

COORDENAÇÃO DE SAÚDE DO TRABALHADOR

# MAPEAMENTO DOS AMBIENTES ALIMENTARES

**CAMPUS MARÉ**  
MAIO/2023



Ministério da Saúde  
FIOCRUZ  
Fundação Oswaldo Cruz



**cogepe**  
gestão de pessoas



Ministério da Saúde

FIOCRUZ  
Fundação Oswaldo Cruz

Coordenação-Geral de Gestão de Pessoas  
Coordenação de Saúde do Trabalhador

## **Presidência**

Mario Santos Moreira

## **Vice-Presidência de Gestão e Desenvolvimento Institucional (VPDGI)**

Juliano de Carvalho Lima

## **Coordenação-Geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)**

Andréa da Luz Carvalho

## **Coordenação de Saúde do Trabalhador (CST/Cogepe)**

Marisa Augusta de Oliveira

## **Elaboração (Nasa/CST/Cogepe)**

Wanessa Natividade Marinho

Débora Kelly Oliveira das Neves

Cíntia Borges Silva

Lorhane Carvalho Meloni

## **Colaboração (Nass/CST/Cogepe)**

Caroline Marcelino Sixel Amorim da Silva

## **Revisão**

Marisa Augusta de Oliveira

## **Fotografia**

Foto cedida pela Coordenação de Comunicação Social (CCS)

## **Projeto Gráfico**

Equipe do Núcleo de Alimentação, Saúde e Ambiente

(Nasa/CST/Cogepe)

# Mapeamento dos Ambientes Alimentares

## *Campus Maré*

Este questionário foi desenvolvido pela equipe do Núcleo de Alimentação, Saúde e Ambiente (Nasa/CST/Cogepe) em parceria com o Projeto de Integração e Requalificação do *campus* Manguinhos-Maré. O objetivo geral deste relatório foi compreender os espaços alimentares no *campus* Maré (antiga Expansão) a partir da perspectiva dos usuários (entendidos, aqui, como trabalhadores e estudantes de todos os vínculos e modalidades) e, por meio da análise das respostas, verificarmos possíveis melhorias nos ambientes de alimentação do *campus*.

No total, 215 usuários responderam ao questionário *on-line* por meio da plataforma Teams, no período de 01 de dezembro de 2022 a 27 de fevereiro de 2023. Durante a análise do banco de dados, foram consideradas como critérios de exclusão as respostas nas quais os respondentes declararam não trabalhar no *campus* Maré. Após essa etapa, a amostra final foi de 206 respondentes.

Para este questionário, utilizamos o cálculo por amostragem aleatória simples, com nível de confiança de 95% e erro tolerável de 7%. Com isso, para representar o conjunto de trabalhadores no *campus* Maré para os 2405 usuários mapeados, o N amostral mínimo deveria ser de 182 participantes.

Utilizou-se de estatísticas descritivas como frequências, tabulações cruzadas e distribuições percentuais para a análise dos dados. Os principais resultados serão apresentados em seis seções:

- Identificação da amostra;
- Informações sobre o perfil de saúde;
- Informações sobre o fornecimento de alimentação no *campus* – pesquisa de satisfação;
- Informações sobre copas, salas de convívio e refeitórios;
- Informações sobre agroecologia;
- Narrativa dos respondentes.

---

## Fundamentos

Considerando as diretrizes da política institucional expressa nas teses do Relatório Final do IX Congresso Interno da Fiocruz (2022), em especial as teses 4 e 6, que abarcam o incentivo à soberania e a segurança alimentar e nutricional;

Considerando a “Estratégia Fiocruz para a Agenda 2030”, que incorpora o documento das Nações Unidas ao desenvolvimento estratégico e ao programa de trabalho da Fiocruz em médio e longo prazos, com um entendimento que parte da determinação social da saúde e de temas conexos, dos estudos sociais de ciências, da ecologia de saberes e da teoria crítica sobre inovação e de modelos de desenvolvimento;

Considerando o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) e a Resolução nº 600, de 23 de maio de 2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências;

Considerando a portaria da Presidência nº 48 de 27 de janeiro de 2022, sobre a Agenda Ambiental de Administração Pública (A3P), que incentiva os gestores e a força de trabalho de instituição à adoção de práticas de responsabilidade socioambiental em suas atividades rotineiras, levando ao uso racional dos recursos naturais e bens públicos, às licitações sustentáveis, ao gerenciamento dos resíduos gerados, à qualidade de vida dos trabalhadores, à sua sensibilização e capacitação;

Considerando, ainda, a Portaria SEPRT n.º 1.066, de 23/09/19, da Norma Regulamentadora 24 que dispõe sobre as Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho;

Considerando a Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, que institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e da qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal – Sipecc;

Considerando o Guia Alimentar para População Brasileira de 2014, que apresenta um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde de pessoas, famílias e comunidades e da sociedade brasileira como um todo, hoje e no futuro, e

considerando a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, que dispõe o Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

## Seção 1 – Identificação da amostra

Dos usuários que responderam ao questionário, 22,3% apresentaram faixa etária entre 15 e 34 anos, 49,5% entre 35 e 44 anos, 21,9% acima de 55 anos e 6,3% não forneceram nenhuma informação nesse sentido.

No que diz respeito às questões de gênero: 72,3% dos respondentes se declararam como mulher cis, 27,2% como homens cis e 0,5% como mulher trans. Já em questão de raça, 63,6% se declararam brancos, 23,8% pardos, 11,7% pretos e 1,0% amarelos. Na pergunta sobre Pessoa com Deficiência (PcD), 98,5% das pessoas responderam que *não* e 1,5% responderam que *sim*, sendo as deficiências informadas: auditiva e física. Em relação ao vínculo, 41,7% dos trabalhadores são terceirizados, 34,5% servidores, 17,0% bolsistas, 3,9% alunos, 2,4% estagiários e 0,5% residentes (Figura 1).

