na preparação e conservação dos alimentos. As bactérias podem ser introduzidas através dos produtos crus ou de instrumentos de cozinha sujos, pela contaminação ambiental e também pelos manipuladores dos alimentos. Uma vez dentro dos alimentos, o número de bactérias pode multiplicar-se rapidamente se estes não forem armazenados adequadamente (FAO, 1989).

A carência de uma fonte de calor permanente e suficiente para sua preparação e para conservação posterior durante curtos períodos, e a falta de refrigeração e/ou congelamento para conservação dos alimentos durante período de tempos mais prolongados, antes e depois de seu preparo, permitem que os microorganismos alcancem níveis suficientes para produzir infecções ou níveis tóxicos capazes de provocar enfermidades. Entre os problemas mais críticos observados pelos estudos realizados na América Latina, Ásia e África estava a falta de um abastecimento suficiente de água potável para cozinhar, limpar os

utensílios usados para misturar e comer, assim como para a higiene pessoal e para seu emprego em bebidas. O gelo, que torna as bebidas refrescantes muitas vezes, não se fabrica com água potável, segundo a FAO (1989) e Chauliac et al. (1993).

O estudo realizado em Idaban (Nigéria) pela FAO (citado pela FAO, 1989) e Dawson & Canet (1991), demonstrou que a água foi o foco principal de contaminação dos alimentos. Ela não era obtida facilmente. A água era obtida através de canos durante umas poucas horas do dia, e algumas vezes, nem sequer todos os dias. Nunca se utilizava água quente para lavar os utensílios, de maneira que estes, e os pratos, eram lavados na mesma água sem se trocá-la uma só vez durante todo o dia.

Os estudos realizados na América Latina, África e Ásia têm mostrado, também, a presença de vários aditivos alimentares não permitidos nos alimentos vendidos nas ruas. Uma pesquisa na cidade de Pune (Índia) evidenciou a utilização de corantes proibidos, derivados de alquitrán, assim como a sacarina edulcorante não nutritiva em lugar do açúcar em bebidas refrescantes elaboradas pelos próprios vendedores locais. Uma pesquisa realizada na Indonésia também confirmou a utilização de corantes proibidos derivados de alquitrán, nas bebidas refrescantes e em outros alimentos, assim como a presença de inibidores da formação de mofos proibidos, nos alimentos de rua, FAO (1989). Outros contaminantes encontrados nos alimentos foram o pó, terra, insetos e animais, etc. (Chauliac et al. 1993).

A higiene pessoal varia consideravelmente entre os vendedores de rua. Um estudo no Peru estimou que 76% dos vendedores não cumpriam as normas nacionais estabelecidas a respeito da limpeza de roupa, e que 52% deles usavam guarda pó sobre sua roupa. Dos vendedores que usavam guarda pó, 74% eram mulheres e 26% homens. Esse estudo também concluiu que quanto mais alto o nível educacional, melhores eram as práticas higiênicas, e que, em geral, as mulheres mostravam hábitos higiênicos melhores do que os homens (FAO, 1989).

Um levantamento desenvolvido pela FAO (1989) na Indonésia, concluiu que os consumidores, teriam direito a desempenhar um papel importante na melhoria da qualidade dos alimentos vendidos nas ruas, sabendo seus direitos em obter alimentos adequados, inócuos e nutritivos. Não obstante, os antecedentes educativos dos consumidores e seus conhecimentos das práticas higiênicas, em geral, eram tão limitados como os dos vendedores. Assim, o levantamento também estimou que era necessário educar o consumidor para que seja capaz de avaliar o valor nutritivo e a inocuidade dos alimentos vendidos na rua, assim como reconhecer a produto e as condições corretas de conservação dos alimentos, e de forçar os vendedores a melhorarem suas operações. A consulta assinalou que os consumidores teriam que ser capazes de protegerem-se contra possíveis riscos para a saúde, sem confiar demasiado na infra-estrutura de inspeção alimentar que em muitos países deixava a desejar.

### **1.3. “Fast food”**

Os “fast food” são aqueles estabelecimentos que oferecem uma alimentação de rápida preparação e consumo, alimentos embalados, servidos por um balcão, e em geral de menor preço. Requer também um menor tempo para o consumo e oferece os seguintes tipos de alimentos: hambúrguer, cheesburger, frango frito, pizza, alimentos marinhos, batatas fritas e refrigerantes, (Shannon & Parks, 1980). Segundo Bleil (1998) são estabelecimentos que oferecem refeições rápidas, de baixo custo e de uma suposta qualidade.

Não podemos ignorar a imensa expansão das maiores companhias de “fast food”. Enquanto os consumidores dos países industrializados estão de modo crescente fascinados pelo tradicional ou alimentos étnicos, muitos países em desenvolvimento parecem estar cedendo aos “ataques” dos hambúrgueres, segundo Winarno & Allain (1991).

A estratégia de mercado é quase exclusivamente dependente da publicidade, patrocínio e oferta especial que ajudam a criar a fidelidade da marca. Os proprietários normalmente têm uma organização de franquias em uma só companhia que controla a

provisão do alimento cru, o menu e o modo de preparação. Os benefícios das vendas produzidos pelas cadeias de “fast food”, controlados por um outro país, frequentemente saem do país, de acordo com Winarno & Allain (1991).

O mercado de “fast food” nos Estados Unidos tem crescido rapidamente e agora tem uma venda anual com volume acima de 19 bilhões de dólares, mais do que 20% do mercado de alimentação fora de casa. O mercado de franquia do “fast food” tem crescido muito rapidamente, e agora é superior a 33 mil nos Estados Unidos (Matsumoto, 1979). Nos últimos vinte e cinco anos, esse crescimento foi constante e acima do esperado segundo Jekasnowski (1999) em seu estudo sobre as causas e conseqüências do crescimento do mercado de “fast food”. No Brasil, todos os dias pelo menos 5 milhões de pessoas se alimentam em “fast food”. Nos últimos 2 anos houve um crescimento do mercado de “fast food” de 30%, sendo que só em 1995 gerou 2 bilhões de dólares de venda (Peltier, 1995). A proporção da despesa com alimentação fora de casa nos “fast food” aumentou de 29,3% para 43,2% entre 1982 a 1997, nos Estados Unidos, segundo Jekanowski (1999).

Atualmente inúmeros estudos analisam o valor nutritivo dos alimentos de “fast food”. Para certos nutrientes, as refeições em “fast food” é comparada favoravelmente com refeições similares preparadas em casa. Mais questões têm sido levantadas sobre outros nutrientes e custos relativos, segundo Matsumoto (1979). Isom (citado por Shannon & Parks, 1980), comparou a composição de nutrientes (proteína, vitamina A, tiamina, riboflavina, cálcio, ferro, ácido ascórbico) e energia dos alimentos dos itens oferecidos por uma cadeia de hambúrgueres, com os produtos comprados para o preparo no lar. Concluiu que os alimentos oferecidos no “fast food” proporcionaram alguns nutrientes a mais e outros a menos, mas a diferença geralmente não foi muito grande. Concluiu também que muitos itens dos cardápios dos “fast food” e as refeições comendo estes itens são mais energéticos. Segundo Jekanowski (1997), o consumo de batata congelada, queijo e bebida carbonatada teve um aumento significativo enquanto que o consumo de batatas frescas e leite foi reduzido.

#### 1.4. Condições nutricionais

A nutrição condiciona a saúde das pessoas assim como seu desenvolvimento físico e mental e por fim sua capacidade de aprender, trabalhar e desempenhar a função que lhe corresponde na sociedade, segundo Saouma (1992).

Os efeitos negativos para a saúde, que a longo prazo a dieta inadequada provoca e que predomina nos países industrializados, caracterizada por um excesso de alimentos de grande quantidade energética, ricos em gorduras e açúcares refinados simples<sup>4</sup> e com uma deficiência de carboidratos complexos (a principal fonte de fibras alimentares), somente se encontra evidente nos últimos decênios. As investigações epidemiológicas têm demonstrado que existe uma relação estreita e sistemática entre o estabelecimento deste tipo de dieta e o aparecimento de uma série de enfermidades crônicas não infecciosas, em particular a cardiopatia coronária, as enfermidades cardiovasculares, diversos tipos de câncer, a diabete, obesidade, cálculos biliares, cáries dentárias, transtornos gastrointestinais, osteopatias e artropatias, (WHO, 1990; FAO/WHO, 1992). Coletivamente, essas doenças são responsáveis por mais de 70% de mortes nas cidades desenvolvidas (FAO/WHO, 1992).

O principal fator de risco de apoplexia, o transtorno cardiovascular mais importante em muitos países em desenvolvimento é a hipertensão arterial, na qual desempenha uma função coadjuvante da obesidade, a ingestão de álcool e a ingestão excessiva de sal. A obesidade também se vincula estreitamente com a presença da diabete. Tem-se estimado que, em torno de um terço dos cânceres, se relacionam com fatores de dieta. Por exemplo, tem se vinculado a ingestão excessiva de gorduras com uma maior incidência dos cânceres de mama e cólon (WHO, 1990). De outro lado, há igualmente evidências de que dietas ricas em legumes, verduras e frutas cítricas se encontram associadas a menor ocorrência de alguns tipos de câncer, como os de pulmão, cólon, esôfago e estômago. Embora não se conheça bem, por completo, os mecanismos que determinam

---

<sup>4</sup> O grupo de estudo da WHO considerou que o termo 'açúcares refinados simples' engloba monossacarídeos, dissacarídeos e outros açúcares de cadeia curta produzidos mediante a refinação de carboidratos.

esses efeitos, sabe-se que essas dietas são usualmente pobres em gordura saturada e ricas em fibras e diversas vitaminas e minerais (WHO, 1990).

Os países em desenvolvimento podem beneficiar-se com a experiência quanto as modificações da dieta e seus efeitos negativos para a saúde em muitos países desenvolvidos. Se atuarem agora, os governos dos países em desenvolvimento podem obter para suas populações os benefícios de evitarem-se as deficiências nutricionais, sem estimular a presença de enfermidades crônicas, associadas com a dieta, que geralmente acompanham o desenvolvimento tecnológico e econômico. Por conseguinte, apesar da redução da mortalidade infantil, deve-se buscar um aumento na expectativa de vida mediante políticas nutricionais que minimizem o risco de enfermidades crônicas associadas com a dieta, evitando, assim, os custos sociais e econômicos de disfunções prematuras na idade adulta, durante o período de maior atividade econômica do indivíduo. Estas políticas nutricionais também melhorariam a qualidade de vida dos idosos (WHO, 1990).

Alguns autores, tais como Shannon e Parks (1980); Horton & Campbell (1991); Salay & Carvalho (1995); Lin et al. (1999a); Lin et al. (1999b) têm estudado a qualidade nutricional da dieta consumida fora de casa por crianças e adultos, porém ainda é pouco devido a importância dos alimentos, consumidos fora de casa e sua contribuição específica, especialmente na ingestão diária de nutrientes.

Um projeto de pesquisa realizado pelos Países Baixos e Indonésia no período de 1988 - 1992, observou aspectos negativos e positivos na alimentação de rua. Foi mostrado que, a média do conteúdo energético da alimentação de rua, variou de 5 a 679 calorias por 100 gramas. E é estimado que a ingestão energética diária recomendada pode ser atingida pelo consumo de alimentos de rua, custando aproximadamente um dólar, segundo Winarno & Allain (1991). Vários alimentos, tais como amendoim cozido ou frito, tempeh frito e tofu frito são boas fontes de proteína e gordura, como o são os alimentos de origem animal, tais como frango assado, peixe frito, costeleta assada e outras partes da carne. Se tais alimentos

são completados com outros, pode-se ter um bom valor nutritivo e boa qualidade da alimentação de rua, segundo Winarno & Allain (1991).

Em Calcutá, o valor nutricional dos alimentos vendidos na rua, foram avaliados pela análise de algumas refeições populares. Concluiu-se que, em média, 500 g das refeições continham 20 a 30 gramas de proteínas, 12 a 15 gramas de gorduras vegetais e 174 a 183 gramas de carboidratos e forneciam aproximadamente 1000 Kcal. O custo dessas refeições ficou entre 4 a 8 rúbias com uma média de 5 rúbias, o que equivale entre R\$ 26,6 a R\$ 53,2 com a média de R\$ 33,25 segundo Chakravarty & Canet (1996).

Alguns estudos citados por Shannon & Parks (1980) concluíram que os itens dos cardápios de “fast food” americanos, examinados para avaliação nutricional, eram fontes de proteína, tiamina, riboflavina, ácido ascórbico e cálcio e pobres em vitamina A, biotina, folacina, ácido pantotênico e cobre. Isso se deve ao oferecimento de pouca variedade de frutas e vegetais no período de estudo. Os cardápios que continham bife grelhado ou hambúrguer, também proporcionaram grande quantidade de ferro.

O trabalho realizado com dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 71/72 e 81/82, por Campino et al. (1985) consistiu em analisar a evolução das compras de alimentos e a disponibilidade de calorias e proteínas da população do município de São Paulo. Foi concluído que houve uma queda no consumo de pães e cereais, carnes e óleos e gorduras e um aumento no consumo de geléias, balas, condimentos, alimentos conservados, enlatados e nos alimentos fora do domicílio. Essa variação porém, foi dependente do nível e distribuição de renda da população. De acordo com o IBGE (1998), o consumo de carne de segunda em São Paulo no período de 1995 a 1996 cresceu 17,37% e o de feijão, farinha de trigo e arroz polido reduziram 38,84%, 58,11% e 40,59%, respectivamente. No Rio de Janeiro os alimentos que tiveram acréscimo foram feijão (5,06%) e arroz polido (13,67%). Já a farinha de trigo teve uma queda de 37,60%.

Pesquisas são necessárias no Brasil para que se possam obter mais dados sobre a relação entre os gastos, atitudes do consumidor com alimentação fora de casa e qualidade das refeições consumidas pela população.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1. Objetivo Geral**

Caracterizar a população que faz suas refeições no Centro Comercial do Rio de Janeiro, em diversos tipos de estabelecimentos de alimentação, avaliando nutricionalmente o consumo de alimentos.

### **2.2. Objetivos Específicos**

- . Caracterizar a população que se alimenta fora de casa, em Restaurantes “à la Carte” e por “Quilo”, “Fast Food”, Bares e Lanchonetes e Barracas de Rua no Centro Comercial do Rio de Janeiro, de acordo com critérios socioeconômicos.
- . Analisar a frequência do consumo alimentar fora do lar.
- . Verificar a atitude da população, quanto aos tipos de estabelecimentos, alimentação fora de casa e escolha das refeições consumidas.
- . Analisar a adequação do consumo de energia e nutrientes, a adequação da distribuição de fontes energéticas, dos tipos de ácidos graxos ingeridos e a frequência de consumo diário de alimentos.

### 3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

#### 3.1. Descrição da amostra

A cidade do Rio de Janeiro, capital do Estado do Rio de Janeiro, Brasil, tem uma área de 1.171 km<sup>2</sup> e sua população, em janeiro de 1999, era de 8.059.758 habitantes (IBGE, 1999). O Centro Comercial do Rio de Janeiro, local onde a pesquisa foi realizada, apresenta uma área de 4 km<sup>2</sup>, onde grandes empresas e comércio estão localizados (anexo 6).

Os estabelecimentos de alimentação no Centro Comercial do Rio de Janeiro foram selecionados aleatoriamente, a partir de listas, composta de 1402 estabelecimentos de 16 categorias, cedidas por associações comerciais, de acordo com as categorias: Restaurante “a Quilo”, Restaurante “à la Carte”, “Fast Food”, Bar e Lanchonete e Barraca de Rua, perfazendo 6 estabelecimentos de cada categoria. Os Restaurantes “a Quilo” oferecem uma variedade de alimentos, onde o indivíduo escolhe o que irá consumir, levando à uma balança, onde pagará pela quantidade colocada em seu prato. O Restaurante “à la Carte”, é o estabelecimento onde o indivíduo escolhe, através de uma carta de cardápio, os pratos que irá consumir, sendo servido por garçom. É o serviço mais demorado e de custo elevado. Os “fast food” são aqueles estabelecimentos que oferecem uma alimentação de rápida preparação e consumo, alimentos embalados, servidos por um balcão, e em geral de menor preço. Os Bares e Lanchonetes são estabelecimentos onde é fornecido refeições rápidas e lanches, de baixo custo. A Barraca de Rua, onde se fornece refeições e lanches de baixo custo, foi também escolhida por ser muito freqüentada pela população do Centro Comercial do Rio de Janeiro.

Os indivíduos foram abordados ao acaso, para a entrevista, no período do almoço, após saírem do estabelecimento selecionado. Em cada categoria de estabelecimento foram entrevistados 60 indivíduos, totalizando 300. Esse tamanho da amostra foi definido considerando-se um erro padrão de estimativa aceitável, bem como os recursos financeiros e

de tempo para a realização da pesquisa. Após a análise dos dados, verificou-se que as estimativas de médias foram adequadas e os coeficientes de variação similares aos obtidos em outras pesquisas (Salay & Carvalho, 1995; Millen et al., 1997).

### **3.2. Obtenção de dados**

O levantamento foi realizado no período de 14 a 23 de julho de 1997. Os dados foram cuidadosamente obtidos por 4 (quatro) discentes de graduação do Curso de Economia Doméstica, que foram treinadas quanto a utilizar os questionários I e II, (anexo 1 e 2). Foi elaborado o manual do entrevistador que encontra-se no anexo 3. O questionário I identificava e caracterizava os indivíduos através da idade, sexo, escolaridade, renda, estado civil, frequência de consumo das refeições e locais de consumo, etc. Foi realizada uma pesquisa prévia, qualitativa, onde se perguntava aos entrevistados os fatores que os levavam a frequentar o estabelecimento onde estavam almoçando; a se alimentar fora do domicílio; e a escolher o tipo de prato. O resultado deste levantamento, permitiu a elaboração do questionário sobre a atitude da população, onde os entrevistados indicavam a importância numa escala de 5 pontos, variando de muitíssimo importante a indiferente, os fatores que os levavam: a selecionar o estabelecimento, a optar por almoçar fora do domicílio e a escolher o prato, conforme procedimento adotado por Rodrigues (1996).

O questionário II apresentava questões referentes à frequência de consumo de alimentos e foi baseado nos trabalhos de Thompson & Byers (1994); Pietinen et al. (1988); Zulkifli & Yu (1992); Murphy et al. (1989); Block & Subar (1992); Block & Hartman (1994) e Serdula et al. (1996). Para a avaliação da dieta, observou-se o consumo dos grupos de alimentos, mais frequentemente consumidos diariamente, tais como: Carnes e Derivados, Ovos, Cereais e Derivados, Tubérculos, Raízes e Similares; Frutas; Leguminosas e Derivados; Verduras; Legumes; Leite e Derivados; Açúcares e Derivados, Óleos e Gorduras, Bebidas Diversas e Adoçantes. Considerou-se os alimentos mais frequentemente consumidos como sendo os produtos ingeridos pelo menos uma vez ao dia por mais de 50% dos entrevistados, como empregado por Tabai & Salay (1999).

Para avaliar a ingestão de nutrientes e calorias, quantificou-se os alimentos em medidas caseiras, unidades de alimentos e porções que depois foram transformadas em gramas (anexo 2). Utilizou-se o Programa de Apoio à Nutrição do Centro de Informática em Saúde (NUT) da Escola Paulista de Medicina (Sigulem e Anção, 1995). As recomendações de nutrientes e calorias, Recommended Dietary Allowances (RDA) foram obtidas na tabela americana (National Research Council, 1989), contida no próprio programa. A dieta foi considerada adequada quando a proporção da quantidade ingerida do nutriente em relação a RDA foi de 100%. A RDA é o nível de ingestão que, em base científica dos Comitês de Nutrição e Alimentação dos Estados Unidos é julgado seguro e adequado para alcançar as necessidades nutricionais de praticamente todos os indivíduos saudáveis. Avaliou-se a adequação de calorias da dieta e os seguintes nutrientes: proteínas, cálcio, fósforo, ferro, vitamina A, vitamina C, vitamina B12, niacina, tiamina e riboflavina.

Para avaliar o consumo energético da população estudada, utilizou-se a recomendação do National Heart, Lung and Blood Institute, (1991) que considera as seguintes recomendações: consumo  $\leq 30\%$  de energia proveniente de lipídios totais, 50% a 60% de energia de carboidratos e 10% a 20% de energia derivada de proteínas. A relação de ácidos graxos foi baseada nas indicações do Programa de Apoio à Nutrição do Centro de Informática em Saúde (NUT) da Escola Paulista de Medicina. As recomendações da relação dos ácidos graxos saturados, ácidos graxos poliinsaturados e ácidos graxos monoinsaturados foram obtidas no National Heart, Lung and Blood Institute (1988), o qual recomenda a ingestão de menos de 10% do total de calorias provenientes de ácidos graxos saturados, acima de 10% do total de calorias provenientes de ácidos graxos poliinsaturados e de 10% a 15% do total de calorias provenientes de ácidos graxos monoinsaturados.

### **3.3. Processamento de dados e análise estatística**

A tabulação dos dados foi realizada em um banco de dados, usando o programa Microsoft Access versão 2.0. O Manual de codificação encontra-se no anexo 4. Para a análise da adequação de nutrientes e calorias, de acordo com as características

socioeconômicas dos consumidores, utilizou-se um delineamento inteiramente ao acaso, onde os dados dos 300 entrevistados foram distribuídos pelas características socioeconômicas estudadas (tratamentos). Para isto, utilizou-se a análise de variância e o teste de Tukey (Snedecor & Cochran, 1972), verificando se os valores médios de calorias e os de nutrientes apresentavam diferenças significativas ao nível de 5% de probabilidade.

Para verificar a associação entre a frequência de consumo em diversos estabelecimentos e as características socioeconômicas dos indivíduos, assim como entre a frequência de almoçar fora de casa e tipos de estabelecimentos, utilizou-se o teste do qui-quadrado ( $\chi^2$ ) (Pimentel Gomes, 1987).

## 4. RESULTADOS

### 4.1. Caracterização dos frequentadores do Centro Comercial do Rio de Janeiro

A Tabela 1A apresenta as características socioeconômicas e demográficas dos indivíduos entrevistados. Verificamos uma variação na idade dos frequentadores, conforme o tipo de estabelecimento, sendo que, nos dois tipos de restaurantes (“a Quilo” e “à la Carte”), constatou-se uma predominância da faixa etária de 35 a 49 anos. Entre os frequentadores de Bares e Lanchonetes, verificou-se a prevalência da categoria de 25 e 34 anos, enquanto que, entre os frequentadores dos “Fast Food” e Barracas de Rua, verificou-se a prevalência na faixa etária de 16 a 24 anos.

Com relação ao sexo dos frequentadores, notou-se uma clara superioridade do sexo masculino, ou seja 63,7% do total geral, com exceção dos frequentadores de Restaurantes “a Quilo”, onde se verificou um equilíbrio, isto é, 50% de cada sexo.

Quanto ao estado civil dos entrevistados, foi constatado que a maioria foi de solteiros, a exceção dos frequentadores dos Restaurantes “a Quilo” e dos Bares e Lanchonetes. Observou-se ainda similaridade entre a proporção de consumidores solteiros e casados nos entrevistados dos Restaurantes “a la Carte”.

Já em relação a formação acadêmica, na análise geral verificou-se que 38,0% dos entrevistados concluíram o 2º grau e 23,6% tinham o curso superior completo. Nos Restaurantes “à la Carte” mais de um terço dos consumidores completaram o 3º grau, enquanto que dos frequentadores de Barracas de Rua, 31,7% não tinham concluído o 1º grau.

Em relação ao rendimento mensal dos frequentadores, notou-se maior prevalência na faixa de R\$ 1.200,00 a R\$ 2.400,00, isto é, entre 10 a 20 salários mínimos, sendo que entre os dos frequentadores de Bares e Lanchonetes e Barracas de Rua a maioria recebia de 5 a 10 salários mínimos (tabela 1A).

