

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ – MACAÉ
INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

YOHANA FERREIRA FARIAS

CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR DA CIDADE
UNIVERSITÁRIA DE MACAÉ- RJ

MACAÉ - RJ

2023

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ – MACAÉ
INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

YOHANA FERREIRA FARIAS

CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR DA CIDADE
UNIVERSITÁRIA DE MACAÉ- RJ

Trabalho de Conclusão de Curso,
apresentado como requisito parcial para
obtenção do título de Bacharel em Nutrição,
Centro Multidisciplinar de Macaé, Instituto de
Alimentação e Nutrição, Universidade Federal do
Rio de Janeiro.

Orientadora: Naiara Sperandio

Coorientadora: Laís Vargas Botelho

MACAÉ - RJ

2023

CIP - Catalogação na Publicação

F224
Farias, Yohana Ferreira
Caracterização do ambiente alimentar da Cidade Universitária de Macaé-RJ /
Yohana Ferreira Farias - Macaé, 2024.
42 f.

Orientador(a): Naiara Sperandio.

Coorientador(a): Laís Vargas Botelho.

Trabalho de conclusão de curso (graduação) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Alimentação e Nutrição, Bacharel em Nutrição, 2024.

1. Ambiente Alimentar. 2. Serviço de alimentação 3. Alimentação saudável.
4. Universidade. I. Sperandio, Naiara, orient. II. Botelho, Lais Vargas, coorient.
III. Título.

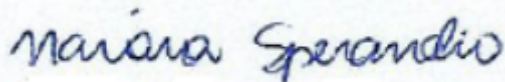
CDD 613

FOLHA DE APROVAÇÃO

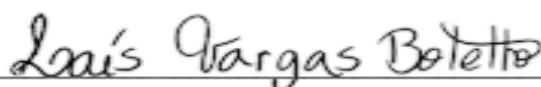
CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR DA CIDADE UNIVERSITÁRIA DE MACAÉ-RJ. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro – Campus UFRJ-Macaé, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau em bacharel em Nutrição.

Aprovado em: 05/04/2024.

BANCA AVALIADORA



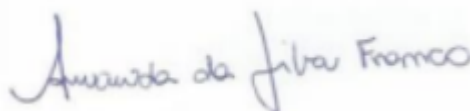
NAIARA SPERANDIO
(Orientadora)



LAÍS VARGAS BOTELHO
(Co-orientadora)



LUANA SILVA MONTEIRO
<http://lattes.cnpq.br/5232488518757449>



AMANDA DA SILVA FRANCO
<http://lattes.cnpq.br/7351117583568336>

RESUMO

O Ambiente Alimentar Universitário (AAU) é considerado um ambiente alimentar organizacional uma vez que está disponível para um grupo restrito de pessoas vinculadas à instituição, incluindo alunos ou servidores. Como o início da vida adulta dos estudantes universitários é uma fase crucial para a consolidação de hábitos que podem perdurar ao longo dos anos de vida, objetivou-se caracterizar o ambiente alimentar Cidade Universitária de Macaé-RJ (UFRJ, UFF e FeMASS). Trata-se de um estudo transversal e descritivo, realizado de março a junho de 2023, com todos os estabelecimentos comerciais que vendem alimentos para consumo imediato, dentro e no entorno da cidade universitária. Utilizou-se um Instrumento de Avaliação dos Serviços de Alimentação (IASA), proposto por Rodrigues *et al.* (2014), que gera um escore variando entre 0 a 36 pontos. As variáveis foram analisadas por meio do software SPSS versão 20. Ao todo, foram encontrados 21 estabelecimentos, 2 deles localizados dentro da cidade universitária e 19 no entorno. Dentre esses estabelecimentos, 40,9% eram lanchonetes e 59,1%, restaurantes, incluindo o serviço de distribuição de quentinhas instaurado pela UFRJ. Em relação à disponibilidade de alimentos, havia oferta de petiscos em 50% dos estabelecimentos, saladas em 72,7%, arroz em 63,6%, feijão em 50%, bebidas em 95,5% e sobremesas em 86,4%. Além disso, todos os estabelecimentos forneciam algum produto de adição, como sal, azeite e molhos. Como facilitadores para a alimentação saudável, foi observado que em 90,9% dos estabelecimentos os itens com menor teor açúcar, gordura, sódio e/ou integrais custavam igual ou menos quando comparados aos usuais. Em contrapartida, o estímulo ao consumo de frutas, verduras e produtos integrais, assim como a disponibilidade de porções em tamanho reduzido foi observado em apenas 13,6% dos estabelecimentos. Ao calcular o escore de saudabilidade obteve-se uma média de 15,31 pontos (DP=2,95). Conclui-se que o AAU da cidade universitária de Macaé não é promotor da alimentação saudável, com baixa pontuação dos estabelecimentos para o escore de saudabilidade. Esses achados reforçam a importância do desenvolvimento de ações eficazes de promoção da alimentação saudável.

Palavras chaves: Ambiente alimentar; universidade; serviços de alimentação; alimentação saudável.

ABSTRACT

The University Food Environment (UFE) is considered an organizational food environment since it is available to a restricted group of people linked to the institution, including students or staff. As the beginning of young adulthood for university students is a crucial phase for the consolidation of habits that can last throughout life, the objective was to characterize the food environment of the University City of Macaé-RJ (UFRJ, UFF, and FeMASS). This was a cross-sectional and descriptive study, conducted from March to June 2023, with all commercial establishments selling food for immediate consumption, inside and around the university city. An Instrument for Assessing Food Services (IASA), proposed by Rodrigues *et al.* (2014), was used, generating a score ranging from 0 to 36 points. The variables were analyzed using SPSS software version 20. In total, 21 establishments were found, 2 of them located inside the university city and 19 in the surrounding area. Among these establishments, 40.9% were snack bars and 59.1% were restaurants, including the meal distribution service established by UFRJ. Regarding the availability of food, snacks were offered in 50% of the establishments, salads in 72.7%, rice in 63.6%, beans in 50%, beverages in 95.5%, and desserts in 86.4%. Additionally, all establishments provided some additional product, such as salt, olive oil, and sauces. As facilitators for healthy eating, it was observed that in 90.9% of the establishments, items with lower sugar, fat, sodium, and/or whole grains cost the same or less when compared to regular items. In contrast, the promotion of fruit, vegetables, and whole products, as well as the availability of smaller portions, was observed in only 13.6% of the establishments. When calculating the healthiness score, an average of 15.31 points (SD=2.95) was obtained. It is concluded that the UFE of the university city of Macaé is not a promoter of healthy eating, with low scores for the healthiness score of the establishments. These findings reinforce the importance of developing effective actions to promote healthy eating.

Keywords: Food environment; university; food services; healthy eating.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	7
2. REFERENCIAL TEÓRICO	8
2.1 Conceitos e modelos teóricos sobre ambiente alimentar	8
2.2 Ambiente alimentar universitário.....	10
2.3 Instrumentos de avaliação do ambiente alimentar.....	12
3. JUSTIFICATIVA.....	15
4. OBJETIVOS	17
4.1 Objetivo geral.....	17
4.2 Objetivos específicos	17
5. MÉTODOS.....	18
5.1 Delineamento e contexto do estudo	18
5.2 Coleta de dados.....	18
5.3 Análise estatística	21
5.4 Aspectos éticos	21
6. RESULTADOS.....	22
7. DISCUSSÃO.....	28
8. CONCLUSÃO.....	32
9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	33

1. INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar trata-se de um dos principais componentes dos sistemas alimentares, pois, pode ser definido como qualquer área onde os alimentos são adquiridos e/ou consumidos, levando em conta os contextos (físico, econômico, político, sociocultural e demográfico) da região (SWINBURN, 2013). Esses contextos, por sua vez, são influenciados pela indústria de alimentos, governo, sociedade e preferências individuais. Logo, mediante a um desequilíbrio no sistema alimentar, há uma modificação do ambiente, que conseqüentemente altera o hábito alimentar e influência no estado nutricional da população (RIBEIRO *et al.*, 2017; HONÓRIO, 2020).

Os sistemas alimentares compreendem todos os processos envolvidos desde a produção dos alimentos, até sua comercialização e consumo. As alterações causadas pela mecanização, urbanização e globalização desses sistemas tiveram impacto significativo na cadeia de abastecimento de alimentos. Um dos principais impactos observados nos ambientes alimentares foi o aumento da oferta de produtos ultraprocessados em detrimento de alimentos *in natura* nutricionalmente balanceados (HONÓRIO, 2020; ARAUJO, 2023).

O ambiente alimentar universitário (AAU) é um espaço organizacional que abrange as infraestruturas físicas, a variedade de locais de refeição disponíveis e o mercado informal. Esse ambiente é destinado a um grupo específico de pessoas vinculadas à instituição, como estudantes e funcionários (CASTRO & CANELLA, 2022). De acordo com um estudo publicado na revista *Cadernos de Saúde Coletiva*, o ambiente alimentar universitário apresentou maior oferta de alimentos não saudáveis, expondo barreiras na promoção de práticas alimentares mais adequadas (BATISTA *et al.*, 2020). Vale ressaltar que a temática do ambiente alimentar universitário no Brasil vem sendo explorada nos últimos anos, no entanto, a avaliação do ambiente ainda é um dos grandes desafios atuais para os pesquisadores uma vez que o instrumental ainda se encontra em fase de consolidação (FRANCO, 2016).

