

## IMPLEMENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTES: UMA FERRAMENTA PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Maria Eduarda Alves Pimentel<sup>1</sup>; Juarez Firmino da Silva Filho<sup>1</sup>; Alysson Juan D. Bernardino<sup>1</sup>; Marcos Dantas Guimarães Filho<sup>1</sup>; Estefânia Fernandes Garcia<sup>2</sup>

Em um cenário de diversas mudanças, principalmente na estrutura familiar, a alimentação tem sido muitas vezes, colocada em segundo plano no dia a dia da população. O aumento do número de serviços tipo *fast food e self service*, os quais ofertam refeições de forma rápida, é reflexo da baixa disponibilidade de tempo das pessoas, que cada vez mais se alimentam fora de casa. Na maioria dos serviços de alimentação dessas modalidades, as informações nutricionais dos pratos não estão à disposição ou não existem. Diante dessa problemática o projeto foi desenvolvido com o objetivo de, junto com restaurantes da cidade de João Pessoa, construir e implementar informação nutricional de refeições. Foram realizadas visitas aos restaurantes selecionados para sensibilização dos gestores e colaboradores quanto às propostas do projeto por meio de reuniões, rodas de conversa e discussões entre o grupo. Posteriormente foram definidas quais refeições de cada restaurante seriam incluídas na implementação da informação nutricional inicial. Foram realizadas reuniões de capacitação entre os extensionistas, visitas aos locais selecionados, coleta de dados para análise, aplicação de questionários, até a construção e apresentação dos rótulos, seguido de oficinas de capacitação ministradas aos colaboradores. A partir desses dados a elaboração da informação e adequação nutricional foi construída com base nos regulamentos vigentes para produtos embalados, tendo em vista que a legislação vigente recomenda que, quando for optativa a construção de informação nutricional para pratos prontos, esta deve seguir tais padrões. Como forma de multiplicar o conhecimento aplicado pelos extensionistas nos serviços de alimentação selecionados, foram realizadas oficinas de capacitação para gestores e colaboradores que desejaram aplicar a informação nutricional para todos os demais itens do cardápio. Nessas oficinas também foram apresentadas e desenvolvidas sugestões de pratos com adequado valor nutritivo que poderão ser comercializados pelos estabelecimentos. De modo a facilitar o entendimento do consumidor e a melhor absorção das informações apresentadas, além da tradicional tabela com dados sobre valor calórico e conteúdo em gramas de macro e alguns micronutrientes, também foram desenvolvidos selos com informações nutricionais rápidas para serem fixados não só no cardápio, como também em panfletos, painéis e outras formas de apresentação audiovisual dos pratos servidos em cada serviço. A apresentação das informações nutricionais

1. Aluna do curso de Gastronomia, bolsista, [dudaepimentel@hotmail.com](mailto:dudaepimentel@hotmail.com); Aluno do curso de Gastronomia, bolsista, [juarez\\_direito@hotmail.com](mailto:juarez_direito@hotmail.com); Aluno do curso de Gastronomia, colaborador, [alysson.juan@gmail.com](mailto:alysson.juan@gmail.com); Aluno do curso de Gastronomia, colaborador, [marcosdantasgfilho@gmail.com](mailto:marcosdantasgfilho@gmail.com); 2. Orientadora, CTDR, [estefaniafgarcia@yahoo.com.br](mailto:estefaniafgarcia@yahoo.com.br)

aos consumidores está sendo desenvolvida junto aos restaurantes e posteriormente, será realizada avaliação da opinião dos comensais quanto a importância da presença de informação nutricional no momento da escolha do prato. O desenvolvimento das atividades do projeto possibilita aos consumidores o direito à informação para realização de um consumo alimentar mais consciente e saudável, além de orientar gestores dos serviços de alimentação no sentido de inserir nos cardápios opções de pratos nutricionalmente adequados.

Palavras-chave: Informação Nutricional. Rotulagem. Restaurantes. Promoção à saúde e qualidade de vida.

1. Aluna do curso de Gastronomia, bolsista, [dudaepimentel@hotmail.com](mailto:dudaepimentel@hotmail.com); Aluno do curso de Gastronomia, bolsista, [juarez\\_direito@hotmail.com](mailto:juarez_direito@hotmail.com); Aluno do curso de Gastronomia, colaborador, [alysson.juan@gmail.com](mailto:alysson.juan@gmail.com); Aluno do curso de Gastronomia, colaborador, [marcosdantasfilho@gmail.com](mailto:marcosdantasfilho@gmail.com); 2. Orientadora, CTDR, [estefaniafgarcia@yahoo.com.br](mailto:estefaniafgarcia@yahoo.com.br)