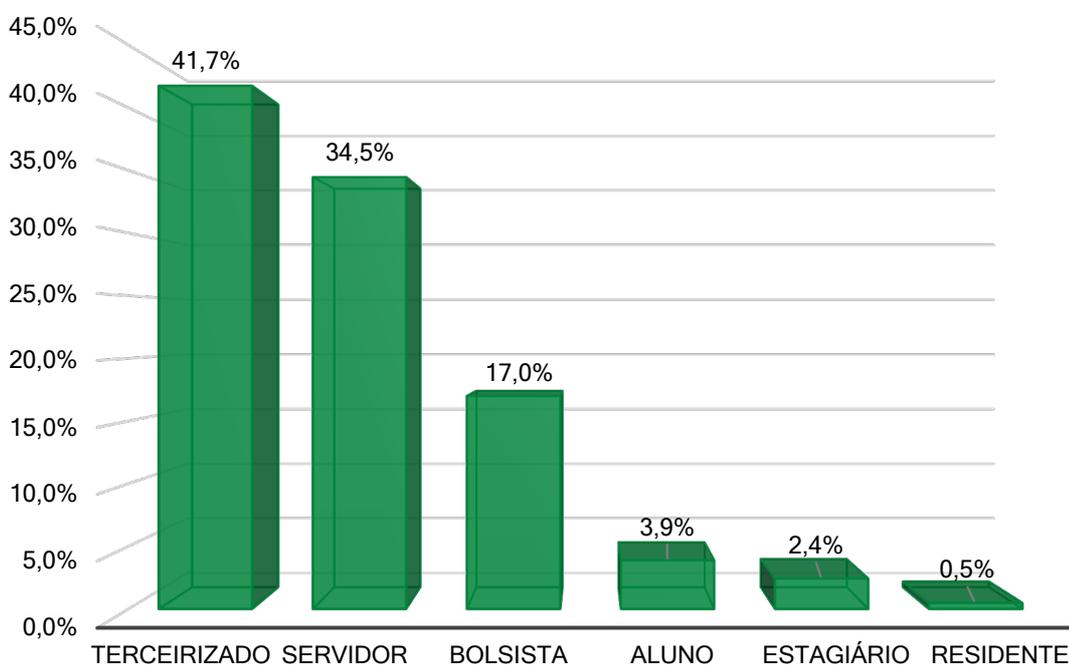


Figura 1: Percentual da força de trabalho, segundo o vínculo. n=206

As unidades e serviços participantes estão descritos na figura 2.

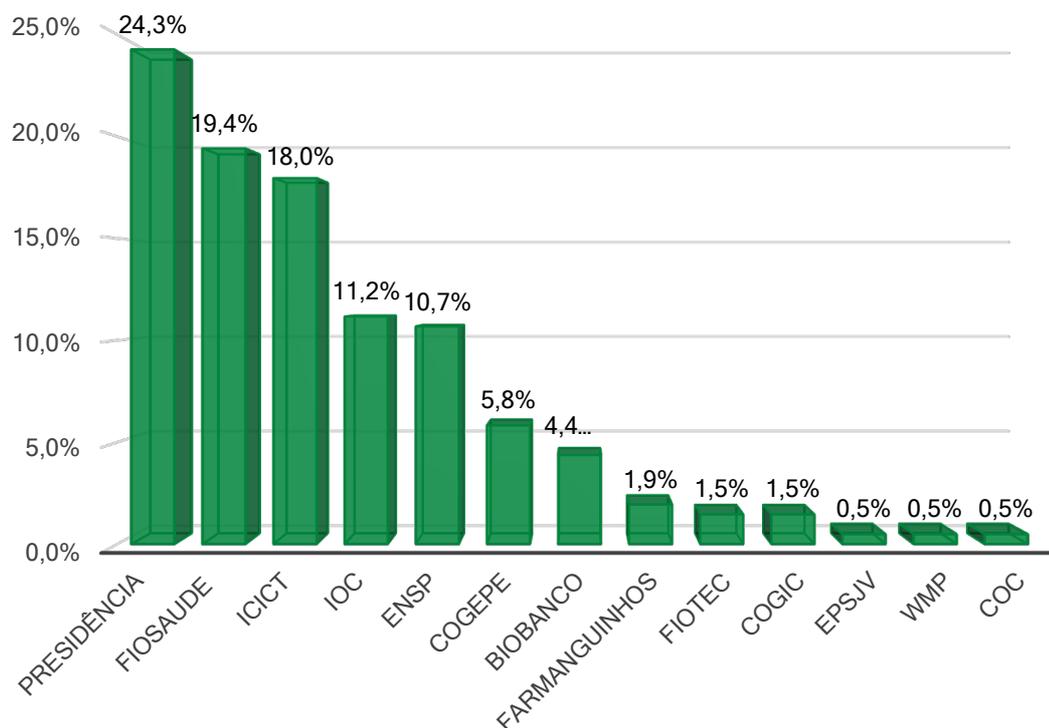


Figura 2: Percentual da força de trabalho nas unidades e serviços do *campus* Maré. n=206

## Seção 2 – Informações sobre o perfil de saúde e hábitos alimentares

Em relação ao diagnóstico de Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), 76,6% dos respondentes relataram não possuir o diagnóstico de HAS e 20,4% relataram possuir o diagnóstico de HAS. Em relação a Diabetes *Mellitus*, 91,3% relataram não ter o diagnóstico e 8,7% relataram possuir.

Sobre os hábitos alimentares, 86,9% relataram o hábito de comer frutas e legumes e 13,1% relataram não possuir o hábito.

