

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

GIULIANA LEITE RODRIGUES MARCONDES

**PERCEPÇÃO DOS ALUNOS ACERCA DO SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO DE
REFEIÇÕES PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO CENTRO
MULTIDISCIPLINAR UFRJ-MACAÉ**

MACAÉ - RJ

2024

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

GIULIANA LEITE RODRIGUES MARCONDES

**PERCEPÇÃO DOS ALUNOS ACERCA DO SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO DE
REFEIÇÕES PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO CENTRO
MULTIDISCIPLINAR UFRJ-MACAÉ**

Trabalho apresentado como parte da avaliação da unidade curricular Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Nutrição do Instituto de Alimentação e Nutrição do Instituto de Alimentação e Nutrição do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé.

Orientadora: Prof^a Naiara Sperandio

Coorientadora: Lais Botelho

MACAÉ - RJ

2024

RESUMO

O ambiente alimentar universitário (AAU) é um tipo de ambiente organizacional, no qual é estratégico para a alimentação adequada e saudável e a promoção da saúde, visto que as refeições e alimentos oferecidos, influenciam diretamente nas práticas alimentares dos indivíduos. O AAU da Cidade Universitária de Macaé é limitado, visto que as opções para os alunos se alimentarem são a cantina do polo, o serviço de distribuição de quentinhas da UFRJ e o shopping presente em sua proximidade. Por isso, objetivou-se avaliar a percepção dos estudantes acerca do serviço de distribuição de quentinhas da UFRJ. O estudo trata-se do tipo transversal, descritivo, com amostragem não probabilística, realizado na Cidade Universitária, em Macaé-RJ. Para isso, utilizou-se um questionário denominado "Percepção dos discentes sobre o Ambiente Alimentar Universitário" desenvolvido pela pesquisa "Ambiente alimentar universitário: Percepções e desafios para promoção da alimentação adequada e saudável". Participaram da pesquisa 326 discentes da UFRJ. Dentre esses, 74% (n=242) dos alunos consideram que o ambiente da Cidade Universitária e seu entorno não favorece uma alimentação saudável, e 70% (n=227) consideram o serviço de quentinhas da UFRJ como um facilitador da alimentação saudável. Além disso, com relação ao serviço de alimentação (quentinha) da UFRJ, 68% (n=220) indicaram que as opções de refeições oferecidas são saudáveis. Dentre os 215 alunos que utilizam o serviço, quando pedido para apontar aspectos positivos deste serviço, 43% (n=92) indicaram o preço acessível para universitários e 20% (n=42) ressaltaram a praticidade para se alimentar. Outrossim, ao apontar os aspectos negativos, 20% (n=43) demonstraram insatisfação com a monotonia dos cardápios semanais, alegando não possuir variedade de opções, cores, texturas e sabores. O serviço de distribuição de quentinhas da UFRJ contribui de forma positiva no ambiente alimentar universitário do polo de Macaé. Porém apesar deste serviço servir como grande amparo para realização de refeições, é de suma importância a concretização do Restaurante Universitário do campus.

Palavras chaves: Ambiente alimentar universitário; percepção; serviço de quentinhas; alimentação saudável.

ABSTRACT

The university food environment (EFU) is a type of organizational environment, in which it is strategic for adequate and healthy eating and health promotion, since the meals and foods offered directly influence the eating practices of individuals. The EFU at Cidade Universitária de Macaé is limited, as the options for students to eat are the center's canteen, the UFRJ hot food distribution service and the nearby shopping mall. Therefore, the objective was to evaluate students' perception of the UFRJ hot food distribution service. The study is cross-sectional, descriptive, with non-probabilistic sampling, carried out in Cidade Universitária, in Macaé-RJ. For this, a questionnaire called "Students' Perception of the University Food Environment" was used, developed by the research "University food environment: Perceptions and challenges for promoting adequate and healthy eating". 326 UFRJ students participated in the research. Among these, 74% (n=242) of students consider that the environment of the University City and its surroundings does not favor healthy eating, and 70% (n=227) consider the UFRJ hot food service as a facilitator of healthy eating. Furthermore, regarding UFRJ's (warm) food service, 68% (n=220) indicated that the meal options offered are healthy. Among the 215 students who use the service, when asked to point out positive aspects of this service, 43% (n=92) indicated the affordable price for university students and 20% (n=42) highlighted the practicality of eating. Furthermore, when pointing out the negative aspects, 20% (n=43) demonstrated dissatisfaction with the monotony of the weekly menus, claiming they did not have a variety of options, colors, textures and flavors. The UFRJ hot food distribution service contributes positively to the university food environment at the Macaé hub. However, although this service serves as a great support for meals, the creation of the University Restaurant on campus is extremely important.