A caracterização dos ambientes é de suma importância para o entendimento do impacto dos sistemas alimentares e da distribuição de alimentos sobre a alimentação. Tal importância é reforçada pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira que elabora princípios básicos para uma alimentação saudável, incluindo

reflexões sobre produção de alimentos e sustentabilidade (BRASIL, 2014). Nesse sentido, o conhecimento acerca dessa conjuntura permite a identificação de possíveis áreas de intervenção visando melhorar o estado nutricional da população por meio de hábitos alimentares provenientes de dietas saudáveis e sustentáveis, do ponto de vista social, econômico e ambiental (LANCET, 2019; ARAUJO, 2023).

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Conceitos e modelos teóricos sobre ambiente alimentar

A alimentação é um componente primordial da vida humana e, ao contrário do que se pensa na perspectiva biomédica sobre alimentação, definida por Pollan (2008) como “nutricionismo”, o comportamento alimentar é resultado do impacto de fatores de diferentes contextos. Dessa forma, a complexidade do comportamento alimentar deve ser considerada ao analisar a alimentação saudável (POLLAN, 2008; STORY *et al.*, 2008). Durante a realização da compra ou consumo de determinado alimento, os indivíduos de maneira consciente e inconsciente, exercem um conjunto de decisões que caracterizam as suas escolhas alimentares (HAMILTON *et al.*, 2000). Essas escolhas alimentares e o estado nutricional, por sua vez, sofrem influência direta do ambiente alimentar, caracterizado por Swinburn *et al.*, (1999) como o conjunto dos meios físico, econômico, político e sociocultural, oportunidades e condições.

O modelo teórico ANGELO (*Analysis Grid for Environments Linked to Obesity* - Grade de Análise de Ambientes Ligados à Obesidade) foi elaborado por Swinburn, Egger & Raza (1999) com o intuito de contribuir para o entendimento da relação do ambiente com as práticas alimentares, e, conseqüentemente auxiliar na elaboração de intervenções ambientais para prevenção da obesidade. Dessa forma, o modelo classifica o ambiente em duas dimensões, são elas: macroambiental, quando a dimensão é capaz de influenciar toda a população e abrange dinâmicas que ultrapassam as fronteiras de determinado país, não sendo controláveis pelos indivíduos; e microambiental, que se trata da dimensão caracterizada pelos espaços que reúnem grupos de pessoas e, por isso, os indivíduos e coletividades possuem maior poder de influência.

Como exemplos de componentes macroambientais tem-se a política macroeconômica, a política agrícola, o comércio internacional de alimentos e o desenvolvimento urbano, enquanto que, exemplos de componentes microambientais seriam escolas, universidades, locais de trabalho e bairros. Além disso, o ambiente também pode ser classificado em quatro tipos, são eles: o físico que engloba o que está disponível, levando em conta fatores palpáveis e serviços; o econômico que diz respeito ao preço dos alimentos, ao poder aquisitivo da população, as taxações e

aos subsídios financeiros; o político que abrange as regras institucionais e as leis; e o sociocultural que se refere a crenças, atitudes e normas sociais relacionadas à alimentação. Por fim, considerando as características do ambiente, os autores também propõem a classificação do mesmo em leptogênico ou obesogênico, de acordo com o incentivo do consumo energético elevado e falta de espaços que propiciem escolhas saudáveis (SWINBURN; EGGER; RAZA, 1999).

Glanz *et al.* (2005) foram responsáveis por elaborar um modelo teórico diferente sobre o tema, onde os ambientes alimentares são divididos em quatro tipos que contemplam componentes políticos, ambientais e individuais capazes de influenciar o comportamento e as práticas alimentares dos indivíduos. Assim, o ambiente alimentar comunitário caracteriza-se pelo acesso e disponibilidade dos alimentos em determinada área. Nesse sentido, para sua análise devem ser considerados a quantidade de estabelecimentos que fazem a comercialização de alimentos, sua localização, os tipos de serviços ofertados e a dinâmica de funcionamento dos locais.

Em contrapartida, o ambiente alimentar organizacional normalmente não está disponível para a população em geral, apenas para um grupo restrito de pessoas, como é o caso de igrejas, universidades, escolas, trabalhos e presídios. Vale ressaltar que o ambiente alimentar domiciliar também faz parte do ambiente organizacional, sendo esse, o tipo mais complexo e dinâmico em função da influência sofrida pela disponibilidade de alimentos e pelos hábitos alimentares dos residentes responsáveis pela compra e preparo das refeições. Já o ambiente do consumidor diz respeito à comercialização dos alimentos e, por isso, está relacionado com a forma como os alimentos são fornecidos e apresentados aos compradores. Dessa forma, abrange fatores como embalagem, tamanho da porção, condições de estocagem, rotulagem nutricional e preço. Por fim, tem-se o ambiente de informação que engloba todas as informações e publicidade de alimentos veiculadas pelas mídias (televisiva, impressa e internet). Assim, diferentemente dos outros tipos, o ambiente de informação é capaz de influenciar as esferas regional e nacional uma vez que está presente nos diversos espaços com oferta de alimentos (Glanz *et al.*, 2005).

2.2 Ambiente alimentar universitário

O ambiente alimentar universitário é caracterizado como um ambiente alimentar organizacional uma vez que está disponível para um grupo restrito de pessoas que fazem parte da instituição, sejam elas alunos e/ou servidores. Esse tipo de ambiente é complexo principalmente a nível institucional. Tal nível contempla os elementos físicos existentes, o conjunto de espaços de alimentação disponibilizados e o mercado informal. Ou seja, além dos serviços de alimentação comercial, também existe a venda de produtos alimentícios pelos membros da organização, principalmente estudantes, a fim de complementar a renda. Esse mercado informal não é regulamentado através de estruturas formais e é de difícil caracterização, uma vez que é instável (GÁLVEZ ESPINOZA *et al.*, 2017; CASTRO & CANELLA, 2022).

Os estudantes universitários são compostos em maioria por jovens adultos na faixa entre 18 e 25 anos que, ao ingressarem na universidade, muitos se deparam pela primeira vez com a necessidade de planejar suas demandas alimentares, além de conciliá-las com as novas atividades acadêmicas que consomem grande parte do tempo disponível. Essa inexperiência para pensar na própria alimentação somada às circunstâncias acadêmicas e a falta de tempo, podem contribuir para escolhas alimentares inadequadas, como a substituição de refeições completas por lanches e/ou produtos ultraprocessados com alto teor energético (PETRIBÚ *et al.*, 2009; FEITOSA *et al.*, 2010). Como os estudantes passam boa parte do seu tempo na universidade durante os anos de graduação, esse é caracterizado como um período valioso para a promoção da alimentação saudável e desenvolvimento de um comportamento alimentar adequado que será refletido no restante da vida adulta (FRANCO, 2016; PEREZ *et al.*, 2016).

A fim de mapear o impacto dessas mudanças na vida dos estudantes que ingressaram recentemente na universidade, Deliens *et al.* (2013) acompanharam os parâmetros antropométricos de 101 estudantes belgas no primeiro ano da graduação. Os resultados obtidos apontam que após um semestre na universidade, os alunos ganharam em média 1,0 kg de peso corporal, sendo 0,8 kg de massa gorda. Esses resultados foram relacionados com determinantes como: assistir mais TV/DVD; comer da casa de amigos; ser do sexo masculino; morar em uma residência estudantil; e possuir menor frequência de leitura e estudo. Contribuindo para a análise do ambiente alimentar das universidades belgas a partir de uma outra

perspectiva, um estudo visando o entendimento da composição nutricional das refeições ofertadas foi elaborado por Lachat *et al.* (2008). Nesse estudo foi observado que as refeições consumidas (330) eram desbalanceadas, com proteína, gordura e sódio em excesso e quantidades insuficientes de carboidratos. Ademais, as preferências alimentares dos estudantes também eram tendenciosas para esses nutrientes em excesso, sendo a batata frita o principal carboidrato dos pratos.

No contexto das universidades americanas, de acordo com a “*American College Health Association*”, no ano de 2012, a maioria dos estudantes (61,1%) consumiam apenas de 1 a 2 porções de frutas por dia e 32,5% dos universitários possuíam excesso de peso ($IMC \geq 25\text{kg/m}^2$) (ACHA-NACHA II, 2013). Já na América do Sul, um estudo feito na Venezuela com 152 estudantes relatou preferência pelo consumo de *fast food* como hambúrguer, cupcake e pizza, além do consumo de frutas em geral ser feito apenas através de sucos e estar atrelado principalmente ao sexo feminino. Em contrapartida, o sexo masculino esteve relacionado com um maior consumo de bebidas alcoólicas (CORREA *et al.*, 2009).