### Seção 3: Informações sobre o fornecimento de alimentação no *campus* – pesquisa de satisfação

Os restaurantes institucionais se destacam como espaços para implementação de ações que estimulem hábitos e comportamentos alimentares. Com o objetivo de melhor compreender os serviços de alimentação, a pesquisa de satisfação é uma ferramenta que contribui, pois tem o intuito de verificar a percepção dos indivíduos e, por meio desta, aplicar medidas que atuem nas melhorias dos serviços de ofertas de alimentos.

Quanto às refeições que costumam realizar no restaurante e/ou lanchonete do *campus* Maré, 73,3% usuários relataram consumir o almoço, 21,4% o café da manhã e 13,6% o lanche da tarde. Além disso, 22,8% relataram trazer as suas refeições de casa e 2,9% informaram realizar as suas refeições nos arredores do *campus* (Figura 3).

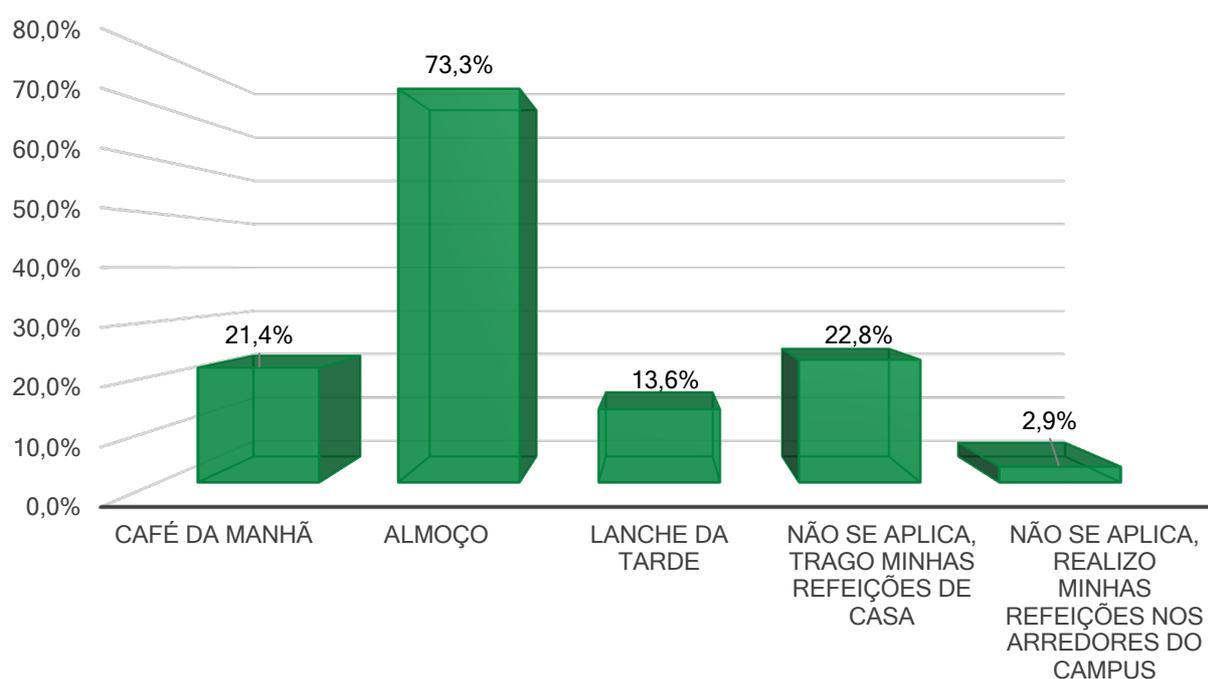


Figura 3: Percentual das refeições que os trabalhadores costumam realizar nos restaurantes e/ou lanchonete do *campus* Maré. Essa pergunta aceitava múltiplas respostas. n=206.

A frequência com que os trabalhadores realizam refeições nos restaurantes e/ou lanchonetes do *campus* Maré é apresentada na Figura 4.

