

ESTADO NUTRICIONAL E PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE COMENSAIS DO RESTAURANTE POPULAR DE CUIABÁ E VÁRZEA GRANDE, MT

Bruna Ysabela Santos Monteiro¹, Debora Duarte Trajano Silva¹, Patricia Mota Queiroz Da Silva¹, Jackeline C. F. Arruda B. Massad²

¹Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Várzea Grande (UNIVAG), ²Mestre em Saúde Coletiva Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Várzea Grande (UNIVAG).

RESUMO

Os Restaurantes Populares (RP) são importantes ferramentas públicas para o fornecimento de alimentação adequada para população, cujo objetivo principal é ofertar refeições prontas e saudáveis a preços acessíveis, contribuindo na redução do número de pessoas com insegurança, além de preconizar a cultura regional e estado nutricional atual, através de hábitos alimentares saudáveis e prevenindo doenças. O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional e o grau de satisfação do cardápio pelos usuários do Restaurante Popular dos municípios de Cuiabá e Várzea Grande, MT. Trata-se de um estudo transversal, realizado nos Restaurantes Populares de Cuiabá e Várzea Grande, que avaliou o estado nutricional e o nível de satisfação referente ao almoço. Utilizou-se questionário previamente elaborado com informações demográficas, socioeconômicas e satisfação. O estado nutricional foi avaliado através do Índice de massa corporal, calculado através de peso e estatura autorrelatados. Com relação ao estado nutricional a maioria apresentou excesso de peso (50,97%), sendo as maiores prevalências observadas nos indivíduos adultos, do sexo feminino, com companheiro e com segundo grau completo. Com relação à satisfação dos componentes do cardápio, os percentuais de satisfação "boa" variaram entre 76,2% e 96,5% nos quesitos de quantidade, qualidade, variedade e higiene, sendo a carne o menor percentual satisfatório e a sobremesa e suco os maiores, em ambos os municípios.

Palavras-Chaves: Pesquisa de satisfação. Comensais. Estado Nutricional.

ABSTRACT

Popular Restaurants (RP) are important public tools for providing adequate food for the population, whose main objective is to offer ready and healthy meals at affordable prices, contributing to reduce the number of people with insecurity, besides recommending the regional culture and state Current nutritional habits through healthy eating habits and disease prevention. The objective of this study was to evaluate the nutritional status and degree of satisfaction of the menu by the users of the Popular Restaurant of the municipalities of Cuiabá and Várzea Grande, MT. This is a cross-sectional study carried out at the Popular Restaurants of Cuiabá and Várzea Grande, which evaluated the nutritional status and level of satisfaction regarding lunch. We used a questionnaire previously prepared with demographic, socioeconomic and satisfaction information. Nutritional status was assessed through body mass index, calculated by self-reported weight and height. Regarding nutritional status, the majority were overweight (50.97%), and the highest prevalences were observed in adult, female, companion and high school students. Regarding the satisfaction of the components of the menu, the percentage of "good" satisfaction ranged from 76.2% to 96.5% in terms of quantity, quality, variety and hygiene, meat being the lowest satisfactory percentage and dessert and juice The largest, in both municipalities.

Keywords: Satisfaction survey. Commensals. Nutritional status.

INTRODUÇÃO

A necessidade do homem de se alimentar propõe uma busca por alimentos que lhe tragam satisfação (NOBRE, 2009). No contexto das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) a satisfação do cliente é primordial na fidelidade da clientela, pois as refeições devem satisfazer a necessidade, o visual e os desejos do dia a dia, oferecendo constantemente um cardápio com harmonia, variações sem repetições e rico em nutrientes que se adeque ao estado de saúde do indivíduo (AQUINO & CORREIA, 2012).

A Organização Mundial da Saúde (OMS) define que o estado de saúde é o completo bem estar físico, mental e social, e não apenas a ausência de doenças. Diante disso o acesso adequado á moradia, lazer e educação se tornam aspectos primordiais na garantia de uma saúde adequada, além de uma alimentação adequada que garante também segurança alimentar (SOBRINHO, 2014).

No Brasil, a evolução do conceito de segurança alimentar anda junto com as lutas contra a fome através da construção da democracia. Historicamente o Brasil vive com carência nutricional e alimentar desde a colonização portuguesa porem esse quadro, nos dias de hoje, se concentra nos brasileiros do Nordeste rural e nas periferias das principais cidades do País (VALENTE, 1997).