Um aspecto importante a ser abordado é que esse público de jovens adultos tende a ser mais influenciável pelas propagandas de alimentos em função da busca por uma maior autonomia na tomada de decisões, e por isso, possuem maior risco de ganho de peso excessivo nesta fase (DUMMER *et al.*, 2012; GIRZ *et al.*, 2013). Dessa forma, os estudos realizados no Brasil apresentam dados de inadequação da alimentação dos universitários semelhantes aos que foram observados nos estudos de outros países. A dieta desse grupo normalmente não atinge as recomendações nutricionais devido ao alto consumo de refrigerante e doces em detrimento do consumo de leite/derivados, frutas e vegetais. Assim, Souza *et al.* (2010) ao avaliar estudantes de uma universidade pública de São Paulo, encontraram que 99,7% não consumiam a recomendação de cálcio e 97,7% não atingiam a DRI de vitamina E. Outro estudo relevante foi realizado por Marcondelli *et al.* (2008) na Universidade de Brasília que identificou baixos níveis de adequação do consumo de leite e derivados (23,0%), frutas e vegetais (24,9%), carboidratos complexos (25,9%), além de elevado nível de sedentarismo (65,5%). Corroborando tais resultados, ao analisar 863 universitários de Rio Branco-AC, Ramalho *et al.* (2012) observaram que apenas 14,8% tinham o hábito de consumir regularmente frutas e hortaliças, ou seja, cinco ou mais vezes durante a semana.

Outros estudos relevantes foram desenvolvidos mais recentemente visando a caracterização do ambiente alimentar universitário (RODRIGUES, 2014; FRANCO, 2016). Nesse sentido, Rodrigues (2014) constatou, em sua pesquisa aplicada na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), que em cerca de 40% dos estabelecimentos avaliados havia estímulo ao consumo e vantagens financeiras de produtos considerados não saudáveis, enquanto que o estímulo ao consumo saudável foi observado em apenas 22,2%. Já Franco (2016) tinha como objetivo caracterizar o ambiente alimentar de uma universidade pública brasileira, assim como sua dinâmica e mudanças ocorridas ao longo de um ano (2011-2012). Como resultado, observou que havia elevada frequência de estabelecimentos (80%), em ambas as coletas, comercializando itens marcadores de alimentação não saudável, como sanduíches, salgados, crepes e itens de *bomboniere* (guloseimas, balas e bombons). Além disso, ao longo do estudo também foi relatado que houve uma diminuição no número de estabelecimentos que forneciam promoções e combos, passando de 60% para 47%. Todavia, surgiu em 5,9% dos estabelecimentos a opção de aumentar o tamanho da porção adquirida com um acréscimo de preço que era proporcionalmente menor do que o valor da porção original. Por fim, vale ressaltar que as bebidas ultraprocessadas foram encontradas em todos os estabelecimentos analisados.

2.3 Instrumentos de avaliação do ambiente alimentar

Na caracterização dos diversos tipos de ambientes alimentares usualmente são utilizados instrumentos e/ou metodologias. Neste contexto, os instrumentos compreendem os seguintes formatos: o *checklist* é caracterizado como uma lista de alimentos pré-definidos e selecionados através de critérios específicos; o *market basket* também compreende uma lista de alimentos pré-definidos, todavia, esses representam uma dieta total adequada ou um plano dietético padronizado, com alimentos que normalmente são consumidos pela população; já o inventário contempla um levantamento de todos os alimentos; enquanto que entrevista/questionário pode ser realizada por um entrevistador treinado ou preenchido pela própria pessoa que está sendo avaliada, de acordo com uma lista pré determinada de perguntas relacionadas ao ambiente (MCKINNON *et al.*, 2009b; RODRIGUES, 2014).

As metodologias, por sua vez, visam mensurar o grau de acesso dos indivíduos a aspectos do ambiente alimentar. Dessa forma, a tecnologia de Sistemas de Informação Geográfica (GIS) abrange o número de estabelecimentos que fornecem alimentos em determinada área, sua distância, o tipo de alimento comercializado bem como seu preço e a qualidade disponível. Outros métodos também podem ser utilizados, são eles: análise da oferta de alimentos; análise de nutrientes; análise do menu; análise de venda; análise de recibos; e leitura de código de produto universal (UPC) (MCKINNON *et al.*, 2009b; RODRIGUES, 2014).

Para uma análise fidedigna do ambiente alimentar, é imprescindível a avaliação da confiabilidade dos resultados obtidos com a aplicação dos instrumentos. Assim, são utilizadas técnicas (formas equivalentes, teste-reste e metades partidas) e coeficientes (coeficiente de correlação intraclasse, alfa de Cronbach e *kappa*) para avaliar essa confiabilidade. Vale ressaltar que, na medição de dimensões sociais, as modificações contínuas do ambiente dificultam a construção dos instrumentos de aferição e prejudicam a obtenção de elevados graus de confiabilidade. Dessa forma, a fim de ultrapassar tal obstáculo, os resultados de situações semelhantes e sucessivas devem ser comparados (MARTINS, 2006).

O AUDIT-NOVA é um instrumento proposto por BORGES *et al.* (2018) que visa caracterizar o ambiente alimentar de acordo com a nova classificação de alimentos (NOVA) adotada no Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB). Nesse contexto, o instrumento de auditoria tem como objetivo coletar informações acerca do ambiente alimentar do consumidor, podendo ser aplicado em estabelecimentos comerciais como: supermercados/hipermercados de grandes redes; padarias/panificadoras; lojas de conveniência; mercado municipal de frutas e hortaliças; açougue/peixaria/avícola; entre outros. O material elaborado conta com 14 blocos que investigam aspectos relevantes do ambiente, tais como, localização, tipo de comércio, disponibilidade, estratégia de preço e publicidade/propaganda (BRASIL, 2014; BORGES *et al.*, 2018).

Com o intuito de avaliar os recursos disponíveis para a promoção da alimentação saudável em restaurantes comerciais dentro da universidade, Rodrigues (2014) desenvolveu um questionário intitulado Instrumento de Avaliação dos Serviços de Alimentação (IASA). Esse instrumento inclui 25 questões divididas nas seguintes seções: descrição do serviço; avaliação da disponibilidade de

alimentos/preparações; avaliação dos facilitadores e barreiras para a alimentação saudável; e comentários do avaliador. Outro instrumento relevante para o contexto universitário foi elaborado por Franco (2016) e contempla a avaliação de marcadores de alimentação saudável e não saudável. O instrumento em questão trata-se de um *checklist* com questões separadas em blocos temáticos: caracterização do estabelecimento; observação do ambiente; informação; bebidas, alimentos e preparações; itens de conveniência; preços e promoções; e propagandas (RODRIGUES, 2014; FRANCO, 2016).

3. JUSTIFICATIVA

Os estudantes universitários passam grande parte do início da sua vida adulta frequentando as instalações da universidade, assim como o seu entorno. É nesta fase que diversos hábitos são consolidados e podem ser propagados pelos próximos anos de vida. Como o ambiente alimentar influencia diretamente nas escolhas alimentares e nos hábitos desenvolvidos, a caracterização do mesmo é uma ferramenta importante para que sejam traçadas estratégias de promoção da alimentação saudável. Dessa forma, ao caracterizar o ambiente alimentar universitário levando em conta aspectos como, tempo disponível para alimentação, disponibilidade de alimentos e situação socioeconômica, é possível delinear ações que sejam fidedignas à realidade dos alunos e, conseqüentemente, eficazes.

O ambiente alimentar escolar tem sido amplamente estudado e apresenta políticas públicas que visam a promoção da alimentação adequada e saudável, como é o caso do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa Saúde na Escola. Em contrapartida, o ambiente alimentar universitário começou a ser explorado recentemente e ainda não possui políticas públicas consolidadas. Entende-se que o público das universidades detém mais autonomia sobre as escolhas alimentares quando comparado ao público infantil. Todavia, o ambiente alimentar influencia diretamente o comportamento alimentar, independente da faixa etária e, por isso, deve ser estudado.

Outro fator que destaca o ambiente universitário como local estratégico para a promoção da alimentação saudável é o meio de ingresso através de ações afirmativas, que é responsável por possibilitar o acesso de indivíduos que foram historicamente excluídos. Para além do acesso, às ações afirmativas também tem o dever de assegurar a permanência desses alunos. Como a alimentação é um dos fatores que influenciam diretamente na permanência e conclusão do curso, a caracterização desse ambiente pode auxiliar na utilização de recursos que visem a garantia desse direito.

Do ponto de vista da cidade de Macaé que é um município voltado para o ramo do petróleo e, por isso, passa por grandes modificações populacionais, o presente estudo é justificado em função de alguns fatores. Dentre eles destaca-se: a ausência de um restaurante universitário no único *campus* com universidades públicas do município, sendo essa uma barreira para a garantia do acesso a uma

alimentação saudável; o fato do *campus* ser resultado de uma política de interiorização universitária e, por isso, ser mais recente e possuir menos recursos; e a importância de se ter um trabalho de caracterização feito no interior, uma vez que os demais estudos são desenvolvidos em capitais.