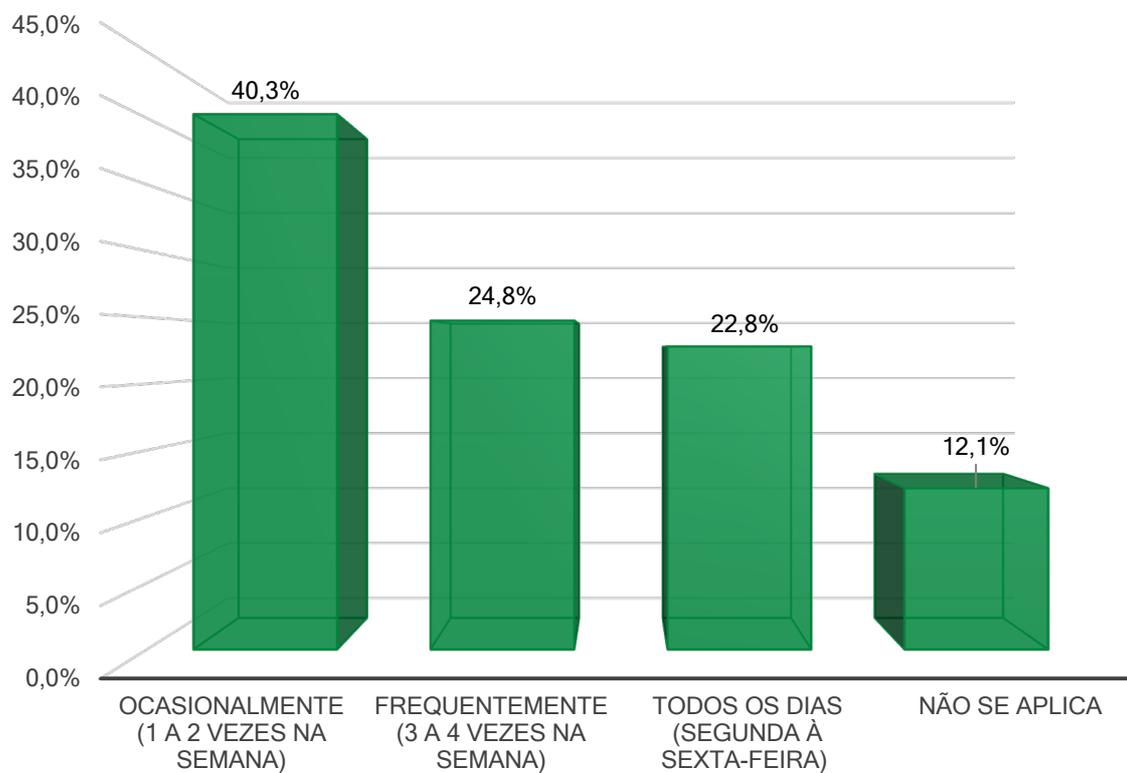


Figura 4: Percentual da frequência com que os trabalhadores realizam as refeições nos restaurantes e/ou lanchonetes do *campus* Maré. Essa pergunta aceitava múltiplas respostas n=206.

Em relação ao quantitativo de restaurante e lanchonete no *campus* Maré, 88,8% dos usuários respondentes consideram a quantidade insuficiente (Figura 5).

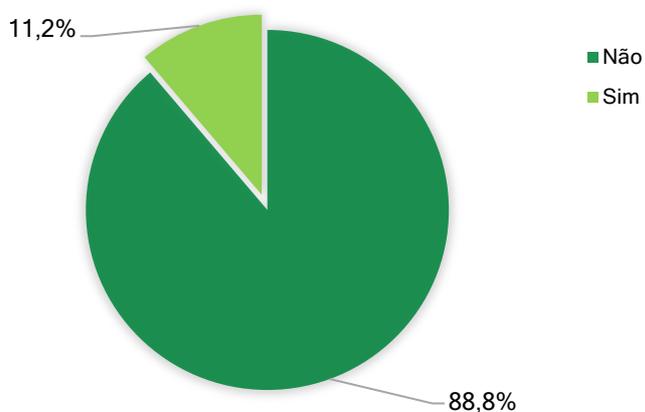


Figura 5: Percentual de respostas em relação à suficiência da quantidade de restaurante e lanchonete no *campus*. n=206.

Sobre a satisfação com o cardápio, o percentual de usuários respondentes insatisfeitos, ou seja, o somatório dos que classificaram o cardápio como ruim e péssimo foi de 35,5% (24,8% + 10,7%), 40,3% o classificaram como regular e 24,3% se declararam satisfeitos (23,3% + 1,0%) (Figura 6). No que diz respeito ao sabor da alimentação no restaurante e lanchonete, 35,9% (33% + 2,9%) estão satisfeitos, 39,8% a classificaram como regular e 24,3% se declararam insatisfeitos (Figura 7).

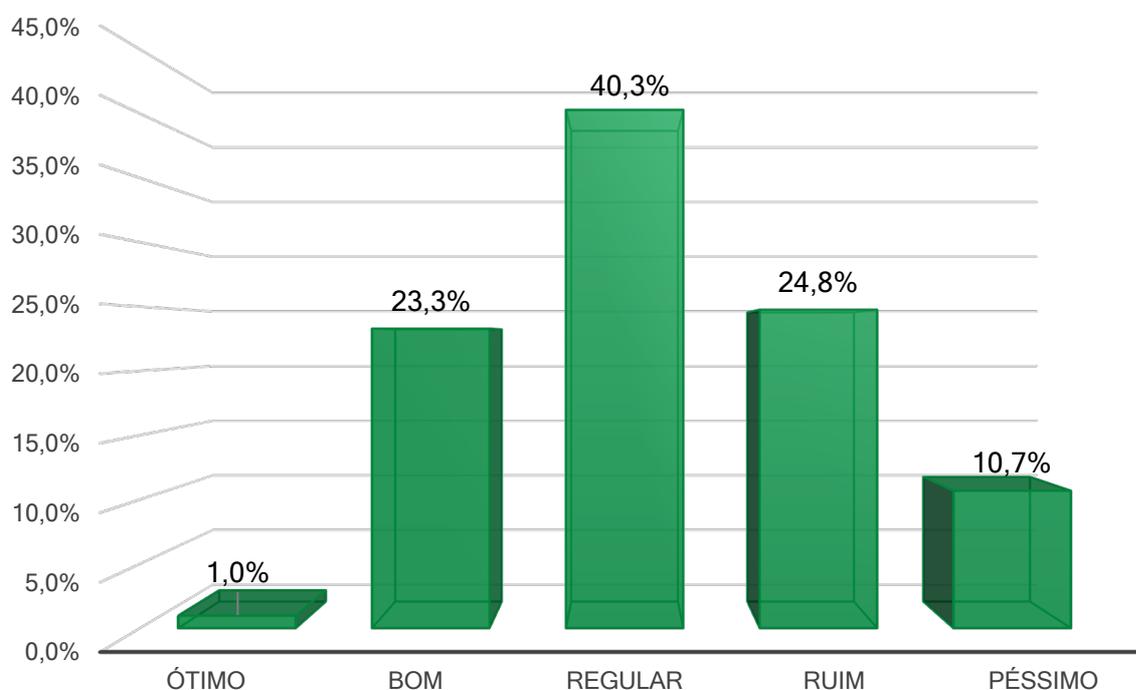


Figura 6: Percentual de satisfação com o cardápio do restaurante e lanchonete do *campus* Maré. n=206.