Keywords: University food environment; perception; hot food service; healthy eating.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	6
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	8
2.1 PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL.....	8
2.2 AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO.....	9
2.3 ESTUDOS DE PERCEPÇÃO DOS ESTUDANTES SOBRE AMBIENTE ALIMENTAR E UNIVERSITÁRIO.....	12
3 JUSTIFICATIVA.....	14
4 OBJETIVOS.....	15
4.1 OBJETIVO GERAL.....	15
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	15
5 MÉTODOS.....	16
5.1 POPULAÇÃO E DESENHO DO ESTUDO.....	16
5.2 AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DOS UNIVERSITÁRIOS ACERCA DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DO CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ-MACAÉ.....	16
5.3 CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO.....	17
5.3 ANÁLISES ESTATÍSTICAS.....	17
6 ASPECTOS ÉTICOS.....	18
7 RESULTADOS.....	19
8 DISCUSSÃO.....	23
9 CONCLUSÃO.....	26
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	27

1 INTRODUÇÃO

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, a alimentação adequada e saudável é um direito humano que envolve a garantia ao acesso a uma prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo, de forma acessível financeiramente, considerando os princípios de uma alimentação de preferência in natura ou minimamente processada, atendendo a cultura alimentar do brasileiro (Brasil, 2014). Além disso, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) diz que a alimentação e nutrição são requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde (Brasil, 2012).

Os sistemas alimentares determinam as escolhas e que as decisões individuais não são suficientes para a garantia de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis. Medidas direcionadas às decisões individuais somente serão efetivas se combinadas com outras medidas dirigidas ao ambiente no qual as pessoas vivem (Castro, 2015).

O ambiente alimentar pode possuir influências políticas, ambientais e individuais, que podem influenciar no comportamento e nas práticas alimentares (Glanz et al., 2005). O ambiente alimentar universitário é um tipo de ambiente organizacional (Castro et al, 2020), os quais são estratégicos para a alimentação adequada e saudável e a promoção da saúde, visto que as refeições e alimentos oferecidos, influenciam diretamente nas práticas alimentares dos indivíduos (Glanz et al., 2005). Além disso, é um local de público majoritariamente jovem, no qual possuem uma rotina acadêmica extensa, ocupando na maioria das vezes a maior parte do dia do estudante, influenciando diretamente no tempo e na forma de se alimentar. Estudos demonstram que universitários possuem hábitos alimentares inadequados, com consumo elevado de marcadores de alimentação não saudável, exemplificado por bebidas ultraprocessadas, salgados, sanduíches e itens de bombonière (Perez et al, 2022; Franco, 2016; Sodré, Leite e Binotti, 2020).

O ambiente alimentar universitário da Cidade Universitária de Macaé é limitado, visto que as opções para os alunos se alimentarem são a cantina do polo, o serviço de distribuição de quentinhas da UFRJ e o shopping presente em sua proximidade. Ressaltando o fato que o polo universitário possui o potencial para ser um espaço para a promoção da alimentação saudável, principalmente com a existência de restaurantes universitários, como demonstrado por Perez et al (2022) em seu estudo no qual apontou que a frequência no RU se associou a maior frequência no

consumo de feijão, legumes e frutas e na menor substituição da janta por lanche, principalmente entre os cotistas com relação aos não cotistas. Diante disso, o estudo visa avaliar a percepção dos alunos acerca do ambiente alimentar universitário, para que possibilite identificar facilitadores e barreiras para o consumo alimentar adequado, analisando pontos positivos e negativos do serviço de distribuição de quentinhas da UFRJ e a elaborando proposições que possam contribuir para que esse ambiente seja promotor de saúde.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

Segundo o novo e revisado Guia Alimentar Para a População Brasileira (Brasil, 2014), a alimentação adequada e saudável é um direito humano que envolve a garantia ao acesso a uma prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo, de forma acessível financeiramente, considerando os princípios de uma alimentação de preferência in natura e minimamente processada, além de atender a cultura alimentar do brasileiro. Paralelo a isso, é reforçado a importância da mudança de hábitos alimentares por consequência do crescimento expressivo de sobrepeso e obesidade, além do fato das principais doenças que acometem os brasileiros passarem de agudas para crônicas.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) diz que a alimentação e nutrição são requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando o crescimento e desenvolvimento humano pleno, com qualidade de vida e cidadania (Brasil, 2013). Além disso, ambas estão asseguradas na legislação do Estado Brasileiro, como na Lei 8.080, que compreende a alimentação como um fator determinante de saúde. Além disso, a alimentação foi incorporada na última década com um direito social no artigo 6º da Constituição Federal (Brasil, 2012).