Considerando o impacto do ambiente alimentar universitário em todos os aspectos biopsicossociais na vida da comunidade acadêmica (discentes, docentes e servidores técnico-administrativos), o presente estudo visa caracterizar o ambiente alimentar da Cidade Universitária de Macaé-RJ.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo geral

Caracterizar o ambiente alimentar da cidade universitária, localizada em Macaé-RJ.

4.2 Objetivos específicos

- Descrever as características dos serviços disponíveis à comunidade acadêmica;
- Avaliar a disponibilidade dos alimentos e preparações na cidade universitária e seu entorno;
- Avaliar os facilitadores e as barreiras para a alimentação saudável, incluindo publicidade;
- Avaliar a saudabilidade média do ambiente alimentar universitário.

5. MÉTODOS

5.1 Delineamento e contexto do estudo

Estudo do tipo transversal e descritivo, realizado na Cidade Universitária, em Macaé. A Cidade Universitária compreende 3 instituições de ensino superior, são elas a Universidade Federal Fluminense (UFF), a Faculdade Municipal Miguel Ângelo da Silva Santos (FeMASS) e a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Ao todo, essas universidades oferecem 18 cursos de graduação que contemplam as diversas áreas de conhecimento.

Para a caracterização do AAU, todos os estabelecimentos comerciais que vendem alimentos para consumo imediato no interior e no entorno da cidade universitária foram auditados por meio do Instrumento de Avaliação dos Serviços de Alimentação (IASA). Como critério de inclusão, foram avaliados os estabelecimentos que possuem como objetivo fim a comercialização de alimentos/refeições prontos para o consumo. Em contrapartida, foram excluídos os estabelecimentos que fornecem apenas itens de *bomboniere*, bebidas e sobremesas. O supermercado não foi avaliado uma vez que o instrumento escolhido não contempla esse tipo de serviço.

5.2 Coleta de dados

A coleta de dados foi realizada por meio de visita *in loco* aos estabelecimentos, de março a junho de 2023.

O IASA utilizado para a caracterização do AAU é de autoria de Rodrigues *et al.* (2014) e foi desenvolvido para avaliação de serviços de alimentação com objetivo de identificar facilitadores e barreiras para promoção da alimentação saudável em restaurantes comerciais permissionários em uma universidade do Rio de Janeiro. O checklist é composto por 25 questões, divididas em quatro seções: (a) descrição do serviço; (b) avaliação da disponibilidade de alimentos/preparações; (c) avaliação dos facilitadores e barreiras para a alimentação saudável e (d) comentários do avaliador, sendo 23 questões fechadas, e 2 abertas a respeito do horário de funcionamento e da capacidade de atendimento do estabelecimento. A partir desse instrumento, é possível caracterizar os tipos de estabelecimentos, avaliar a disponibilidade e o perfil dos alimentos, que são agrupados por: petiscos, saladas, arroz e feijão, prato

proteico, sobremesas, pães e salgados e bebidas. Além disso, é possível também identificar os estímulos e barreiras (preços, propagandas e promoções, por exemplo) gerados pelos estabelecimentos para escolhas de opções mais saudáveis (RODRIGUES *et al.*, 2014).

A primeira seção relaciona-se com a disponibilidade de itens saudáveis e não saudáveis. Estabelecimentos que disponibilizam itens como: arroz sem molhos, saladas, azeite, opções de pratos não fritos, presença de frutas, opções de pães e/ou torradas integrais, leite com menor percentual de gordura, proteína de soja e opção de água e/ou suco da polpa da fruta, recebem 1 ponto em cada item. Nos marcadores não saudáveis, como bebidas alcoólicas, doces e/ou guloseimas, bebidas açucaradas, entre outros, o estabelecimento pontua positivamente para cada item ausente.

A segunda seção é referente aos facilitadores para promoção da alimentação saudável. A presença de itens como: informação nutricional das preparações, publicidade que estimule o consumo de alimentos saudáveis, oferta de alimentos saudáveis, combos com preço igual à soma dos itens comprados individualmente, tamanhos reduzidos, alimentos serem servidos pelos clientes, opções de dividir o prato favorecem a alimentação saudável. Um ponto é atribuído para cada item presente nos estabelecimentos. Vale ressaltar que só foram considerados como fornecedores de informação nutricional os locais que disponibilizavam informações para além da alegação, como, por exemplo, valor energético, macronutrientes e micronutrientes das preparações.

A terceira seção corresponde às barreiras para promoção da alimentação saudável, inclui itens como: a publicidade destinada aos alimentos não saudáveis, vantagens financeiras em porção maiores e adição de itens, alimentos servidos pelos funcionários, combos com preço inferior à soma dos preços dos itens individuais, itens saudáveis e porções menores com menor preço, redução do preço ao dividir o prato. Os estabelecimentos recebem um ponto para cada barreira ausente.

Para avaliar a saudabilidade dos serviços de alimentação, foi utilizado um escore que varia de 0 a 36 pontos. Quanto maior a pontuação, maior é o favorecimento ao consumo alimentar saudável. Para estimativa do escore, foi atribuído um ponto para

cada opção saudável disponível (facilitadores) e para a ausência de itens considerados menos saudáveis (barreiras) (RODRIGUES *et al.*, 2021).

A avaliação do entorno da universidade compreendeu um raio de 800 metros, o equivalente a cerca de 11 minutos andando a pé. A quantidade de metros delimitada está relacionada com a distância máxima que os alunos percorrem de dentro da universidade até a praça de alimentação do *shopping*. Vale ressaltar que o *shopping* é um dos principais espaços de lazer da cidade e o único local que comercializa alimentos no entorno da universidade, sendo, por isso, um importante centro de oferta de alimentos (figura 1).

Figura 1 – Trajeto dos universitários do *campus* até a praça de alimentação do *shopping*.



Fonte: Adaptado de Google Maps, 2023

5.3 Análise estatística

As variáveis categóricas foram descritas por frequências absolutas e relativas. As variáveis contínuas foram descritas por médias e desvios-padrão ou medianas e intervalos interquartílicos, conforme a simetria das distribuições, analisadas por meio do teste de Kolgomorov-Smirnov.. Os dados foram analisados no software *Statistical Package for the Social Sciences*– SPSS, versão 20.

5.4 Aspectos éticos

O presente projeto de pesquisa faz parte de um projeto maior intitulado “Ambiente alimentar universitário: percepções e desafios para promoção da alimentação saudável e adequada”, que está aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé (CAAE: 52465321.8.0000.5699).

6. RESULTADOS

Ao todo, foram avaliados 21 estabelecimentos comerciais que vendem alimentos para consumo imediato e o serviço de distribuição de quentinhas. Destes, 2 estabelecimentos se localizam dentro do *campus* e 19 estão no entorno. Vale ressaltar que o serviço de quentinhas funciona como um meio paliativo na ausência de restaurante universitário, atendendo apenas aos alunos da UFRJ no período diurno do almoço. Ou seja, o serviço não contempla os discentes das outras universidades e nem os da UFRJ durante o período noturno.

Sobre as características dos serviços de alimentação e os dados observados, destaca-se que 59,1% dos estabelecimentos são restaurantes e 40,9% são lanchonetes. Todos os estabelecimentos funcionam de segunda a sexta e 86,4% aos sábados. Em relação aos serviços oferecidos, os principais foram prato feito (63,6%) e lanches (59,1%). Itens como cardápio e preço são disponibilizados pela maioria dos estabelecimentos, compreendendo respectivamente 86,4% e 90,9%. Em contrapartida a informação nutricional só é disponibilizada por 13,6% dos estabelecimentos e todos fazem parte de franquias (tabela 1). Os atendimentos diários não foram analisados pois os funcionários não sabiam informar.

Tabela 1 – Características e dados observados dos serviços de alimentação da Cidade Universitária de Macaé-RJ e seu entorno (Junho, 2023)

	Frequência Sim (n)	Percentual (%)
Tipos de estabelecimentos		
Lanchonete	9	40,9
Restaurante	13	59,1
Dias de funcionamento		
Segunda a sexta	22	100
Segunda a sábado	19	86,4
Serviços oferecidos		
Buffet peso	4	18,2
Buffet livre	0	0
Prato feito	14	63,6
A la carte	1	4,5
Lanches	13	59,1
Itens disponibilizados		
Cardápio	19	86,4
Preço	20	90,9
Informação nutricional	3	13,6

Na análise da disponibilidade de alimentos nos serviços de alimentação, observou-se que nenhum estabelecimento fornecia petiscos gratuitamente. Em relação às saladas, além das variações, também foi verificado se eram disponibilizadas com molho. Nesse sentido, considerando a presença de molho, as saladas com vegetais crus separados, cozidos mistos e com peixe estavam presentes em 4,5% dos estabelecimentos; vegetais crus mistos contendo molho foram observados em 18,2% e saladas contendo carnes, aves, ovos ou queijos em 22,7%. Não houve oferta de saladas com vegetais cozidos separados e leguminosas com molho em nenhum estabelecimento. Outros itens que não foram disponibilizados nos estabelecimentos são: molho pronto para salada light e biscoito / torrada integrais (dados não apresentados em formato de tabela). Em contra partida, todos os estabelecimentos disponibilizavam algum tipo de produto de adição, como pode ser observado na tabela 2 junto com os demais dados a respeito da disponibilidade de alimentos.