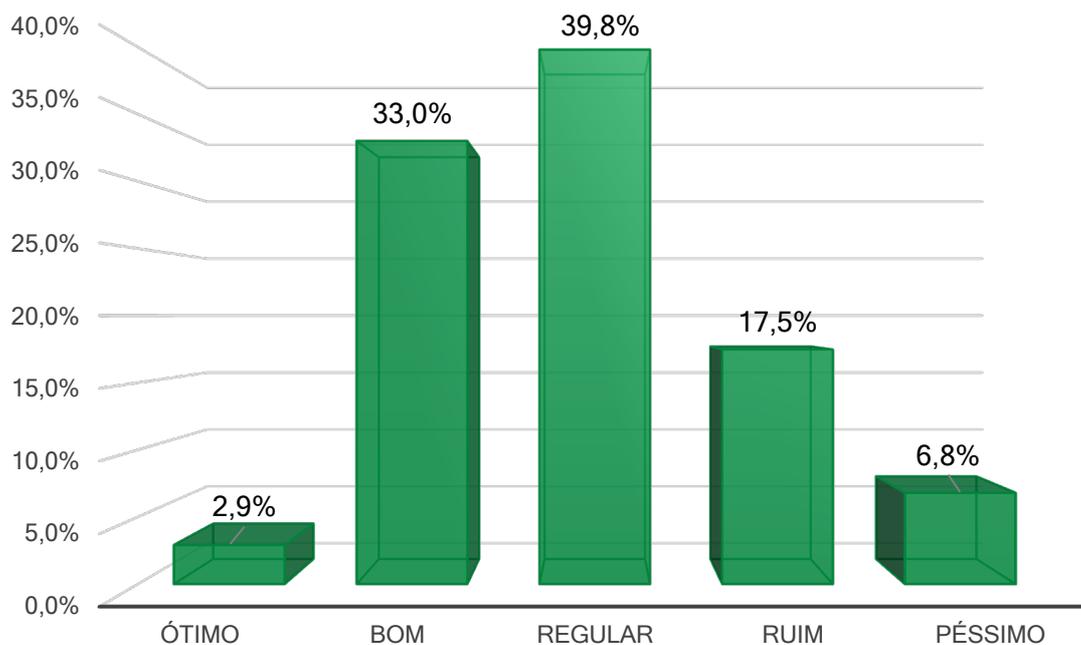


Figura 7: Percentual de satisfação com o sabor da alimentação no restaurante e lanchonete do *campus* Maré. n=206.

Em relação ao aspecto higiénico (limpeza e organização) do restaurante e lanchonete, mais de 50% (45,1% +5,8%) consideraram adequados (Figura 8).

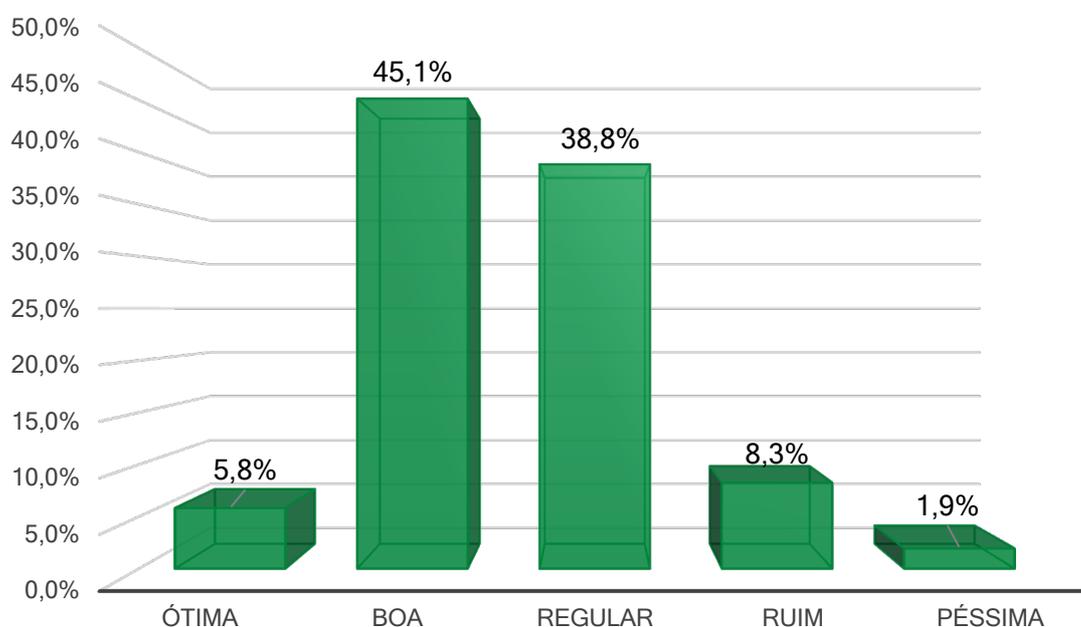


Figura 8: Percentual de satisfação com a higiene (limpeza e organização) no restaurante e lanchonete do *campus* Maré. n=206.

## Seção 4 – Informações sobre copas, salas de convívio e refeitórios

De acordo com o questionário, 69,9% dos respondentes utilizam os espaços como copa, sala de convívio e refeitórios, já 30,1% declararam não utilizar estes espaços (Figura 9). Quando questionados sobre a frequência de utilização destes espaços, o somatório das opções “frequentemente” e “todos os dias” foi de 63,8% (Figura 10).

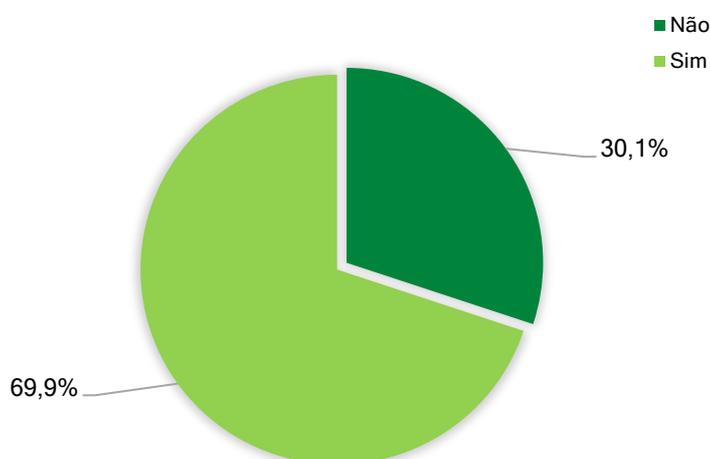


Figura 9: Respostas dos usuários sobre a utilização dos espaços como copa, sala de convívio e refeitórios para realização das refeições. n=206.