Tabela 1A - Características dos indivíduos entrevistados em estabelecimentos de alimentação no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

Características	Restaurante "a Quilo"		Restaurante "à la Carte"		Bar e Lanchonete.		"Fast Food"		Barraca de Rua		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
<b>Idade</b>												
16 - 24 anos	8	13,3	14	23,3	6	10,0	28	46,7	37	61,7	93	31,0
25 - 34 anos	19	31,7	12	20,0	23	38,3	15	25,0	15	25,0	84	28,0
35 - 49 anos	21	35,0	22	36,7	18	30,0	9	15,0	5	8,3	75	25,0
50 - 64 anos	9	15,0	9	15,0	7	11,7	7	11,7	0	0,0	32	10,7
65 anos ou mais	3	5,0	3	5,0	6	10,0	1	1,7	3	5,0	16	5,3
<b>Sexo</b>												
Feminino	30	50,0	18	30,0	23	38,3	21	35,0	17	28,3	109	36,3
Masculino	30	50,0	42	70,0	37	61,7	39	65,0	43	71,7	191	63,7
<b>Estado Civil</b>												
Solteiro	23	38,3	27	45,0	19	31,7	44	73,3	46	76,7	159	53,0
Casado	30	50,0	27	45,0	30	50,0	11	18,3	13	21,7	111	37,0
Desquitado	2	3,3	3	5,0	3	5,0	4	6,7	0	0,0	12	4,0
Divorciado	3	5,0	1	1,7	3	5,0	0	0,0	1	1,7	8	2,7
Viúvo	2	3,3	2	3,3	5	8,3	1	1,7	0	0,0	10	3,3
<b>Grau de Escolaridade</b>												
1º grau incompleto	0	0	6	10,0	9	15,0	5	8,3	19	31,7	39	13,0
1º grau completo	7	11,7	12	20,0	20	33,3	14	23,3	23	38,3	76	25,3
2º grau completo	26	43,3	16	26,7	27	45,0	29	48,3	16	26,7	114	38,0
Superior completo	24	40,0	23	38,3	4	6,7	11	18,3	2	3,3	64	21,3
Pós-graduação	3	5,0	3	5,0	0	0,0	1	1,7	0	0,0	7	2,3
<b>Renda</b>												
Até 1 salário *	0	0,0	3	5,0	1	1,7	0	0,0	2	3,3	6	2,0
1 - 3 salários	1	1,7	2	3,3	7	11,7	6	10,0	10	16,7	26	8,7
3 - 5 salários	2	3,3	6	10,0	12	20,0	4	6,7	13	21,7	37	12,3
5 - 10 salários	17	28,3	8	13,3	22	36,7	11	18,3	22	36,7	80	26,7
10- 20 salários	26	43,3	21	35,0	14	23,3	25	41,7	9	15,0	95	31,7
+ de 20 salários	14	23,3	20	33,3	4	6,7	14	23,3	4	6,7	56	18,7

\* 1 salário mínimo em julho de 1997 correspondia a R\$ 120,00.

A maioria dos entrevistados trabalhava nos setores de Serviços e Indústria, 44,0% e 24,0%, respectivamente (Tabela 1B). Somente nas Barracas de Rua é que encontrou-se o mesmo percentual de indivíduos profissionais na área de Serviços e de Comércio, ou seja, 33,3%. A proporção dos entrevistados que trabalhavam no Centro Comercial do Rio de Janeiro foi de 74,3%. Desses, 61,3% se locomoviam através de ônibus. A maior proporção dos indivíduos levava de 11 a 30 minutos da sua casa para o Centro, com exceção dos freqüentadores de Bares e Lanchonetes e Barracas de Rua, que

residiam nos subúrbios e em outros municípios limítrofes ao do Rio de Janeiro, gastando de 51 a 90 minutos de viagem (tabela 1B).

Tabela 1B - Características dos indivíduos entrevistados nos estabelecimentos de alimentação no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

Características	Restaurante "a Quilo"		Restaurante "à la Carte"		Bar e Lanchonete.		"Fast Food"		Barraca de Rua		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
<b>Setor de Atividade</b>												
Agropecuária	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Indústria	16	26,6	14	23,3	15	25,0	14	23,3	13	21,6	72	24,0
Comércio	8	13,3	9	15,0	12	20,0	9	15,0	20	33,3	58	19,3
Serviços	35	58,3	33	55,0	18	30,0	26	43,3	20	33,3	132	44,0
Administração Pública	0	0,0	3	5,0	0	0,0	1	1,7	1	1,7	5	1,7
Outras atividades	1	1,7	1	1,7	15	25,0	10	16,7	5	8,3	32	10,7
Desempregado	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	1,7	1	0,3
<b>Trabalha no Centro</b>												
Sim	54	90,0	47	78,3	38	63,3	40	66,7	44	73,3	223	74,3
Não	6	10,0	13	21,7	22	36,7	20	33,3	16	26,7	77	25,7
<b>Como vem de sua casa para o trabalho</b>												
a pé	0	0,0	1	1,7	7	11,7	7	11,7	2	3,3	17	5,7
de metrô	15	25,0	6	10,0	3	5,0	3	5,0	1	1,7	28	9,3
de trem	2	3,3	3	5,0	1	1,7	13	1,7	5	8,3	12	4,0
de ônibus	33	55,0	31	51,7	37	61,7	39	65,0	44	73,3	184	61,3
de automóvel	10	16,7	17	28,3	6	10,0	7	11,7	3	5,0	43	14,3
não usa	0	0,0	2	3,3	6	10,0	3	5,0	5	8,3	16	5,3
<b>Tempo que leva de sua casa ao trabalho</b>												
até 10 minutos	6	10,0	1	1,7	9	15,0	7	11,7	4	6,7	27	9,0
11 - 30 minutos	24	40,0	20	33,3	17	28,3	24	40,0	16	26,7	101	33,7
31 - 50 minutos	16	26,7	16	26,7	9	15,0	10	16,7	8	13,3	59	19,7
51 - 90 minutos	10	16,7	14	23,3	19	31,7	13	21,7	20	33,3	76	25,3
mais de 90 minutos	4	6,7	6	10,0	0	0,0	3	5,0	7	11,7	20	6,7
Outros	0	0,0	3	5,0	6	10,0	3	5,0	5	8,3	17	5,7

Quando perguntado sobre o local onde os entrevistados residiam, a maioria respondeu que morava na Zona Norte e com relação ao tempo de residência no Rio de Janeiro, em todos os estabelecimentos estudados, os indivíduos responderam que residiam há mais de 10 anos (Tabela 1C).

No que tange à despesa diária com alimentação durante o almoço, verificamos diferenças, de acordo com os estabelecimentos. A maior parte dos entrevistados nos

restaurantes gastava de R\$ 5,01 a R\$ 10,00, nos "Fast Food" e Bares e Lanchonetes de R\$ 2,51 a R\$ 5,00 e nas Barracas de Rua de R\$ 0,50 a R\$ 2,50. A despesa mensal com alimentação fora de casa, de grande proporção dos indivíduos, foi de R\$ 100,01 a R\$ 200,00 nos Restaurantes e "Fast Food" e de R\$ 50,01 a R\$ 100,00 nos Bares e Lanchonetes e Barracas de Rua. Verificamos ainda, que dos entrevistados que almoçavam fora, somente 29,7% recebiam ticket alimentação (tabela 1C).

Tabela 1C - Características dos indivíduos entrevistados nos vários estabelecimentos de alimentação no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

Características	Restaurante "a Quilo"		Restaurante "à la Carte"		Bar e Lanchonete		"Fast Food"		Barraca de Rua		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
<b>Bairro em que vive</b>												
Centro	4	6,7	2	3,3	7	11,7	6	10,0	4	6,7	23	7,7
Zona Sul	12	20,0	10	16,7	5	8,3	11	18,3	1	1,7	39	13,0
Zona Norte	25	41,7	21	35,0	22	36,7	23	38,3	14	23,3	105	35,0
Zona de Expansão	4	6,7	5	8,3	4	6,7	1	1,7	3	5,0	17	5,7
Zona Oeste	9	15,0	8	13,3	7	11,7	6	10,0	9	15,0	39	13,0
Outras Cidades	6	10,0	12	20,0	15	25,0	13	21,7	29	48,3	75	25,0
Outros Estados	0	0,0	2	3,3	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	0,7
<b>Tempo que mora no Rio de Janeiro</b>												
Menos de 1 ano	3	5,0	1	1,7	1	1,7	3	5,0	0	0,0	8	2,7
de 1 - 5 anos	3	5,0	3	5,0	3	5,0	4	6,7	5	8,3	18	6,0
de 3 - 10 anos	2	3,3	0	0,0	5	8,3	1	1,7	3	5,0	11	3,7
acima de 10 anos	52	86,7	54	90,0	51	85,0	52	86,7	52	86,7	261	87,0
não mora	0	0,0	2	3,3	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	0,7
<b>Ticket</b>												
Sim	29	48,3	13	21,7	14	23,3	20	33,3	13	21,7	89	29,7
Não	31	51,7	47	78,3	46	76,7	40	66,7	47	78,3	211	70,3
<b>Despesa com a alimentação no dia da entrevista</b>												
R\$0,50 - R\$2,50	9	15,0	0	0,0	17	28,3	2	3,3	37	61,7	65	21,7
R\$2,51 - R\$5,00	17	28,3	19	31,7	33	55,0	32	53,3	10	16,7	111	37,0
R\$5,01 - R\$10,00	28	46,7	25	41,7	9	15,0	22	36,7	12	20,0	96	32,0
R\$10,01 - R\$20,00	5	8,3	13	21,7	1	1,7	2	3,3	1	1,7	22	7,3
acima de R\$20,00	1	1,7	3	5,0	0	0,0	2	3,3	0	0,0	6	2,0
<b>Despesa mensal com alimentação fora de casa</b>												
até R\$20,00	3	5,0	3	5,0	7	11,7	1	1,7	7	11,7	21	7,0
R\$20,01 - R\$50,00	7	11,7	4	6,7	13	21,7	10	16,7	9	15,0	43	14,3
R\$50,01 - R\$100,00	18	30,0	14	23,3	27	45,0	14	23,3	29	48,3	102	34,0
R\$100,01 - R\$200,00	19	31,7	27	45,0	11	18,3	28	46,7	13	21,7	98	32,7
mais de R\$200,00	13	21,7	12	20,0	2	3,3	7	11,7	2	3,3	36	12,0

Com relação ao número de pessoas da família com idade acima de 18 anos incluindo o entrevistado; 31,3% responderam haver 3 pessoas, número este que variou de acordo com o tipo de estabelecimento (Tabela 2). Esta pesquisa constatou ainda que a proporção de famílias que não tinham crianças com idade mínima de até 6 anos e de 7 a 18 anos foi de 75,3% e 62,0%, respectivamente.

Tabela 2 - Características das famílias dos indivíduos entrevistados nos estabelecimentos de alimentação no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

Características	Restaurante "a Quilo"		Restaurante "à la Carte"		Bar e Lanchonete.		"Fast Food"		Barraca de Rua		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
<b>Número de pessoas da família acima de 18 anos incluindo você</b>												
1	5	8,3	6	10,0	6	10,0	5	8,3	4	6,7	26	8,7
2	19	31,7	16	26,7	29	48,3	14	23,3	15	25,0	93	31,0
3	19	31,7	21	35,0	17	28,3	19	31,7	18	30,0	94	31,3
4 ou mais	17	28,3	17	28,3	8	13,3	22	36,7	23	38,3	87	29,0
<b>Número de crianças na família até 6 anos</b>												
0	47	78,3	42	70,0	46	76,7	50	83,3	41	68,3	226	75,3
1	7	11,7	12	20,0	8	13,3	7	11,7	9	15,0	43	14,3
2	5	8,3	3	5,0	4	6,7	1	1,7	8	13,3	21	7,0
3	1	1,7	2	3,3	1	1,7	1	1,7	2	3,3	7	2,3
4 ou mais	0	0,0	1	1,7	1	1,7	1	1,7	0	0,0	3	1,0
<b>Número de pessoas na família de 7 a 18 anos</b>												
0	36	60,0	38	63,3	33	55,0	41	68,3	38	63,3	186	62,0
1	12	20,0	14	23,3	15	25,0	10	16,7	9	15,0	60	20,0
2	9	15,0	5	8,3	8	13,3	7	11,7	6	10,0	35	11,7
3	3	5,0	2	3,3	3	5,0	1	1,7	5	8,3	14	4,7
4 ou mais	0	0,0	1	1,7	1	1,7	1	1,7	2	3,3	5	1,7

#### 4.2. Frequência de consumo alimentar fora de casa

Com relação ao hábito e a frequência com que se alimentavam fora de casa e em locais diferentes, os consumidores entrevistados apresentaram os seguintes resultados: 83,0%, 63,7% e 36,7% dos entrevistados nunca jantavam, tomavam café de manhã e lanchavam fora de casa, respectivamente. Por sua vez, 61,3% dos consumidores almoçavam fora de casa de 4 a 7 vezes por semana (Tabela 3). Apesar de estarem sendo entrevistados durante o almoço, 13,0% dos indivíduos informaram nunca almoçar fora de casa.

Na Tabela 4, nota-se que a maioria dos consumidores, que almoçava de 4 a 7 vezes por semana fora de casa, trabalhava no Centro, tinha entre 16 a 24 anos, era do sexo masculino, solteiro, com renda de 10 a 20 salários e segundo grau completo.

A aplicação do teste estatístico de qui-quadrado ( $\chi^2$ ) mostrou, todavia, que entre as variáveis: trabalha no Centro, idade, renda familiar, sexo, estado civil, grau de escolaridade e tipo de estabelecimentos, apenas o sexo, o grau de escolaridade e o estado civil não apresentaram diferenças significativas ( $p > 0,05$ ) quanto à frequência em almoçar no Centro Comercial do Rio de Janeiro (Tabela 4). A proporção dos entrevistados, com idade entre 16 a 24 anos, que almoçam uma vez por dia no Centro do Rio, foi significativamente mais elevada do que nas outras faixas etárias. Nesta mesma situação encontrou-se os indivíduos que trabalham no Centro e que possuem renda superior a 5 salários mínimos (Tabela 1 anexo).

Tabela 3 - Frequência dos entrevistados que consomem fora de casa, Rio de Janeiro, 1997.

Frequência	Café da manhã		Almoço		Lanche		Jantar	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
4 a 7 x por semana	70	23,3	184	61,3	95	31,7	9	3,0
1 a 3 x por semana	22	7,3	51	17,0	58	19,3	18	6,0
Menos de 3 x por mês	17	5,7	26	8,7	37	12,3	24	8,0
Nunca	191	63,7	39	13,0	110	36,7	249	83,0

Tabela 4 - Frequência percentual dos entrevistados que almoçam fora de casa em relação às suas características socioeconômicas no Centro Comercial Município do Rio de Janeiro, 1997.

Características	4 - 7 x semana.	1-3 x semana	Menos 3 x mês	Nunca	Total %	Nº
<b>Trabalha no Centro</b>						
Sim	85,9	70,6	42,3	46,2	74,3	223
Não	14,1	29,4	57,7	53,8	25,7	77
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	300
<b>Idade</b>						
16 - 24 anos	39,1	11,8	15,4	28,2	31,0	93
25 - 34 anos	26,6	33,3	26,9	28,2	28,0	84
35 - 49 anos	21,2	39,2	26,9	23,1	25,0	75
50 - 64 anos	9,8	9,8	23,1	7,7	10,7	32
65 ou mais	3,3	5,9	7,7	12,8	5,3	16
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	300
<b>Sexo</b>						
Feminino	32,6	43,1	46,1	38,5	36,3	109
Masculino	67,4	56,9	53,9	61,5	63,7	191
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	300
<b>Renda Familiar</b>						
Até 1 salário	0,5	2,0	11,5	2,6	2,0	6
1 - 3 salários	9,3	5,9	7,7	10,2	8,7	26
3 - 5 salários	13,0	5,9	3,9	23,1	12,3	37
5 - 10 salários	23,9	37,2	23,1	28,2	26,7	80
10 - 20 salários	29,9	31,4	46,1	30,8	31,7	95
20 salários ou mais	23,4	17,6	7,7	5,1	18,6	56
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	300
<b>Grau de Escolaridade</b>						
1º grau incompleto	12,0	11,7	23,1	12,8	25,3	39
1º grau completo	23,9	21,6	23,1	38,5	38,0	76
2º grau completo	37,5	41,2	34,6	38,5	21,3	114
Superior completo	22,8	25,5	19,2	10,2	2,4	64
Pós-graduação	3,8	0,0	0,0	0,02	13,0	7
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	300
<b>Estado Civil</b>						
Solteiro	58,6	45,1	30,8	51,3	53,0	159
Casado	34,8	37,3	46,1	41,0	37,0	111
Desquitado	3,3	7,8	3,9	2,6	4,0	12
Divorciado	1,1	5,9	3,9	5,1	2,7	8
Viúvo	2,2	3,9	15,3	0,0	3,3	10
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	300

Tabela 5 - Relação entre a frequência em almoçar fora de casa e as variáveis socioeconômicas, dos consumidores do Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

Características	Valor de $\chi^2$
Trabalha no Centro	43,42 **
Idade	28,22 **
Grau de escolaridade	12,92 n.s.
Sexo	3,28 n.s.
Estado civil	13,92 n.s.
Renda familiar	33,93 **
Tipo de estabelecimento	450,15 **

n.s. → não significativo ( $P \geq 0,05$ )

\*\* → significativo ( $P < 0,01$ )

Na Tabela 6 estão apresentados os resultados da frequência com que os entrevistados costumavam almoçar fora, em locais diferentes. Os tipos de estabelecimentos menos freqüentados foram Pensões e Barracas de Rua e os mais freqüentados foram Restaurantes “a Quilo” e Bares e Lanchonetes. Verificou-se também que houve diferença significativa ( $P < 0,01$ ) entre as frequências em se almoçar fora de casa de 4 a 7 vezes na semana, com os consumidores de vários tipos de estabelecimentos, sendo que a mais baixa frequência foi em Churrascarias e a mais alta em Restaurantes “a Quilo” e Bares e Lanchonetes.

Foi realizado o teste estatístico de  $\chi^2$  para verificar a existência de associação entre a frequência de almoçar em Restaurantes “a Quilo”, Restaurantes “à la Carte”, Pizzarias, “Fast Food”, Barracas de Rua, Bares e Lanchonetes, Pensões e Churrascarias, com as variáveis: sexo, grau de escolaridade, idade, trabalha no Centro, renda familiar e bairro em que mora (Tabela 7). Verificou-se que a proporção dos consumidores que freqüentavam os Restaurantes “a Quilo”, de 4 a 7 vezes por semana, tiveram como características estatisticamente significativas os que trabalhavam no Centro, a renda familiar e o grau de escolaridade. Os que trabalhavam no Centro Comercial do Rio de Janeiro foi maior do que os que não freqüentavam. A proporção dos entrevistados com renda superior a cinco salários mínimos foi mais elevada do que dos indivíduos com renda inferior a cinco salários mínimos. Verificou-se também que a proporção dos entrevistados que possuíam o

1º grau incompleto foi menor (Tabela 2A anexo). As características socioeconômicas que tiveram influência significativa, quanto aos que freqüentavam os Restaurantes “à la Carte” foram, o grau de escolaridade, a renda familiar, bairro e se trabalhavam no Centro. Os entrevistados, que tinham o 1º grau incompleto, apresentaram-se em menor freqüência. A proporção dos freqüentadores, que almoçavam diariamente em Restaurante “à la Carte”, que possuíam renda superior a 5 salários mínimos, moravam na Zona Sul e que trabalhavam no Centro foi superior à percentagem das demais características (Tabela 2B anexo). Somente indivíduos de idade entre 16 a 34 anos tiveram uma maior influência quanto a freqüência de consumo em Pizzarias (tabela 2C anexo). Os fatores socioeconômicos que influenciaram os indivíduos a freqüentar Barracas de Rua, de 4 a 7 vezes por semana, foram a renda familiar, grau de escolaridade, idade, sexo e bairro. Quanto à renda, os indivíduos que menos freqüentavam esse tipo de estabelecimento foram os que possuíam renda de até um salário mínimo. A proporção de indivíduos, nesse estabelecimento, que possuíam o nível superior e pós-graduação foi menor que os demais níveis de escolaridade. A percentagem dos freqüentadores das Barracas de Rua, que moravam em outras cidades, que se encontravam na faixa etária entre 16 a 24 anos e que eram do sexo masculino apresentou-se mais elevada (Tabela 2D anexo). A proporção dos freqüentadores de Bares e Lanchonetes, que almoçavam de 4 a 7 vezes por semana, tiveram como influência significativa os fatores trabalha no Centro, idade, grau de escolaridade e o sexo. O percentual dos que trabalhavam no Centro Comercial do Rio foi superior ao dos que não trabalhavam no Centro. Além disso a percentagem dos consumidores que tinham idade inferior a 49 anos foi superior à das pessoas com idade mais elevada. A proporção dos entrevistados que possuíam até o 2º grau completo foi superior à das pessoas com escolaridade mais elevada e a dos indivíduos do sexo masculino foi superior às do sexo feminino. Já a renda familiar e o bairro não tiveram influência significativa na freqüência em Bares e Lanchonetes (Tabela 2E anexo). A proporção dos entrevistados que freqüentavam o “Fast Food” tiveram como fatores que os influenciaram a idade, o sexo, o trabalha no Centro. A faixa etária foi entre 16 a 34 anos, do sexo masculino e trabalhavam no Centro foi significativamente mais elevada do que nas outras faixas. O grau de escolaridade, a renda e o bairro não apresentaram diferenças

significativas (Tabela 2F anexo). Quanto à frequência em se alimentar em Pensões, as características que foram mais influentes significativamente foram trabalhar no Centro, grau de escolaridade e a renda familiar. A percentagem das pessoas que trabalhavam no centro foi superior à das pessoas que não trabalhavam. A proporção dos entrevistados que possuíam até o 2º grau completo e renda inferior a 10 salários mínimos foi mais elevada do que os que possuíam maior escolaridade e renda. A idade, bairro em que moram e sexo não tiveram influência significativa (Tabela 2G anexo). A proporção dos indivíduos, que almoçavam em churrascaria de 1 a 3 vezes na semana, tiveram como característica significativa o sexo. O sexo masculino foi superior ao sexo feminino. O grau de escolaridade, idade, trabalhar no centro, renda familiar e bairro onde moram não apresentaram diferenças significativas (Tabela 2H anexo).

Tabela 6 - Frequência dos entrevistados que costumavam almoçar fora de casa em diferentes locais no Município do Rio de Janeiro, 1997.

Estabelecimentos	4 a 7 x por semana		1 a 3 x por semana		Menos 3 x por mês		Nunca		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Churrascaria	5	1,7	38	12,7	151	50,3	106	35,3	300	100,0
Restaurante "a Quilo"	57	19,0	79	26,3	71	23,7	93	31,0	300	100,0
Restaurante "à la Carte"	20	6,7	55	18,3	71	23,7	154	51,3	300	100,0
Pizzaria	11	3,7	73	24,3	111	37,0	105	35,0	300	100,0
Bar e Lanchonete	53	17,7	83	27,7	71	23,7	93	31,0	300	100,0
"Fast Food"	16	5,3	74	24,7	100	33,3	110	36,7	300	100,0
Barraca de Rua	37	12,3	40	13,3	37	12,3	186	62,0	300	100,0
Pensão	14	4,7	14	4,7	34	11,3	238	79,3	300	100,0

Tabela 7. Valores do teste de  $\chi^2$  obtidos entre a frequência dos indivíduos entrevistados em almoçar nos diversos tipos de estabelecimentos com as variáveis socioeconômicas, do Centro Comercial do Rio de Janeiro, 1997

Estabelecimentos	Características socioeconômicas					
	Sexo	Idade	Trabalha no Centro	Grau de escolaridade	Renda familiar	Bairro
Restaurante "a Quilo"	6,75 n.s.	9,86 n.s.	18,01 **	24,31 *	26,54 *	22,85 n.s.
Restaurante "à la Carte"	1,46 n.s.	11,02 n.s.	8,23 *	29,02 **	26,63 *	25,37 *
Churrascaria	10,76 *	13,22 n.s.	1,67 n.s.	9,38 n.s.	23,73 n.s.	15,44 n.s.
Pizzaria	5,48 n.s.	32,59 **	4,36 n.s.	15,60 n.s.	18,71 n.s.	14,05 n.s.
"Fast Food"	9,44 *	40,79 **	14,64 **	13,67 n.s.	16,05 n.s.	19,85 n.s.
Barraca de Rua	8,43 *	60,57 **	5,20 n.s.	72,89 **	51,21 **	29,98 *
Bar e Lanchonete	15,25 **	32,41 **	13,60 **	23,35 *	15,06 n.s.	19,18 n.s.
Pensão	4,86 n.s.	17,52 n.s.	6,28 *	40,12 **	26,69 *	25,18 n.s.

n.s. → não significativo ( $P \geq 0,05$ )

\* → significativo ( $P < 0,05$ )

\*\* → significativo ( $P < 0,01$ )

#### 4.3. Atitudes dos consumidores

Os resultados sobre o grau de importância quanto aos fatores que levavam o entrevistado a frequentar o estabelecimento em que estava almoçando, estão na Tabela 8. Verificou-se que a higiene local, a qualidade da refeição, a simpatia dos funcionários foram os fatores considerados de muitíssima importância para se frequentar o estabelecimento, por mais de 70,0% dos entrevistados. Já o fator influência familiar foi classificado como de nenhuma importância por 38,0% dos comensais.