A PNAN possui como um propósito a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, por meio da promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, além da “vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos danos relacionados à alimentação e nutrição”. A prática alimentar apropriada, deve atender os aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como o uso sustentável do meio ambiente. Além disso, deve ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia, sendo acessível física e financeiramente (Brasil, 2013).

Uma das diretrizes dessa política diz respeito à Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS), considerada uma das vertentes da promoção à saúde. Essa diretriz é fundamentada a partir de incentivo, apoio, promoção e proteção da saúde, possuindo iniciativas voltadas em políticas públicas saudáveis, criando ambientes favoráveis à saúde, para que ocorra comportamentos saudáveis e oferta de serviços de saúde na perspectiva da promoção da saúde. Considerando os fatos citados, a PAAS tem como objetivo a melhora da qualidade de vida

populacional, com ações intersetoriais e de caráter amplo, para que assim se contribua para a redução da prevalência do sobrepeso e obesidade, do crescimento das doenças crônicas relacionadas e demais problemáticas correspondentes a alimentação e nutrição (Brasil, 2013).

Castro (2015) ao abordar políticas públicas eficazes para a promoção de uma alimentação adequada e saudável ressalta que esta questão deve ser analisada no contexto contemporâneo. A autora retrata o entendimento de que a alimentação integra cinco dimensões, sendo elas: o direito humano, a biológica, e sociocultural, a econômica e a ambiental. Ambas estão presentes nos conceitos de alimentação adequada e saudável. Além disso, ressalta o quanto é fundamental compreender que os sistemas alimentares determinam as escolhas e que as decisões individuais não são suficientes para a garantia de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis pensando no coletivo. Determinando assim que só serão efetivas as ações que integrem as medidas direcionadas às pessoas a outras medidas dirigidas ao ambiente no qual elas vivem.

2.2 AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO

Para entender o conceito de ambiente alimentar, Swinburn et al (2013) classificaram como o ambiente físico, sociocultural, econômico e político, além das oportunidades e as condições que possam influenciar nas escolhas de alimentos e bebidas e o estado nutricional das pessoas.

De acordo com Mendes, Pessoa e Costa (2022), o ambiente alimentar é multidimensional, possuindo alguns modelos conceituais. O primeiro modelo, nomeado Model of Community Nutrition Environment, foi proposto por Glanz et al. (2005), no qual demonstraram que o ambiente alimentar pode possuir múltiplas influências como políticas, ambientais e individuais, que podem influenciar no comportamento e nas práticas alimentares. De acordo com os autores, este modelo engloba quatro tipos de ambientes alimentares: Da comunidade, Do consumidor, Das informações e Organizacional.

A caracterização do ambiente alimentar da comunidade se dá pela disponibilidade de estabelecimentos de vendas alimentícias, contando com a localização dos locais, os tipos de serviços oferecidos e o seu funcionamento (dias e horários).

O ambiente alimentar do consumidor possui como característica os fatores referentes aos alimentos no local onde são comercializados ou disponibilizados, como o modo de fornecimento e apresentação, sua qualidade nutricional, seu modo de estocar e servir, sua rotulagem nutricional e seu preço.

Para Caspi et al (2012) o ambiente da comunidade e o do consumidor se distinguem na distribuição de alimentos dentro de uma comunidade e o que os consumidores encontram enquanto estão dentro de um ponto de venda.

O ambiente alimentar de informação tem como referência a mídia e a publicidade do alimento.

Seguidamente, o ambiente alimentar organizacional está relacionado aos estabelecimentos comerciais de alimentos inseridos em locais específicos e ao público que convive nele diariamente, sendo eles escolas, universidades, igrejas, locais de trabalho e estabelecimentos de saúde. Os autores incluíram neste último, o ambiente alimentar doméstico, pois se refere a um microambiente com um agrupamento definido de indivíduos.

O ambiente alimentar universitário é analisado em conjunto como os demais ambientes organizacionais, porém, possui características únicas e importantes a serem observadas, visto que é uma comunidade composta por discentes em grande maioria jovem, no qual ao ingressarem à universidade passam a ser responsável por sua moradia, organização de tempo e dinheiro e também de sua alimentação. Com isso, a forma em que o ambiente alimentar esteja organizado juntamente a rotina acadêmica desse jovem pode influenciar a práticas alimentares inadequadas (Castro et al, 2020). Além disso, a universidade possui como especificidade os três pilares, sendo eles ensino, pesquisa e extensão, isso faz com que possam experimentar outros modelos de organização, inclusive em relação ao ambiente alimentar (Castro et al, 2020).