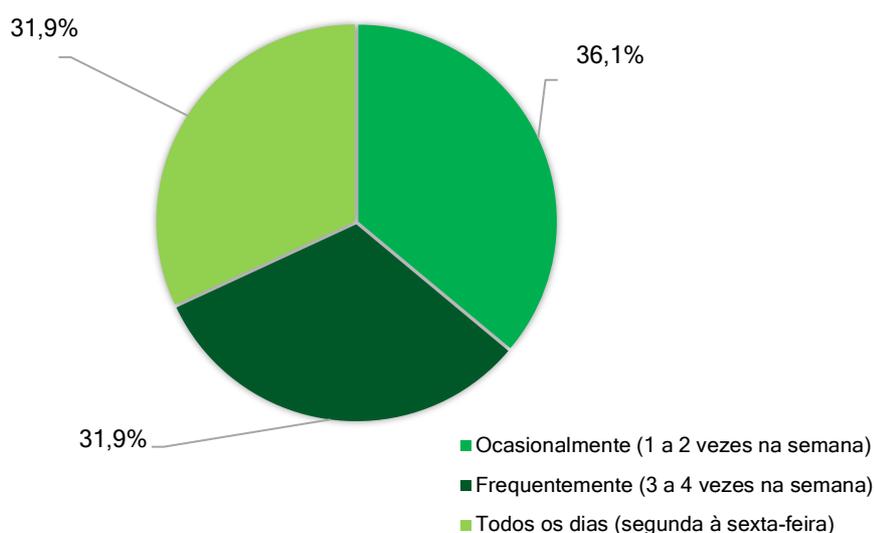


Figura 10: Percentual de frequência que utiliza os espaços como copa, sala de convívio e refeitórios para realização das refeições. n=206.

Acerca do número de equipamentos (micro-ondas e geladeiras) nestes ambientes, 68% dos respondentes não consideram adequado o número de micro-ondas (Figura 11) e 56,8% não consideram a quantidade de geladeiras adequadas para armazenamento de refeições nestes espaços (Figura 12).

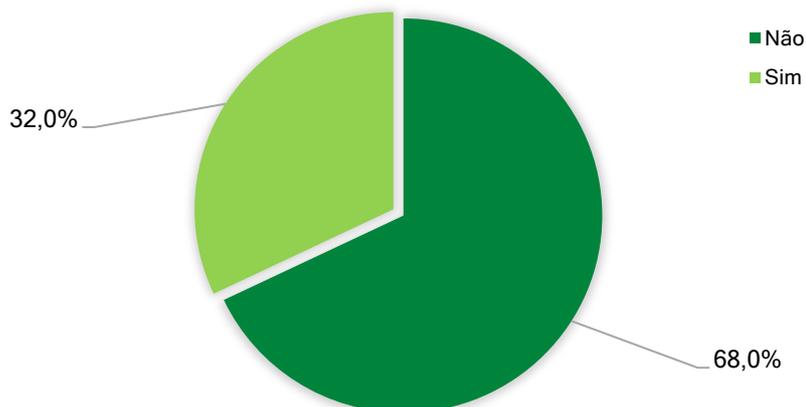


Figura 11: Respostas dos usuários que consideraram adequado e não adequado o número de micro-ondas nas copas, salas de convívio e refeitórios do *campus* Maré. n=206.

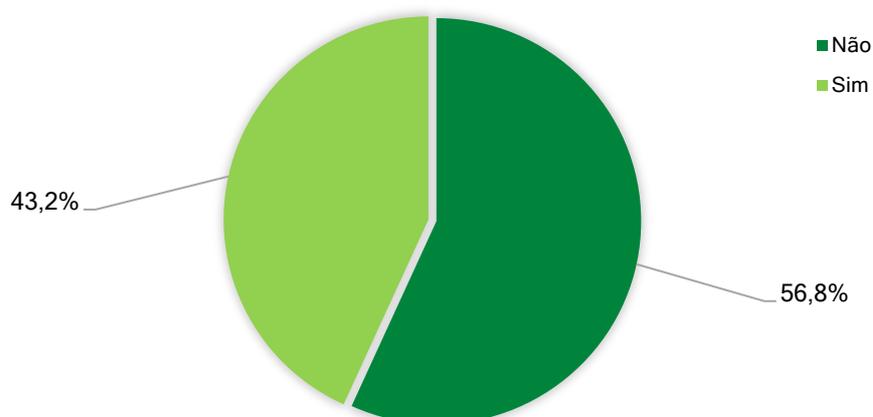


Figura 12: Respostas dos usuários que consideraram adequado e não adequado o número de geladeiras nos espaços de convívio para o armazenamento de refeições no *campus* Maré. n=206.

As orientações aos trabalhadores sobre o transporte e armazenamento correto de suas refeições auxiliam nas questões referentes à segurança alimentar e nutricional nestes ambientes, evitando a ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Segundo os dados do questionário, 6,8% dos usuários respondentes declararam terem recebido orientações sobre essa temática (Figura 13).