A importância desses itens diferem de acordo com o tipo de estabelecimento (Figuras 1, 2, 3, 4 e 5). A higiene do local, o oferecimento de alimentos saudáveis e a qualidade da refeição foram escolhidos como de muitíssima importância pela maioria, 93,3%, 85,0% e 81,7%, respectivamente, dos entrevistados dos Restaurantes "a Quilo". Para grande parte dos entrevistados nos Restaurantes "à la Carte", a higiene do local, a qualidade da refeição, a simpatia dos funcionários, o oferecimento de alimentos saudáveis, a variedade de alimentos e a aparência do local, 91,7%, 86,7%, 83,3%, 80,0%, 78,3% e 75,0%, respectivamente, foram considerados de muitíssima importância. A maioria dos entrevistados dos Bares e Lanchonetes escolheram a higiene do local, o preço, a simpatia

dos funcionários e a qualidade da refeição, 86,7%, 80,0%, 73,3% e 71,7%, respectivamente, como de muitíssima importância para eles. Dos frequentadores dos “Fast Food”, 83,3% e 75,0% escolheram o fator higiene do local e a qualidade da refeição, respectivamente, como o de muitíssima importância. Os frequentadores das Barracas de Rua classificaram a simpatia dos funcionários e a higiene do local 73,3% e 70,0%, respectivamente, como de muitíssima importância. Os frequentadores dos “Fast Food”, Barracas de Rua, Restaurantes “à la Carte”, Restaurantes “a Quilo” e Bares e Lanchonetes, informaram que o fator influência familiar é de nenhuma importância para eles, 43,3%, 41,7%, 38,3%, 35,0% e 31,7% respectivamente.

Tabela 8 - Grau de importância dos fatores que levam o entrevistado a frequentar o estabelecimento em que está almoçando, Rio de Janeiro, 1997.

Importância	Muitíssimo importante		Muito importante		Importância regular		Pouco importante		Nenhuma importância	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Rapidez do serviço	179	59,7	64	21,3	37	12,3	8	2,7	12	4,0
Variedade de Alimentos	179	59,7	80	26,7	22	7,3	6	2,0	13	4,3
Higiene do local	255	85,0	32	10,7	4	1,3	1	0,3	8	2,7
Localização	174	58,0	44	14,7	41	13,7	15	5,0	26	8,7
Preço	193	64,3	52	17,3	26	8,7	12	4,0	17	5,7
Simpatia dos funcionários	213	71,0	55	18,3	16	5,3	4	1,3	12	4,0
Qualidade da refeição	228	76,0	54	18,0	9	3,0	1	0,3	8	2,7
Oferece alimentos saudáveis	203	67,7	58	19,3	18	6,0	7	2,3	14	4,6
Aparência do local	190	63,3	64	21,3	23	7,7	10	3,3	12	4,3
Influência familiar	114	38,0	36	12,0	27	9,0	9	3,0	114	38,0

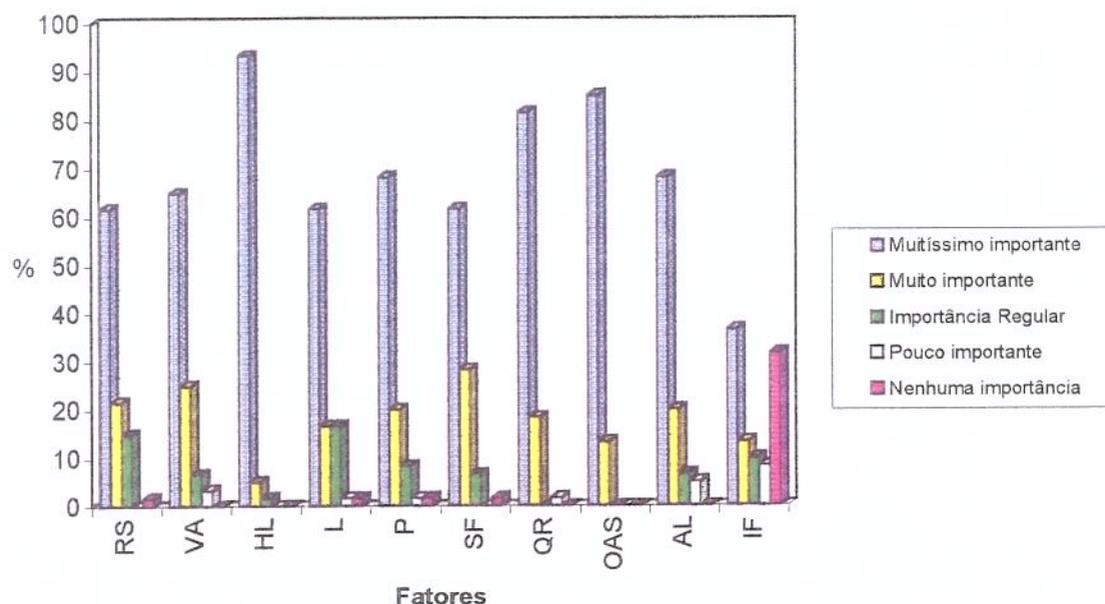


Figura 1 . Grau de importância dos fatores que levam o entrevistado a frequentar Restaurantes “a Quilo”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

RS - Rapidez do Serviço; VA - Variedade de Alimentos; HL - Higiene do Local; L - Localização; P - Preço; SF - Simpatia dos Funcionários; QR - Qualidade da Refeição; OAS - Oferece Alimentos Saudáveis; AL - Aparência do Local; IF - Influência Familiar.

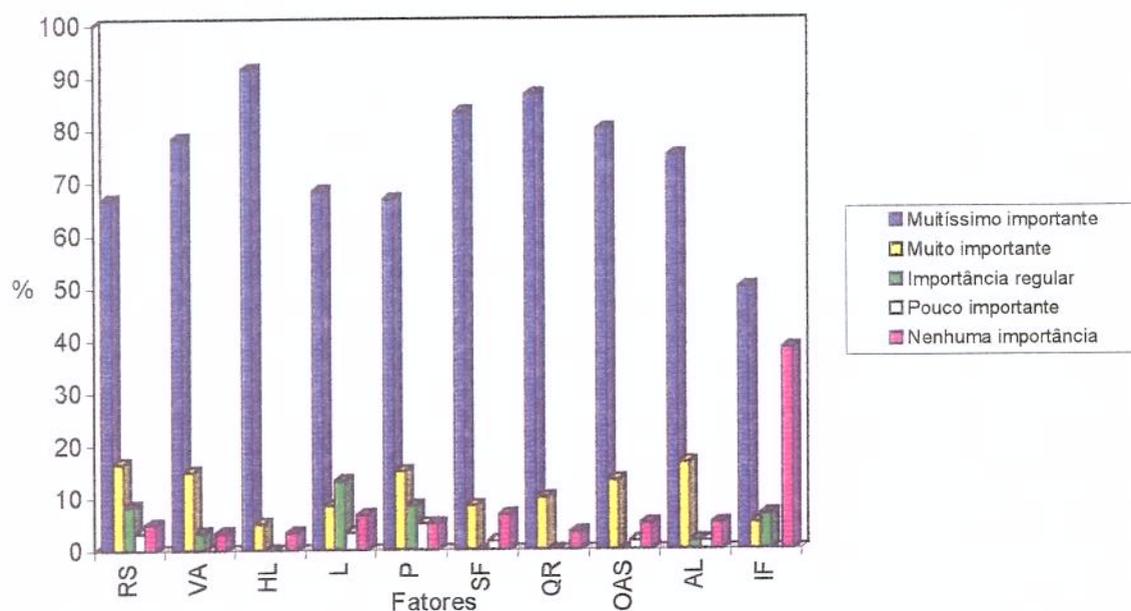


Figura 2 - Grau de importância dos fatores que levam o entrevistado a frequentar Restaurantes “à la Carte”, Centro Comercial do Município do Rio. de Janeiro, 1997.

RS - Rapidez do Serviço; VA - Variedade de Alimentos; HL - Higiene do Local; L - Localização; P - Preço; SF - Simpatia dos Funcionários; QR - Qualidade da Refeição; OAS - Oferece Alimentos Saudáveis; AL - Aparência do Local; IF - Influência Familiar

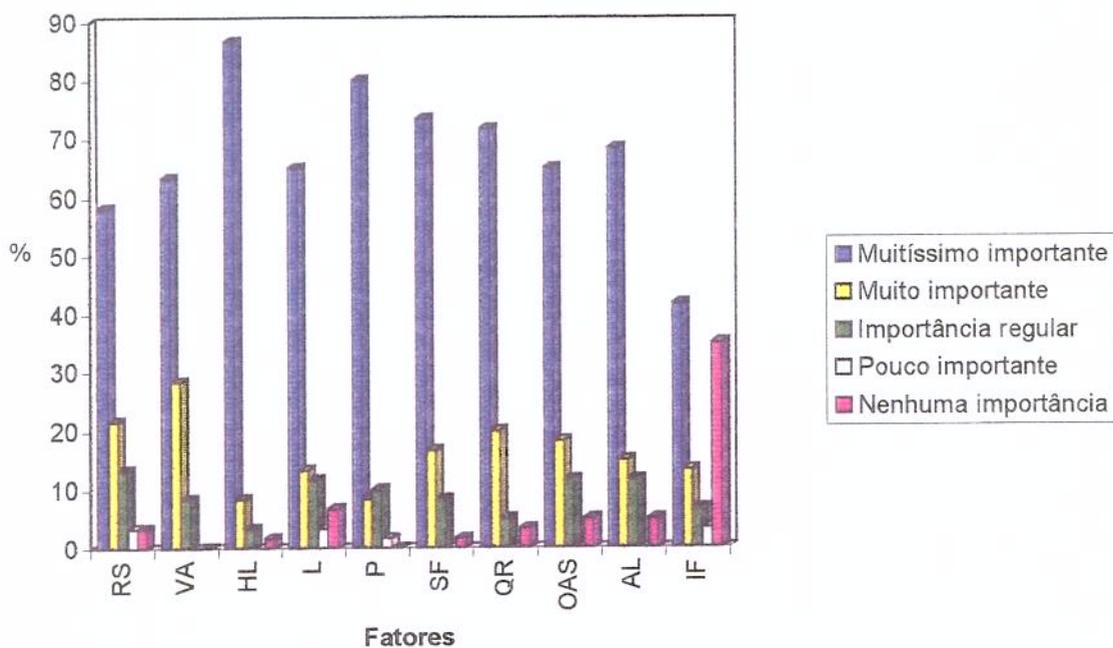


Figura 3 - Grau de importância dos fatores que levam o entrevistado a frequentar Bares e Lanchonetes, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

RS - Rapidez do Serviço; VA - Variedade de Alimentos; HL - Higiene do Local; L - Localização; P - Preço; SF - Simpatia dos Funcionários; QR - Qualidade da Refeição; OAS - Oferece Alimentos Saudáveis; AL - Aparência do Local; IF - Influência Familiar

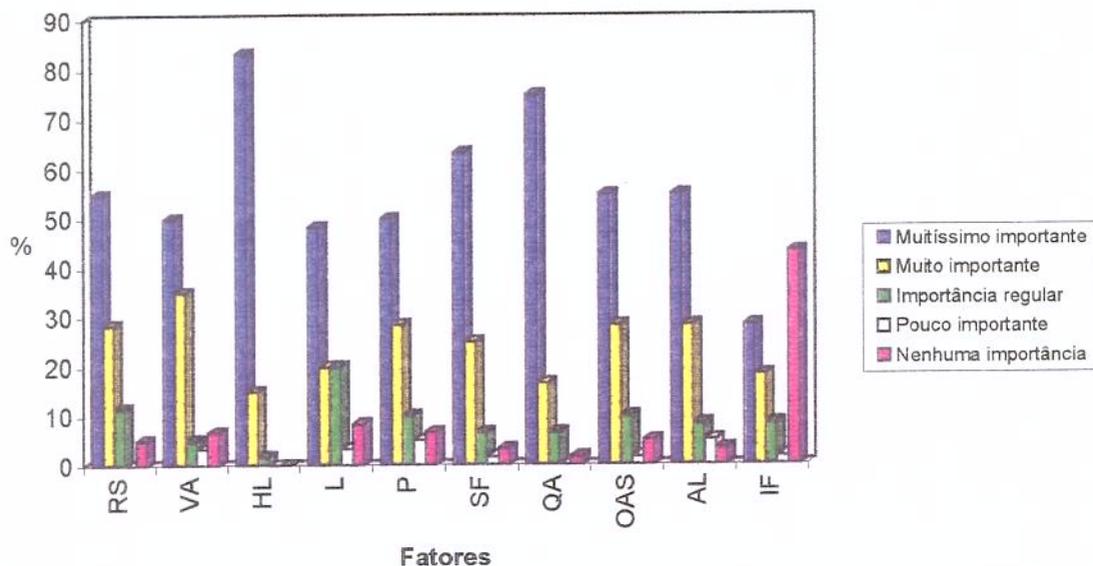
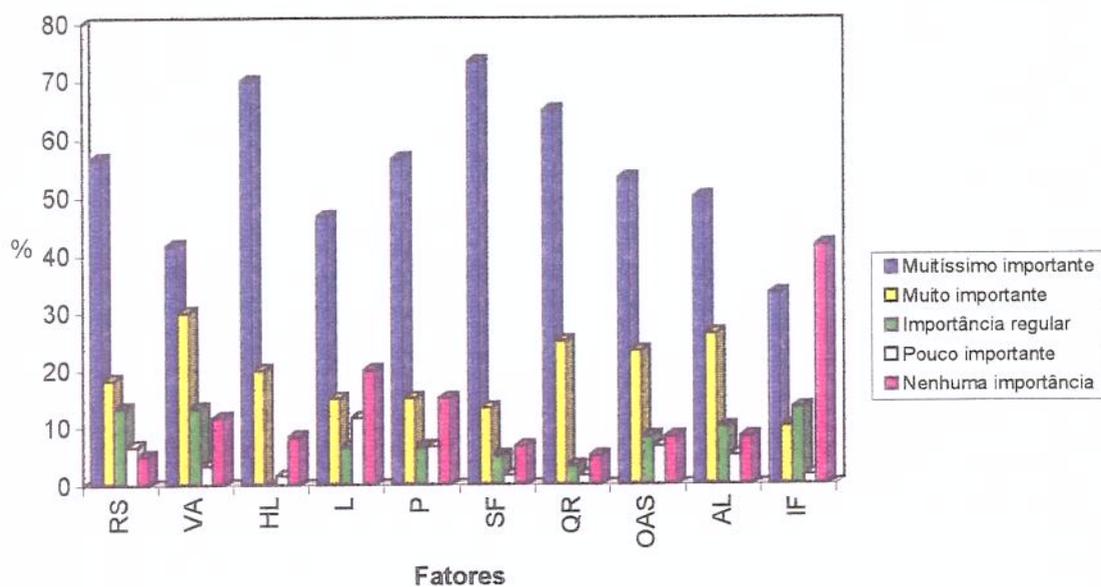


Figura 4 - Grau de importância dos fatores que levam o entrevistado a frequentar "Fast Food", Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

RS - Rapidez do Serviço; VA - Variedade de Alimentos; HL - Higiene do Local; L - Localização; P - Preço; SF - Simpatia dos Funcionários; QR - Qualidade da Refeição; OAS - Oferece Alimentos Saudáveis; AL - Aparência do Local; IF - Influência Familiar



**Figura 5 - Grau de importância dos fatores que levam o entrevistado a frequentar Barracas de Rua, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.**

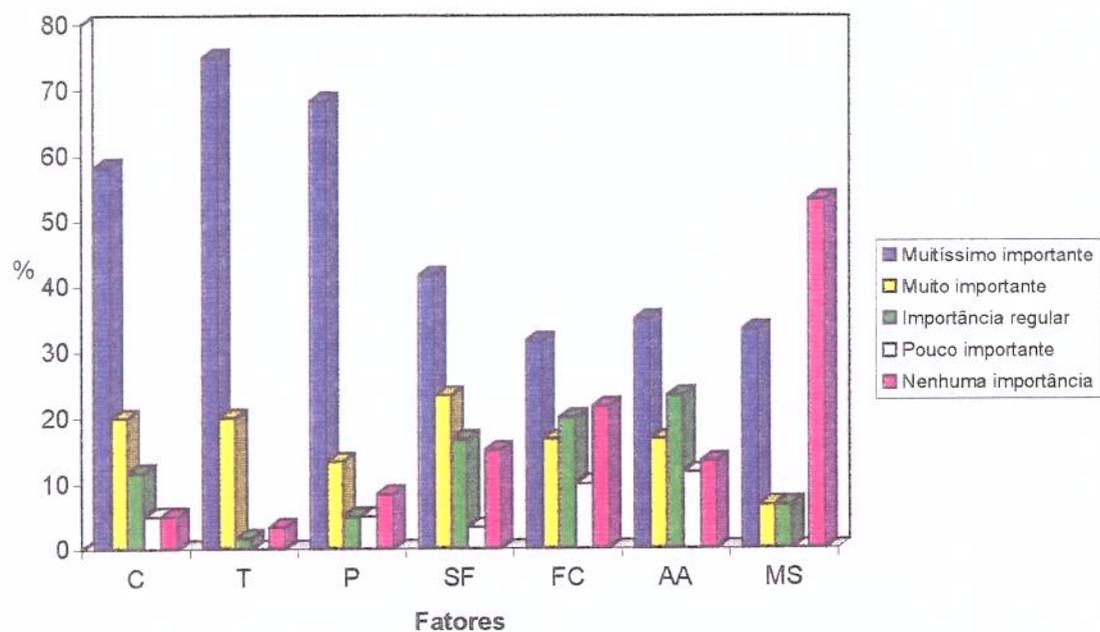
RS - Rapidez do Serviço; VA - Variedade de Alimentos; HL - Higiene do Local; L - Localização; P - Preço; SF - Simpatia dos Funcionários; QR - Qualidade da Refeição; OAS - Oferece Alimentos Saudáveis; AL - Aparência do Local; IF - Influência Familiar

A Tabela 9 mostra a importância dos fatores responsáveis em almoçar fora de casa. Observou-se que o trabalho, preço da refeição e conveniência foram os fatores de muitíssima importância por mais de 50,0% da população entrevistada, respectivamente. Já o fator morar só foi de nenhuma importância para a maioria dos comensais.

Esses dados foram obtidos também por tipos de estabelecimentos (Figuras 6, 7, 8, 9 e 10). Os fatores trabalho, preço da refeição e conveniência foram escolhidos pela maioria dos frequentadores dos Restaurantes “a Quilo” como de muitíssima importância, 75,0%, 68,3% e 58,3%, respectivamente. Os que frequentam Restaurantes “a la Carte” informaram que os fatores trabalho, preço, sair com a família e conveniência foram os de muitíssima importância em almoçar fora para eles, 83,3%, 73,3%, 60,0% e 58,3%, respectivamente. Os frequentadores dos Bares e Lanchonetes escolheram, preço, trabalho, e conveniência, 80,0%, 71,7% e 63,3%, respectivamente. Os frequentadores dos “Fast Food” escolheram trabalho e conveniência, como de muitíssima importância, 61,7% e 60,0%, respectivamente e os frequentadores das Barracas de Rua selecionaram os fatores trabalho, preço e conveniência, 66,7%, 56,7% e 50,0%, respectivamente, como de muitíssima importância para almoçar fora de casa. Mais de 50,0% dos entrevistados, em todos os estabelecimentos, informaram que o fator morar só, não tem nenhuma importância quanto a almoçar fora de casa.

Tabela 9 - Grau de importância dos fatores responsáveis para o consumidor almoçar fora de casa, Rio de Janeiro, 1997.

Importância	Muitíssimo importante		Muito importante		Importância regular		Pouco importante		Nenhuma importância	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Conveniência	174	58,0	56	18,7	36	12,0	17	5,7	17	5,7
Trabalho	215	71,7	46	15,3	16	5,3	4	1,3	19	6,3
Preço	195	65,0	48	16,0	22	7,3	10	3,3	25	8,3
Sair com a família	118	39,3	61	20,3	54	18,0	16	5,3	51	17,0
Fazendo compras	92	30,7	52	17,3	55	18,3	21	7,0	80	26,7
Almoçar com amigos	114	38,0	58	19,3	59	19,7	21	7,0	48	15,0
Morar só	73	24,3	18	6,0	16	5,3	4	1,3	189	63,0



**Figura 6. Grau de importância dos fatores responsáveis em almoçar fora de casa, dos consumidores de Restaurantes “a Quilo”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.**

C - Conveniência; T - Trabalho; P - Preço; SF - Sair com a Família; FC - Fazendo Compras; AA - Almoçar com amigos; MS - Morar Só.

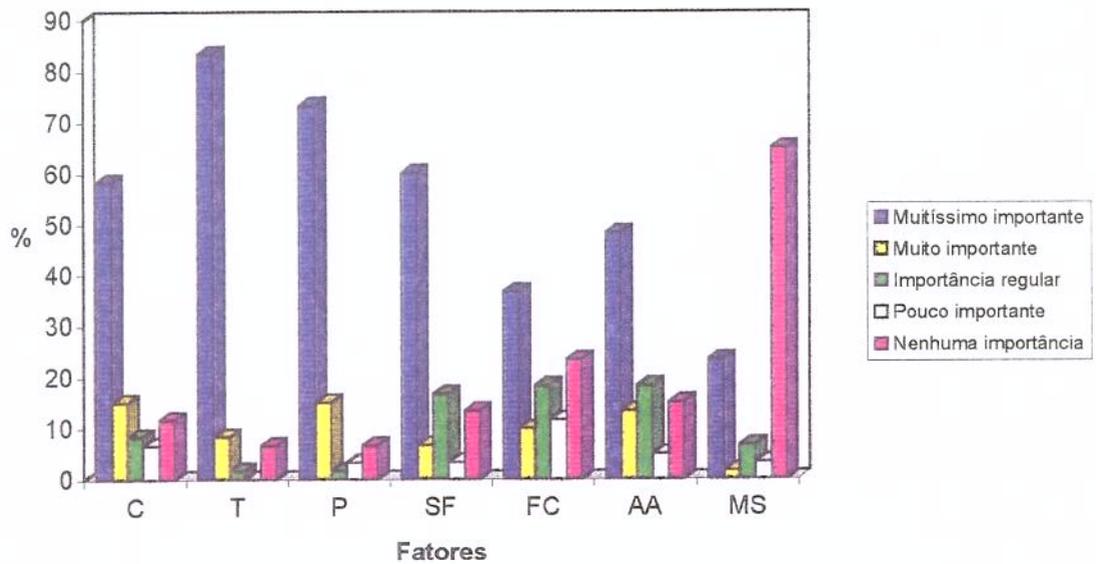


Figura 7. Grau de importância dos fatores responsáveis em almoçar fora de casa, dos consumidores de Restaurantes “à la Carte”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

C - Conveniência; T - Trabalho; P - Preço; SF - Sair com a Família; FC - Fazendo Compras; AA - Almoçar com amigos; MS - Morar Só.