Dentro deste contexto, os Restaurantes Populares (RP) são importantes ferramentas públicas para o fornecimento de alimentação adequada para população. O primeiro Restaurante Popular foi criada em Belo Horizonte e a parti daí foi iniciada em outros municípios. O Restaurante Popular é uma das políticas do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), integrado com a rede Fome Zero, política de inclusão social em 2003, que tem como objetivo manter a qualidade, quantidade e regularidade na alimentação brasileira. Além do seu principal objetivo que é ofertar refeições prontas e saudáveis á preços acessíveis, o RP reduz o número de pessoas com insegurança, preconizando a cultura regional e estado nutricional atual, estimulando assim hábitos alimentares saudáveis e prevenindo doenças (COSTA, 2012)

Apesar da realidade de insegurança alimentar existente, observa-se que houve aumento no número de sobrepesos e obesidade e a diminuição da ocorrência de desnutridos, isso ocorre por mudanças demográficas, sociais e econômicas advindas do crescimento e modernização da sociedade (MACHADO, 2012).

Pesquisas apontam que o Restaurante Popular tem atingido seu objetivo como indica um estudo feito em Pelotas, em que a maioria dos usuários possuem renda familiar de pelo menos um salário mínimo, e que almoçava no local 5 vezes na semana, sendo o principal motivo da escolha o valor da refeição e a oferta de uma alimentação saudável, a maioria dos frequentadores são, aposentados, pensionistas e desempregados (ABREU, 2012).

Foi realizado um estudo do estado nutricional em um RP do município de Belo Horizonte, apontando a significativa prevalência de excesso de peso 31,8%, estes dados foram obtidos através de IMC (PEREIRA, 2012).

Considerando a importância do RP para garantia da segurança alimentar, em especial os indivíduos de baixa renda o objetivo deste trabalho é avaliar o estado nutricional e grau de satisfação do cardápio pelos usuários do Restaurante Popular dos municípios de Cuiabá e Várzea Grande, MT.

MATERIAIS E METODOS

Trata-se de um estudo de corte transversal realizado com comensais dos Restaurantes Populares dos municípios de Cuiabá e Várzea Grande, Mato Grosso. Foi realizada pesquisa de satisfação referente ao almoço, durante os meses de dezembro e janeiro do ano de 2016, pelas alunas do curso de nutrição sob supervisão da professora orientadora e também das nutricionistas responsáveis técnicas pelas unidades.

Durante a pesquisa os comensais responderam às perguntas realizadas pelas estagiárias do sétimo semestre do curso de Nutrição Univag - Centro Universitário de Várzea Grande / MT, que levantaram informações sobre as variáveis: sexo, idade, estado civil e escolaridade. Em relação à pesquisa de satisfação foi realizada a avaliação em relação à qualidade das refeições fornecidas. Além da pesquisa foram coletados dados antropométricos autorrelatados de peso e estatura dos participantes, os quais foram utilizados para calcular o índice de massa corporal (IMC), que leva em consideração o peso dividido pela altura ao quadrado, desta população.

Os dados foram digitados e analisados no programa Microsoft Excel versão 2010 e os resultados estão apresentados na forma de tabelas e gráficos usando estatística descritiva (frequências absoluta e relativa).

Considerando que se trata de uma pesquisa envolvendo seres humanos, o estudo seguiu a recomendação da Comissão Nacional de Ética em pesquisa (CONEP), expresso na Resolução 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS). Logo, participaram da pesquisa todos os indivíduos com idade superior a 18 anos que concordaram com os objetivos da pesquisa e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

A justificativa e os objetivos do estudo, bem como os procedimentos utilizados na pesquisa, foram explicados através do Termo de Consentimento, em linguagem clara e compreensível. Aos participantes foi garantida a liberdade de recusa de participar da pesquisa ou de retirada do consentimento em qualquer fase, sem nenhuma penalidade ou prejuízo em seu cuidado, bem como segurança na privacidade, confidencialidade e o anonimato dos participantes do estudo. Cada participante a sua participação, na pesquisa, através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram realizadas pesquisas de satisfação nos Restaurantes Populares do estado de Mato Grosso, entre os municípios de Cuiabá e Várzea Grande, no horário do almoço das 11:00h às 14:00h, onde 308 pessoas aceitaram participar da pesquisa sendo 107 pessoas do sexo feminino e 201 do sexo masculino. Com relação ao estado nutricional a maioria apresentou excesso de peso (50,97%), conforme evidenciado na Figura 1.