Tabela 2 – Disponibilidade de alimentos nos serviços de alimentação da Cidade Universitária de Macaé-RJ e seu entorno (Junho, 2023)

	Frequência Percentual	
	Sim (n)	(%)
Petiscos		
Total	11	50,0
Fritos	11	50,0
Não fritos	4	18,2
Saladas		
Total	16	72,7
Crus separados	5	22,7
Cozidos separados	5	22,7
Crus mistos	11	50,0
Cozidos mistos	7	31,8
Carnes / Aves / Ovos / Queijos	9	40,9
Peixe	1	4,5
Leguminosas	2	9,1
Produtos de adição		
Total	22	100
Sal	17	77,3
Açúcar	10	45,5
Azeite	13	59,1
Catchup/mostarda/maionese	12	54,5
Molho pronto	7	31,8
Shoyu	4	18,2

Prato proteico		
Total	19	86,4
Não fritos	19	86,4
Soja	2	9,1
Arroz / Feijão		
Arroz simples	14	63,6
Arroz integral	8	36,4
Arroz com carne	3	13,6
Arroz com vegetais	7	31,8
Arroz com molho	2	9,1
Feijão simples	11	50,0
Feijão com carne	7	31,8
Bebidas		
Total	21	95,5
Água	21	95,5
Suco natural	8	36,4
Refrigerante comum	21	95,5
Refrigerante zero	21	95,5
Chá mate comum	19	86,4
Chá mate zero	11	50,0
Leite	1	4,5
Energético	5	22,7
Isotônico	1	4,5
Bebida alcoólica (cerveja)	7	31,8
Sobremesas e doces		
Sobremesas	19	86,4
Guloseimas	5	22,7
Frutas sem açúcar	1	4,5
Pão / Salgados		
Pão	13	59,1
Pão integral	5	22,7
Biscoitos / Torradas	2	9,1
Pão de queijo	6	27,3
Salgados	7	31,8

Como facilitadores para a promoção da alimentação adequada e saudável nos serviços de alimentação (tabela 3), destacam-se: estímulo ao consumo de frutas, verduras e produtos integrais por meio de sinalizações nos estabelecimentos (13,6%); disponibilidade de porções em tamanho reduzido (13,6%); alimento sendo servido pelo próprio cliente (18,2%); preços iguais ou menores para itens com menor teor de açúcar, gordura, sódio e integrais (90,9%); preços iguais caso o cliente

queira dividir o prato com outra pessoa (95,5%) e preços menores na compra de porções menores (13,6%).

Tabela 3 – Facilitadores para promoção da alimentação adequada e saudável nos serviços de alimentação da Cidade Universitária de Macaé-RJ e seu entorno (Junho, 2023)

	Frequência Sim (n)	Percentual (%)
Sinalizações / Displays / Notas		
Estímulo ao consumo de frutas, verduras e produtos integrais	3	13,6
Disponibilidade		
Porções de tamanho reduzido	3	13,6
Responsável por servir o alimento		
Cliente	4	18,2
Preços de itens com menor teor de açúcar, gordura, sódio e integrais comparados aos usuais		
Custam iguais ou menos	20	90,9
Não se aplica	1	4,5
Preços de divisão de prato quando comparado aos usuais		
Custam iguais	21	95,5
Não se aplica	1	4,5
Preços de porções menores comparadas as usuais		
Custam menos	3	13,6
Não se aplica	19	86,4

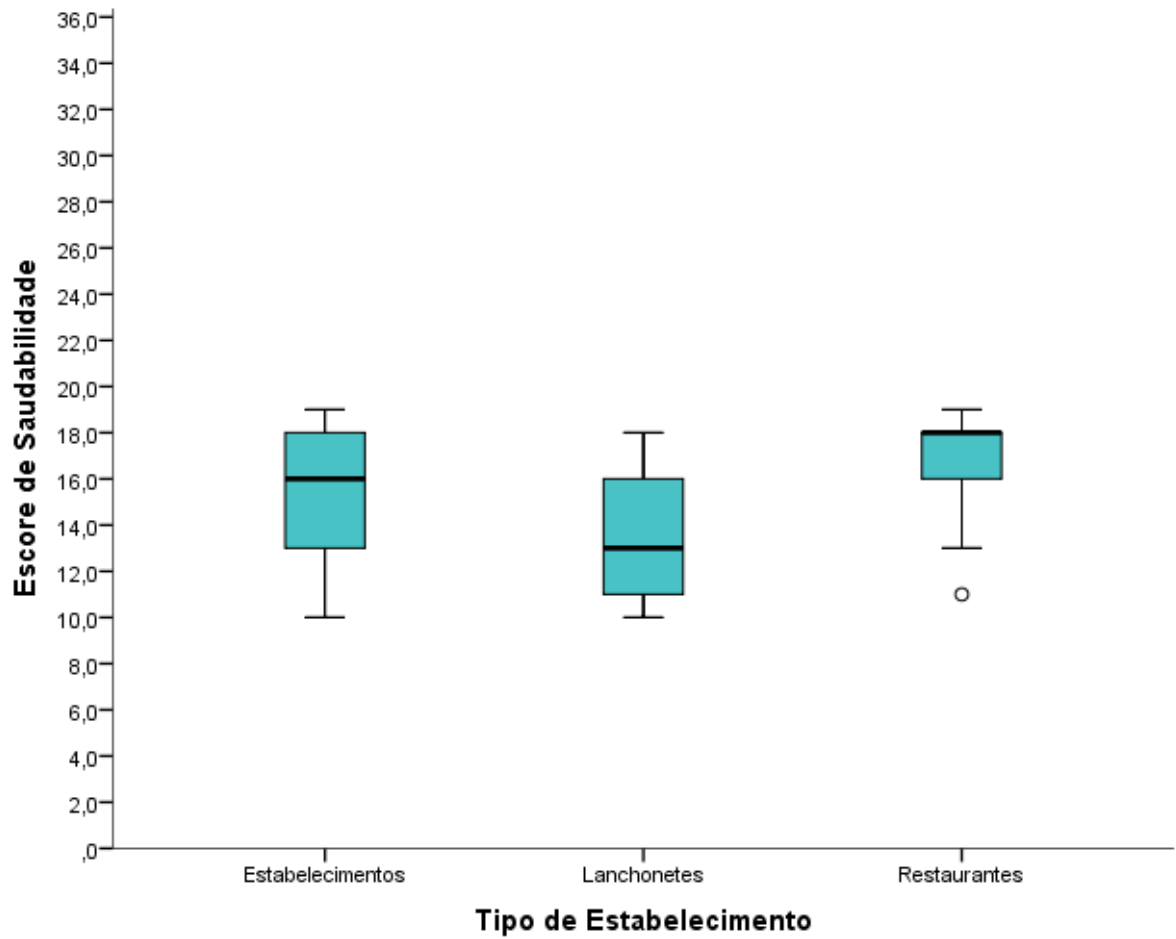
Em relação às barreiras para a promoção da alimentação adequada e saudável nos serviços de alimentação (tabela 4), o estímulo ao consumo de itens com alto teor de gordura, sal e/ou açúcar esteve presente em 72,7% dos estabelecimentos, enquanto que a indicação de vantagem financeira na compra de porções maiores e o estímulo a adição de itens, em 45,5%. O desencorajamento de pedidos especiais não foi observado em nenhum estabelecimento. O funcionário era o responsável por servir o alimento em 81,8% dos estabelecimentos. Sobre os preços, em 63,3% dos estabelecimentos os combos e promoções custavam menos quando comparados aos itens vendidos individualmente e itens com menor teor de açúcar, gordura, sódio e integrais eram mais caros em 4,5%.

Tabela 4 – Barreiras para promoção da alimentação adequada e saudável nos serviços de alimentação da Cidade Universitária de Macaé-RJ e seu entorno (Junho, 2023)

	Frequência Sim (n)	Percentual (%)
Sinalizações / Displays / Notas		
Estímulo ao consumo de itens com alto teor de gordura, sal e/ou açúcar	16	72,7
Indicação de vantagem financeira na compra de porções maiores	10	45,5
Estímulo a adição de itens	10	45,5
Desencorajamento pedidos especiais	0	0,0
Responsável por servir o alimento		
Funcionário	18	81,8
Preços de combos ou promoções comparados com individuais		
Custam menos	14	63,6
Não se aplica	8	36,4
Preços de itens com menor teor de açúcar, gordura, sódio e integrais comparados aos usuais		
Custam mais	1	4,5
Não se aplica	1	4,5

O cálculo do escore de saudabilidade (RODRIGUES *et al.*, 2021) foi feito considerando a disponibilidade de opções saudáveis, os facilitadores e as barreiras do consumo saudável. Ao calcular o escore de saudabilidade obteve-se uma média de 15,3 pontos para os estabelecimentos analisados, com desvio padrão de 2,95. Em relação aos tipos de estabelecimentos, os restaurantes obtiveram uma média de 16,4 pontos (DP = 2,5), enquanto que a média das lanchonetes foi de 13,8 pontos (DP = 2,99) (gráfico 1). Destaca-se que o serviço de distribuição de quentinhas da UFRJ obtive a maior pontuação geral no escore de saudabilidade, com 19 pontos. Os outros estabelecimentos que ficam dentro da universidade, o restaurante e a cantina, obtiveram valores respectivos de 18 e 16 pontos.