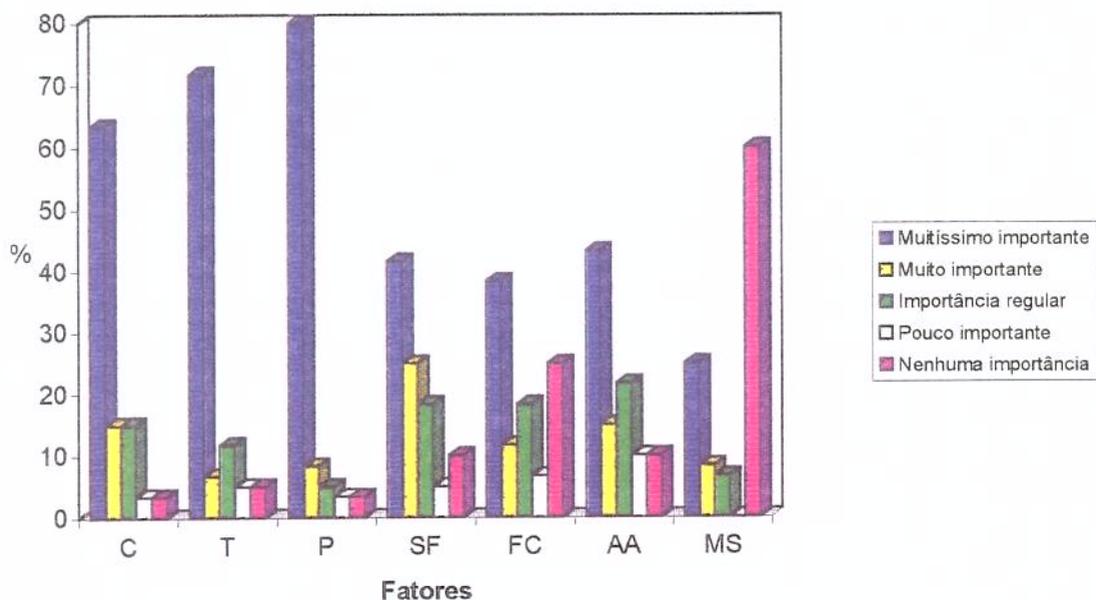
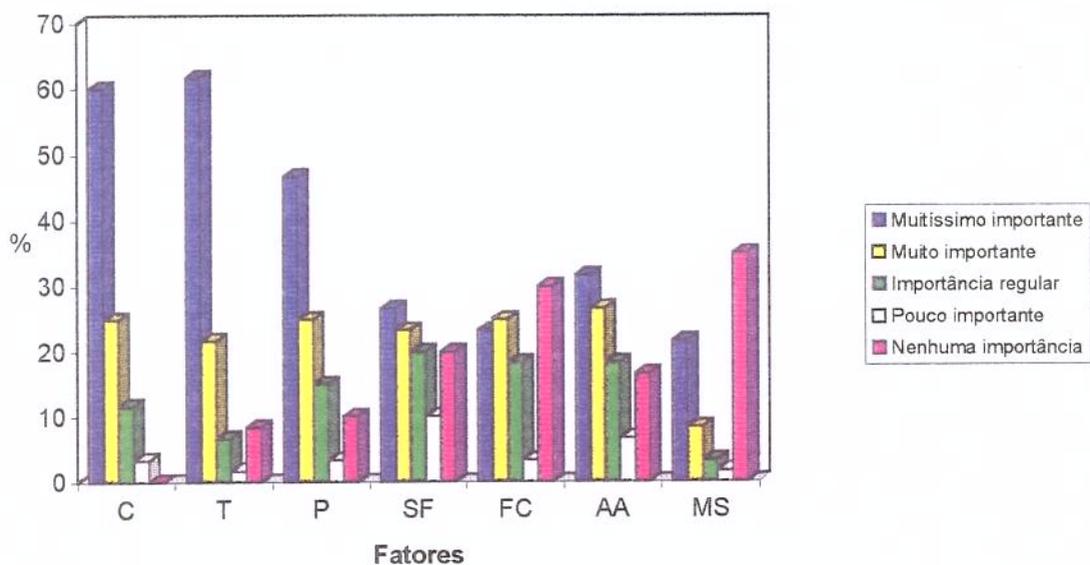


Figura 8. Grau de importância dos fatores responsáveis em almoçar fora de casa, dos consumidores de Bares e Lanchonetes, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

C - Conveniência; T - Trabalho; P - Preço; SF - Sair com a Família; FC - Fazendo Compras; AA - Almoçar com amigos; MS - Morar Só.



**Figura 9. Grau de importância dos fatores responsáveis em almoçar fora de casa, dos consumidores de “Fast Food”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.**

C - Conveniência; T - Trabalho; P - Preço; SF - Sair com a Família; FC - Fazendo Compras; AA - Almoçar com amigos; MS - Morar Só.

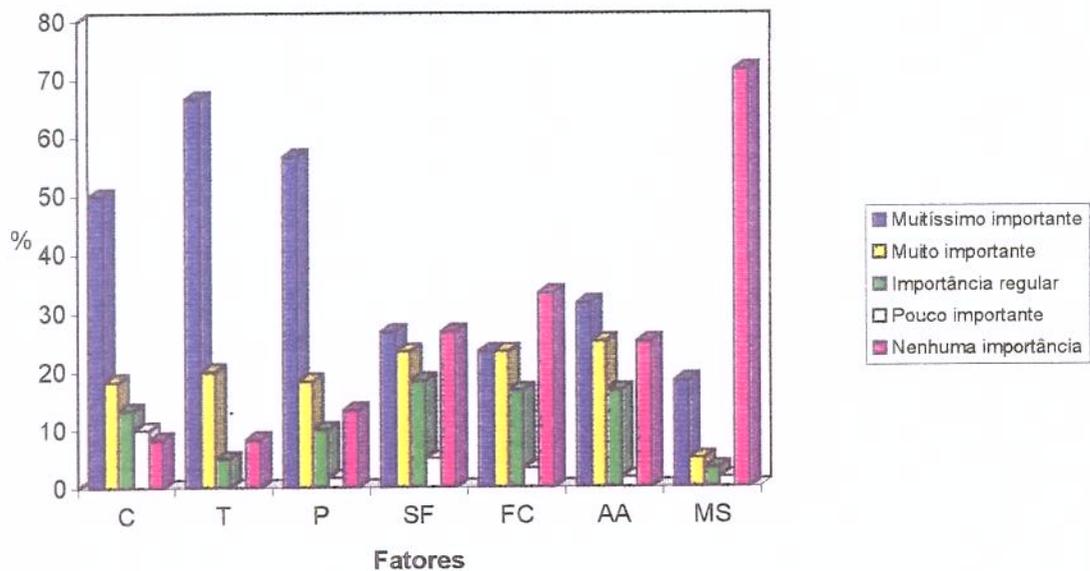


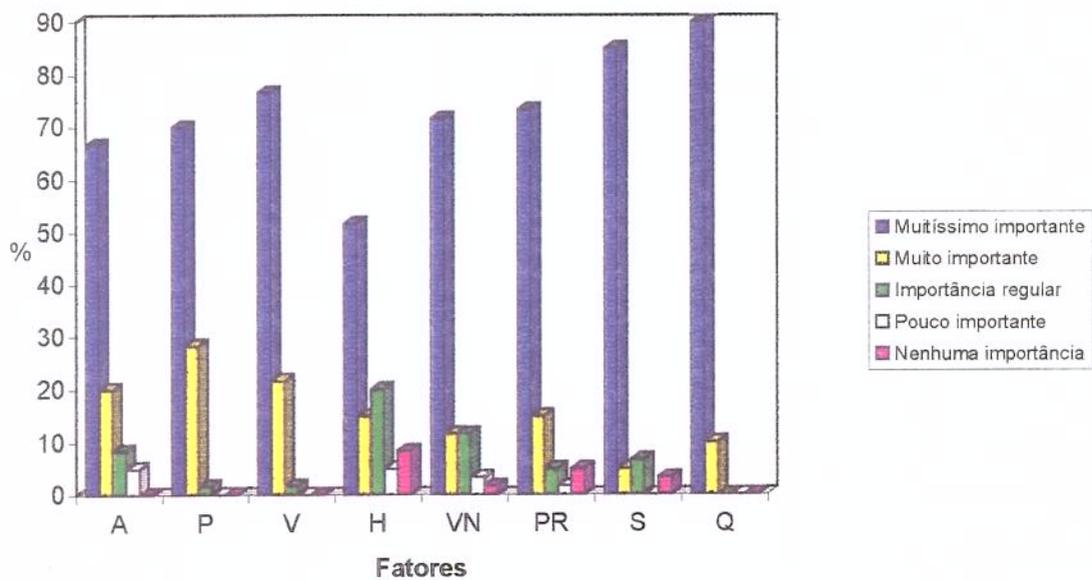
Figura 10. Grau de importância dos fatores responsáveis em almoçar fora de casa, dos consumidores de Barracas de Rua, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

C - Conveniência; T - Trabalho; P - Preço; SF - Sair com a Família; FC - Fazendo Compras; AA - Almoçar com amigos; MS - Morar Só.

A Tabela 10 mostra a importância dos fatores responsáveis na escolha do prato no almoço fora de casa. Mais de 70,0% da população estudada escolheu, qualidade, paladar, saúde e variedade como os fatores de muitíssima importância. Os fatores qualidade, saúde, variedade, preço, valor nutricional e paladar foram de muitíssima importância para 90,0%, 85,0%, 76,7%, 73,3%, 71,7% e 70,0%, respectivamente, dos frequentadores dos Restaurantes “a Quilo” e paladar, qualidade, saúde e variedade para 90,0%, 88,3%, 81,7%, 78,3%, respectivamente, dos consumidores dos Restaurantes “a la Carte”. Os consumidores dos Bares e Lanchonetes escolheram qualidade, saúde, paladar e preço (85,0%, 81,7%, 80,0% e 80,0%), respectivamente, como de muitíssima importância. A maioria das pessoas presentes nos “Fast Food” apontaram qualidade, paladar, saúde e variedade, (86,7%, 86,7%, 75,0% e 70,0%), respectivamente, como de muitíssima importância. Os frequentadores das Barracas de rua ainda escolheram qualidade, saúde e paladar, (80,0%, 78,3% e 76,7%), respectivamente como de muitíssima importância (Figuras 11, 12, 13, 14, e 15).

Tabela 10 - Grau de importância e fatores para escolha do prato no almoço fora de casa, Rio de Janeiro, 1997.

Importância	Muitíssimo importante		Muito importante		Importância regular		Pouco importante		Nenhuma importância	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Aparência	171	57,0	50	16,7	51	17,0	14	4,7	14	4,7
Paladar	242	80,7	47	15,7	7	2,3	1	0,3	3	1,0
Variedade	211	70,3	60	20,0	20	6,7	3	1,0	6	2,0
Hábito	151	50,3	38	12,7	53	17,7	27	9,0	31	10,3
Valor nutricional	188	62,7	36	12,0	32	10,7	14	4,7	30	10,0
Preço	205	68,3	44	14,7	19	6,3	11	3,7	21	7,0
Saúde	241	80,3	25	8,3	18	6,0	6	2,0	10	3,3
Qualidade	258	86,0	25	8,3	9	3,0	3	1,0	5	1,7



**Figura 11. Grau de importância de fatores para a escolha do prato no almoço, dos consumidores de Restaurantes “a Quilo”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.**

A - Aparência; P - Paladar; V - Variedade; H - Hábito; VN - Valor Nutricional; PR - Preço; S - Saúde; Q - Qualidade.

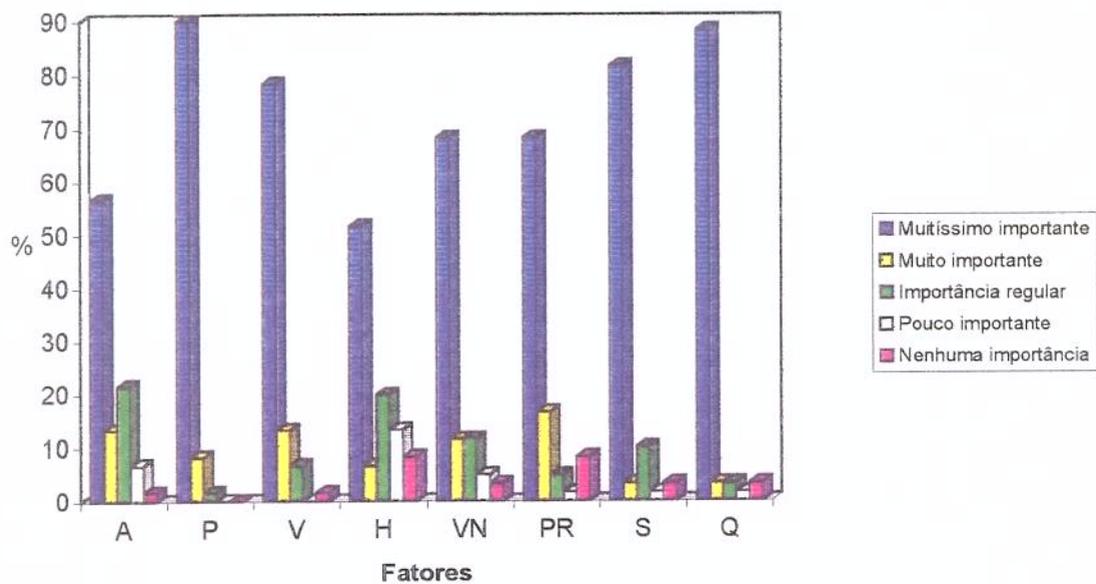


Figura 12. Grau de importância de fatores para a escolha do prato no almoço, dos consumidores de Restaurantes “à la Carte”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

A - Aparência; P - Paladar; V - Variedade; H - Hábito; VN - Valor Nutricional; PR - Preço; S - Saúde; Q - Qualidade.

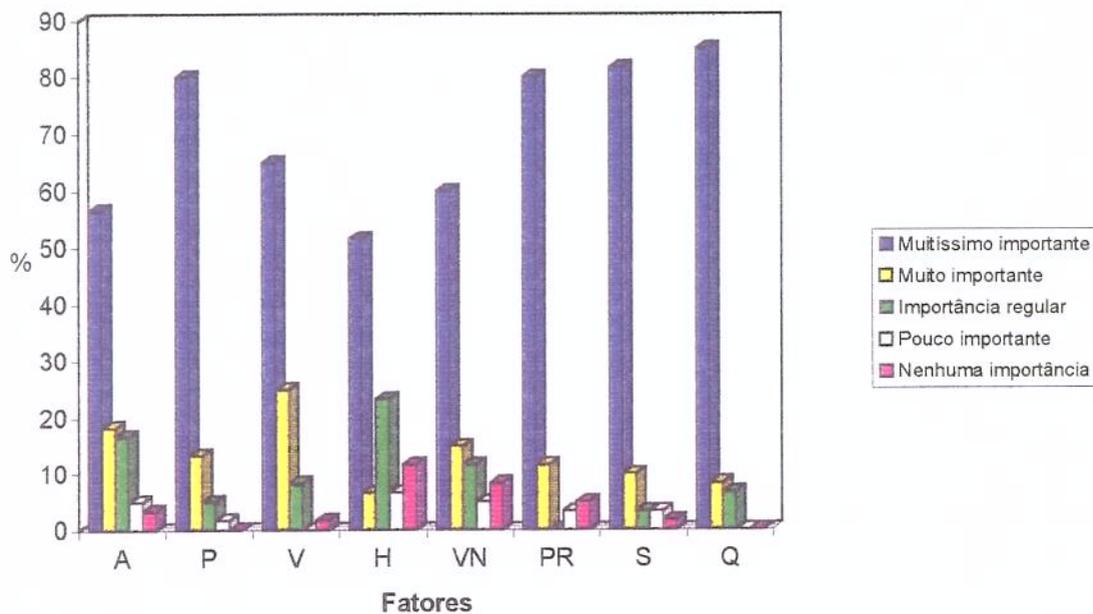


Figura 13. Grau de importância de fatores para a escolha do prato no almoço, dos consumidores de Bares e Lanchonetes, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

A - Aparência; P - Paladar; V - Variedade; H - Hábito; VN - Valor Nutricional; PR - Preço; S - Saúde; Q - Qualidade.

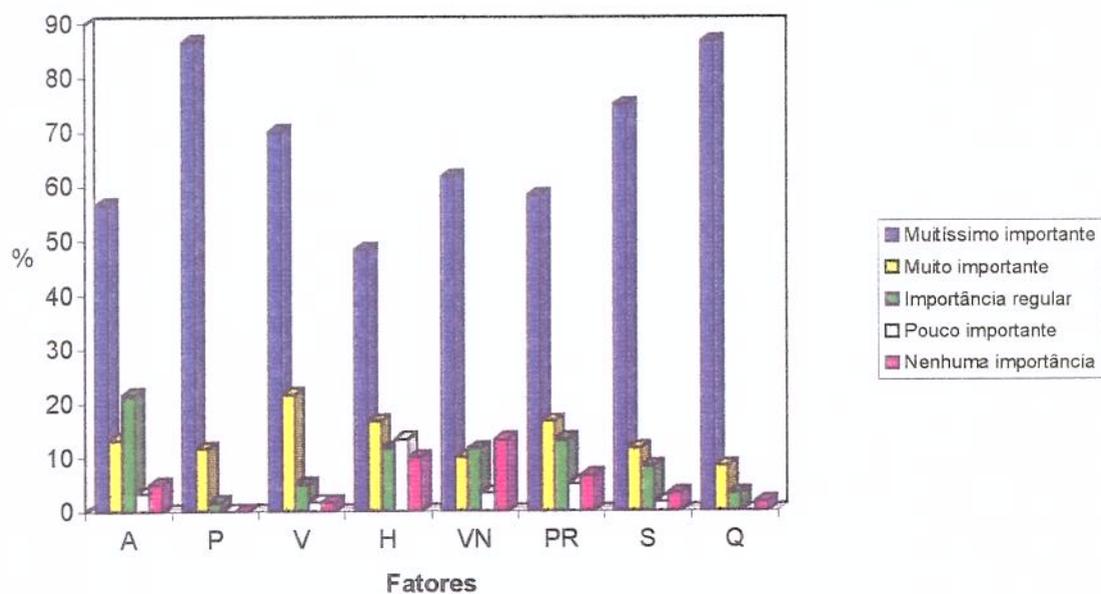
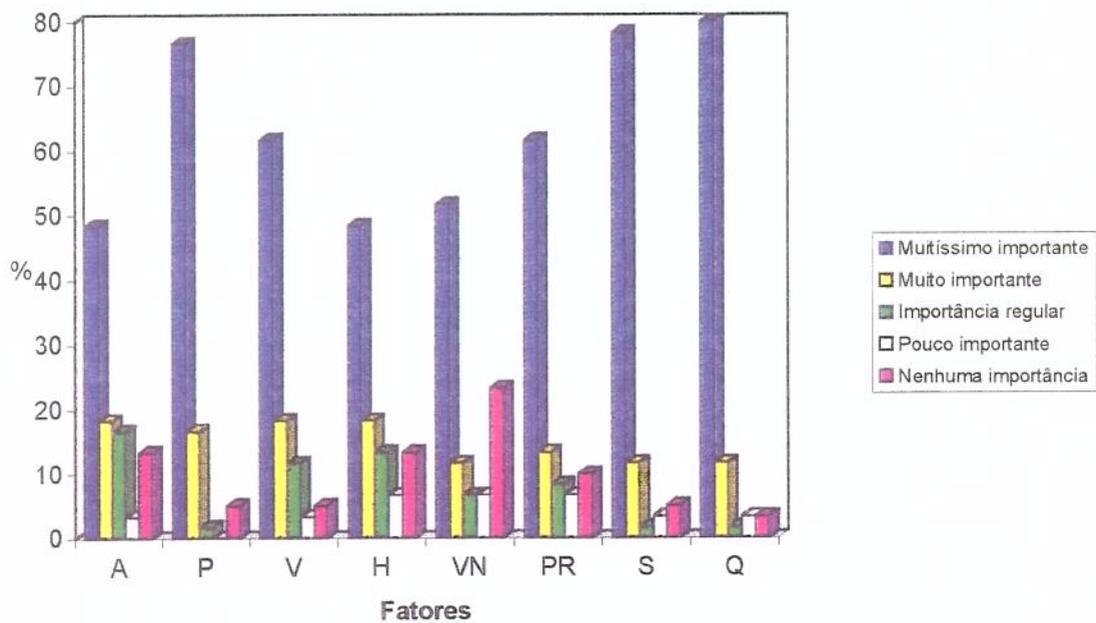


Figura 14. Grau de importância dos fatores para a escolha do prato no almoço, dos consumidores de “Fast Food”, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

A - Aparência; P - Paladar; V - Variedade; H - Hábito; VN - Valor Nutricional; PR - Preço; S - Saúde; Q - Qualidade.



z

**Figura 15. Grau de importância dos fatores para a escolha do prato no almoço, dos consumidores de Barracas de Rua, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.**

A - Aparência; P - Paladar; V - Variedade; H - Hábito; VN - Valor Nutricional; PR - Preço; S - Saúde; Q - Qualidade.

#### 4.4. Análise da Dieta

A média da adequação energética e de nutrientes da dieta diária dos indivíduos entrevistados nos vários tipos de estabelecimentos, por renda familiar, grau de escolaridade, sexo e idade estão apresentadas nas Tabelas 11, 12, 13, 14 e 15, respectivamente.

Em geral, as médias de ingestão de nutrientes da população que freqüentava os diferentes estabelecimentos (Tabela 11), excederam os valores recomendados, com exceção da adequação energética. Nessa avaliação de calorias, a média foi levemente inferior para as pessoas que frequentavam os Restaurantes “a Quilo” (85%) e Restaurantes “à la Carte” (97%) as quais não apresentaram diferença significativa entre si.

Quando analisadas por idade, a ingestão energética e de nutrientes excederam os valores da RDA. Não se observou diferenças significativas entre as faixas etárias, com os resultados médios do percentual da RDA dos nutrientes (Tabela 12). Quando analisada por sexo, notou-se que a percentagem da RDA da dieta do sexo masculino foi significativamente menor do que a do sexo feminino para calorias, tiamina, riboflavina e vitamina A, porém para o ferro foi significativamente maior (Tabela 13).

No que diz respeito à análise da renda familiar, verificou-se que para a população com até um salário mínimo a média de ingestão energética e de certos nutrientes foram menores do que as recomendações como para: calorias (84%); ferro (82%); tiamina (66%); riboflavina (93%); niacina (89%) e vitamina B12 (89%). Apesar do percentual de RDA estar abaixo do limite de referência para tiamina, riboflavina e vitamina B12 na faixa até um salário mínimo, não se verificou diferenças significativas entre as médias das diferentes faixas de renda (Tabela 14). Embora a percentagem da RDA esteja acima do limite de referência para proteína e calorias, com exceção dessa última na faixa até 1 salário mínimo, houve diferença significativa entre as médias da faixa de 5 salários mínimos a 10 salários mínimos com as faixas superiores a 10 salários mínimos.

A média de ingestão energética, quanto ao grau de escolaridade, foi menor do que a recomendação para os entrevistados de nível superior e pós-graduação (Tabela 15). Observou-se também que as médias de adequação das pessoas com 1º grau completo foram maiores do que os outros níveis, com exceção da vitamina A e ferro. A adequação de ferro foi significativamente menor para a dieta dos indivíduos de grau superior do que na dieta de consumidores com os níveis de 1º grau incompleto e completo. A adequação de tiamina, foi significativamente menor nos indivíduos de grau superior em relação aos níveis de 1º e 2º graus completo. A adequação de riboflavina e niacina foram significativamente menores nos indivíduos de grau superior, em relação ao nível de 1º grau completo. A adequação de cálcio, fósforo, vitamina C, vitamina B12 e vitamina A não diferiram significativamente entre si.

Tabela 11. Valores médios e de dispersão do percentual da RDA por tipo de estabelecimento, Rio de Janeiro, 1997

% RDA <sup>1</sup>	Estabelecimentos									
	Restaurante “a Quilo”		Restaurante “à la Carte”		Bar e Lanchonete		“Fast Food”		Barraca de Rua	
Calorias	85*	(49) d	97	(44) cd	157	(99) ab	126	(67) bc	166	(83) a
Proteínas	196	(143)c	206	(88) c	342	(276)a	259	(162)abc	330	(195)ab
Cálcio	102	(56) b	129	(83) b	269	(332)a	149	(89) b	165	(133)b
Fósforo	164	(100)b	191	(96) b	371	(330)a	239	(217)b	261	(157)b
Ferro	126	(82) b	148	(67) ab	183	(113)a	154	(86) ab	192	(119)a
Vitamina C	361	(242)a	363	(336)a	440	(322)a	412	(498)a	509	(486)a
Tiamina	106	(70) b	118	(86) b	176	(149)a	130	(90) ab	145	(103)ab
Riboflavina	135	(94) b	146	(83) b	304	(350)a	175	(131)b	192	(137)b
Niacina	133	(99) c	154	(75) bc	222	(160)a	171	(122)abc	201	(136)ab
Vitamina B12	247	(250)a	230	(128)a	298	(427)a	205	(176)a	199	(180)a
Vitamina A	165	(146)a	199	(188)a	194	(171)a	161	(130)a	170	(134)a

<sup>1</sup> Média aritmética e desvio padrão

\* Médias com letras iguais não diferem significativamente entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Tabela 12. Valores médios e de dispersão<sup>1</sup> do percentual da RDA por faixa etária, Rio de Janeiro, 1997.

% RDA <sup>1</sup>	Idade				
	16 - 24 anos	25 - 34 anos	35 - 49 anos	50 - 65 anos	+ de 65 anos
Calorias	141* (86) a	126 (77) a	106 (66) a	124 (79) a	140 (68) a
Proteínas	299 (192)a	265 (185)a	243 (210)a	248 (194)a	223 (125)a
Cálcio	130 (95) a	172 (166)a	186 (269)a	177 (166)a	176 (84) a
Fósforo	196 (122)a	280 (250)a	258 (260)a	264 (201)a	251 (95) a
Ferro	171 (104)a	157 (98) a	144 (83) a	165 (109)a	190 (102)a
Vitamina C	415 (357)a	422 (355)a	405 (493)a	372 (257)a	549 (459)a
Tiamina	133 (89) a	147 (119)a	121 (116)a	132 (92) a	154 (86) a
Riboflavina	172 (111)a	200 (221)a	195 (259)a	187 (147)a	232 (174)a
Niacina	177 (123)a	179 (133)a	167 (126)a	180 (121)a	191 (112)a
Vitamina B12	229 (196)a	228 (208)a	249 (345)a	286 (327)a	148 (66) a
Vitamina A	172 (156)a	186 (167)a	183 (140)a	157 (174)a	187 (125)a

<sup>1</sup> Média aritmética e desvio padrão

\* Médias com letras iguais não diferem significativamente entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Tabela 13. Valores médios e de dispersão<sup>1</sup> do percentual da RDA por tipo de sexo, Rio de Janeiro, 1997.

