

XXIV Jornada de Nutrição da UNESP de Botucatu

Análise do perfil de segurança alimentar dos comensais do restaurante popular, Bom Prato de Botucatu

MIOTTO¹, Beatriz., OLIVEIRA², A.F.V.S., ALVES³, M.S., FEDATO⁴, B.N., ARANHA⁵, F.Q., orientadora

¹ Nutrição, Instituto de Biociências de Botucatu, Unesp, Botucatu. Aluno-autor. E-mail: beatriz.miotto@unesp.br

² Nutrição, Instituto de Biociência de Botucatu, UNESP, Botucatu. Colaboradora.

³ Nutrição, Departamento de Enfermagem- FMB, UNESP, Botucatu. Colaboradora.

⁴ Nutrição, Departamento de Produção Vegetal - FCA, UNESP, Botucatu. Colaboradora.

⁵ Departamento de Ciências Humanas e Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Botucatu. Orientadora.

Introdução: A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é um direito fundamental que assegura o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais. Esse direito é garantido por meio de políticas públicas, como o Programa Bom Prato. **Objetivo(s):** Analisar o perfil dos comensais do Restaurante Popular Bom Prato de Botucatu e identificar a prevalência dos diferentes graus de insegurança alimentar, comparando-os com os dados nacionais. **Métodos:** Para mensurar a insegurança alimentar, utilizou-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) em versão adaptada, na qual as perguntas foram direcionadas exclusivamente aos próprios entrevistados, e não também aos demais moradores do domicílio, como previsto na escala original. Além disso, foi aplicado um questionário de caracterização pessoal com o objetivo de conhecer melhor o perfil dos comensais. As entrevistas foram realizadas durante a fila de entrada para o almoço no restaurante, ao longo de 13 dias úteis, de segunda a sexta-feira. **Resultados:** Foram entrevistados 300 comensais, o que representa 20% do total atendido diariamente pela unidade, que serve em média 1.500. A faixa etária predominante entre os participantes foi de 18 a 29 anos, correspondendo a 45,8% do total. A partir da aplicação da EBIA, os usuários com 18 anos ou mais foram classificados nos seguintes níveis: segurança alimentar, insegurança alimentar leve, moderada e grave. Dos 300 entrevistados, 141 (47%) apresentaram segurança alimentar; 88 (29,3%), insegurança alimentar leve; 37 (12,3%), insegurança alimentar moderada; e 34 (11,3%), insegurança alimentar grave. Além disso, 36% dos comensais eram estudantes, sendo que apenas 48,15% estão em segurança alimentar. **Conclusão:** Apesar da importância do Restaurante Bom Prato na promoção do acesso à alimentação, mais da metade (53%) dos comensais apresenta algum grau de insegurança alimentar, o que evidencia a vulnerabilidade socioeconômica de grande parte dos usuários, especialmente entre os jovens e estudantes. **Referências:** SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Programa Bom Prato. Disponível em: <https://www.desenvolvimentosocial.sp.gov.br/acoes-de-protacao-social/programa-bom-prato-2/>. Acesso em: 23 abr. 2025; BRASIL. Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN). Brasil, 2006; PENSSAN, R. B. DE P. EM S. E S. A.-. Insegurança Alimentar e Covid-19 no Brasil. 2a. ed. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert, 2022b; BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Restaurante Popular. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/equipamentos-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/restaurante-popular>. Acesso em: 22 abr. 2025.

Apoio financeiro e/ou agradecimentos: Sem apoio financeiro. Agradecemos a Michelly, Bárbara e a professora Flávia pelo apoio.