Gráfico 1 – Saudabilidade dos serviços de alimentação da Cidade Universitária de Macaé-RJ e seu entorno (Junho, 2023) com base no cálculo de escore



7. DISCUSSÃO

Assim como observado por Rodrigues *et al.* (2014) ao aplicar o IASA em uma universidade do Rio de Janeiro, a maioria dos estabelecimentos da Cidade Universitária de Macaé e seu entorno servem lanches e pratos feitos, disponibilizam cardápio para os clientes, mas não fornecem informação nutricional dos produtos. Ressalta-se que todos os estabelecimentos que disponibilizam informação nutricional para os clientes fazem parte de franquias maiores e, por isso, fornecem refeições padronizadas e possuem mais recursos financeiro e mão de obra do que os estabelecimentos independentes/menores.

Ainda em concordância com os achados de Rodrigues *et al.* (2014), em grande parte dos locais há opção de prato proteico não frito, mas baixa disponibilidade de alimentos integrais (pão/biscoito/torrada), leite desnatado/semidesnatado, frutas sem adição de açúcar e soja como opção vegetariana. Sobre os facilitadores e as barreiras, observou-se que, na maioria dos estabelecimentos, os produtos mais saudáveis custavam o mesmo preço que os produtos regulares e as refeições eram servidos pelos funcionários. Em contrapartida, opções de tamanho reduzido estavam disponíveis em poucos locais e vantagens financeiras na compra de produtos considerados não saudáveis estavam presentes em quase metade dos estabelecimentos.

No que diz respeito à parte do instrumento que aborda propaganda, no presente estudo, o estímulo ao consumo saudável foi observado em 13,6% dos estabelecimentos enquanto que o estímulo ao consumo não saudável em 72,7%. Tais parâmetros encontram-se com valores distintos aos observados por Rodrigues *et al.* (2014), que foram respectivamente 22,2% e cerca de 40%. Um ponto de divergência entre os locais dos estudos é que, em Macaé, existem poucos estabelecimentos voltados especificamente para os alunos dentro do *campus*, uma vez que o local onde há maior disponibilidade fica localizado no entorno e trata-se de um espaço de lazer da cidade. O *shopping* abriga estabelecimentos de redes de *fast food* que normalmente fazem um estímulo excessivo ao consumo de itens com alto teor de gordura, sal e açúcar, enquanto que no local onde Rodrigues *et al.* (2014) aplicou o IASA, a maioria dos estabelecimentos são caracterizados como

trailers/quiosques (57,4%) e não há esse tipo de propaganda característica. Dessa forma, entende-se que o ambiente alimentar na Cidade Universitária de Macaé, estimula menos o consumo saudável ao mesmo tempo que há mais estímulo à alimentação não saudável.

Em relação aos preços, ao avaliar se porções menores custavam proporcionalmente menos, observou-se que a maioria dos estabelecimentos (86,4%) sequer disponibilizava porções menores no cardápio, sendo essa uma barreira a ser destacada.

De acordo com o escore de saudabilidade, os estabelecimentos obtiveram uma pontuação baixa na média total (15,3), uma vez que escore possui valor máximo de 36 pontos. O desvio padrão observado foi pequeno (2,95), demonstrando que todos os estabelecimentos obtiveram valores perto da média, logo, não havia locais que se destacassem positivamente na oferta de uma alimentação saudável. A falta de um ponto de corte em função da complexidade dos estabelecimentos dificulta interpretações mais aprofundadas sobre a saudabilidade dos mesmos.

Em relação aos tipos de estabelecimentos, os restaurantes obtiveram uma média maior do que as lanchonetes. Ainda que sejam valores baixos, os principais fatores que elevaram a média dos restaurantes foram: disponibilidade, pois ofertavam maior variedade de alimentos, incluindo preparações compostas por itens minimamente processados como arroz, feijão e saladas; e propaganda, uma vez que havia menos estímulo a alimentação não saudável, consumo excessivo e adição de itens. Os valores obtidos no cálculo do escore estão bem próximos dos que foram encontrados por Rodrigues *et al.*, 2021, onde os restaurantes também apresentaram pontuações mais elevadas quando comparados às lanchonetes.

Analisando a oferta de alimentos dentro do *campus*, o local com maior pontuação geral no escore de saudabilidade foi o serviço de distribuição de quentinhas da UFRJ, o que demonstra a relevância de tal serviço para a saúde dos alunos. A pontuação está relacionada com a distribuição de refeições nutricionalmente equilibradas e variadas; ausência de propaganda de produtos com alto teor de gordura, sal e/ou açúcar; e preço acessível aos universitários. O restaurante e a cantina que ficam dentro da universidade também estão entre os estabelecimentos com pontuação mais elevada no escore. Quando o universitário não consegue se locomover até a única fonte de comércio de alimentos no entorno da universidade,

seja por falta de tempo no intervalo das aulas, fatores climáticos como chuva ou logística em si, o mesmo fica restrito às opções dentro do *campus*. Por mais que haja oferta de diferentes tipos de alimentos no restaurante e na cantina, os preços muitas vezes são inviáveis para a maioria dos universitários, principalmente se for um consumo frequente. Nesse sentido, a implementação de um restaurante universitário é de suma importância.

Em outro estudo, feito por Franco (2016) em uma universidade pública do Rio de Janeiro, observou-se a predominância de lanchonetes em vez de restaurantes, por isso houve maior oferta de itens como *bomboniere*, bebidas ultraprocessadas, salgados e sanduíches. Um ponto em comum com o presente estudo foi a alta prevalência de propagandas que estimulam o consumo de alimentos marcadores de alimentação não saudável (72,7%).

Como pontos fortes do presente estudo destacam-se a relevância de aplicar esse questionário em um *campus* fruto da política de interiorização que abriga diferentes universidades e a abrangência do instrumento utilizado que contemplou os diversos tipos de estabelecimentos que possuem como objetivo fim a comercialização de alimentos/refeições prontos para o consumo.

Em contrapartida, as limitações são: falta do ponto de corte para o escore de saudabilidade, sendo este um obstáculo para interpretações mais aprofundadas e desenvolvimento de estratégias na promoção da alimentação saudável; não aplicabilidade do instrumento em todos os estabelecimentos pois o mesmo não abrange locais que não são voltados para alimentação mas fornecem itens comestíveis, em sua maioria *bombonieres* (por exemplo, farmácias); e ausência de análise dos atendimentos diários dos estabelecimentos uma vez que a maioria dos funcionários consultados não sabia informar, havendo necessidade de desconsiderar tal variável.

Como o ambiente alimentar universitário é muito mais abrangente do que apenas a disponibilidade de alimentos, pode-se dizer que o instrumento aplicado avalia o ambiente alimentar do consumidor nos estabelecimentos dentro e no entorno da universidade. Para além dessa análise, existem outros componentes do AAU que são de suma importância, por exemplo: disponibilidade de locais adequados para alimentação com mesas e cadeiras; quantidade suficiente de micro-ondas e bebedouros para os alunos; acessibilidade financeira aos itens comercializados

dentro do *campus* quando é inviável ir até o *shopping*; comércio móvel e informal de alimentos por parte de outros alunos como forma de complementar a renda; tempo de intervalo disponibilizado para alimentação; e entre outros. Ou seja, a caracterização dos estabelecimentos feita por este estudo contempla apenas uma das partes de um universo mais amplo e complexo que é o AAU.