% RDA <sup>1</sup>	Sexo	
	Feminino	Masculino
Calorias	139* (95) a	119 (66) b
Proteínas	294 (235) a	249 (162) a
Cálcio	179 (251) a	153 (121) a
Fósforo	243 (254) a	246 (183) a
Ferro	120 (75) b	183 (102) a
Vitamina C	462 (469) a	390 (338) a
Tiamina	165 (135) a	117 (79) b
Riboflavina	232 (275) a	166 (124) b
Niacina	193 (146) a	166 (111) a
Vitamina B12	251 (322) a	226 (210) a
Vitamina A	212 (174) a	158 (140) b

<sup>1</sup> Média aritmética e desvio padrão

\* Médias com letras iguais não diferem significativamente entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Tabela 14. Valores médios e de dispersão<sup>1</sup> do percentual da RDA por faixa de renda familiar, Rio de Janeiro, 1997.

% RDA <sup>1</sup>	Renda Familiar					
	Até 1 salário	1 - 3 salários	3 - 5 salários	5 -10 salários	10-20 salários	20 ou + salários
Calorias	84* (31) ab	118 (65) ab	130 (55) ab	153 (98) a	114 (72) b	112 (67) b
Proteínas	155 (74) ab	276 (224)ab	279 (181)ab	332 (246)a	237 (163)b	215 (109)b
Cálcio	111 (66) a	201 (274)a	168 (233)a	174 (167)a	155 (175)a	145 (92) a
Fósforo	163 (65) a	272 (274)a	247 (215)a	273 (215)a	218 (180)a	242 (224)a
Ferro	82 (38) ab	167 (73) ab	161 (81) ab	185 (127)a	146 (89) ab	148 (70) ab
Vitamina C	163 (132)a	317 (220)a	463 (346)a	482 (391)a	426 (473)a	349 (326)a
Tiamina	66 (30) a	135 (116)a	135 (89) a	160 (123)a	130 (105)a	113 (78) a
Riboflavina	93 (43) a	241 (283)a	195 (214)a	214 (221)a	176 (172)a	151 (88) a
Niacina	89 (25) ab	170 (146)ab	171 (87) ab	212 (167)a	164 (102)ab	155 (89) ab
Vitamina B12	89 (37) a	286 (385)a	232 (308)a	259 (258)a	229 (251)a	205 (121)a
Vitamina A	106 (122)a	145 (133)a	148 (117)a	194 (174)a	188 (145)a	176 (175)a

<sup>1</sup> Média aritmética e desvio padrão

\* Médias com letras iguais não diferem significativamente entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Tabela 15. Valores médios e de dispersão<sup>1</sup> do percentual da RDA por grau de escolaridade, Rio de Janeiro, 1997.

% RDA <sup>1</sup>	Grau de escolaridade				
	1º grau incompleto	1º grau completo	2º grau completo	Superior	Pós-graduação.
Calorias	138* (78) ab	152 (87) a	126 (82) ab	90 (37) c	84 (38) abc
Proteínas	276 (206)ab	324 (214)a	271 (207)ab	188 (82) c	170 (51) abc
Cálcio	135 (122)a	192 (196)a	174 (222)a	128 (68) a	139 (73) a
Fósforo	226 (144)a	288 (232)a	245 (222)a	212 (204)a	179 (75) a
Ferro	189 (129)a	186 (97) ab	152 (94) abc	131 (73) c	107 (58) abc
Vitamina C	439 (427)a	498 (548)a	397 (300)a	334 (261)a	493 (474)a
Tiamina	129 (86) ab	165 (126)a	139 (113)a	94 (50) b	98 (43) ab
Riboflavina	186 (157)ab	227 (234)a	201 (220)ab	132 (83) b	129 (76) ab
Niacina	197 (168)ab	205 (146)a	175 (113)ab	132 (73) b	141 (93) ab
Vitamina B12	174 (172)a	275 (290)a	247 (289)a	208 (183)a	144 (76) a
Vitamina A	130 (111)a	170 (128)a	194 (170)a	168 (155)a	277 (265)a

<sup>1</sup> Média aritmética e desvio padrão

\* Médias com letras iguais não diferem significativamente entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

A média da proporção do consumo energético proveniente de lipídios (36,5%) foi superior ao recomendado (Tabela 16). Já a percentagem de energia proveniente de carboidratos apresentou-se abaixo (44,5%) desse valor e a de energia proveniente de proteína foi adequada (19,2%). Desta proporção, 69,8% foi proveniente de proteína de

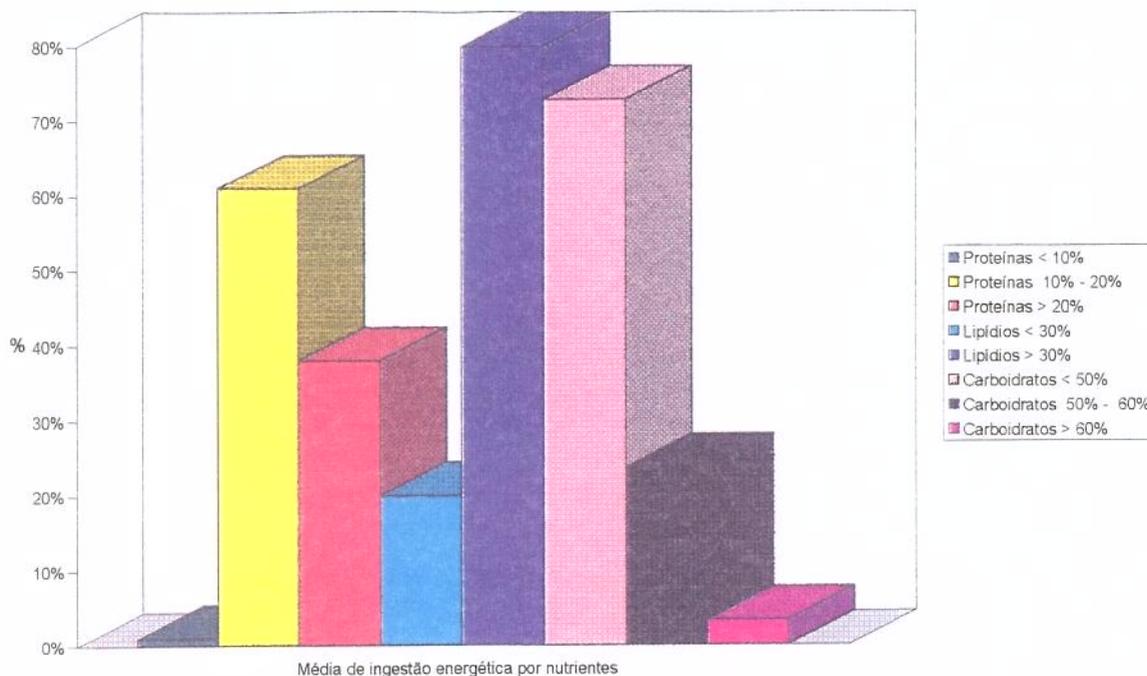
origem animal. Quando comparadas por estabelecimentos, observou-se proporções ligeiramente mais elevadas de energia originária de lipídios na alimentação dos frequentadores de “Fast Food” e Restaurantes “à la Carte” (37,5% e 37,3%, respectivamente). A menor percentagem foi verificada nos entrevistados dos Bares e Lanchonetes (34,8%). Apesar da proporção de energia proveniente dos carboidratos estar abaixo do recomendado, observou-se que os frequentadores das Barracas de Rua consumiram mais energia derivada de carboidratos do que os indivíduos dos outros estabelecimentos. Os frequentadores dos Restaurantes “a Quilo” consumiram uma proporção energética de proteína ligeiramente acima da recomendada, (21,7%) e também ingeriram mais energia proveniente de proteínas de origem animal (78,3%).

Tabela 16. Participação de nutrientes no consumo energético, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

Distribuição Energética				
Estabelecimentos	Proteínas 10 a 20 % <sup>1</sup>	Lipídios < 30 % <sup>1</sup>	Carboidratos 50 a 60 % <sup>1</sup>	Proteínas de origem Animal (%)
Restaurantes “a Quilo”	21,7	35,8	42,8	78,3
Restaurantes “à la Carte”	19,8	37,3	42,9	75,6
Bares e Lanchonetes	19,5	34,8	45,7	68,6
“Fast Food”	17,7	37,5	44,7	67,4
Barracas de Rua	17,2	36,8	46,3	59,2
Total	19,2	36,5	44,5	69,8

1. Faixa recomendada por National Heart, Lung and Blood Institute, National Institutes of Health, US Department of Health and Human Services, 1991.

Quando analisada a percentagem de indivíduos que atingiram a recomendação energética proveniente de proteína, lipídio e carboidrato, verificou-se que 7,3% dos entrevistados alcançaram o equilíbrio energético. Os entrevistados que não atingiram esse equilíbrio, apresentaram os seguintes resultados: 38,0% e 80,0% consumiram proteínas e lipídios respectivamente, acima do recomendado e 76,3% não atingiram a recomendação de carboidrato. O consumo de energia oriunda dos carboidratos, acima de 60% da recomendação, foi observado em 3,3% dos entrevistados e 1,0% apresentaram um baixo consumo de energia proveniente de proteína (Figura 16).



**Figura 16. Percentagem de indivíduos em relação à distribuição da fonte energética comparada com a recomendação, Rio de Janeiro, 1997.**

Quando analisada a relação de ácidos graxos consumidos pelos entrevistados, observou-se uma média geral maior na ingestão de ácidos graxos saturados, do que a recomendação. Por outro lado, o consumo médio dos ácidos graxos polinsaturados apresentou-se abaixo da recomendação e dos ácidos graxos monoinsaturados foi adequado quando comparados com a relação ácidos graxos saturados: ácidos graxos polinsaturados: ácidos graxos monoinsaturados de 1:1:1. Este mesmo resultado ocorreu quanto aos ácidos graxos saturados e ácidos graxos polinsaturados em todos os tipos de estabelecimentos. A média dos ácidos graxos saturados nas dietas dos entrevistados das Barracas de Rua foi levemente mais elevada do que dos outros estabelecimentos. Os ácidos graxos monoinsaturados estavam abaixo da recomendação para os entrevistados que frequentavam “Fast Food” e Barracas de Rua (Tabela 17).

Tabela 17. Relação de consumo de ácidos graxos de acordo com a recomendação, Rio de Janeiro, 1997.

	Ácidos graxos saturados	Ácidos graxos polinsaturados	Ácidos graxos monoinsaturados
Restaurantes “a Quilo”	1,4	0,6	1,0
Restaurantes “à la Carte”	1,3	0,7	1,0
Bares e Lanchonetes	1,4	0,7	1,0
“Fast Food”	1,4	0,7	0,9
Barracas de Rua	1,5	0,7	0,9
Total	1,4	0,7	1,0

As frequências de consumo de alimentos pela população, por tipos de estabelecimentos, encontram-se na tabela 18. Verificando-se os alimentos de consumo diário, observou-se que os entrevistados apresentaram pouca diversificação da dieta, mais de 50% consumindo diariamente somente: açúcar, óleo, arroz, pão, feijão, café e queijo. Constatou-se uma maior diversificação de alimentos consumidos por parte dos clientes dos Bares e Lanchonetes e uma menor diversificação praticada pelos clientes dos Restaurantes “a Quilo”. Essa diversificação variou de 6 alimentos nos Restaurantes “a Quilo” a 13 alimentos nos Bares e Lanchonetes.

Nos Restaurantes “a Quilo” mais de 50% da população entrevistada consumia freqüentemente todos os produtos acima citados, menos o queijo. Já nos outros estabelecimentos, além dos citados anteriormente consumiu-se outros produtos tais como: nos Restaurantes “à la Carte”, outros legumes; nos Bares e Lanchonetes, feculentos, verduras folhosas, leite integral, suco natural, azeite e manteiga; nos “Fast Food”, margarina e refrigerante; e nas Barracas de Rua, refrigerante, verduras folhosas, maionese e margarina.

Tabela 18 - Frequência de indivíduos por alimentos consumidos pelo menos uma vez ao dia, Rio de Janeiro, 1997.

Alimentos	Restaurante "a Quilo"		Restaurante "à la Carte"		Bar e Lanchonete		"Fast Food"		Barraca de Rua		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
<b>Cereais e Derivados</b>												
Arroz	31	51,7	47	78,3	57	95,0	48	80,0	57	95,0	240	80,0
Pão	30	50,0	47	78,3	47	78,3	47	78,3	49	81,7	220	73,3
Sanduíches	13	21,7	9	15,0	19	31,7	21	35,0	29	48,3	91	30,3
Biscoitos/ bolos	12	20,0	10	16,7	21	35,0	22	36,7	21	35,0	86	28,7
Macarrão	5	8,3	9	15,0	22	36,7	15	25,0	20	33,3	71	23,7
Cereais	8	13,3	9	15,0	16	26,7	14	23,3	11	18,3	58	19,3
Salgados	4	6,7	6	10,0	17	28,3	9	15,0	14	23,3	50	16,7
Pizza	1	1,7	0	0,0	12	20,0	7	11,7	5	8,3	25	8,3
<b>Tubérculos, Raízes e Similares</b>												
Feculentos	16	26,7	24	40,0	35	58,3	24	40,0	29	48,3	128	42,7
Farinha de mandioca	6	10,0	6	10,0	23	38,3	11	18,3	14	23,3	60	20,0
<b>Açúcares e Derivados</b>												
Balas	7	11,7	10	16,7	11	18,3	16	26,7	18	30,0	62	20,7
Pudim	6	10,0	10	16,7	9	15,0	19	31,7	16	26,7	60	20,0
Chocolate	6	10,0	2	3,3	11	18,3	9	15,0	8	13,3	36	12,0
Açúcar	50	83,3	43	71,7	48	80,0	47	78,3	50	83,3	238	79,3
<b>Leguminosas e Derivados</b>												
Feijão	33	55,0	36	60,0	55	91,7	42	70,0	50	83,3	216	72,0
Enlatados	7	11,7	3	5,0	12	20,0	8	13,3	20	33,3	50	16,7
<b>Verduras</b>												
Verduras folhosas	27	45,0	30	5,0	30	50,0	27	45,0	32	53,3	146	48,7
<b>Legumes</b>												
Legumes amarelos	19	31,7	19	31,7	18	30,0	18	30,0	17	28,3	91	30,3
Outros legumes	21	35,0	31	51,7	25	41,7	19	31,7	21	35,0	117	39,0
<b>Frutas</b>												
Frutas cítricas	16	26,7	23	38,3	26	43,3	28	46,7	27	45,0	120	40,0
Frutas não cítricas	11	18,3	26	43,3	27	45,0	29	48,3	27	45,0	120	40,0
<b>Leite e Derivados</b>												
Leite integral	24	40,0	28	46,7	34	56,7	27	45,0	26	43,3	139	46,3
Leite desnatado	19	31,7	16	26,7	13	21,7	18	30,0	13	21,7	79	26,3
Iogurte	8	13,3	15	25,0	17	28,3	11	18,3	13	21,7	64	21,3
Queijo	28	46,7	32	53,3	34	56,7	32	53,3	29	48,3	155	51,7
<b>Ovos</b>												
Ovo de galinha	8	13,3	6	10,0	18	30,0	10	16,7	14	23,3	56	18,7

Tabela 18 - Frequência de indivíduos por alimentos consumidos pelo menos uma vez ao dia, Rio de Janeiro, 1997. (cont.)

Alimentos	Restaurante "a Quilo"		Restaurante "à la Carte"		Bar e Lanchonete		"Fast Food"		Barraca de Rua		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
<b>Carnes e Derivados</b>												
Carne de boi	11	18,3	14	23,3	17	28,3	13	21,7	24	40,0	79	26,3
Frango	9	15,0	6	10,0	19	31,7	13	21,7	14	23,3	61	20,3
Peixe fresco	3	5,0	5	8,3	12	20,0	8	13,3	8	13,3	36	12,0
Embutidos	1	1,7	2	3,3	11	18,3	8	13,3	9	15,0	31	10,3
Carne porco	1	1,7	1	1,7	6	10,0	5	8,3	3	5,0	16	5,3
Pescado enlatado	0	0,0	1	1,7	4	6,7	2	3,3	3	5,0	10	3,3
Miúdo	1	1,7	0	0,0	5	8,3	3	5,0	1	1,7	10	3,3
<b>Óleos e Gorduras</b>												
Óleo	34	56,7	52	86,7	57	95,0	48	80,0	49	81,7	240	80,0
Margarina	24	40,0	27	45,0	28	46,7	30	50,0	30	50,0	139	46,3
Manteiga	17	28,3	28	46,7	33	55,0	29	48,3	29	48,3	136	45,3
Azeite	23	38,3	23	38,3	32	53,3	12	20,0	13	21,7	103	34,3
Maionese	7	11,7	2	3,3	14	23,3	16	26,7	32	53,3	71	23,7
Bacon	5	8,3	4	6,7	13	21,7	9	15,0	8	13,3	39	13,0
<b>Bebidas e Diversos</b>												
Café	32	53,3	45	75,0	51	85,0	41	67,3	39	65,0	208	69,3
Suco natural	21	35,0	28	46,7	32	53,3	27	45,0	28	46,7	139	46,3
Suco artificial	2	3,3	6	10,0	15	25,0	14	23,3	14	23,3	51	17,0
Refrigerante	9	15,0	19	31,7	27	45,0	31	51,7	42	70,0	128	42,7
Bebidas alcoólicas	5	8,3	13	21,7	16	26,7	3	5,0	8	13,3	45	15,0
<b>Adoçante</b>												
Adoçantes	10	16,7	16	26,7	11	18,3	11	18,3	8	13,3	56	18,7

A Figura 17 mostra que a maioria da população que freqüentava os vários tipos de estabelecimentos, não estava acostumada a consumir complexos vitamínicos ou vitaminas específicas. Os indivíduos que informaram consumir algum tipo de vitamina ou elementos fortificantes indicaram os seguintes produtos: complexo B; biotônico; sustagem, guaraná, centrum, ginseng e vitamina B12; triotônico, Unicap T, óleo de fígado de bacalhau e alho respectivamente. Observou-se ainda, que nenhum consumidor dos Restaurantes "a Quilo" respondeu consumir outro tipo de vitaminas ou elementos fortificantes além dos que constavam no questionário; e que os freqüentadores das Barracas de Rua foram os que menos consumiram vitaminas.

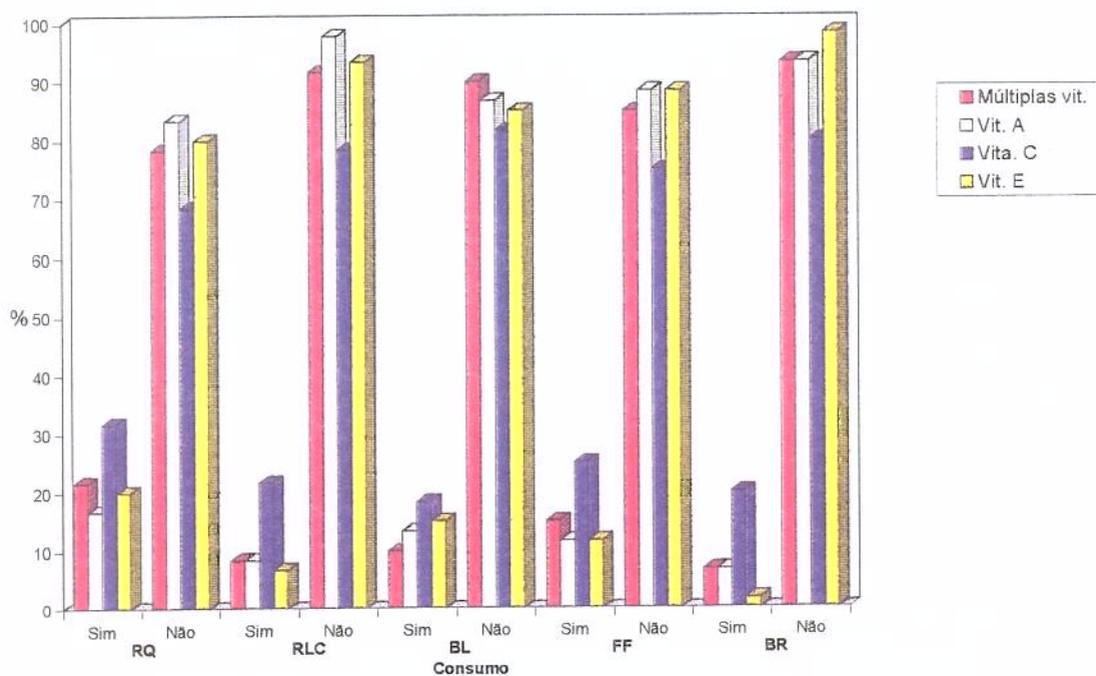


Figura 17. Distribuição percentual do consumo de vitaminas dos entrevistados por categoria de estabelecimentos, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, 1997.

RQ - Restaurante "a Quilo"; RLC - Restaurante "à la Carte"; BL - Bar e Lanchonete; FF - "Fast Food"; BR - Barraca de Rua.

## 5. DISCUSSÃO

### 5.1. Caracterização da população entrevistada

O presente estudo refere-se à população entrevistada ao sair dos estabelecimentos onde haviam almoçado. Dessa população, a frequência do sexo masculino foi maior do que a do sexo feminino. A maior participação do homem no mercado de trabalho ainda se mantém, apesar das grandes mudanças sociais, políticas e econômicas no país contribuírem para o aumento da força de trabalho feminino. Os indivíduos solteiros foram a maioria e se encontravam na faixa etária entre 16 a 49 anos.

A maioria desses entrevistados achava-se concentrados no setor de serviços e 38,0% concluíram o 2º grau. A renda familiar se encontrava na faixa de 10 a 20 salários mínimos para 31,7% dos entrevistados e grande parte gastava de R\$50,01 a R\$200,00 mensais com alimentação fora de casa. Observou-se ainda, que 61,3% utilizavam ônibus e 35,0% moravam na Zona Norte e levavam em média de 11 a 30 minutos de viagem. Portanto, entendemos ainda ser o Centro Comercial do Rio de Janeiro, um local basicamente de trabalho com raras residências, o que explica a esmagadora maioria de indivíduos que usam o transporte coletivo para ir de casa ao trabalho e vice-versa.

Os resultados encontrados indicam que os entrevistados não possuem crianças com idade até 18 anos e possuem famílias pequenas. McCracken & Brandt (1987) estudaram a despesa total no consumo de alimentos da família fora de casa e concluíram que famílias americanas pequenas que possuíam crianças na faixa etária de 7 a 14 anos podiam sofrer influências na despesa com alimentação fora de casa. Outro estudo relacionado ao tamanho da família americana e os gastos com alimentação fora de casa, concluiu que aquelas famílias com crianças em idade pré-escolar gastam significativamente menos em refeições fora de casa, segundo Redman (1980). Porém, não pudemos observar a influência do número de componentes na família em relação ao consumo de alimentos fora de casa,

devido a pesquisa ter sido realizada no Centro Comercial, onde os entrevistados são induzidos a efetuar suas refeições próximo ao local de trabalho.

## **5.2. Frequência de consumo alimentar fora do lar**

O almoço foi a refeição mais frequentemente consumida em todos os estabelecimentos. Notou-se que mais de 60,0% dos entrevistados almoçavam fora, todavia 83,0% dos indivíduos nunca jantavam fora de casa. O IBGE (1998) encontrou uma elevação dos gastos no almoço e jantar de 8,10% em 1987 para 13,05% em 1996, isso sugere que pode estar ocorrendo um aumento da frequência em se almoçar e jantar fora de casa, apesar de não termos, em nosso estudo, encontrado uma alta frequência para o jantar. Estudando a contribuição dos nutrientes na alimentação fora de casa, Lin et al. (1999a) percebeu um aumento na frequência de se jantar fora de casa nos Estados Unidos.

Quanto aos estabelecimentos mais frequentados no almoço no Centro Comercial do Rio de Janeiro, constatou-se os seguintes tipos: Restaurantes “a Quilo”, onde seus frequentadores se caracterizavam por serem de renda familiar superior a cinco salários mínimos e possuíam no mínimo o segundo grau, e Bares e Lanchonetes que se caracterizavam por serem mais frequentados por aqueles que trabalhavam no Centro, que possuíam até 49 anos de idade, que tinham até o segundo grau e eram do sexo masculino. Esse resultado pode ter ocorrido devido ao amplo número de estabelecimentos do tipo Restaurante “a Quilo” e Bares e Lanchonetes espalhados pelo Centro, custo da refeição e/ou variedades de alimentos fornecidos por esses estabelecimentos. Avaliando a dieta nacional inglesa, Murcott (1997) verificou que os entrevistados se alimentavam fora com maior frequência nos Cafés, Bares e Restaurantes. Lin et al. (1999a) estudando a contribuição dos nutrientes na alimentação fora de casa dos americanos, no período de 1977 a 1995, observaram um aumento no consumo das refeições fora de casa, principalmente nos “Fast Food” e Restaurantes. Ressaltamos que, nos Estados Unidos, observa-se a crescente redução do tempo destinado à alimentação, em especial na hora do almoço. Aumenta a

oferta, por exemplo, de sanduíches e saladas “made-to-order”, e cada vez mais pessoas estão gastando seu dinheiro com conveniência (Smith, 1999).

