Carta à RASBRAN

(em resposta aos comentários dos editores sobre o artigo submetido)

Artigo: Equipamentos Públicos frente à agenda pública para promoção da alimentação saudável: um estudo nos Restaurantes Populares do Rio Grande do Norte

Inicialmente, gostariamos de agradecer os apontamentos e sugestões realizadas, todos os autores leram, discutiram e consideraram pertinentes, procedecendo os ajustes, conforme os pontos principais identificados a seguir:

“(1) rever o artigo no sentido de utilizar apenas o guia alimentar novo, de 2014, como referência para comparações e discussões. Todas as comparações quantitativas acerca do guia antigo, de 2008, devem ser suprimidas, já que o guia atual não preconiza a vertente quantitativa de alimentação saudável. Nesse sentido, é necessário reescrever a discussão e conclusão do artigo, explorando os resultados à luz do novo guia, da comensalidade, etc.”

Todo o artigo foi revisado com análise apenas a partir do novo guia. Ao que se adequou todas as análises posteriores contidas na discussão e conclusão.

“(2) remover do artigo toda a parte relativa aos materiais educativos, pois isso foge do objetivo do estudo. Ressalta-se que o texto não apresenta referencial teórico em educação, nem embasamento metodológico para isso. A possibilidade de desenvolver materiais educativos com base no estudo pode ser mencionada no artigo como um possível desdobramento do trabalho, mas não como resultado.”

Toda a parte relativa ao material educativo elaborado em meio às ações extensionsitas decorrentes da pesquisa apresentada foi suprimida do artigo, concordamos que essa parte precisaria de maior aporte teórico que não foi explicitado, confundindo os resultados alcançados.

“(3) Aprimorar substancialmente a parte qualitativa de investigação. O artigo carece dos métodos qualitativos utilizados, e precisa sistematizar melhor os resultados qualitativos. Essa parece ser uma parte intertessante do trabalho, que merece mais destaque e investimento no texto.”

O método qualitativo utilizado foi explicado e incluida sua referência.

**Em relação às modificações ocorridas no texto, todos os trechos alterados estão destacados em azul, contudo a marcação de exlusão e inclusão foi deixada ativada no texto do word para o caso de necessidade de consulta. Seguem os destaques para as correções efetuadas:**

**Título**:

Recomenda-se alterar para “Equipamentos públicos para promoção da alimentação saudável: um estudo em restaurantes poopulares do Rio Grande do Norte.

A sugestão foi acatada.

**Resumo**: favor ajustar o resumo nos seguintes pontos descritos abaixo:

- Colocar em métodos quantos restaurantes foram avaliados e o ano da avaliação. - Não ficou claro o delineamento do estudo (estudo de caso ou transversal?). Sugerimos que mencione apenas como estudo transversal.- Na parte de métodos do resumo, deletar a etapa 4 sobre materiais educativos.

Todas as solicitações foram atendidas, o resumo e abstract foram revisados após as alterações.

**Introdução**: É preciso explorar mais na introdução do artigo com quais conceitos está trabalhando, visto que em alguns trechos menciona alimentação saudável e em outros o conceito mais ampliado de alimentação adequada e saudável adotado pela Política Nacional de SAN. O mesmo ocorre com a EAN, visto que em alguns trechos os autores citam a Educação Nutricional e em outros deixam mais claro estarem trabalhando com o conceito de Educação Alimentar e Nutricional.

- Reduzir o 6º parágrafo para dar mais objetividade à ideia abordada.

- Recomenda-se contextualizar o tema "Restaurante Popular" no Brasil para depois restringir para o estado do Rio Grande do Norte.

- Especificar o número de refeições servidas no seguinte trecho: “Diante da grande representatividade em número de refeições servidas”

- Rever o 7º parágrafo da introdução pois ficou sem conexão com o restante. Sugere-se citar o Guia Alimentar de 2014 no 2º parágrafo e retomar este assunto na discussão.

As soliictações foram efetuadas, sendo introduzido um 6º paragrafo e 9º paragrafo, pág. 2, referentes às recomendações.

**Objetivo**:

- Recomenda-se rever o objetivo do artigo, pois este estudo específico não aborda diferentes “equipamentos”, uma vez que só avaliou nos Restaurantes Populares (um tipo de equipamento). Foi feita sugestão de escrita do objetivo na versão anexa do manuscrito.

O objetivo foi reescrito: “Dessa forma, o presente trabalho teve por objetivo avaliar a refeição ofertada nos restaurantes populares do Rio Grande do Norte, enquanto equipamentos públicos de SAN, frente às diretrizes para a promoção de uma alimentação adequada e saudável.”, na pagina 3

**Métodos**:

- Explicitar quem realizou as “visitas in loco” e se houve treinamento da equipe.