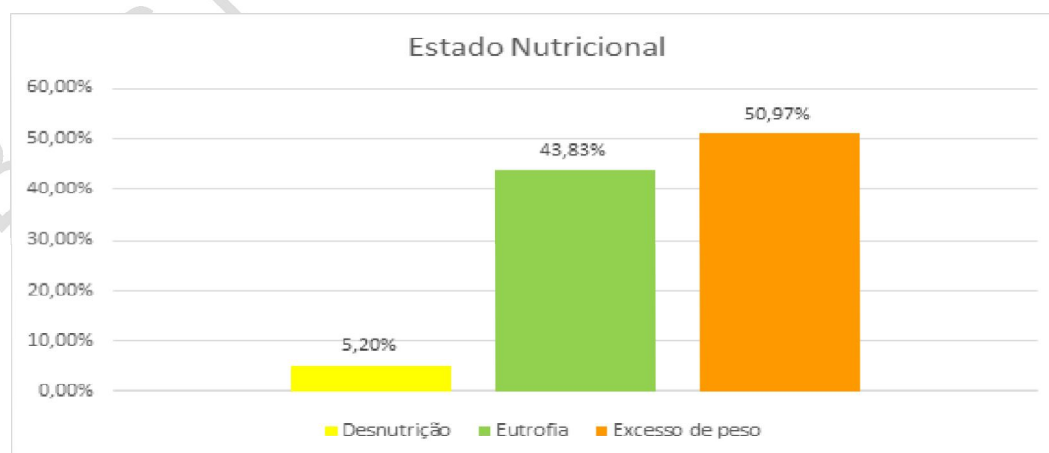


Figura 1 – Estado nutricional dos usuários do Restaurante Popular de Cuiabá e Várzea Grande.

Entre as mulheres, a maioria apresentava excesso de peso (57,9%) e entre os homens, 47,3% são eutróficos e 47,3% estão com excesso de peso (Tabela 1). Dados semelhantes foram encontrados por Machado et al. (2012), ao avaliar comensais de um Restaurante Popular em Belo Horizonte, sendo a maioria dos investigados do sexo masculino (62,9%). No entanto, os pesquisadores encontraram a maioria desses homens eutróficos (60,2%) e a maioria das mulheres com percentual de excesso de peso menor (51,1%) que o encontrado neste estudo (57,9%). Essa diferença pode ser elucidada devido métodos de pesquisa diferentes entre os estudos, uma vez que no trabalho de Machado et al. (2012) os indivíduos com baixo peso foram desprezados.

Tabela 1 – Caracterização do estado nutricional dos comensais dos Restaurantes.

ESTADO NUTRICIONAL (%)					
	Nº	Desnutrido	Eutrófico	Excesso peso	p valor
Sexo					
Feminino	107	4,7	37,4	57,9	0,202
Masculino	201	5,4	47,3	47,3	
Faixa Etária					
Adulto	209	1	39,2	59,8	0,000
Idoso	99	14,1	53,5	32,4	
Estado Civil					
Sem Companheiro	178	6,2	48,3	45,5	0,074
Com Companheiro	130	3,8	37,7	58,5	
Escolaridade					
Sem Escolaridade	35	8,6	48,6	42,8	0,807
2º Grau incompleto	112	6,2	43,8	50,0	
2º Grau completo	123	4	41,5	54,5	
Ensino Superior completo/incompleto	38	2,6	47,4	50,0	
Cidade Onde Reside					
Cuiabá	176	4	40,3	55,7	0,232
Várzea Grande	118	7,6	48,3	44,1	
Outros Municípios	14	0,0	50	50,0	
Restaurante Popular					
Cuiabá	202	3,5	45	51,5	0,165
Várzea Grande	106	8,5	41,5	50,0	

Em relação à faixa etária (Tabela 1), o estudo encontrou 209 pessoas com idade entre 18 e 59 anos, sendo que apenas 1% destas apresentavam desnutrição e a maioria excesso de peso (59,8%). Dos indivíduos idosos (n=99), a maioria estava eutrófico (53,5%), porém um percentual representativo (14,1%) estava desnutrido. Ao avaliar o estado nutricional segundo a faixa etária, observou-se diferenças estatisticamente significativas entre adultos e idosos para as variações do estado nutricional ($p=0,000$), ressaltando maior prevalência de desnutrição em idosos e de excesso de peso em adultos.