Os estabelecimentos menos freqüentados foram as Pensões. Os entrevistados que trabalhavam no Centro, que possuíam até o segundo grau e que apresentavam renda inferior a 10 salários mínimos, foram os comensais mais frequentes nas Pensões. Embora, no período entre o início do século até a II Guerra Mundial, as Pensões tenham sido mais freqüentadas por trabalhadores assalariados, segundo Bleil (1998). Nesse estudo as Barracas de Rua, foram mais freqüentadas por indivíduos com renda familiar acima de um salário mínimo, com nível de escolaridade até o segundo grau completo, com faixa etária entre 16 a 24 anos e do sexo masculino; e Restaurantes “à la Carte”, foram freqüentados por indivíduos com renda salarial acima de cinco salários mínimos, que moravam na Zona Sul e trabalhavam no Centro. Essa reduzida freqüência se deve talvez a preconceitos, estrutura da cozinha do estabelecimento e/ou custo mais alto no que se refere aos Restaurantes “à la Carte”.

Dentre os que almoçavam fora de casa, a maioria o faziam de 4 a 7 vezes na semana, caracterizava-se por estar na faixa etária de 16 a 49 anos, ser do sexo masculino, possuir até o 2º grau, com renda familiar entre 5 a 20 salários mínimos, ser solteiro e trabalhar no Centro. Entretanto, somente a idade, se trabalha no Centro e a renda familiar apresentaram associações estatisticamente significativas com a freqüência em almoçar fora. A situação de se trabalhar no Centro explica-se, em especial, pelo local e horário onde a pesquisa foi desenvolvida. Já a renda e a idade das pessoas têm sido apontadas como fortes determinantes do consumo alimentar fora do lar (Masur, 1996)

Os estabelecimentos mais freqüentados pelos jovens foram as Barracas de Rua e “Fast Food”, apesar de 62,0% da população entrevistada informar que não freqüentavam o primeiro tipo de estabelecimento. Esse resultado ocorreu, provavelmente, devido ao baixo custo e a informalidade dos estabelecimentos. O que também foi encontrado por Redman (1980), quando estudou o impacto do tempo feminino na distribuição das refeições fora de

casa e alimentos preparados, verificou que as mulheres jovens consumiam suas refeições mais fora de casa do que as mais velhas. O comer fora em Restaurantes “a Quilo” foi mais popular na faixa etária entre 35 a 49 anos, onde os indivíduos se encontravam provavelmente já estabelecidos financeiramente e procuravam um local onde poderiam fazer suas refeições com tranquilidade e conforto e de um custo condizente com seus recursos financeiros. Stockley (1996) quando avaliou as atitudes dos consumidores em relação a uma alimentação saudável, realizada em estabelecimentos de alimentação, concluiu que os preços mais acessíveis e o paladar foram os aspectos mais influentes. A FAO (1991) realizou um estudo comparativo de características socioeconômicas tais como idade, sexo, renda familiar, estado civil e tamanho da família dos vendedores e consumidores em alimentação de rua em Idaban, Lagos e Kaduna e encontrou a faixa etária de consumidores entre 21 a 40 anos em Lagos e Kaduna e entre 13 a 30 anos em Idaban.

Quanto à despesa com refeições fora de casa verificou-se que quanto maior a renda per capita da população, maior o consumo de refeições fora do domicílio. Este mesmo resultado foi relatado na pesquisa do IBGE (1991). McCracken & Brandt (1987) avaliaram o consumo da família com alimentação fora de casa e concluíram que, com o aumento da renda, a despesa com restaurantes e outros estabelecimentos de alimentação aumentou significativamente, com exceção dos “Fast Food”. O IBGE (1998) avaliou o percentual gasto com alimentação fora de casa e obteve esse mesmo resultado no Rio de Janeiro. Ele ainda concluiu que os gastos com alimentação fora de casa cresceram de 24,49% para 25,45% no período de 1987 a 1996. A Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação, ABIA (1999) informou que 21,3% sobre o total das despesas com alimentação foram gastos com alimentação fora do domicílio. Lin et al. (1999a) perceberam um aumento na proporção de refeições fora de casa nos Estados Unidos de 16% entre 1977 e 1978 para 29% em 1995. Verificou-se também que os entrevistados de maior renda, freqüentavam os Restaurantes “a Quilo” e Restaurante “à la Carte”. Este mesmo resultado foi encontrado por Tomlinson & Warde (1993), que verificaram que os empresários britânicos consumiam mais em restaurantes, enquanto que os indivíduos de menor renda

freqüentavam, Barracas de Rua e Pensões. De acordo com a FAO (1989), as famílias de baixa renda consumiam em Barracas de rua nas Filipinas, Malásia, Indonésia, Tailândia, Índia e Bangkok.

### **5.3. Atitudes dos consumidores**

Poucos estudos sobre atitudes dos indivíduos relacionados ao consumo de alimentos fora de casa estão disponíveis no Brasil, fato que dificulta a discussão dos resultados desta pesquisa. Observou-se que a higiene do local, qualidade da refeição e simpatia dos funcionários foram os principais fatores considerados de muitíssima importância para freqüentar o estabelecimento, pelos entrevistados. O fator que apareceu sempre em primeiro lugar nos estabelecimentos, com exceção das Barracas de Rua, foi a higiene do local. Os entrevistados das Barracas de Rua estavam mais preocupados com a simpatia dos funcionários e higiene do local, respectivamente. Nesse estabelecimento a freqüência de jovens foi grande, por isso talvez esse resultado. Em seu trabalho, onde analisou a atitude para uma alimentação saudável fora de casa, Stockley (1996) encontrou os fatores paladar, preço e alimentação saudável como os que mais influenciaram na escolha do tipo de estabelecimento, seguidos de visão apetitosa do alimento, alimentos frescos recém preparados, disponibilidade de alimentos saudáveis e disponibilidade de alimentos vegetarianos. Os resultados obtidos para a influência familiar como fator que levavam os entrevistados a freqüentar o estabelecimento sugerem que os aspectos ligados aos estabelecimentos têm maior influência quanto à escolha, do que a família. Os fatores que os entrevistados consideraram de muitíssima importância vão de encontro com os objetivos da Unidade de Alimentação e Nutrição citados por Proença (1999), que são o de fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente e de satisfazer os consumidores no que se refere aos serviços tais como higiene do ambiente e dos equipamentos e conveniência.

O trabalho, o preço e a conveniência foram os principais fatores responsáveis em almoçar fora de casa, para grande parte dos consumidores em todos os estabelecimentos. Entretanto, para menos de 50,0% dos entrevistados de “Fast Food”, o preço foi considerado

como fator de muitíssima importância. A escolha do fator trabalho já era esperada uma vez que a pesquisa foi realizada no Centro Comercial do Rio de Janeiro. O fator trabalho também foi identificado por Stockley (1996) como motivo para a realização da refeição fora de casa. Segundo Nestle (1998), o aumento da renda familiar dos americanos não necessariamente levou ao melhoramento na qualidade dietética, o custo claramente influenciou na escolha dos alimentos. O fator morar só, foi considerado de nenhuma importância no almoçar fora de casa para a maioria dos entrevistados. Já os aspectos “sair com a família”, e “almoçar com amigos” apresentaram certa relevância para os entrevistados, mostrando, assim, que a alimentação fora do lar mantém também seu papel social.

Grande parte dos entrevistados, concordaram que os fatores responsáveis na escolha do prato no almoço, fora de casa, foram: qualidade da refeição, paladar, saúde e variedade. Os fatores paladar, preço e alimentação saudável foram relatados como influentes por Stockley (1996), quando a refeição é realizada rotineiramente, por estar trabalhando ou fazendo suas refeições com a família em restaurantes. De acordo com Nestle (1998), o gosto, o paladar, o aspecto e a textura dos alimentos foram as principais influências em preferências alimentares e hábitos alimentares. Apesar dessa atitude de preocupação com a qualidade e a saúde, observamos que grande parte da população estudada tem dieta qualitativamente inadequada, fato que sugere a necessidade de intervenções educacionais.

#### **5.4. Análise da dieta**

Este estudo mostrou que a dieta dos indivíduos entrevistados foi pouco diversificada, contrariando as recomendações de Philippi et al. (1999). Os alimentos mais consumidos por grande parte dos consumidores pelo menos uma vez ao dia foram: açúcar, óleo, arroz, pão, feijão café e queijo. Trabalhos anteriores que investigaram a mudança no consumo alimentar da população brasileira identificaram alguns alimentos tais como: o IBGE (1977) encontrou todos os alimentos acima citados, com exceção do queijo, sendo

consumidos por mais de 50% da população entrevistada. O IBGE (1998) encontrou uma elevação na frequência de consumo de arroz e feijão no Estado do Rio de Janeiro no período de 1995 a 1996 e uma redução de ambos em nível nacional. Mondini & Monteiro (1994) estudando as mudanças no padrão alimentar da população urbana brasileira, no período de 1962 a 1988 encontraram resultados um pouco diferentes: redução no consumo de cereais e feijão, raízes e tubérculos; aumento no consumo de leite e derivados; e substituição de banha, toucinho e manteiga por óleos e margarinas.

Observou-se que a média de ingestão de nutrientes e calorias dos indivíduos, por tipos de estabelecimento, foi acima da recomendação da RDA com exceção de calorias nos Restaurantes “a Quilo” e Restaurantes “à la Carte”. Verificou-se também que os consumidores dos Bares e Lanchonetes apresentaram uma maior diversificação de alimentos, consumindo mais frequentemente: açúcar, arroz, óleo, feijão, café, pão, feculentos, leite integral, queijo, manteiga, azeite, suco natural e verduras folhosas. O percentual médio de calorias e nutrientes, comparado com a RDA, foi mais elevado para os consumidores de Bares e Lanchonetes do que os outros estabelecimentos, com exceção do ferro, vitamina C e vitamina A, apesar de não diferirem significativamente entre si ao nível de 5% de probabilidade. Segundo a Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, SBAN (1990), uma ingestão excessiva de energia resulta em aumento de peso e em alterações metabólicas adversas que podem afetar a saúde, com maior prevalência de hipertensão arterial, diabetes, arteriosclerose e problemas cardíacos.

A análise da alimentação revelou consumo calórico e de nutrientes superior às recomendações, em geral, nas faixas etárias estudadas e por sexo. Os valores médios do percentual para idade não diferiram significativamente, entre si, pelo teste de Tukey, mas os valores médios do percentual para o sexo diferiram significativamente ( $P < 0,01$ ) em calorias, ferro, tiamina, riboflavina e vitamina A. Millen et al. (1997) encontraram a média de vitamina A, nos homens, levemente abaixo do recomendado pela RDA, quando realizaram um estudo comparativo da ingestão de nutrientes de uma população americana com as recomendações dietéticas, no período de 1991 a 1995. No entanto, Galeazzi et al. (1997)

realizando seu estudo no Rio de Janeiro encontrou resultado diferente, onde o consumo de energia e de nutrientes foi menor entre as mulheres em todas as faixas etárias, com exceções das vitamina C e A, semelhantes para ambos.

A dieta dos entrevistados, com renda de até um salário mínimo, foi menos adequada em calorias, ferro, tiamina, riboflavina, niacina e vitamina B 12, sendo que somente para a tiamina observou-se um consumo significativamente mais baixo. Acredita-se que a inadequação de tiamina consiste no reduzido consumo de cereais integrais e leguminosas, devido provavelmente ao pequeno recurso financeiro e talvez à falta de conhecimento alimentar ou hábito.

As médias de ingestão de calorias e tiamina foram levemente mais baixas para os indivíduos com nível superior e com pós-graduação, porém somente para as calorias a adequação foi significativamente menor. Talvez a procura do baixo peso possa levar os indivíduos a consumirem alimentos menos calóricos e alguns nutrientes. Isto é preocupante, se contínuo, uma vez que a dieta deficiente em calorias, pode ocasionar doenças relacionadas ao baixo peso corporal, tal como desnutrição WHO (1990) e SBAN (1990).

Quanto a distribuição energética, constatou-se uma pequena proporção de entrevistados que atingiram o nível recomendado pela National Heart, Lung and Blood Institute (1991). Observou-se, em média, um consumo acima da recomendação em lipídios e um consumo abaixo do recomendado para carboidratos. O consumo de proteínas encontrou-se dentro da recomendação. Notou-se também que o consumo de proteínas de origem animal foi quase 70% da proteína total consumida. Este percentual está acima da proposta sugerida pela SBAN (1990), que é de 10% a 20% da quantidade total de proteínas, visando não apenas à melhoria do perfil aminoacídico, mas também a melhor biodisponibilidade de minerais na dieta. Mondini & Monteiro (1994), estudando as mudanças no padrão de alimentação da população urbana brasileira, encontraram uma redução do consumo calórico proveniente de carboidrato e um aumento de proteínas e de lipídios, no período de 1962 a 1988. Block & Subar (1992) observaram uma baixa

concentração de carboidrato, no consumo calórico total, e uma proporção equilibrada de proteína na dieta da população americana. É preocupante constatar que o consumo relativo de gorduras ultrapassou o limite recomendado para a maioria da população entrevistada, o que pode ocasionar obesidade e diferentes doenças crônicas degenerativas. A população americana, segundo Lin et al. (1999a), está revertendo esse quadro, reduzindo o total de calorias proveniente de lipídios que foi de 41,2%, entre 1977 e 1978, para 33,6% no período de 1994. No Brasil a SBAN (1990) recomenda um limite máximo de 25% de lipídios, pois o limite máximo de 30% de energia, proveniente de gorduras, é considerado excessivo para a população brasileira. Porém Philippi et al. (1999) utilizaram a faixa de 20% a 30% de energia proveniente de gorduras em seu trabalho.

Esta pesquisa revelou ainda um elevado consumo de ácidos graxos saturados e uma reduzida proporção no consumo de ácidos graxos polinsaturados. De acordo com o National Heart, Lung, and Blood Institute (1991), o aumento de consumo de ácidos graxos polinsaturados e de ácidos graxos monoinsaturados reduzem o nível de colesterol no sangue, quando substituído pelos ácidos graxos saturados. Esse resultado pode contribuir para uma elevação do colesterol sanguíneo, possibilitando aos indivíduos desenvolverem doenças cardiovasculares.

Quanto ao levantamento do consumo de complexos vitamínicos ou vitaminas específicas, verificou-se reduzida utilização em todos os estabelecimentos, e principalmente, nos frequentadores de Barracas de Rua. Observou-se também que a vitamina C é a mais consumida entre todas as outras. Neste sentido, notou-se que a população entrevistada não tenta substituir o baixo consumo de frutas e hortaliças por complexos vitamínicos.

## 6. CONCLUSÕES e SUGESTÕES

Este estudo, realizado no Centro Comercial do Rio de Janeiro, demonstrou que a população que ali fez uso dos estabelecimentos de alimentos, o fizeram em sua maioria devido à necessidade que o trabalho lhe impôs, por estarem fora de seus locais de residência; verificou-se ainda que esta população foi composta em sua maioria por indivíduos na faixa etária entre 16 a 49 anos, com formação até o 2º grau, renda familiar acima de 5 salários mínimos, sexo masculino, oriunda de família composta de 2 a 3 membros, solteiros, residentes a uma distância, de aproximadamente 11 a 30 minutos do local de trabalho, de ônibus, (Centro Comercial do Rio de Janeiro), que gastou mensalmente acima de R\$ 50,01 com alimentação e que trabalhava basicamente em atividades de Prestação de Serviços.

O presente estudo mostrou que o almoço foi a refeição mais frequentemente consumida pela maioria dos entrevistados e, que o café da manhã e o jantar, quase nunca eram realizadas fora de casa, demonstrando a importância do local de trabalho e distância em relação ao domicílio como principais fatores de alimentação fora de casa. Observou-se também que os estabelecimentos mais frequentados pelos entrevistados foram os Restaurantes “a Quilo” e Bares e Lanchonetes e os menos frequentados foram Pensões e Barracas de Rua. Os fatores: trabalha no Centro, idade e renda familiar apresentaram diferenças significativas na frequência em almoçar no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro.

Observou-se também a existência de associação entre a frequência de almoçar nos diversos tipos de estabelecimentos com as variáveis socioeconômicas entre elas: Restaurante “a Quilo” (trabalha no centro, grau de escolaridade e renda familiar); Restaurante “à la Carte” (trabalha no centro, grau de escolaridade, renda familiar e bairro); Churrascaria (sexo); Pizzaria (idade); “Fast Food” (sexo, idade e trabalha no centro); Barraca de Rua (sexo, idade, grau de escolaridade, renda familiar e bairro); Bares e Lanchonetes (sexo, idade, trabalha no centro e grau de escolaridade) e Pensões (trabalha no centro, grau de escolaridade e renda familiar).

Este estudo mostrou, ainda, que os fatores responsáveis pela escolha do estabelecimento onde os entrevistados estavam almoçando foram principalmente: a higiene, a qualidade e a simpatia dos funcionários. Com relação ao por quê da alimentação fora de casa, verificou-se a grande importância dada ao fator trabalho, ao preço e a conveniência. Com relação à escolha da alimentação verificou-se maior importância dada à qualidade, ao paladar, à saúde e à variedade.

A análise qualitativa, quanto ao consumo diário de alimentos, mostrou pouca variedade da dieta dos indivíduos. Apesar da média de ingestão de calorias e de nutrientes, no geral estar acima da recomendação da RDA, quando analisadas por renda familiar, estabelecimentos e grau de escolaridade, verificou-se deficiências nessas médias. No que se refere à renda familiar, verificou-se valores significativamente inferiores nas faixas acima de 10 salários mínimos para calorias e proteínas, embora os valores médios recomendados se encontrassem acima da RDA. Quando se analisou a média de ingestão de calorias e nutrientes, quanto aos tipos de estabelecimentos, observou-se que somente os Restaurantes “a Quilo” e “à la Carte” apresentaram um valor médio levemente inferior comparado à recomendação da RDA. A média de ingestão de calorias e de nutrientes dos indivíduos de nível superior teve valores significativamente inferiores, comparada com outros níveis de escolaridade, para calorias, proteínas, ferro, tiamina, riboflavina e niacina, sendo que todos esses nutrientes, com exceção de calorias, estavam adequadas à RDA. Não houve diferença significativa entre a média de ingestão de calorias e nutrientes, quando comparada com a faixa etária e sexo, com exceção do ferro que foi significativamente inferior para as mulheres e tiamina e riboflavina para os homens, apesar de atingirem a recomendação da média de ingestão desses nutrientes.

Observou-se um elevado consumo de lipídios, ácidos graxos saturados e conseqüente redução do consumo de carboidratos e de ácidos graxos polinsaturados. A proporção de proteína de origem animal consumida foi alta.

Os dados dessa pesquisa sugerem a necessidade de que o governo articule ações que promovam programas de educação alimentar voltados para a população que trabalha fora do domicílio, cujo objetivo é o de estimular o conhecimento de práticas alimentares saudáveis e aproveitar adequadamente os alimentos em conformidade com as orientações dietéticas.

## 7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO - ABIA. **O mercado de food service no Brasil: panorama estatístico**. Departamento Econômico, São Paulo, Agosto 1999.
2. BLAYLOCK, J. R.; SMALLWOOD, D. M. Per capita food spending up 25 percent in 4 years. **Food Review**, Washington, p.7-11, July/Sept. 1992.
3. BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Cadernos de Debates**, Campinas, v. VI, p.1-25, 1998.
4. BLISARD, N.; BLAYLOCK, J. Slow growth in food spending expected. **Food Review**, Washington, v.16, n. 2, p.2-5, 1993.
5. BLOCK, G.; HARTMAN, A. M. Health habits and history questionnaire ("Block Questionnaire"). **The Journal of Nutrition**, Philadelphia, v. 124, n. 11s, p.2275S-2278S, Nov. 1994, Supplement
6. BLOCK, G.; SUBAR, A. F. Estimates of nutrient intake from a food frequency questionnaire: the 1987 National Health Interview Survey. **Journal of the American Dietetic Association**, Chicago, v.92, n.8, p. 969-977, Aug. 1992.
7. CAMPINO, A.C.C., CACCIAMALI, M.C., CYRILLO, D.C. Evolução do padrão alimentar no município de São Paulo - 1972-1982. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.4, n.2, p.110-128., jun. 1985.
8. CHAKRAVARTY, I.; CANET, C. Street food in Calcutta. **Food Nutritional Agriculture/Alimentacion, Nutricion y Agricultura**, Rome, v.17/18, p.30-37, 1996.

9. CHAULIAC, M.; GERBOUIN-REBOLLE, P.; MASSE-RAIMBAULT, A.M. **Villes et alimentation: la consommation dans les rues.** Paris:Centre International de l'Enfance, 1993. 103 p.
10. DAWSON, R. J.; CANET, C. International activities in street foods. **Food Control**, London, v.2, n.3, p.135-139, July 1991.
11. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION - FAO. Street foods. Rome, 1989. 31 p. (FAO. Food and nutrition paper, 46).
12. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION - FAO. **Study on street foods in Nigeria: comparative study on the socio-economic characteristics of food vendors and consumers in Idaban, Lagos and Kaduna,** Rome, 1991.
13. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION / WORLD HEALTH ORGANIZATION - FAO/WHO. **Nutrition and development: a global challenge.** **Food, Nutrition and Agriculture**, Rome, n.5/6, p.12-26, 1992.
14. FRAZAO, E. Female-headed households spend less on food. **Food Review**, Washington, v.16, n. 2, p.6-11, 1993.
15. GALEAZZI, M. A. M.; DOMENE, S. M. A.; SICHIERI, R. Estudo multicêntrico sobre consumo alimentar. **Cadernos de Debate**, Campinas, v. especial, p.1-62, 1997.
16. GALLO, A. E.; BOEHM, W. T. Levantamento do consumo de alimentos em âmbito nacional: resultados sobre as despesas. **National Food Review**, Washington, p. 28-29, Summer, 1979.
17. GOMES, F. P. **Curso de estatística experimental.** 12<sup>a</sup> ed. São Paulo, Nobel, 1987. 467p.

18. HAINES, P. S.; HUNGERFORD, D. W.; POPKIN, B. M.; GUILKEY, D. K. Eating patterns and energy and nutrient intakes of US women. **Journal of the American Dietetic Association**, Chicago, v.92, n.6, p.698-708, June 1992.
19. HORTON, S.; CAMPBELL, C. Wife's employment, food expenditures, and apparent nutrient intake: evidence from Canada. **American Journal Agricultural Economics**, Worcester, v.73, n.3, p.784-794, 1991.
20. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Consumo alimentar: antropometria. 1974/75.** Rio de Janeiro, 1977. (Estudo Nacional da Despesa Familiar, v.1, dados preliminares).
21. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares, 1987/1988.** Rio de Janeiro, 1991. v. 1: domicílios, famílias, instrução, despesas e recebimento: Regiões Metropolitanas Brasília, DF, Goiânia.
22. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares, 1995/1996.** Rio de Janeiro, 1998. 138p. v.2: Consumo alimentar domiciliar per capita, Regiões Metropolitana. Brasília. DF, Goiânia.
23. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares, 1995/1996.** Rio de Janeiro, 1999. 274p. v. 1: despesas, recebimentos e características das famílias, domicílios, pessoas e locais de compra: Regiões Metropolitanas. Brasília, DF, Goiânia
24. JEKANOWSKI, M. D. Causes and consequences of fast food sales growth. **Food Review**, Washington, p. 11-16, Jan/Apr. 1999.