Foi melhor explicada essa parte na Etapa 2 da metodologia, página 3, destacada em azul

- Explicar como foi avaliado o “rendimento de cada preparação”.

Foi acrescentado um trecho explicativo, no último paragrafo da etapa 2, pagina 4

- Explicar melhor a etapa de identificação dos temas sobre promoção da alimentação saudável e deixar mais claro esse assunto em “resultados". Não fica claro como foi feita a anotação, as categorias de analise e a forma de análise de texto. É preciso explicar melhor.

Toda a Etapa 3(observação não pariticpante) constante da metodolgia do trabalho foi explicada com relação ao método utilizado, com acrescimos ao final da página 4 e inicio da pag 5

- Explicar melhor a etapa de pesagem. Quantas porções de cada preparação foram pesadas? Foi feita média para se chegar no valor da porção de cada restaurante? Ou foi feita somente uma pesagem de cada preparação?

Duas proções foram pesadas, utilizou-se a média das pesagens. Essa parte foi melhor descrita na etapa 2 da meotdologia, com acrescimos destcados em azul na pagina 3 e 4

- Deixar claro quem realizava o porcionamento de cada preparação (manipuladores ou comensais?)

Sim, os manipuladores. Acrescentou-se uma explicação sobre o sistema de distribuição nos restaurentes e porcionamento.

- Dizer quem forma os “observadores” na reunião

Os observadores foram dois dos pesquisadores do estudo, professores do curso de Nutrição da UFRN. Estes foram explicitados na descrição da etapa 3, 1º paragrafo da página 4.

**Resultados**:

* Não subdividir o resultado em subseções. Colocar de forma contínua.

Acatado, supirmida as sessões destacadas anteriormente

* Tabela 1 - Prato principal/Opção ao prato principal – os valores foram obtidos com a média dos 4 restaurantes? Deixar claro essa informação. Para as demais preparações o valor está por restaurante e para o prato principal não houve essa divisão na tabela. Esclarecer.

Sim, os valores da tabela foram obtidos com a média dos 4 dias para as preparações que se repetiam diariamente. O prato principal foi diferente, incluisve da opção, nos 4 dias do estudo. Foi esclarecida essa parte no texto, optando-se por dividir a tabela de modo a facilitar a visualização e compreensão das médias.

- Colocar RN no título da tabela 1 e colocar no rodapé da tabela o que é R1, R2,R3 e R4.

Ok, realizada a inclusão nos quadros (1 e 2) e tabelas (1 e 2) referentes ao cardápio

- Na tabela 1 não tem a porção da sobremesa. Rever.

Incluída na tabela 1 (página 6).

- “Os pratos prontos tiveram em média 571g + 61,6g, montados com o prato principal proteico, não variando significativamente” : recomenda-se não utilizar termos estatísticos, já que não se trata de resultado de análise estatística. E não apresentar comparações com porções do guia antigo.

Ok, sugestão acatada e corrigida

- Melhorar a descrição do tópico “Adequação dos cardápios para promoção da alimentação saudável: percepção dos nutricionistas”. Poderia trazer os pontos que foram elencados na reunião para justificar as modificações nos cardápios e depois fazer uma análise de quantos e quais tinham relação com a promoção da alimentação saudável. Somente a numvem de temas não esclarece o leitor.

Procedeu-se a explicação dos pontos ressaltados com a inclusão de dois parágrafos finais na páginas 7 e 5 parágrafos na página8, destacados em azul.

* Recomenda-se excluir do artigo toda a seção “Propostas para Educação Alimentar e Nutricional (EAN)”. Propostas de EAN são desdobramentos do trabalho realizado e não resultados. Essas propostas podem ser mencionadas sucintamente ao final do artigo (na discussão ou conclusões), mas não devem vir como seção de resultados. Isso principalmente por não fazerem parte do objetivo do trabalho. Destaca-se que todo o artigo possui enfoque na avaliação dos restaurantes. Não é trabalhado no artigo aspectos de fundamentação teórica sobre EAN e nem aspectos metodológicos essenciais para a construção de materiais educativos.

Os autores concordam com a recomendação. Toda parte de Propostas para Educação Alimentar e Nutricional foi suprimida, sendo mantido em um parágrafo, o 3º da conclusão, sua importancia como desdobramento de pesaquisas e apoio ao controle social.

**Discussão**:

- Deve-se rever toda a seção de discussão com ênfase em trazer mais objetividade (trechos confusos e que não trazem uma reflexão sobre os principais pontos encontrados e seu desdobramento na população).

Toda a discussão foi refeita, com acréscimos e mudanças extensivas em 15 dos parágrafos que a compõe, todos mantidos destacados em cor azul. Sete novas referências foram incluidas (destacadas em azul) e 2 retiradas.

- Os 5 primeiros parágrafos desta seção devem ser realocados em "resultados".