Estudos realizados com idosos evidenciaram a associação positiva e direta com baixo peso e inversa com o sobrepeso, sendo que a prevalência de baixo peso aumentava e o excesso de peso diminuía à medida que a idade avançava (PEREIRA et al. 2016; NASCIMENTO et al. 2011; SANTOS E SICHIERI, 2005).

A desnutrição no idoso é importante pois, além de se tratar de uma transformação decorrente do envelhecimento, está associada à alterações fisiológicas, psicológicas e patológicas estando presente também em dificuldades de mastigação, alteração das papilas gustativas, redução da visão e olfato, constipação intestinal assim como a diminuição da capacidade cognitiva afetando assim o estado nutricional (RIBEIRO et al. 2016).

No que diz respeito ao estado civil (Tabela 1), 178 pessoas relataram não ter companheiro e destes, a maioria apresentavam-se eutróficos (48,3%), porém 45,5% excesso de peso. Já entre os que relataram ter companheiro (n=130) a maioria apresentava excesso de peso (58,5%), sendo assim evidenciado que pessoas acompanhadas tendem a ter mais excesso de peso.

Em Machado et al. (2012) os usuários do RP apresentavam diferença estatisticamente significativa na prevalência de excesso de peso por estado civil, sendo observado a menor prevalência no grupo dos solteiros (35,4%) e a maior prevalência nos grupos de viúvos (58,3%) e casados (50,3%), respectivamente.

Indivíduos com companheiro podem apresentar maior probabilidade de ganho de peso, pois apresentam novas rotinas, principalmente, no contexto social, que englobam ingestão calórica aumentada devido ao consumo de alimentos ricos em gorduras e açúcares, além da redução do gasto calórico, decorrente da diminuição

da frequência de atividade física mais rigorosa e maior convívio em restaurantes e lanchonetes como atividades de lazer (SANTIAGO et al., 2015).

Considerando a alta prevalência de adultos com excesso de peso, que reflete diretamente no envelhecimento, hábitos alimentares saudáveis são considerados fator de proteção contra doenças crônicas. Além disso, a literatura atual sugere que adultos jovens estão sob risco de excesso de peso, principalmente no processo de transição da infância para adolescência ou da adolescência para a fase adulta. Estima-se que a probabilidade de ocorrência de adultos obesos é maior naqueles indivíduos cuja infância apresentavam histórico de obesidade (GORDON et al., 2010; YANNAKOULIA et al., 2009).

De todos os participantes pesquisados, 35 relataram não ter escolaridade, entre esses 8,6% estavam desnutridas, 48,6% eutróficos e 42,8% excesso de peso. Entre as pessoas com segundo grau incompleto (n=112) 43,8% eram eutróficas e 50,0% excesso de peso. Dentre os participantes com segundo grau completo (n=123), 41,5% são eutróficos e 54,4% apresentavam excesso de peso. Já aqueles com ensino superior completo ou não (n=38) apresentavam em sua maioria excesso de peso (50,0%), enquanto que 47,4% eram eutróficos (Tabela 1).

Dados de uma pesquisa nacional que avaliou fatores de risco para doenças crônicas em adultos, através de inquérito telefônico nas 26 capitais brasileiras e o Distrito Federal, mostrou que houve relação entre a escolaridade e risco de obesidade, observou-se menor risco de excesso de peso nos grupos de menor escolaridade (GIGANTE, et l., 2009), assim como este estudo que verificou maior prevalência de eutrofia nos indivíduos com menor escolaridade (48,3%).

Com relação ao município de moradia (Tabela 1), 176 residem em Cuiabá, e desses apenas 4% são desnutridos, 40,3% eram eutróficos e 55,7% estavam com excesso de peso. Já entre os moradores de Várzea Grande (n=118) 7,6% apresentavam desnutrição, 48,3% são eutrofia e 44,1% excesso de peso. Já entre os participantes de outras cidades (n=14) não houve a ocorrência de desnutrição, sendo os indivíduos divididos igualmente entre eutrofia e excesso de peso, evidenciando que a maior prevalência de excesso de peso ocorreu entre os indivíduos residentes na capital, no entanto pode estar relacionado ao fato de ser a região com o maior número de indivíduos avaliados.