25. LIN, B.-H.; GUTHRIE, J.; FRAZÃO, E. Nutrient contribution of food away from home. In: FRAZÃO, E. **America's eating habits: changes and consequences.** Food Rural Economics Division, Economic Research Service, 1999a. p.213-238 (U.S. Agriculture Information Bulletin. 750).
26. LIN, B.H.; GUTHRIE, J.; FRAZÃO, E. Quality of children's diets at and away from home: 1994-96. **Food Review**, Washington, p.2-10, Jan.-Apr. 1999b.
27. MASUR, D. A craving to eat out. Disponível na internet: [www.restaurant.org](http://www.restaurant.org), 1996.
28. MATSUMOTO, M. The cost of fast food meals at home. **National Food Review**, Washington, p.10-11, Summer 1979.
29. McCRACKEN, V. A.; BRANDT, J. A. Household consumption of food away from home: total expenditure and by type of food facility. **American Journal Agricultural Economics**, Worcester, n.69, p. 274-284, May 1987.
30. MILLEN, B. E.; QUATROMONI, P. A.; FRANZ, M. M.; EPSTEIN, B. E.; CUPPLES, A.; COPENHAFFER, D. L. Population nutrient intake approaches dietary recommendations: 1991 to 1995 Framingham Nutrition Studies. **Journal of the American Dietetic Association**, Chicago, v.97, n.7, p.742-749, July 1997.
31. MONDINI, L.; MONTEIRO, C. A. Mudanças no padrão de alimentação da população urbana brasileira (1962-1988). **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.28, p.433-439, 1994.
32. MURCOTT, A. "The nation's diet": an overview of early results. **British Food Journal**, London, v.99, n.3, p.89-96, 1997.
33. MURPHY, S.; EVERETT, D. F.; DRESSER, C. M. Food group consumption reported by the elderly during the NHANES I epidemiology followup study. **Journal of Nutrition Education**, Philadelphia, v. 21, n. 5, p. 214-220, Oct. 1989.

34. NATIONAL HEART, LUNG, AND BLOOD INSTITUTE. National cholesterol education program. Report of the expert panel on detection evaluation, and treatment of high for blood cholesterol in adults. **Archives Internal Medicine**, Bethesda, v.148, p.36-69, Jan. 1988.
35. NATIONAL HEART, LUNG, AND BLOOD INSTITUTE. National cholesterol education program. Report of the expert panel on population strategies for blood cholesterol reduction: executive summary. **Archives Internal Medicine**, Bethesda, v.151, p.1071-1084, June 1991.
36. NATIONAL RESEARCH COUNCIL. **Recomendad dietary allowances (RDA)**. 10. ed. Washington: National Academy Press, 1989. 284 p.
37. NESTLE, M.; WING, R.; BIRCH, L.; DISOGRA, L.; DREWNOWSKI, A; MIDDLETON, S.; SIGMAN-GRANT, M.; SOBAL, L.; ECONOMOS, C. Behavioral and social influences on food choice. **Nutrition Reviews**, California, v.56, n.5, p.S50-S74, May 1998.
38. PELTIER, M. Fast food. In: **Marcia Peltier Pesquisa**. Rio de Janeiro, 05 dez. 1995. Rede Manchete.
39. PHILIPPI, S. T.; LATTERZA, A. R.; CRUZ, A. T.; RIBEIRO, L. C. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.12, n.1, p.65-80, 1999.
40. PIETINEN, P.; HARTMAN, A.M.; HAAPA, E., et al. Reprodutibility and validity of dietary assessment instruments. **American Journal of Epidemiology**, Baltimore, v. 128, n. 3, p. 667-675, 1988.
41. PROENÇA, R. P. C. Inovações na produção de refeições: conceitos e aplicações básicas. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.13, n.63, p.24-29, 1999.

42. RAMOS, L.; SOARES, A. L. **Participação da mulher na força de trabalho e pobreza no Brasil**, Rio de Janeiro, IPEA, 1994. 19 p. (Texto para Discussão, n. 350).
43. REDMAN , B. J. The impact of women's time allocation on expenditure for meals away from home and prepared foods. **American Journal of Agricultural Economics**, Worcester, n. 62, p. 234-237, May, 1980.
44. RODRIGUES, K. **Aspectos da qualidade sanitária na cadeia produtiva de ovos in natura em Campinas e cidades vizinhas**. Campinas: 1996. (Projeto de Mestrado em Ciência da Nutrição) - Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas.
45. SALAY, E.; CARVALHO, J. F. The nutritional value of nurse school meals served in Campinas City, Brasil. **Journal of Foodservice Systems**, Connecticut, v.8, p.175-186, 1995.
46. SAOUMA, E. Declaración ante la Conferencia Internacional sobre Nutrición. In: **Alimentacion, Nutricion y Agricultura**, Rome, n. 5/6, p. 10-26, 41 p., 1992.
47. SNEDECOR G. W.; COCHRAN, W. G. **Statistical methods**. Ames, IOWA State University, 8ª ed., 1989. 503 p.
48. SENAUER, B.; ASP, E.; KINSEY, J. Major trends in a consumer: driven food system. In: SENAUER, B.; ASP, E.; KINSEY, J. **Food trends and the changing consumer**. St. Paul: Eagan, 1991. p. 1-12.
49. SERDULA, M. K.; BYERS T.; MOKDAD A. H.; SIMÕES, E.; MENDLEIN, J.M.; COATES, R. J.. The association between fruit and vegetable intake and chronic disease risk factors. **Epidemiology**, Baltimore, v.7, n.2, p.161-165, Mar.1996.

50. SEXAUER, B. The effect of demographic shifts and changes in the income distribution on food away from home expenditure. **American Journal of Agricultural Economics**, Worcester, v. 61, p. 1046-1057, Dec. 1979.
51. SHANNON, B. M.; PARKS, S. C. Fast foods: a perspective on their nutritional impact. **Journal of the American Dietetic Association**, Chicago, v. 76, p.242 - 247, Mar. 1980.
52. SIGULEM, D.; ANÇÃO, M. S. **Programa de apoio à nutrição-versão 2.5**. São Paulo:UFESP. 1995. 130 p.
53. SMITH, s. e. restaurateurs put food back into lunch hour. Disponível na internet: [www.restaurant.org](http://www.restaurant.org), 1999, p.22-27.
54. SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - SBAN. **Aplicações das recomendações nutricionais adaptadas à população brasileira**. Ribeirão Preto: Legis suma, 1990. p. 1-153.
55. STOCKLEY, L. The national catering initiative offering the consumer a choice - finding from research into consumer attitudes to healthier eating out. **Health Education Authority**, London, p.1-12, Mar. 1996.
56. TABAI, K. C.; SALAY, E. Infant feeding in two rural brasilian Communities. **Ecology of food and nutrition**, New York, v.38, n.1, p.35-56, 1999.
57. THOMPSON, F. E.; BYERS, T. Dietary assessment resource manual. **The Journal of Nutrition**, Philadelphia, v.124, n. 11, p.2245S-2317S, Nov. 1994. Supplement.
58. TOMLINSON, M.; WARDE, A. Social class and change in eating habits. **British Food Journal**, London, v. 95, n. 1, p. 3-10, 1993.

59. VASCONCELLOS, M. T. L.; LEITE, T. A. **Hábitos de tomada das principais refeições no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, Centro de Documentação e Disseminação de Informações, 1987. 35 p.
60. WEBB, R. E.; HYATT, S. A. Haitian street foods and their nutritional contribution to dietary intake. **Ecology of Food and Nutrition**, New York, v. 21, p. 199-209, 1987.
61. WHITTON, M. Street foods and development in Bangladesh. **Food Laboratory News**, Uppsala, v.8, n. 2, Apr/June 1992.
62. WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. **Diet, nutrition and prevention of chronic diseases**. Geneva: 1990. p. 9-115. (WHO. Technical Report Series, 797).
63. WINARNO, F.G., ALLAIN, A. Street food in developing countries: lessons from Asia. **Food Nutritional Agriculture/Alimentacion, Nutricion y Agricultura**, Rome, v. 1, p.11-18, 1991.
64. YEN, S. T. Working wives and food away from home: the box-cox double hurdle model. **American Journal of Agricultural Economics**, Worcester, v. 75, p.884-885, Nov., 1993.
65. ZULKIFLY, S. N.; YU, S. M. The food frequency method for dietary assessment. **Journal of the American Dietetic Association**, Chicago, v. 92, n. 6, p. 681-685, June, 1992.

## 8. ANEXOS

### 8.1. Anexo 1 - Questionário sobre as atitudes dos consumidores e características socioeconômicas

Prezado (a) Senhor (a)

Esses questionários perguntam a você sobre a escolha de uma refeição quando você se alimenta fora do domicílio. Alimentar fora do domicílio significa alimentar-se em lanchonete e bar, restaurante, barraca de rua, ou outros estabelecimentos de alimentação fora de casa. Por favor pense nisso quando estiver respondendo esses questionários.

Para cada questão, favor colocar um x na caixa que melhor descreve a ação ou opinião dependendo das questões.

As respostas serão tratadas confidencialmente.

Nº do entrevistado: \_\_\_\_\_

Estabelecimento: \_\_\_\_\_

### QUESTIONÁRIO DE ALIMENTAÇÃO I

1. Qual a frequência que consome fora de casa:

	4 a 7 x por semana	1 a 3 x por semana	menos de 3 x por mês	nunca
Café da manhã				
Almoço				
Lanche				
Jantar				

2. Qual a frequência que costuma almoçar fora em locais diferentes

	4 a 7 x por semana	1 a 3 x por semana	menos de 3 x por mês	nunca
Churrascaria				
Restaurante "a Quilo"				
Restaurante "à la Carte"				
Pizzaria				
Bar e lanchonete				
"Fast food"				
Barraca de rua				
Pensão				

Nº do Entrevistado: \_\_\_\_\_

Estabelecimento: \_\_\_\_\_

3. Dê o grau de importância quanto aos fatores que o leva a frequentar esse estabelecimento em que você está almoçando.

Fatores	Muitíssimo importante	Muito importante	Importância regular	Pouco importante	Nenhuma importância
Rapidez do serviço					
Variedade de alimentos					
Higiene no local					
Localização					
Preço					
Simpatia dos funcionários					
Qualidade da refeição					
Oferece alimentos saudáveis					
Aparência do local					
Influência familiar					

4. Dê a importância dos fatores responsáveis por almoçar fora de casa:

Fatores	Muitíssimo importante	Muito importante	Importância regular	Pouco importante	Nenhuma importância
Conveniência					
Trabalho					
Preço					
Sair com a família					
Estar fazendo compras					
Almoçar com os amigos					
Morar só					

5. Qual a importância dos fatores responsáveis na escolha do prato, no almoço fora de casa?

Fatores	Muitíssimo importante	Muito importante	Importância Regular	Pouco Importante	Nenhuma importância
Aparência					
Paladar					
Variedade					
Hábito					
Valor nutricional					
Preço					
Saúde					
Qualidade					

Nº do Entrevistado: \_\_\_\_\_

Estabelecimento: \_\_\_\_\_

6. Qual foi o seu gasto com o almoço de hoje?

\_\_\_\_\_ reais

7. Quanto gasta mensalmente, em reais, com alimentação fora de casa?

\_\_\_\_\_ reais

8. Você recebe ticket alimentação?

Sim  Não

9. Qual a sua renda familiar?

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> até R\$ 120,00             | <input type="checkbox"/> de R\$ 600,01 a R\$ 1.200,00  |
| <input type="checkbox"/> de R\$ 120,01 a R\$360,00  | <input type="checkbox"/> de R\$1.200,01 a R\$ 2.400,00 |
| <input type="checkbox"/> de R\$ 360,01 a R\$ 600,00 | <input type="checkbox"/> acima de R\$ 2.400,00.        |

10. Qual a sua idade?

- |                                       |  |  |
|---------------------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> 16 a 24 anos | <input type="checkbox"/> de 35 a 49 anos | <input type="checkbox"/> 65 anos ou mais |
| <input type="checkbox"/> 25 a 34 anos | <input type="checkbox"/> de 50 a 64 anos |  |

11. Grau de escolaridade

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1º grau incompleto | <input type="checkbox"/> 2º grau completo  | <input type="checkbox"/> Pós-graduação |
| <input type="checkbox"/> 1º grau completo   | <input type="checkbox"/> Superior completo |  |

12. Estado Civil

- |                                   |                                     |                                |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Solteiro | <input type="checkbox"/> Desquitado | <input type="checkbox"/> Viúvo |
| <input type="checkbox"/> Casado   | <input type="checkbox"/> Divorciado |                                |

13. Número de pessoas da família acima de 18 anos incluindo você.

- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1 | <input type="checkbox"/> 3 |
| <input type="checkbox"/> 2 | <input type="checkbox"/> 4 |

14. Número de crianças na família até 6 anos e 11 meses.

- |                            |                            |                                     |
|----------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 0 | <input type="checkbox"/> 2 | <input type="checkbox"/> 4 ou mais. |
| <input type="checkbox"/> 1 | <input type="checkbox"/> 3 |                                     |

15. Número de crianças na família de 7 a 18 anos.

- |                            |                            |                                     |
|----------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 0 | <input type="checkbox"/> 2 | <input type="checkbox"/> 4 ou mais. |
| <input type="checkbox"/> 1 | <input type="checkbox"/> 3 |                                     |

16. Sexo

- |                                   |                                    |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Feminino | <input type="checkbox"/> Masculino |
|-----------------------------------|------------------------------------|

17. Função e profissão: \_\_\_\_\_

18 Bairro em que vive: \_\_\_\_\_

Nº do Entrevistado: \_\_\_\_\_

Estabelecimento: \_\_\_\_\_

19. Há quanto tempo mora no Rio de Janeiro? \_\_\_\_\_

20. Trabalha no Centro da Cidade? ( ) Sim ( ) Não

21. Como você vem de sua casa para o trabalho?

( ) a pé ( ) de trem ( ) de automóvel  
( ) de metrô ( ) de ônibus ( ) não usa

22. Quanto tempo você leva de sua casa ao trabalho? \_\_\_\_\_ minutos.

8.2. Anexo 2 - Questionário de frequência de consumo de alimentos

QUESTIONÁRIO DE ALIMENTAÇÃO II

Nº do Entrevistado: \_\_\_\_\_

Estabelecimento: \_\_\_\_\_

10. Questionário de frequência de consumo de alimentos

Em média, qual a frequência que você come os seguintes alimentos?	Medida	Dia		Semana		Mês		Ano		Nunca	
		C <sup>1</sup>	F <sup>2</sup>	C	F	C	F	C	F	C	F
Ovos	Unidade										
Leite integral	Copo										
Leite desnatado	Copo										
Iogurte/coalhada	Unidades										
Queijo	Fatia média										
Manteiga	Só a frequência										
Margarina	Só a frequência										
Carne de boi	1 bife médio/2 c. sopa moída/2ped.assados										
Embutidos (linguiças, salsichas, etc.)	Unidade ou gomo										
Bacon e toucinho	Fatias										
Sanduiches	Unidade										
Pizza	Pedaço										
Salgados (quibe, pastel, coxinha, etc.)	Unidades										
Maionese	Colher de chá										
Frango	Pedaço										
Carne de porco	1 bife médio										
Peixe fresco	Filé ou Posta										
Pescado enlatados	Unidades										
Miúdos	Bife médio										
Enlatados (ervilha, milho, etc.)	Colher de sopa										
Feijão e outras leguminosas	Concha média										

1 C - consome dentro de casa

2 F - consome fora de casa

Nº do Entrevistado: \_\_\_\_\_

Estabelecimento: \_\_\_\_\_

Em média, qual a frequência que você come os seguintes alimentos?	Medida	Dia		Semana		Mês		Ano		Nunca	
		C <sup>1</sup>	F <sup>2</sup>	C	F	C	F	C	F	C	F
Arroz	Colher de sopa cheia										
Macarrão/polenta	Colher de sopa										
Farinha de mandioca	Colher de sopa										
Bebida alcoólica	Copo										
Refrigerantes	Copo										
Sucos artificiais	Copo										
Sucos naturais	Copo										
Balas/gomas de mascar	Unidade										
Café ou chá	Xicara										
Pudim, sorvetes, doces, etc.	Unidade/pedaço										
Chocolates ou similares	Unidade										
Biscoitos, bolos, gelatina, etc.	Fatia/unidade										
Açúcar	colher de chá										
Adoçante artificial	Pacote, gotas										
Pão francês	Unidade										
Cereais em flocos	Tigela										
Azeite	Só a frequência										
Óleo	Só a frequência										

1 C - consome dentro de casa

2 F - consome fora de casa

Nº do Entrevistado: \_\_\_\_\_

Estabelecimento: \_\_\_\_\_

**12. Com que frequência costuma comer os seguintes alimentos?**

Alimentos	Medida	Quantidade de vezes										Cite os 3 mais consumidos		
		Dia		Semana		Mês		Ano		Nunca				
		C	F	C	F	C	F	C	F	C	F			
Frutas cítricas	Unidade													
Frutas não cítricas	Unidade													
Verduras folhosas	Porção													
Legumes amarelos	Porção													
Outros legumes	Porção													
Feculentos	Porção													

**3. Você consome alguns dos suplementos vitamínicos abaixo citados?**

Sim Não

Múltiplas vitaminas ( ) ( )

Vitamina A ( ) ( )

Vitamina C ( ) ( )

Vitamina E ( ) ( )

Outras: \_\_\_\_\_

(descrever)

### **8.3. Anexo 3 - Manual do Entrevistador**

#### **Pesquisa sobre análise da alimentação fora do domicílio no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro.**

##### **Introdução**

Ler com atenção este manual, as perguntas dos questionários e os comentários escritos em algumas questões, antes de iniciar a entrevista.

O entrevistador deve se identificar para o possível entrevistado que está saindo do estabelecimento escolhido e esclarecer que estamos fazendo uma pesquisa sobre alimentação fora do domicílio e perguntar se poderia contar com a sua colaboração. Caso o indivíduo não possa dar a entrevista, agradeça a atenção e espere outro possível entrevistado. Caso a resposta seja afirmativa, inicie a entrevista.

Todos os tópicos destes questionários devem ser preenchidos.

Todas as páginas dos questionários deverão apresentar o número do entrevistado e do estabelecimento, em espaço reservado no alto de cada uma.

A codificação será feita pela pesquisadora.

##### **Instruções para o preenchimento dos questionários**

###### **Questionário de Alimentação I - Caracterização socioeconômica**

**Número do entrevistado:** Anotar o número do entrevistado e do estabelecimento.

**Questões quanto a frequência:** Deverá ser marcado um X nas colunas que o entrevistado indicar.

**Questões quanto a importância:** Preencher com bastante atenção, um X nas colunas indicadas pelo entrevistados.

**Gasto:** Deverá preencher com o valor em reais.

**Recebe ticket:** Deverá anotar um X em sim ou não.

**Renda familiar:** Deverá indicar a renda da família e não somente do entrevistado.

**Idade:** Deverá marcar um X na faixa correspondente à idade do entrevistado.

**Escolaridade:** Deverá anotar o grau de escolaridade do entrevistado.

**Estado civil:** Deverá anotar com um X o estado civil do entrevistado.

**Número de pessoas na família incluindo crianças:** Deverá anotar um X no número correspondente.

**Função e profissão:** Deverá anotar a função no local de trabalho e a profissão. Exemplo: Gerente de Recursos Humanos - Administrador.

**Bairro em que vive:** Deverá anotar o bairro e a cidade.

**Tempo que mora no Estado do Rio de Janeiro:** Anotar o tempo em ano e meses.

**Trabalha no Centro da Cidade:** Deverá indicar sim ou não.

**Meio de transporte:** Deverá indicara qual o meio de transporte que o entrevistado vem para o trabalho, marcando-se um X.

**Tempo que leva da casa para o trabalho:** Deverá indicar as horas e os minutos.

## **Questionário de Alimentação II**

**Questionário de frequência de consumo de alimentos:** No questionário de frequência do consumo de alimentos, você deverá perguntar ao entrevistado com que frequência ele consome o alimento descrito na tabela, observando a medida, e separando esse consumo em casa e fora de casa e assinalar no quadro correspondente.

### **Alimentos que fazem parte:**

**Feijões:** feijão (branco, mulatinho, preto, etc.), ervilha, lentilha.

**Cereais em flocos:** cevada, aveia, arroz, milho.

**Questionário de frequência de consumo de frutas e hortaliças:** No questionário de frequência de consumo de alimentos, você deverá perguntar ao entrevistado com que frequência ele consome o alimento descrito na tabela, observando a medida, e separando esse consumo em casa e fora de casa e assinalar no quadro correspondente. Você ainda deverá solicitar ao entrevistado que cite os 3 alimentos mais consumidos em cada classificação das frutas e hortaliças.

### **Componentes dos grupos de frutas e hortaliças:**

**Frutas cítricas:** limão, laranja, tangerina, caju, abacaxi, goiaba e acerola.

**Frutas não cítricas:** banana, maçã, pêra, uva, manga, mamão, figo, maracujá, kiwi, morango, melão, melancia, jaca, romã, jambo, abacate, etc.

**Verduras folhosas:** alface, espinafre, agrião, brócoli, couve, chicória, repolho, etc.

**Legumes amarelos:** cenoura, abóbora e moranga.

**Outros legumes:** beterraba, chuchu, abobrinha, tomate, quiabo, pepino, beringela, palmito, pimentão.

**Feculentos:** batata inglesa, aipim (macaxeira ou mandioca), cará, batata-doce, inhame, etc.

**Vitaminas:** Deverá marcar com um X a vitamina. Caso consuma outra vitamina, indique qual o seu nome.

**Ao finalizar a entrevista agradeça o entrevistado.**

**Anote o seu nome no final do questionário.**

#### **8.4. Anexo 4 - Manual de Codificação**

Pesquisa sobre a caracterização da população que se alimenta fora do domicílio do Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro - RJ.

##### **Apresentação**

Este manual refere-se à codificação das respostas dos questionários de pesquisa sobre a caracterização da população que se alimenta fora do domicílio do Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro - RJ.

A codificação foi realizada pela pesquisadora, preenchendo as lacunas de acordo com o número correspondente à resposta descrita no questionário.

##### **Identificação**

Foi realizada a identificação usando o número correspondente do questionário e do estabelecimento selecionado.

##### **Frequência**

1. Qual a frequência que consome fora de casa?

Café da manhã

- (1) 4 a 7 x por semana
- (2) 1 a 3 x por semana
- (3) menos de 3 x por mês
- (4) nunca

Almoço

- (1) 4 a 7 x por semanas
- (2) 1 a 3 x por semana
- (3) menos de 3 x por mês
- (4) nunca

Lanche

- (1) 4 a 7 x por semanas
- (2) 1 a 3 x por semana
- (3) menos de 3 x por mês
- (4) nunca

**Jantar**

- (1) 4 a 7 x por semanas
- (2) 1 a 3 x por semana
- (3) menos de 3 x por mês
- (4) nunca

2. Qual a frequência que costuma almoçar fora em locais diferentes?

**Churrascaria**

- (1) 4 a 7 x por semanas
- (2) 1 a 3 x por semana
- (3) menos de 3 x por mês
- (4) nunca

**Restaurante “a Quilo”**

- (1) 4 a 7 x por semanas
- (2) 1 a 3 x por semana
- (3) menos de 3 x por mês
- (4) nunca

**Restaurante “à la Carte”**

- (1) 4 a 7 x por semanas
- (2) 1 a 3 x por semana
- (3) menos de 3 x por mês
- (4) nunca

**Pizzaria**

- (1) 4 a 7 x por semanas
- (2) 1 a 3 x por semana
- (3) menos de 3 x por mês
- (4) nunca

**Bar e lanchonete**

- (1) 4 a 7 x por semanas
- (2) 1 a 3 x por semana
- (3) menos de 3 x por mês
- (4) nunca

**“Fast food”**

- (1) 4 a 7 x por semanas
- (2) 1 a 3 x por semana
- (3) menos de 3 x por mês
- (4) nunca

**Barraca de rua**

- (1) 4 a 7 x por semanas
- (2) 1 a 3 x por semana
- (3) menos de 3 x por mês
- (4) nunca

**Pensão**

- (1) 4 a 7 x por semanas
- (2) 1 a 3 x por semana
- (3) menos de 3 x por mês
- (4) nunca

3. Dê o grau de importância quanto aos fatores que o leva a freqüentar esse estabelecimento que você está almoçando.

**Rapidez do serviço**

- (1) MUITÍSSIMO importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

**Variedade de alimentos**

- (1) MUITÍSSIMO importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

**Higiene no local**

- (1) MUITÍSSIMO importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

**Localização**

- (1) MUITÍSSIMO importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

**Preço**

- (1) MUITÍSSIMO importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

**Simpatia dos funcionários**

- (1) MUITÍSSIMO importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

**Qualidade da refeição**

- (1) MUITÍSSIMO importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

**Oferece alimentos saudáveis**

- (1) MUITÍSSIMO importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

**Aparência do local**

- (1) MUITÍSSIMO importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

**Influência familiar**

- (1) MUITÍSSIMO importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

4. Dê a importância dos fatores responsáveis por almoçar fora de casa.

Conveniência

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Trabalho

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Preço

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Sair com a família

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Estar fazendo compras

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Almoçar com os amigos

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Morar só

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

5. Qual a importância dos fatores responsáveis na escolha do prato no almoço fora de casa?

Aparência

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Paladar

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Variedade

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Hábito

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Valor nutricional

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Preço

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Saúde

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

Qualidade

- (1) Muitíssimo importante
- (2) Muito importante
- (3) Importância regular
- (4) Pouco importante
- (5) Nenhuma importância

6. Qual foi o seu gasto com o almoço de hoje?

- (1) R\$ 0,50 - R\$ 2,50
- (2) R\$ 2,51 - R\$ 5,00
- (3) R\$ 5,01 - R\$ 10,00
- (4) R\$ 10,01- R\$ 20,00
- (5) acima de R\$ 20,00

7. Quanto gasta mensalmente, em reais, com alimentação fora de casa?

- (1) até R\$ 20,00
- (2) R\$ 20,01 - R\$ 50,00
- (3) R\$ 50,01 - R\$ 100,00
- (4) R\$ 100,01-R\$ 200,00
- (5) mais de R\$ 200,00

8. Você recebe ticket alimentação?

- (1) Sim
- (2) Não

9. Qual a sua renda familiar?

- (1) até R\$ 120,00
- (2) de R\$ 120,01 a R\$360,00
- (3) de R\$ 360,01 a R\$ 600,00
- (4) de R\$ 600,01 a R\$ 1.200,00
- (5) de R\$1.200,01 a R\$ 2.400,00
- (6) acima de R\$ 2.400,00

10. Qual a sua idade?

- (1) 16 a 24 anos
- (2) 25 a 34 anos
- (3) 35 a 49 anos
- (4) 50 a 64 anos
- (5) 65 anos ou mais

11. Grau de escolaridade

- (1) 1º grau incompleto
- (2) 1º grau completo
- (3) 2º grau completo
- (4) Superior completo
- (5) Pós-graduação

12. Estado Civil

- (1) Solteiro
- (2) Casado
- (3) Desquitado
- (4) Divorciado
- (5) Viúvo

13. Número de pessoas da família acima de 18 anos incluindo você.

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4 ou mais

14. Número de crianças na família até 6 anos e 11 meses.

- (1) 0
- (2) 1
- (3) 2
- (4) 3
- (5) 4 ou mais

15. Número de crianças na família de 7 a 18 anos.

- (1) 0
- (2) 1
- (3) 2
- (4) 3
- (5) 4 ou mais

16. Sexo

- (1) Feminino
- (2) Masculino

17. Função e profissão

- (1) Agropecuária
- (2) Indústria
- (3) Comércio
- (4) Serviços
- (5) Administração Pública
- (6) Outras atividades
- (7) Desempregado

18. Bairro em que vive

- (1) Centro
- (2) Zona Sul
- (3) Zona Norte
- (4) Zona de Expansão
- (5) Zona Oeste
- (6) Outras Cidades
- (7) Outros Estados

19. Há quanto tempo mora no Rio de Janeiro?

- (1) Menos de 1 ano
- (2) de 1 - 5 anos
- (3) de 6 - 10 anos
- (4) acima de 10 anos
- (5) não mora

20. Trabalha no Centro da Cidade?

- (1) Sim
- (2) Não

21. Como você vem de sua casa para o trabalho?

- (1) a pé
- (2) de metrô
- (3) de trem
- (4) de ônibus
- (5) de automóvel
- (6) não usa

22. Quanto tempo você leva de sua casa ao trabalho?

- (1) até 10 minutos
- (2) 11 - 30 minutos
- (3) 31 - 50 minutos
- (4) 51 - 90 minutos
- (5) mais de 90 minutos
- (6) outros

23. Questionário de frequência de consumo de alimentos

Em média, qual a frequência que você come os alimentos dos seguintes grupos?