8. CONCLUSÃO

Considerando os resultados obtidos mediante a caracterização dos estabelecimentos, foi observada a presença de barreiras para a alimentação saudável, como: baixa disponibilidade de opções de tamanho reduzido; estímulo a adição de itens; vantagens financeiras na compra de produtos considerados não saudáveis; e estímulo ao consumo de itens com alto teor de gordura, sal e/ou açúcar. Devido a esses fatores que levaram a baixa pontuação no escore de saudabilidade, pode-se concluir que o ambiente alimentar da cidade universitária de Macaé não é promotor da alimentação saudável. Ressalta-se a importância de buscar estratégias para promoção da alimentação adequada e saudável nas universidades, sendo a implementação do restaurante universitário um ponto crucial para isso. Na ausência do restaurante universitário, os meios paliativos como distribuição de quentinhas, aquisição de micro-ondas e disponibilização de espaços adequados para alimentação se fazem necessários. Assim, a caracterização feita pelo presente estudo serve como base para encontrar pontos de intervenção a fim de incentivar a autonomia alimentar e consumo adequado nos universitários.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ACHA-NACHA. American College Health Association- **National College Health Assessment II: Reference Group Executive Summary Fall 2012**, 2013. Disponível em: < http://www.acha-ncha.org/docs/ACHA-NCHAII_ReferenceGroup_ExecutiveSummary_Fall2012.pdf >. Acesso em: 22 mai 2023
2. ARAUJO, F. T. A. **Caracterização e georreferenciamento do ambiente alimentar comunitário em um município do sertão paraibano** - Vitória de Santo Antão, 2023.
3. BATISTA, Caroline de Araújo; PEREIRA, Alessandra da Silva; DIAS, Juliana Furtado; *et al.* **Caracterização do ambiente alimentar de uma universidade pública do estado do Rio de Janeiro**. Cadernos Saúde Coletiva, v. 31, p. e31010492, 2023.
4. BORGES, C. A. *et al.* **Manual de aplicação de instrumento de auditoria do ambiente alimentar baseado na nova classificação de alimentos do Guia Alimentar (NOVA)**. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP, 2018. 106 p. DOI: 10.11606/9788588848306
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a população brasileira**. 2a ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.
6. CORREA, N. G.; SINFONTES, M. Z. M.; BAUCE, G. *et al.* **Patrones y hábitos alimentares: reflejo de lo que comen los jóvenes ucevistas**. Revista de La Facultad de Medicina, v. 32, n. 1, 2009.
7. DE CASTRO, Inês Rugani Ribeiro; CANELLA, Daniela Silva. **Organizational food environments: advancing their conceptual model**. Foods, v. 11, n. 7, p. 993, 2022
8. DELIENS, T.; CLARYS, P.; HECKE, L. V. *et al.* **Changes in weight and body composition during the first semester at university**. A prospective explanatory. Appetite, v. 65, p. 111-116, 2013.
9. DUMMER, T. J. B.; KIRK, S. F. L.; PENNEY, T. L. *et al.* **Targeting Policy for Obesity Prevention: Identifying the Critical Age for Weight Gain in Women**. Journal of Obesity, v. 2012, p. 1-7, 2012.
10. FEITOSA, E. P. S.; DANTAS, C. A. O; ANDRADE-WARTHA, E. R. S. *et al.* **Hábitos Alimentares de Estudantes de uma Universidade Pública no Nordeste, Brasil**. Alimentação e Nutrição, v. 21, n. 2, p. 225-230, 2010.
11. FRANCO, A. S. **Ambiente alimentar universitário: Caracterização, qualidade da medida e mudança no tempo**. 2016. 192 f. Tese (Doutorado

- em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.
12. GÁLVEZ ESPINOZA, P.; EGAÑA, D.; MASFERRER, D.; CERDA, R. **Proposta de um modelo conceitual para o estudo dos ambientes alimentares no Chile**. Revista Panamericana de Salud Pública, 2017, 41, e169
 13. GIRZ, L.; POLIVY, J.; PROVENCHER, V. *et al.* **The four undergraduate years. Changes in weight, eating attitudes, and depression**. Appetite, v. 69C, p. 145-150, 2013.
 14. GLANZ, K. *et al.* **Healthy nutrition environments: concepts and measures**. American Journal of Health Promotion, 19(5), 330-333. 2005. DOI: 10.4278/0890-1171-19.5.330
 15. HAMILTON, J.; MCILVEEN, H.; STRUGNELL, C. **Educating young consumers – A food choice model**. Journal of Consumer Studies & Home Economics. v. 24, n. 2, p. 113-123, 2000
 16. HONÓRIO, O. S. **Desertos e pântanos alimentares em uma metrópole brasileira**. 2020. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2020. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/1843/34486>>. Acesso em: 18 mai. 2023.
 17. LACHAT, C. K.; HUYBREGTS, L. F.; ROBERFROID, D. A. *et al.* **Nutritional profile of foods offered and consumed in a Belgian university canteen**. Public Health Nutrition, v. 12, n. 1, p. 122-128, 2008.
 18. LANCET. **A Sindemia Global da Obesidade, Desnutrição e Mudanças Climáticas**, 2019. Disponível em: <<https://alimentandopoliticas.org.br/wpcontent/uploads/2019/10/Relat%C3%B3rio-Completo-The-Lancet.pdf>>. Acesso em: 19 mai 2023.
 19. MARCONDELLI, P.; COSTA, T. H. M.; SCHMITZ, B. A. S. **Nível de atividade física e hábitos alimentares de universitários do 3º ao 5º semestres da área da saúde**. Revista de Nutrição, v. 21, n. 1, p. 39-47, 2008.
 20. MARTINS, G. A. **Sobre Confiabilidade e validade**. Revista Brasileira de Gestão de Negócios, v. 8, n. 20, p. 1-12, 2006.
 21. MCKINNON, R. A.; REEDY, J.; MORRISSETTE, M. A. *et al.* **Measures of the food environment: a compilation of the literature, 1990–2007**. American Journal of Preventive Medicine, v. 36, n. 4S, p. s124-133, 2009b.
 22. PEREZ, P. *et al.* **Práticas alimentares de estudantes cotistas e não cotistas de uma universidade pública brasileira**. Ciência & Saúde Coletiva, [s.l.], v. 21, n. 2, p.531-542, fev. 2016.

23. PETRIBÚ M. M. V.; CABRAL P. C.; ARRUDA I. K. G. **Estado nutricional, consumo alimentar e risco cardiovascular: um estudo em universitários.** Rev Nutr. 2009; 22(6):837-846.
24. POLLAN, M. **Em defesa da comida: um manifesto.** Rio de Janeiro: Intrínseca; 2008. 272 p.
25. RAMALHO, A. A.; DALAMARIA, T.; SOUZA, O. F. D. **Consumo regular de frutas e hortaliças por estudantes universitários em Rio Branco, Acre, Brasil: prevalência e fatores associados.** Cadernos de Saúde Pública, v. 28, n. 7, p. 1405-1413, 2012.
26. RIBEIRO H; JAIME P. C.; VENTURA D. **Alimentação e sustentabilidade. Estudos avançados** 31 (89), 2017 2. DOI: 10.1590/s0103-40142017.31890016
27. RODRIGUES, C. **Avaliação dos recursos para promoção da alimentação saudável em restaurantes comerciais de uma universidade pública do Rio de Janeiro (Dissertação).** Rio de Janeiro, p.94, 2014.
28. RODRIGUES, Camila Batista *et al.* **Ambiente alimentar em um campus universitário: desenvolvimento e análise de instrumento para avaliação de estabelecimentos comerciais.** DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 16, p. 51139, 2021.
29. SOUZA, L. B.; MALTA, M. B.; DONATO, P. M. *et al.* **Application of Dietary Reference Intakes in dietary intake assessment of female university healthcare students in Botucatu, State of São Paulo, Brazil.** Nutrire: Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, v. 35, n. 3, p. 67-75, 2010.
30. STORY, M.; KAPHINGST, K.M., ROBINSON-O'BRIEN, R. *et al.* **Creating healthy food and eating environments: policy and environmental approaches.** The Annual Review of Public Health, v. 29, p. 253–272, 2008.
31. SWINBURN, B.; EGGER, G.; RAZA, F. **Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity.** Preventive Medicine, v.29, n.1, p. 563-570, 1999.
32. SWINBURN, Boyd *et al.* **INFORMAS (I nternational N etwork for F ood and O besity/non-communicable diseases R esearch, M onitoring and A ction S upport): overview and key principles.** Obesity reviews, v. 14, p. 1-12, 2013.

ANEXO A – Instrumento para avaliação dos serviços de alimentação em *campus* universitário

IDENTIFICAÇÃO				
Serviços de alimentação ID: _____				
Avaliador: _____				
Data: ____/____/____				
Horário: Início ____:____ Término ____:____				
CARACTERÍSTICAS DO SERVIÇO				
1) Tipo de estabelecimento: <input type="checkbox"/> Restaurante <input type="checkbox"/> Quiosque/Trailer <input type="checkbox"/> Lanchonete <input type="checkbox"/> Outro: _____	2) O local funciona: a. Segunda a sexta <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não a.1 Abre ____ h a.2 Fecha ____ h b. Sábado <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não b.1 Abre ____ h b.2 Fecha ____ h			
3) Capacidade de atendimento do estabelecimento: a. Número (aproximado) de atendimentos diários: <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse; width: 100px; height: 20px; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%;"></td> </tr> </table> Comentários: _____				
4) O local oferece o serviço: (mais de uma opção pode ser marcada) a. Buffet peso <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não b. Buffet livre <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não c. Prato feito <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não d. <i>A la carte</i> <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não e. Lanches <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não f. Existe algum outro tipo de serviço oferecido? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não Descreva. _____				