Ao analisar o estado nutricional por Restaurante Popular, dos 202 comensais que almoçavam no restaurante de Cuiabá, a maioria apresentava excesso de peso

(51,5%) e a minoria (3,5%) desnutrição. Já entre os frequentadores do restaurante de Várzea Grande (n=106), observou-se menor percentual de excesso de peso (50,0%), porém maior de desnutrição (8,5%).

Em um estudo feito com 44 usuários de um Restaurante Popular da região do Centro Oeste 6,8% estavam com baixo peso, enquanto que 45,5% com sobrepeso (SAVIO et al, 2014). Esses dados evidenciam que o Restaurante Popular de Várzea Grande atende maior número de indivíduos em situação de risco nutricional, devido ao maior percentual de frequentadores em situação de desnutrição. Essa realidade pode estar associada ao tipo de público atendido nessas unidades, uma vez que compõem o grupo de clientes da unidade de Cuiabá os trabalhadores da região local, enquanto que na unidade de Várzea Grande esse público não corresponde à maioria.

Ao analisar a satisfação, os usuários do Restaurante Popular de Várzea Grande estão mais satisfeitos com o cardápio que os do restaurante de Cuiabá (Tabela 2). A pesquisa de satisfação pode ser realizada periodicamente para que haja uma obtenção realista do serviço da unidade de alimentação, afim de adequar os serviços oferecidos, fazendo assim com que aumente a satisfação e confiança dos comensais (RAMOS, 2013). Com que se refere à participação dos comensais na pesquisa, o presente estudo obteve êxito de interesse em participar da pesquisa, assim como no estudo realizado por Ramos et al. (2013) e Florencio e Maistro (2010) e diferentemente do estudo de Feil et al. (2015) e Diez-Garcia et al. (2012).

Tabela 2 – Caracterização em relação à satisfação dos comensais, sobre a qualidade, quantidade, higiene e variedade das refeições nos restaurantes populares do município de Cuiabá e Várzea Grande-MT.

Componente do Cardápio	Satisfação quanto à Qualidade (%)					
	Boa		Regular		Ruim	
	Cuiabá	V. Grande	Cuiabá	V. Grande	Cuiabá	V. Grande
Arroz	88,6	90,6	10,4	7,5	1,0	1,9
Feijão	87,1	91,5	11,9	7,5	1,0	0,9
Carne	82,2	86,8	14,4	11,3	3,5	1,9
Acompanhamento	89,1	90,6	8,4	7,5	2,5	1,9
Salada	86,6	92,5	11,4	6,6	2,0	0,9
Sobremesa	88,1	93,4	7,9	5,7	4,0	0,9
Suco	88,1	93,4	9,4	5,7	2,5	0,9

Componente do Cardápio	Satisfação quanto à Quantidade (%)					
	Cuiabá		V. Grande		Cuiabá	
	Cuiabá	V. Grande	Cuiabá	V. Grande	Cuiabá	V. Grande
Arroz	93,6	92,5	5,4	6,6	1,0	0,9
Feijão	93,6	94,3	5,0	4,7	1,5	0,9
Carne	80,2	84,0	14,9	14,2	5,0	1,9
Acompanhamento	90,6	94,3	7,4	4,7	2,0	0,9
Salada	87,1	91,5	8,9	7,5	4,0	0,9
Sobremesa	85,6	93,4	11,4	5,7	3,0	0,9
Suco	88,6	93,4	9,4	5,7	2,0	0,9

Componente do Cardápio	Satisfação quanto à Higiene (%)					
	Cuiabá		V. Grande		Cuiabá	
	Cuiabá	V. Grande	Cuiabá	V. Grande	Cuiabá	V. Grande
Arroz	92,6	95,3	5,0	3,8	2,5	0,9
Feijão	95,5	96,2	4,5	3,8	0,0	0,0
Carne	94,6	96,2	5,0	3,8	0,5	0,0
Acompanhamento	96,5	96,2	3,5	3,8	0,0	0,0
Salada	94,1	97,2	4,0	2,8	2,0	0,0
Sobremesa	96,0	97,2	4,0	2,8	0,0	0,0
Suco	96,0	97,2	4,0	2,8	0,0	0,0