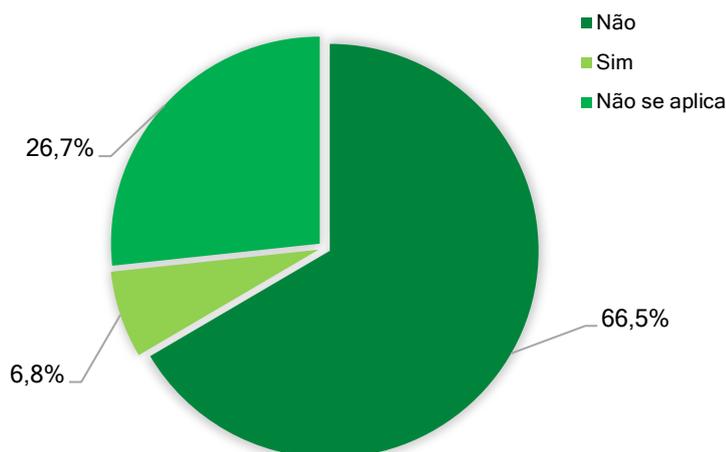


Figura 13: Relato dos trabalhadores que receberam alguma orientação de como armazenar e/ou transportar sua marmita para o trabalho no *campus* Maré. n=206.

## Seção 5 – Informações sobre agroecologia

Nesta seção, foram abordadas perguntas sobre sustentabilidade e agroecologia, e 94,7% dos respondentes consideram importantes estes quesitos no serviço de alimentação (Figura 14).

Vale destacar que o aproveitamento dos alimentos em sua totalidade (polpa, folhas, cascas, sementes e talos) se torna uma excelente estratégia alimentar, uma vez que grande parte dos alimentos que são descartados contém grande quantidade de nutrientes e valor nutricional. Além disso, essa prática contribui para a redução da quantidade de resíduos gerados e, conseqüentemente, redução dos desperdícios de alimentos. Nesse sentido, a respeito da alimentação produzida a partir das cascas e talos dos alimentos, 94,7% dos trabalhadores respondentes acharam interessante (Figura 15).

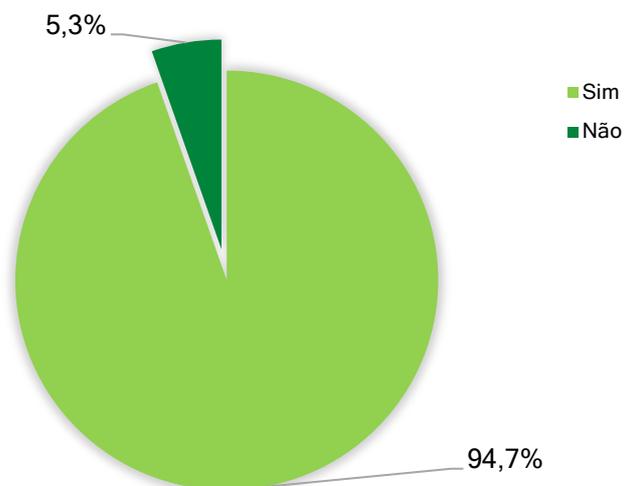


Figura 14: Percepção dos usuários quanto à importância dos quesitos de sustentabilidade nos serviços de alimentação no *campus* Maré. n=206.

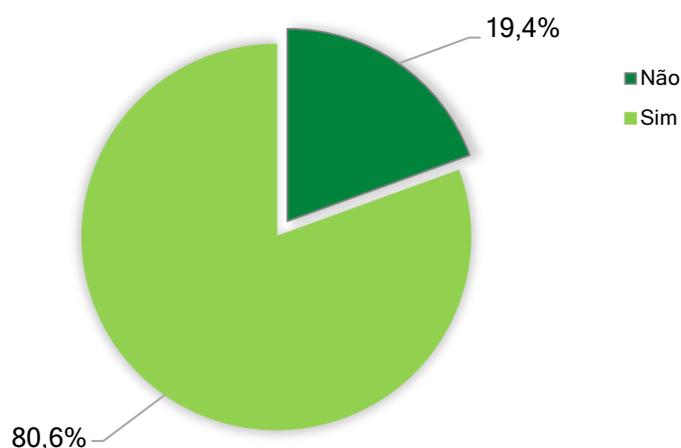


Figura 15: Percentual do interesse dos trabalhadores quanto à alimentação produzida a partir das cascas e talos dos alimentos no *campus* Maré. n=206.

O questionário demonstrou ainda que 85,4% dos respondentes consideram a necessidade de que as premissas da agroecologia pautem suas escolhas e/ou ofertas alimentares no *campus* Maré (Figura 16). Dentro do percentual de usuários que não acharam necessário, foi observado que a maioria dos trabalhadores (63,3%) alegaram não compreender o conceito da agroecologia, 30% destacaram a questão econômica e 6,7% declararam não se preocupar com a temática da agroecologia (Figura 17).

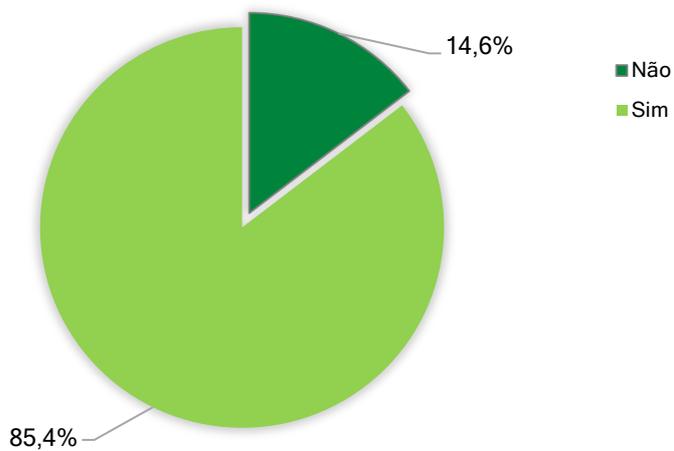


Figura 16: Relatos dos trabalhadores que consideram e não consideram a necessidade de que as premissas da agroecologia pautem suas escolhas e/ou ofertas alimentares no *campus* Maré. n=206.