DADOS OBSERVADOS					
5) De que forma os itens a seguir estão disponibilizados para os clientes?					
	LOCAL	INTERNET	OUTROS		
a. Cardápio	() sim () não	() sim () não	() sim () não Qual? _____		
b. Preço das preparações	() sim () não	() sim () não	() sim () não Qual? _____		
c. Informação nutricional	() sim () não	() sim () não			
d. Itens em destaque	() sim () não	() sim () não			
AVALIAÇÃO DA DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS					
6) Petiscos		SIM	NÃO		
a. No cardápio/buffet existem opções de petiscos?	()	()	(se marcar não, pular para questão 07)		
b. Oferecidos gratuitamente?	()	()			
c. Fritos?	()	()			
d. Não fritos?	()	()			
7) Saladas		SIM	NÃO	COM MOLHO	SEM MOLHO
a. No cardápio/buffet/ prato feito são oferecidas saladas?	()	()	(se marcar não, pular para questão 08)		
b. Vegetais crus separadamente?	()	()	()	()	
c. Vegetais cozidos separadamente?	()	()	()	()	
d. Vegetais crus mistos?	()	()	()	()	
e. Vegetais cozidos mistos?	()	()	()	()	
f. Saladas mistas de vegetais com carnes, aves, ovos e/ou queijos?	()	()	()	()	
g. Saladas mistas de vegetais com peixes?	()	()	()	()	
h. Saladas com leguminosas (feijões, soja, grão de bico, lentilha...)	()	()	()	()	
i. Outros?	()	()	Qual(is)? _____		

8) Produtos de adição	SIM	NÃO
a. Existem produtos de adição disponíveis para os clientes?	()	() (se marcar <u>não</u> , pular para questão 09)
b. Sal?	()	()
c. Açúcar?	()	()
d. Óleos?	()	()
e. Azeite?	()	()
f. Molho pronto para salada?	()	()
g. Molho pronto para salada light?	()	()
h. Molho shoyu?	()	()
i. Catchup/mostarda/maionese?	()	()
j. Outros?	()	() Qual(is)? _____
9) Prato proteico	SIM	NÃO
a. No cardápio/buffet/prato feito existem opções de pratos proteicos (bovinas, suínas, aves, peixe, soja)?	()	() (se marcar <u>não</u> , pular para questão 10)
b. Pratos proteicos não fritos?	()	()
c. Soja ou proteína de soja?	()	()
10) Arroz/Feijão	SIM	NÃO
a. No cardápio/buffet/prato feito existe arroz?	()	()
b. No cardápio/buffet/prato feito existe feijão?	()	() (se marcar <u>não</u> na "a" e "b", pular para questão 11)
c. Arroz simples (branco ou parboilizado)?	()	()
d. Arroz integral?	()	()
e. Arroz com carne?	()	()
f. Arroz com vegetais?	()	()
g. Arroz com molho? Ex.: a piemontese	()	()
h. Feijão sem carne?	()	()
i. Feijão com carne?	()	()
j. Outros?	()	() Qual(is)? _____

11) Bebidas	SIM	NÃO
a. O estabelecimento vende bebidas?	()	() (se marcar <u>não</u> , pular para questão 12)
b. Água?	()	()
c. Suco 100% da fruta ou polpa sem açúcar*? *Perguntar ao funcionário do local se utiliza polpa sem açúcar	()	()
d. Refrigerantes comuns?	()	()
e. Refrigerantes light, diet ou zero?	()	()
f. Chá ou mate ou suco/refresco industrializado com açúcar?	()	()
g. Chá ou mate ou suco industrializado diet/light?	()	()
h. Leite integral?	()	()
i. Leite desnatado ou semi desnatado?	()	()
j. Bebida alcoólica? Caso sim: () Cerveja () Destilada () Outro? _____	()	()
l. Energéticos?	()	()
m. Bebidas isotônicas?	()	()
n. Outros?	()	() Qual(is)? _____
12) Sobremesas e doces	SIM	NÃO
a. No cardápio/buffet existem sobremesas (tortas, bolos, pudins...)?	()	()
b. No cardápio/buffet existem guloseimas (bala, chocolate, paçoca...)?	()	() (se marcar <u>não</u> na "a" e "b", pular para questão 13)
c. Frutas sem adição de açúcar ou mel?	()	()
d. Opções diet ou light?	()	()
e. Outros?	()	() Qual(is)? _____
13) Pão/Salgados	SIM	NÃO
a. No cardápio existem preparação com pão (hambúrguer, sanduíche...)?	()	()
b. Pão feito com farinha integral?	()	()
f. Biscoitos ou torradas??	()	()
g. Biscoitos ou torradas integrais?	()	()

h. Salgados?	()	()
i. Pão de queijo?	()	()
j. Outros?	()	() Qual(is)? _____
FACILITADORES E BARREIRAS		
	SIM	NÃO
14) Há informações nutricionais no cardápio ou expostas próximo ao ponto de venda?	()	()
15) Há informações nutricionais em folhetos disponíveis ao usuário sobre as preparações servidas?	()	()
16) Existem sinalizações/displays/notas, dentro ou fora do estabelecimento, que destaquem alguma das opções/preparações servidas no serviço?	()	()
Descreva: _____		
17) Existem sinalizações/displays/notas, dentro ou fora do estabelecimento, que estimulem o consumo de frutas, verduras, produtos integrais, opções com pouca gordura, pouco sal ou pouco/sem açúcar etc?	()	()
Descreva: _____		
18) Existem sinalizações/displays/notas, dentro ou fora do estabelecimento, que estimulem o consumo de itens com altos teores de gordura, sal e/ou açúcar (ex. sugestões de sobremesa)?	()	()
Descreva: _____		
19) Existem sinalizações/displays/notas, dentro ou fora do estabelecimento, que indiquem vantagem financeira na compra de porções maiores (buffet livre, tamanho grandes com menor preço, combos)?	()	()
Descreva: _____		
20) Existem sinalizações/displays/notas que estimulem a adição de itens?	()	()
Descreva: _____		
21) Existem opções com porções de tamanho reduzido oferecidos no cardápio ou publicado de outra forma?	()	()
22) Existem sinalizações que desencorajam pedidos especiais? (ex.: não podem ser feitas substituições)	()	()
Descreva: _____		
23) Existem outras sinalizações/displays/notas que possam influenciar na compra do alimento?	()	()
Descreva: _____		
24) Quem serve o alimento?	() Funcionário	() Cliente

25) Preços

a. As combinações de produtos em combos ou promoções quando comparadas com aqueles individuais custam... Mais Menos Iguais NA

b. Os itens com menor teor de açúcar, gordura, sódio e integrais quando comparados aos usuais custam... Mais Menos Iguais NA

c. Quando o cliente pede para dividir seu prato com outro cliente o local cobra, quando comparado ao preço usual... Mais Menos Iguais NA

d. Porções menores comparadas à porções regulares custam... Mais Menos Iguais NA

e. Existem outros incentivos de preço para encorajar o consumo excessivo? sim não

Descreva: _____

f. Existem outros incentivos para encorajar o consumo de alimentos como frutas, vegetais, feijões e preparações com baixo teor de gordura, açúcar e sal? sim não

Descreva: _____

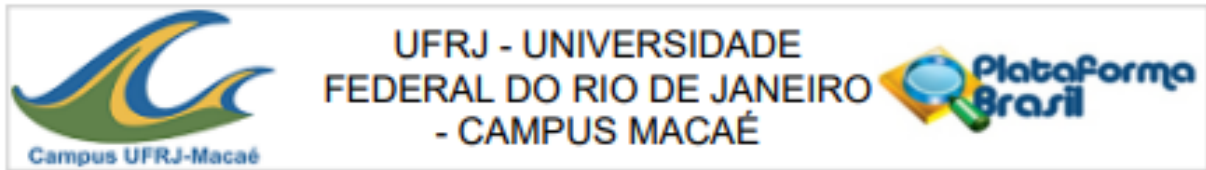
COMENTÁRIOS DO AVALIADOR

Sobre o preenchimento do questionário: _____

Sobre a receptividade do estabelecimento: _____

Comentários gerais: _____

ANEXO B – Parecer consubstanciado do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO: PERCEPÇÕES E DESAFIOS PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

Pesquisador: Naiara Sperandio

Área Temática:

Versão: 4

CAAE: 52465321.8.0000.5699

Instituição Proponente: Universidade Federal do Rio de Janeiro Campus Macaé

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 5.575.330

Apresentação do Projeto:

Conforme descrito nas Informações Básicas do Projeto, a hipótese do projeto é que o atual ambiente alimentar da cidade universitária de Macaé não favorece a promoção da alimentação adequada e saudável. Sendo o desenho do projeto um estudo do tipo transversal, descritivo com amostragem não probabilística, a ser realizado na Cidade Universitária em Macaé. A Cidade Universitária compreende 3 instituições de ensino superior, são elas a Universidade Federal Fluminense (UFF), Faculdade Municipal Miguel Ângelo da Silva Santos (FeMASS) e UFRJ Campus Macaé; são oferecidos 18 cursos de graduação e oito de pósgraduação nos níveis de mestrado e doutorado, e, cerca de 6 mil pessoas passavam pela Cidade Universitária antes da pandemia (MACAÉ, 2020). Para caracterização do AAU, será utilizado dois tipos de abordagens: a caracterização dos tipos de estabelecimentos presentes na Cidade Universitária através de auditorias para aplicação de um checklist e a avaliação da percepção dos discentes que frequentam a Cidade Universitária acerca do AAU, disponibilizado de maneira remota.