Componente do Cardápio	Satisfação quanto à Variedade (%)					
	Cuiabá		V. Grande		Cuiabá	
	Cuiabá	V. Grande	Cuiabá	V. Grande	Cuiabá	V. Grande
Arroz	-	-	-	-	-	-
Feijão	-	-	-	-	-	-
Carne	76,2	83,0	18,8	17,0	5,0	0,0
Acompanhamento	78,2	89,6	18,3	10,4	3,5	0,0
Salada	80,7	88,7	15,3	11,3	4,0	0,0
Sobremesa	82,2	90,6	13,9	9,4	4,0	0,0
Suco	85,6	90,6	11,9	9,4	2,5	0,0

A pesquisa traz como benefício produzir uma ferramenta para planejar ações para reduzir os desperdícios, custos e melhoria no atendimento (GHETTI et al., 2011). O estudo de satisfação permite identificar oportunidades de melhorias na

UAN através do monitoramento da qualidade pela satisfação dos comensais (OLIVEIRA, 2012).

Com relação à qualidade dos componentes do cardápio em Cuiabá, os percentuais de satisfação boa variaram entre 82,2% e 89,1%, enquanto que em Várzea Grande variaram entre 86,8% e 94,3%, sendo a carne o menor percentual satisfatório e a sobremesa e suco os maiores, em ambos os municípios.

A mesma análise foi feita quanto à satisfação da quantidade dos componentes do cardápio entre Cuiabá e Várzea Grande, sendo que em Cuiabá o maior nível de satisfação está entre o arroz e o feijão, ambos com 93,6%, e em Várzea Grande a melhor avaliação foi para o feijão e o acompanhamento com 94,3% de satisfação entre os comensais, ficando a carne com o menor nível de satisfação em ambos os municípios, sendo 80,2% em Cuiabá e 84,0% em Várzea Grande.

A respeito da higiene, os usuários do restaurante popular de Várzea Grande estão mais satisfeitos que os do restaurante de Cuiabá. Ao analisar a variedade dos componentes do cardápio, em Cuiabá os percentuais de satisfação boa variaram entre 76,2% e 85,6%, enquanto que em Várzea Grande variaram entre 83,0% e 90,6% sendo a carne o menor percentual satisfatório e o suco e sobremesas maiores, em ambos os municípios.

Araújo et al. (2011), em uma UAN, avaliou o nível de satisfação dos usuários referente aos aspectos de higiene do restaurante, variedade, sabor e apresentação das refeições, onde observaram que a maioria dos comensais optou pela variável de satisfação “ótimo/bom” e, dentre todos os aspectos avaliados, uma pequena parcela de clientes optou pelas variáveis “regular” e “ruim” em relação à variedade de alimentos.

Em relação aos participantes do estudo de satisfação dos clientes de uma UAN em uma cidade do interior de São Paulo Florencio e Maistro (2010) observou que a maioria dos comensais votaram como “ótimo/bom” (57%) e, nos quesitos de avaliação “regular” e “ruim” obteve 43% dos comensais.

Apesar dos entrevistados relatarem pontos a serem modificados e melhorados em relação a quantidade de carne servida, observou uma satisfação positiva em relação aos demais itens do cardápio, ressaltando, portanto, um bom índice de satisfação da clientela dos Restaurantes Populares avaliados.

CONCLUSÃO

Conclui-se que dos indivíduos avaliados, a maioria apresentava excesso de peso e destes, a maioria eram mulheres e indivíduos adultos com companheiro, com segundo grau completo, residentes no município de Cuiabá. Em contrapartida, a eutrofia foi maior no sexo masculino, em idosos, sem companheiro, com menor escolaridade, residentes em outros municípios de Mato Grosso e frequentadores do Restaurante Popular de Cuiabá.

Segundo relato dos entrevistados existem pontos a serem melhorados em relação a quantidade de carne servida, apesar disso pode-se observar uma satisfação positiva em relação aos demais itens do cardápio.

Em relação a qualidade do cardápio servido, os comensais relatam que há necessidade de melhora na sobremesa, enquanto que com relação à higiene, o arroz apresentou maior índice de reclamação, porém os demais itens foram avaliados com boa aceitação.