Ok, foram realocados e revisados para compor o texto dos resultados.

- É necessário comentar sobre o impacto dos achados para a SAN dos usuários dos restaurantes populares. No caso, discutir no sentido ampliado de SAN, incluindo direitos humanos.

Ok, realizado (3º parágrafo da página 10).

-Reocmenda-se incluir na discussão comentários sobre SAN em outros equipamentos públicos para além de restaurantes para depois restringir para SAN nos RP. (Isso já que o título do artigo e a introdução sugerem que o texto vai abordar equipamentos públicos, utilizando os RP como exemplo).

Ok, foi introduzida a discussão (parágrafos 3,4 e 5 da página 10)

- Debater mais as estratégias para o incentivo da SAN no espaço dos RP. Como os RP podem contribuir para estratégias de SAN? E De promoção da alimentação saudável? Os RP são um espaço importante para a promoção de alimentação saudável, de SAN e de saúde. Isso precisa aparecer com ênfase na discussão.

Ok, foram introduzidas novas referências para a discussão neste aspecto (parágrafos 1 e 2 da página 11)

- Não existem outros estudos que também avaliem SAN em restaurantes populares? Se não, explicar. Se sim, inserir na discussão. Por exemplo, abordar quais as dificuldades encontradas para promoção da alimentação saudável nesse espaço. Caso não tenham muitos estudos em RP, comentar sobre estudos em outros equipamentos. - Trazer o papel dos equipamentos públicos. Dificuldades e ganhos.

Sim, foram inseridas novas bibliografias com estudos de SAN em RP, no Brasil e no Nordeste, dando-se ênfase nos 2 últimos parágrafos da discussão.

- Trazer os pontos fortes e fracos do presente trabalho e como os pontos fracos foram trabalhados para minimizá-los.

Buscou-se fazer um resumo desses pontos, ao final da conclusão (2 últimos parágrafos)

- Trechos que comparam porções com o guia alimentar antigo, tais como “a porção média da salada (alface, cenoura e repolho), foi um pouco inferior (56,2 + 11,3 g) à porção média da somatória destes 3 vegetais (76,6 g) segundo o Guia Alimentar. Verificou-se ainda, que a oferta de porções de feijão (134,8 + 47,4 g) e farofa (41,5 g) foram superiores às recomendadas no Guia Alimentar, que são, respectivamente, 80 e 37 gramas12” devem ser totalmente suprimidos do artigo. O Guia Alimentar que traz recomendações sobre porcionamentos dos diferentes alimentos é a versão anterior à atual. O Guia de 2014 trabalha os conceitos de alimentos minimamente processados, processados e ultraprocessados e do padrão da alimentação em seus múltiplos aspectos. Desta forma, recomenda-se manter os resultados de porcionamento dos alimentos nos diferentes restaurantes, estabelecer um comparativo entre eles (se houve grande variação ou não, na seção de resultados) e fazer na discussão um paralelo da análise do porcionamento com o que o novo Guia preconiza, ou seja, discutir em uma perspectiva mais qualitativa.

Todo o texto que utilizou parametros quantitativos foi revisado, dando enfase as novas recomendações qualitativas constantes do novo Guia Alimentar.

- O 6º parágrafo está sem conexão com o restante do texto. Cita um artigo, mas não faz uma reflexão com os achados do presente estudo.

Ok, foi ajustado.

- No 11º parágrafo deve-se inserir referências de suporte para a afirmação sobre consumo calórico e doenças crônicas (“favorecendo o consumo excessivo de calorias, eles contribuem para o aumento de doenças crônicas não transmissíveis, obesidade, câncer, entre outras, devendo seu consumo ser evitado.”). Somente a referência do Guia alimentar não é suficiente.

Novas referências foram inseridas e discutidas

* Fazer um paralelo entre o cenário obtido no presente estudo e o contexto epidemiológico atual (obesidade, doenças crônicas e consumo alimentar da população brasileira) e com o objetivo da SAN.

Ok, discussão inserida (ultimos parágrafos da pagina 9)

* É necessário abordar se o Restaurante Popular está conseguindo atingir o seu objetivo. Abordar na discussão que o restaurante popular é um espaço social de suma importância para o desenvolvimento crítico da população, o desenvolvimento de ações de EAN e para contribuir para produção social da saúde.

Essa abordagem foi discutida na sessão da discussão. DUVIDA SOBRE O QUE ESCREVER E QUAL PARAGRAFO CITAR

**Conclusão**: rever esta seção após a revisão extensa do artigo, com base nos comentários supracitados.

Toda a conclusão foi revisada com base nos ajustes relaizados a partir dos comentários efetuados diante da avaliação do artigo, sendo acrescentado 2 parágrafos, desctacados em azul.

*Os autores*