Cereais e Derivados

- (1) Arroz
- (2) Pão
- (3) Sanduíches
- (4) Biscoitos, bolos, gelatina, etc.
- (5) Macarrão/polenta
- (6) Cereais em flocos
- (7) Salgados (quibe, pastel, coxinha, etc.)
- (8) Pizza

Tubérculos, Raízes e Similares

- (9) Feculentos
- (10) Farinha de mandioca

Açúcares e Derivados

- (11) Balas/gomas de mascar
- (12) Pudim, sorvetes, doces, etc.
- (13) Chocolates ou similares
- (14) Açúcar

Leguminosas e Derivados

- (15) Feijão e outras leguminosas
- (16) Enlatados (ervilha, milho, etc.)

Verduras

- (17) Verduras folhosas

Legumes

- (18) Legumes amarelos
- (19) Outros legumes

Frutas

- (20) Frutas cítricas
- (21) Frutas não cítricas

Leite e Derivados

- (22) Leite integral
- (23) Leite desnatado
- (24) Iogurte/coalhada
- (25) Queijo

Ovos

- (26) Ovo de galinha

**Carnes e Derivados**

- (27) Carne de boi
- (28) Frango
- (29) Peixe fresco
- (30) Embutidos (lingüiças, salsichas, etc.)
- (31) Carne de porco
- (32) Pescado enlatados
- (33) Miúdos

**Óleos e Gorduras**

- (34) Óleo
- (35) Margarina
- (36) Manteiga
- (37) Azeite
- (38) Maionese
- (39) Bacon e toucinho

**Bebidas e Diversos**

- (40) Café ou chá
- (41) Sucos naturais
- (42) Sucos artificiais
- (43) Refrigerantes
- (44) Bebida alcoólica

**Adoçante**

- (45) Adoçantes

24. Você consome alguns dos suplementos vitamínicos abaixo citados?

**Múltiplas vitaminas**

- (1) Sim
- (2) Não

**Vitamina A**

- (1) Sim
- (2) Não

**Vitamina C**

- (1) Sim
- (2) Não

**Vitamina E**

- (1) Sim
- (2) Não

## 8.5. Anexo 5

Tabela 1. Frequência com que os entrevistados almoçam, relacionado com fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Rio de Janeiro, 1997.

	Almoço				total	$\chi^2$
	4-7 x semana	1-3 x semana	- de 3 x mês	nunca		
<b>Trabalha no Centro</b>						
Sim	158	36	11	18	223	43,42**
Não	26	15	15	21	77	
Total	184	51	26	39	300	
<b>Idade</b>						
16 - 24 anos	72	6	4	11	93	28,22**
25 - 34 anos	49	17	7	11	84	
35 - 49 anos	39	20	7	9	75	
50 - 64 anos	18	5	6	3	32	
65 ou mais	6	3	2	5	16	
Total	184	51	26	39	300	
<b>Grau de Escolaridade</b>						
1º grau incompleto	22	6	6	5	39	12,93n.s.
1º grau completo	44	11	6	15	76	
2º grau completo	69	21	9	15	114	
Superior completo	42	13	5	4	64	
Pós-graduação	7	0	0	0	7	
Total	184	51	26	39	300	
<b>Sexo</b>						
Feminino	60	22	12	15	109	3,28n.s.
Masculino	124	29	14	24	191	
Total	184	51	26	39	300	
<b>Renda Familiar</b>						
Até 1 salário	1	1	3	1	6	33,93**
1-3 salários	17	3	2	4	26	
3-5 salários	24	3	1	9	37	
5-10 salários	44	19	6	11	80	
10-20 salários	55	16	12	12	95	
+ de 20 salários	43	9	2	2	56	
Total	184	51	26	39	300	
<b>Estado Civil</b>						
Solteiro	108	23	8	20	159	13,92n.s.
Casado	64	19	12	16	111	
Desquitado	6	4	1	1	12	
Divorciado	2	3	1	2	8	
Viúvo	4	2	1	0	10	
Total	184	51	26	39	300	

n.s. → não significativo ( $P \geq 0,05$ )

\*\* → significativo ( $P < 0,01$ )

Tabela 2A. Frequência com que os entrevistados almoçam, nos Restaurantes “a Quilo” relacionada com os fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Rio de Janeiro, 1997.

Restaurantes “a Quilo”	Frequência				total	$\chi^2$
	4-7 x semana	1-3 x semana	- de 3 x mês	nunca		
<b>Trabalha no Centro</b>						
Sim	48	69	46	60	223	18,01**
Não	9	10	25	33	77	
Total	57	79	71	93	300	
<b>Idade</b>						
16 - 24 anos	15	23	28	27	93	9,86n.s.
25 - 34 anos	16	22	23	23	84	
35 - 49 anos	17	23	12	23	75	
50 - 64 anos	6	8	6	12	32	
65 ou mais	3	3	2	8	16	
Total	57	79	71	93	300	
<b>Grau de Escolaridade</b>						
1º grau incompleto	3	4	14	18	39	24,32*
1º grau completo	10	20	18	28	76	
2º grau completo	24	31	26	33	114	
Superior completo	19	22	11	12	64	
Pós-graduação	1	2	2	2	7	
Total	57	79	71	93	300	
<b>Sexo</b>						
Feminino	24	24	33	28	109	6,75n.s.
Masculino	33	55	38	65	191	
Total	57	79	71	93	300	
<b>Renda Familiar</b>						
Até 1 salário	0	1	3	2	6	26,54*
1-3 salários	3	8	6	9	26	
3-5 salários	2	4	11	20	37	
5-10 salários	14	21	17	28	80	
10-20 salários	24	27	21	23	95	
+ de 20 salários	14	18	13	11	56	
Total	57	79	71	93	300	
<b>Zona - Bairro</b>						
Centro	4	4	5	10	23	22,85n.s.
Zona Sul	11	12	9	7	39	
Zona Norte	22	33	28	22	45	
Zona Expansão	4	5	4	4	17	
Zona Oeste	4	11	10	14	39	
Outras cidades	12	14	15	35	77	
Total	57	79	71	93	300	

n.s. → não significativo (P ≥ 0,05)

\* → significativo (P < 0,05)

\*\* → significativo (P < 0,01)

Tabela 2B. Frequência com que os entrevistados almoçam, nos Restaurantes “à la Carte” relacionada com os fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Rio de Janeiro, 1997.

Restaurantes “à la Carte”	Frequência					$\chi^2$
	4-7 x semana	1-3 x semana	- de 3 x mês	nunca	total	
<b>Trabalha no Centro</b>						
Sim	15	48	46	114	223	8,23*
Não	5	7	25	40	77	
Total	20	55	71	154	300	
<b>Idade</b>						
16 - 24 anos	7	13	17	56	93	11,02n.s.
25 - 34 anos	6	20	20	38	84	
35 - 49 anos	6	14	20	35	75	
50 - 64 anos	1	7	8	16	32	
65 ou mais	0	1	6	9	16	
Total	20	55	71	154	300	
<b>Grau de Escolaridade</b>						
1º grau incompleto	0	2	9	28	39	29,02**
1º grau completo	5	10	18	43	76	
2º grau completo	8	21	27	58	114	
Superior completo	5	21	14	24	64	
Pós-graduação	2	1	3	1	7	
Total	20	55	71	154	300	
<b>Sexo</b>						
Feminino	8	17	29	55	109	1,47n.s.
Masculino	12	38	42	99	191	
Total	20	55	71	154	300	
<b>Renda Familiar</b>						
Até 1 salário	0	1	2	3	6	26,63*
1-3 salários	0	3	5	18	26	
3-5 salários	1	3	13	20	37	
5-10 salários	9	14	17	40	80	
10-20 salários	3	16	25	51	95	
+ de 20 salários	7	18	9	22	56	
Total	20	55	71	154	300	
<b>Zona - Bairro</b>						
Centro	1	3	8	11	23	25,37*
Zona Sul	4	14	7	14	39	
Zona Norte	7	14	25	59	45	
Zona Expansão	1	3	5	8	17	
Zona Oeste	4	5	15	15	39	
Outras cidades	3	16	11	47	77	
Total	20	55	71	154	300	

n.s. → não significativo (P ≥ 0,05)

\* → significativo ( P < 0,05)

\*\* → significativo ( P < 0,01)

Tabela 2C. Frequência com que os entrevistados almoçam, em Pizzarias relacionada com os fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Rio de Janeiro, 1997.

Pizzaria	Frequência				total	$\chi^2$
	4-7 x semana	1-3 x semana	- de 3 x mês	nunca		
<b>Trabalha no Centro</b>						
Sim	10	59	78	76	223	4,36n.s.
Não	1	14	33	29	77	
Total	11	73	111	105	300	
<b>Idade</b>						
16 - 24 anos	4	31	32	26	93	32,59**
25 - 34 anos	4	28	34	18	84	
35 - 49 anos	3	11	27	34	75	
50 - 64 anos	0	2	13	17	32	
65 ou mais	0	1	5	10	16	
Total	11	73	111	105	300	
<b>Grau de Escolaridade</b>						
1º grau incompleto	0	8	16	15	39	15,60n.s.
1º grau completo	5	23	22	26	76	
2º grau completo	4	32	46	32	114	
Superior completo	2	10	23	29	64	
Pós-graduação	0	0	4	3	7	
Total	11	73	111	105	300	
<b>Sexo</b>						
Feminino	5	19	47	38	109	5,48n.s.
Masculino	6	54	64	67	191	
Total	11	73	111	105	300	
<b>Renda Familiar</b>						
Até 1 salário	0	1	3	8	6	18,71n.s.
1-3 salários	0	9	7	10	26	
3-5 salários	3	10	16	8	37	
5-10 salários	2	25	25	28	80	
10-20 salários	5	14	43	33	95	
+ de 20 salários	1	14	17	24	56	
Total	11	73	111	105	300	
<b>Zona - Bairro</b>						
Centro	1	4	8	10	23	14,05n.s.
Zona Sul	0	6	15	18	39	
Zona Norte	5	28	37	35	45	
Zona Expansão	2	4	7	4	17	
Zona Oeste	0	9	19	11	39	
Outras cidades	3	22	25	27	77	
Total	11	73	111	105	300	

n.s. → não significativo ( $P \geq 0,05$ )

\*\* → significativo ( $P < 0,01$ )

Tabela 2D. Frequência com que os entrevistados almoçam, em Barracas de Rua relacionada com os fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Rio de Janeiro, 1997.

Barracas de Rua	Frequência				total	$\chi^2$
	4-7 x semana	1-3 x semana	- de 3 x mês	nunca		
<b>Trabalha no Centro</b>						
Sim	31	28	23	141	223	5,21n.s.
Não	6	12	14	45	77	
Total	37	40	37	186	300	
<b>Idade</b>						
16 - 24 anos	29	12	12	40	93	60,58**
25 - 34 anos	4	15	13	52	84	
35 - 49 anos	2	11	6	56	75	
50 - 64 anos	2	0	2	28	32	
65 ou mais	0	2	4	10	16	
Total	37	40	37	186	300	
<b>Grau de Escolaridade</b>						
1º grau incompleto	15	7	9	8	39	72,89**
1º grau completo	10	18	11	37	76	
2º grau completo	11	14	10	79	114	
Superior completo	1	1	5	57	64	
Pós-graduação	0	0	2	5	7	
Total	37	40	37	186	300	
<b>Sexo</b>						
Feminino	6	14	17	72	109	8,43*
Masculino	31	26	20	114	191	
Total	37	40	37	186	300	
<b>Renda Familiar</b>						
Até 1 salário	1	0	3	1	6	51,21**
1-3 salários	4	10	5	7	26	
3-5 salários	6	8	7	16	37	
5-10 salários	15	10	9	46	80	
10-20 salários	7	7	11	70	95	
+ de 20 salários	4	5	2	45	56	
Total	37	40	37	186	300	
<b>Zona - Bairro</b>						
Centro	2	1	1	19	23	29,98*
Zona Sul	1	3	4	31	39	
Zona Norte	8	13	13	71	45	
Zona Expansão	3	1	3	10	17	
Zona Oeste	6	8	8	17	39	
Outras cidades	17	14	8	38	77	
Total	37	40	37	186	300	

n.s. → não significativo (P ≥ 0,05)

\* → significativo (P < 0,05)

\*\* → significativo (P < 0,01)

Tabela 2E Frequência com que os entrevistados almoçam, em Bares e Lanchonetes relacionada com os fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Rio de Janeiro, 1997.

Bares e Lanchonetes	Frequência				total	$\chi^2$
	4-7 x semana	1-3 x semana	- de 3 x mês	nunca		
<b>Trabalha no Centro</b>						
Sim	41	67	41	74	223	13,60**
Não	12	16	30	19	77	
Total	53	83	71	93	300	
<b>Idade</b>						
16 - 24 anos	16	35	18	24	93	32,41**
25 - 34 anos	15	33	18	18	84	
35 - 49 anos	13	10	19	33	75	
50 - 64 anos	8	3	9	12	32	
65 ou mais	1	2	7	6	16	
Total	53	83	71	93	300	
<b>Grau de Escolaridade</b>						
1º grau incompleto	5	12	11	11	39	23,35*
1º grau completo	17	57	17	15	76	
2º grau completo	21	35	26	32	114	
Superior completo	9	9	14	32	64	
Pós-graduação	1	0	3	3	7	
Total	53	83	71	93	300	
<b>Sexo</b>						
Feminino	10	24	33	42	109	15,25**
Masculino	43	59	38	51	191	
Total	53	83	71	93	300	
<b>Renda Familiar</b>						
Até 1 salário	1	1	2	2	6	15,06n.s.
1-3 salários	6	9	7	4	26	
3-5 salários	6	9	12	10	37	
5-10 salários	13	28	18	21	80	
10-20 salários	16	23	25	31	95	
+ de 20 salários	11	13	7	25	56	
Total	53	83	71	93	300	
<b>Zona - Bairro</b>						
Centro	5	9	4	5	23	19,18n.s.
Zona Sul	5	9	11	14	39	
Zona Norte	19	28	19	39	45	
Zona Expansão	3	5	4	5	17	
Zona Oeste	6	7	18	8	39	
Outras	15	25	15	22	77	
Total	53	83	71	93	300	

n.s. → não significativo (P ≥ 0,05)

\* → significativo ( P < 0,05)

\*\* → significativo ( P < 0,01)

Tabela 2F. Frequência com que os entrevistados almoçam, em "Fast Food" relacionada com os fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Rio de Janeiro, 1997.

"Fast Food"	Frequência					$\chi^2$
	4-7 x semana	1-3 x semana	- de 3 x mês	nunca	total	
<b>Trabalha no Centro</b>						
Sim	12	62	61	88	223	14,64**
Não	4	12	39	22	77	
Total	16	74	100	110	300	
<b>Idade</b>						
16 - 24 anos	9	32	31	21	93	40,79**
25 - 34 anos	4	24	35	21	84	
35 - 49 anos	2	9	21	43	75	
50 - 64 anos	1	7	10	14	32	
65 ou mais	0	2	3	11	16	
Total	16	74	100	110	300	
<b>Grau de Escolaridade</b>						
1º grau incompleto	1	7	14	17	39	16,67n.s.
1º grau completo	9	18	23	26	76	
2º grau completo	4	32	42	36	114	
Superior completo	2	16	18	28	64	
Pós-graduação	0	1	3	3	7	
Total	16	74	100	110	300	
<b>Sexo</b>						
Feminino	8	25	46	30	109	9,44*
Masculino	8	49	54	80	191	
Total	16	74	100	110	300	
<b>Renda Familiar</b>						
Até 1 salário	1	0	2	3	6	16,05n.s.
1-3 salários	1	6	7	12	26	
3-5 salários	1	7	16	13	37	
5-10 salários	5	19	31	25	80	
10-20 salários	8	27	29	31	95	
+ de 20 salários	0	15	15	26	56	
Total	16	74	100	110	300	
<b>Zona - Bairro</b>						
Centro	1	10	6	6	23	19,85n.s.
Zona Sul	0	10	15	14	39	
Zona Norte	5	19	31	50	45	
Zona Expansão	1	5	5	6	17	
Zona Oeste	4	8	18	9	39	
Outras cidades	5	22	25	25	77	
Total	16	74	100	110	300	

n.s. → não significativo (P ≥ 0,05)

\* → significativo ( P < 0,05)

\*\* → significativo ( P < 0,01)

Tabela 2G. Frequência com que os entrevistados almoçam, em Pensões relacionada com os fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Rio de Janeiro, 1997.

Pensões	Frequência				total	$\chi^2$
	4-7 x semana	1-3 x semana	- de 3 x mês	nunca		
<b>Trabalha no Centro</b>						
Sim	12	13	21	177	223	6,28*
Não	2	1	13	61	77	
Total	14	14	34	238	300	
<b>Idade</b>						
16 - 24 anos	7	9	10	67	93	17,52 n.s.
25 - 34 anos	3	1	12	68	84	
35 - 49 anos	1	4	5	65	75	
50 - 64 anos	2	0	4	26	32	
65 ou mais	1	0	3	12	16	
Total	14	14	34	238	300	
<b>Grau de Escolaridade</b>						
1º grau incompleto	7	6	7	19	39	40,12**
1º grau completo	2	4	10	60	76	
2º grau completo	4	4	12	94	114	
Superior completo	1	0	4	59	64	
Pós-graduação	0	0	1	6	7	
Total	14	14	34	238	300	
<b>Sexo</b>						
Feminino	2	3	12	92	109	
Masculino	12	11	22	146	191	
Total	14	14	34	238	300	
<b>Renda Familiar</b>						
Até 1 salário	0	0	2	4	6	26,69*
1-3 salários	2	3	3	18	26	
3-5 salários	5	1	3	28	37	
5-10 salários		8	7	61	80	
10-20 salários	4	0	12	81	95	
+ de 20 salários	1	2	7	46	56	
Total	14	14	34	238	300	
<b>Zona - Bairro</b>						
Centro	2	0	1	20	23	25,18 n.s.
Zona Sul	0	0	5	34	39	
Zona Norte	4	3	11	87	45	
Zona Expansão	1	1	1	13	17	
Zona Oeste	0	2	9	28	39	
Outras cidades	6	8	7	56	77	
Total	14	14	34	238	300	

n.s. → não significativo (P ≥ 0,05)

\* → significativo (P < 0,05)

\*\* → significativo (P < 0,01)

Tabela 2H. Frequência com que os entrevistados almoçam, em Churrascarias relacionada com os fatores socioeconômicos, no Centro Comercial do Rio de Janeiro, 1997.

Churrascaria	Frequência					$\chi^2$
	4-7 x semana	1-3 x semana	- de 3 x mês	nunca	total	
<b>Trabalha no Centro</b>						
Sim	3	31	111	78	223	1,67n.s.
Não	2	7	40	28	77	
Total	5	38	151	106	300	
<b>Idade</b>						
16 - 24 anos	1	17	43	32	93	13,22n.s.
25 - 34 anos	3	10	43	28	84	
35 - 49 anos	0	6	43	26	75	
50 - 64 anos	1	5	15	11	32	
65 ou mais	0	0	7	9	16	
Total	5	38	151	106	300	
<b>Grau de Escolaridade</b>						
1º grau incompleto	0	2	17	20	39	9,38n.s.
1º grau completo	2	10	35	29	76	
2º grau completo	2	17	59	36	114	
Superior completo	1	8	37	18	64	
Pós-graduação	0	1	3	3	7	
Total	5	38	151	106	300	
<b>Sexo</b>						
Feminino	2	5	63	39	109	
Masculino	3	33	88	67	191	10,76*
Total	5	38	151	106	300	
<b>Renda Familiar</b>						
Até 1 salário	0	0	2	4	6	23,73n.s.
1-3 salários	1	2	11	12	26	
3-5 salários	0	4	15	18	37	
5-10 salários	3	7	41	29	80	
10-20 salários	0	11	56	28	95	
+ de 20 salários	1	14	26	15	56	
Total	5	38	151	106	300	
<b>Zona - Bairro</b>						
Centro	1	1	12	9	23	15,44n.s.
Zona Sul	0	10	17	12	39	
Zona Norte	3	14	55	33	45	
Zona Expansão	0	1	7	9	17	
Zona Oeste	0	3	23	13	39	
Outras s	1	9	37	30	77	
Total	5	38	151	106	300	

n.s. → não significativo ( $P \geq 0,05$ )

\* → significativo ( $P < 0,05$ )



## ERRATA:

- Pg. 24 - 2º parágrafo, 7ª e 10ª linhas: onde está escrito: poliinsaturados,  
leia-se:  
polinsaturados.
- Pg. 25 - 2º parágrafo, 4ª linha: onde está escrito: Pimentel Gomes,  
leia-se:  
Gomes.
- Pg. 25 - 1º parágrafo, 1ª linha: onde está escrito: um,  
leia-se:  
o
- Pg. 31 - 2º parágrafo, 5ª linha: onde está escrito: tabela 4,  
leia-se:  
tabela 5.
- Pg. 41 - Figura 4: onde está escrito: QA,  
leia-se:  
QR.
- Pg. 61 - 1º parágrafo, 2ª linha: onde está escrito: estqabecimento,  
leia-se:  
estabelecimento.
- Pg. 61 - 1º parágrafo, 4ª linha: onde está escrito: açúcar, óleo, arroz, pão, ...  
leia-se:  
óleo, arroz, açúcar, pão, ...
- Pg. 70 - 2º parágrafo, 3ª linha: onde está escrito: açúcar, óleo, arroz, pão, feijão, café e queijo  
leia-se:  
óleo, arroz, açúcar, pão, feijão, café e queijo.
- Pg. 71 - 2º parágrafo, 5ª linha: onde está escrito: açúcar, arroz, óleo, feijão, café, pão, ...  
leia-se:  
arroz, óleo, feijão, café, açúcar, pão, ...