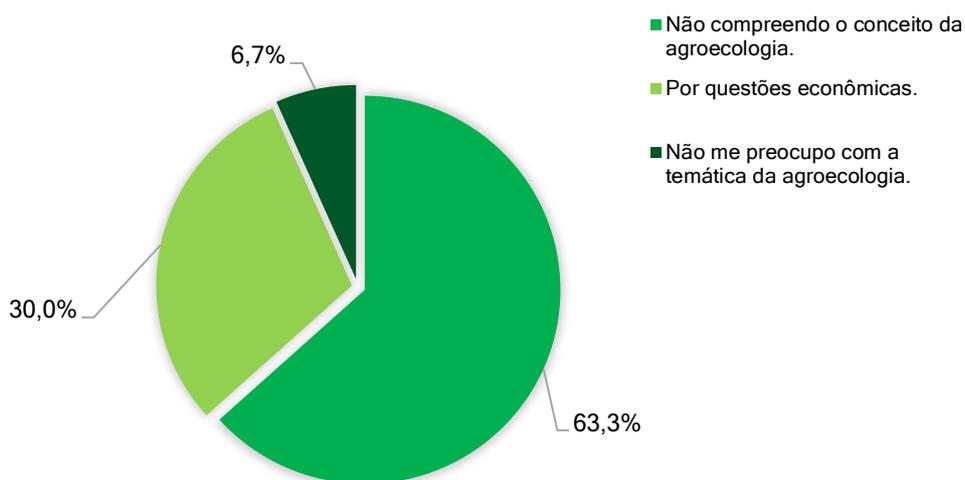


Figura 17: Percentual quanto ao motivo dos trabalhadores não acharem necessárias as premissas da agroecologia no *campus* Maré. n=30.

Adentrando na parte final do mapeamento dos ambientes alimentares do *campus* Maré, foi realizada a categorização das respostas abertas. Neste campo obtivemos a narrativa de 96 usuários. A Figura 18 demonstra as temáticas mais abordadas nas narrativas.

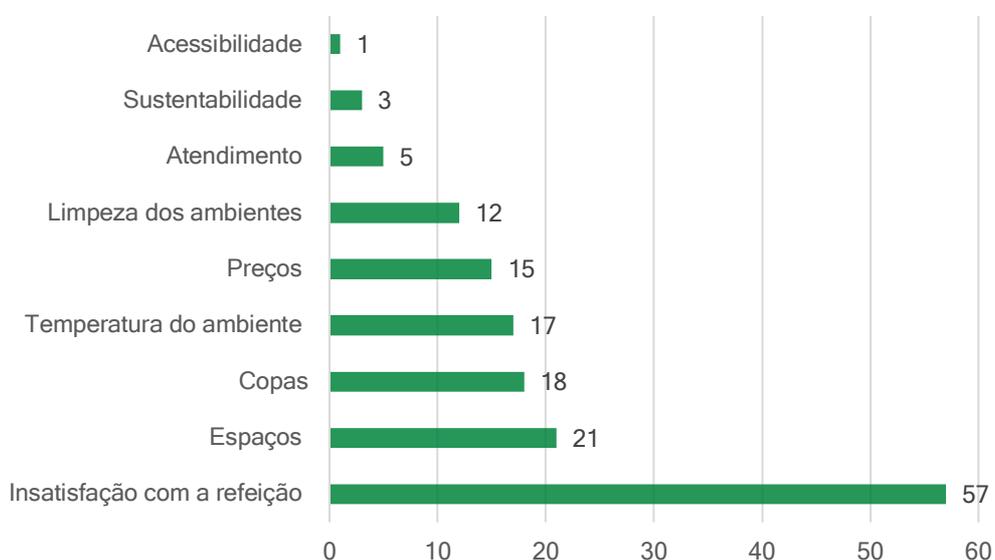


Figura 18: Temáticas de acordo com as narrativas dos usuários participantes. Foram consideradas as múltiplas respostas para fins de categorização. n=96.

---

## Considerações finais

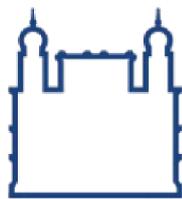
Mediante a avaliação e mapeamento dos ambientes alimentares do *campus* Maré, considerando as premissas do Guia Alimentar para a População Brasileira e o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional, este instrumento se torna fundamental para a construção de ações e estratégias para uma alimentação adequada e saudável para os trabalhadores, estudantes e usuários da Fiocruz, considerando a diversidade de processos laborais e seus vínculos.

E, ainda, por meio desse tipo de análise, é possível mapear a necessidade de políticas institucionais no campo da alimentação e nutrição voltadas aos trabalhadores, tendo em vista a variedade de alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias, seguindo recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e compreendendo as diversas dimensões relacionadas à alimentação, tendo em consideração a questão da desigualdade econômica e social.

Nesse sentido, vale destacar a importância de ambientes e territórios saudáveis para os trabalhadores e coletividades, identificando oportunidades de melhorias nos ambientes alimentares já existentes e de inclusão da promoção da saúde nas ações e atividades desenvolvidas, de maneira participativa e dialógica.

Dessa forma, considerando as narrativas de um conjunto de usuários foi possível identificar a demanda da oferta por uma alimentação saudável e adequada nos restaurantes e lanchonetes da Fiocruz, contribuindo, assim, para garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Importante salientar a necessidade de um olhar sensível para os modelos de contratação de serviços de alimentação realizados institucionalmente, seja autogestão e/ou processos licitatórios, que possam sempre contemplar a oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados, o incentivo à aquisição e consumo de alimentos agroecológicos, a adoção de medidas para mitigar a oferta de alimentos processados e ultraprocessados e, ainda, a proibição da venda direta, promoção e publicidade de alimentos ultraprocessados.



Ministério da Saúde

**FIOCRUZ**

**Fundação Oswaldo Cruz**