Diante disso, ressalta-se a importância de monitorar continuamente a UAN para melhorias, através de supervisão direta, treinamento dos funcionários e *feedback* da satisfação dos comensais. Esse acompanhamento traz como benefício a redução de desperdícios e melhoria no atendimento, além de oferecer serviço de qualidade ao cliente será possível atender aos aspectos de variedade, temperatura, sabor e quantidade dos alimentos ofertados.

Logo, fica evidente a importância do profissional da nutrição nesses espaços para que os usuários do Restaurante Popular, cujo objetivo principal é prevenir a insegurança alimentar através de uma alimentação de baixo custo, possam manter o estado nutricional adequado. Através da oferta dessa refeição balanceada, os restaurantes podem contribuir na prevenção de doenças relacionadas à alimentação e nutrição, tais como carências de vitaminas e minerais, desnutrição e obesidade, além das doenças crônicas como as cardiovasculares e neoplasias.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AQUINO, G. S. M.; CORREIA, A. M. M. Qualidade de serviços: análise qualitativa do nível de satisfação dos clientes em uma pequena empresa de Mossoró/RN. **VII SEPRONE**, Mossoró-RN, jun. 2012.

I Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

ARAUJO, V. L. A. F; ALMEIDA, I. M; BASTOS, C. V. Aspectos alimentares e nutricionais dos usuários do “restaurante popular Mesa do Povo”. **Saúde e Sociedade**. v.16 n.1 São Paulo jan./abr. 2007.

FLORENCIO, G. K; MAISTRO. L. **Perfil de satisfação dos clientes de uma Unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma cidade do interior de São Paulo**. 8º Simposio de Ensino de Graduação. 2010.

GIGANTE, P. D; MOURA, C. E; SARDINHA, V. L. **Prevalência de Excesso de Peso e Obesidade e Fatores Associados**. Brasil, **Rev. Saúde Pública** 2006.

GORDON-LARSEN, P. **The NS, Adair LS. Longitudinal trends in obesity in the United States from adolescence to the third decade of life. Obesity**.(Silver Spring), 2010.

MACHADO, E; COSTA, A. K; PEREIRA, L. C. S; ABREU, S. N. M; BORGES, M. A. Fatores associados ao excesso de peso em adultos usuários de restaurantes populares em Belo Horizonte, Brasil, **Ciencia & saúde coletiva**. v.19, n.5, p-, 2014.

MACHADO, E; COSTA, A. K; PEREIRA, L. C. S; ABREU, S. N. M. Estado Nutricional e perfil socioeconômico e demográfico dos usuários de um restaurante popular. **Revista e Enfermagem do Centro Oeste Mineiro**, v. 2, n.2, p.243-253, 2012.

NASCIMENTO, C. M; RIBEIRO, A. Q; COTTA, R. M. M; ACURCIO, F. A; PEIXOTO, S. V; PRIORE, S. E. **Estado nutricional e fatores associados em idosos do Município de Viçosa**, Minas Gerais, Brasil. **Cad. Saúde Pública** 2011.

NOBRE, A. P. Avaliação da satisfação da clientela em restaurantes do tipo self-service de Brasília. **Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo – Pós-graduação em Qualidade dos Alimentos**, Universidade de Brasília, Brasília, 2009.

PEREIRA, F.I; SPYRIDES, M. H; ANDRADE, L. M. **Estado Nutricional de Idosos no Brasil: uma abordagem multinível**. **Cad. Saúde**, Rio de Janeiro, mai,2016.

SANTIAGO, J.C; MOREIRA, T. M; FLORÊNCIO, R. S. **Associação entre excesso de peso e características de adultos jovens escolares: subsídio ao cuidado de enfermagem.** *Rev. Latino – Am. Enfermagem*, Mar-Abr. 2015.

SANTOS, D. M; SICHIERI, R. **Índice de massa corporal e indicadores antropométricos de adiposidade em idosos.** *Rev. Saúde Pública* 2005.

SOBRINHO, F. M; SILVA, Y. C; ABREU, M. N. S; PEREIRA, S. C. L, DIAS-JÚNIOR, C. S. **Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em restaurantes populares de Belo Horizonte, Minas Gerais.** *Cien Saúde Colet.* No prelo. 2013.

YANNAKOULIA, M; PANAGIOTAKOS, D; PITSAVOS, C; LENTZAS, Y; CHRYSOHOOU, C; SKOUMAS I et al. **Five-year incidence of obesity and its determinants: the ATTICA Study.** *Public Health Nutrition.* 2009.