No Brasil, as universidades públicas adotaram políticas de ação afirmativa como forma de suprir a desigualdade de acesso ao ensino superior (Castro et al, 2020). Para além disso, esta política precisa garantir condições para que o aluno permaneça na instituição, um dos incentivos é a criação de um ambiente saudável com oferta de refeições saudáveis e adequadas, a partir dos restaurantes universitários (RU), fazendo parte do Programa Nacional de Assistência Estudantil para instituições federais e estaduais (Brasil, 2010; Brasil, 2010).

Segundo uma pesquisa (Perez; Castro; Franco, 2022) realizada na UERJ, a incorporação de ações afirmativas torna mais relevante o ambiente universitário como um espaço para a promoção da alimentação saudável. Além disso, a existência de restaurantes universitários se mostrou fundamental, visto que esta pesquisa demonstrou que a frequência no RU se associou a maior frequência no consumo de feijão, legumes e frutas e na menor substituição da janta por lanche.

Outro estudo sobre o ambiente alimentar, realizado em uma universidade pública na cidade do Rio de Janeiro mostrou como os aspectos desse ambiente podem influenciar nas escolhas alimentares. O instrumento de avaliação foi desenvolvido por Franco (2016) e possui como referência teórica Caspi et al (2012) e Glanz et al (2005), além disso foi baseado em dois outros instrumentos já aplicados, sendo os de Duran et al (2015) e o de Rodrigues et al (2015). Entre as dimensões incluídas no instrumento de Franco estão a disponibilidade, a acessibilidade financeira, a comodidade, a informação nutricional e a promoção de alimentos. A pesquisa apontou que no campus o acesso a alimentos, preparações e bebidas (APB) foi maior do que em seu entorno, pois possui uma quantidade maior de estabelecimentos, apresentam preços mais baixos que o entorno e são fisicamente mais próximos dos estudantes. Ainda, se observou elevada frequência de marcadores de alimentação não saudável, exemplificado por bebidas ultraprocessadas, salgados, sanduíches e itens de bombonière. Além disso, foi visto uma baixa frequência em estabelecimentos que disponibilizam refeições, frutas e hortaliças, mesmo possuindo o RU (Franco, 2016).

Sodré, Leite e Binotti (2020) em seu estudo para avaliar os tipos de comércios existentes e a disponibilidade de alimentos comercializados em relação ao seu grau de processamento industrial, dentro e ao redor da Universidade Federal de Juiz de Fora, mostraram que na área estudada, o maior número de estabelecimentos encontrados foram da categoria 2 (bares, lanchonetes, restaurantes, ambulantes, cantinas e bombonières). Locais característicos à aquisição de alimentos ou preparações para consumo imediato, como salgados, bebidas açucaradas, doces e sobremesas.

2.3 ESTUDOS DE PERCEPÇÃO DOS ESTUDANTES SOBRE AMBIENTE ALIMENTAR E UNIVERSITÁRIO

A percepção pode ser brevemente definida como a maneira como indivíduos pensam, representam mentalmente e notam a realidade através de estímulos sensoriais, como visão e audição.

Com isso, além da análise do ambiente alimentar universitário, a partir da perspectiva do levantamento dos tipos de estabelecimentos comerciais e características dos alimentos comercializados, se faz importante avaliar, a percepção dos estudantes acerca desse ambiente.

Cardozo et al (2017) desenvolveram uma pesquisa na Universidade Federal do Rio de Janeiro, no município do Rio de Janeiro, sobre a percepção dos alunos de Nutrição sobre o ambiente alimentar. O convite para participação foi feito pela rede social, endereço eletrônico e cartazes pela instituição, e realizado com todos os estudantes do curso, com idades entre 18 e 30 anos, de ambos os sexos. Segundo os autores, quando questionados sobre o que entendem acerca da expressão ambiente alimentar, a maioria respondeu a disponibilidade física de alimentos em qualquer espaço que tenha acesso fácil, não tendo como limite o campus universitário, no qual é possível adquirir alimentos e realizar refeições. Além disso, os estudantes alegaram não possuir uma alimentação saudável, por consumirem quantidades significativas de bebidas industrializadas, doces e biscoitos nas pequenas refeições em função da baixa oferta de alimentos saudáveis no espaço universitário, e como proposta os mesmos disseram a inclusão de sucos de frutas, leite batido com frutas e saladas de frutas nos lanches. Como pontos positivos, os discentes relataram a mudança de pratos empratados para serviço de self-service, possuindo maior variedade e poder de escolha, a melhora de acesso à água potável ao disponibilizarem mais fontes na instituição e mais equipamentos para aquecer refeições. Outro ponto mencionado pelos estudantes foi a falta de tempo para se alimentar.

Relacionado ao último citado, Feitosa et al. (2010) realizaram um estudo de análise de hábitos alimentares de estudantes da Universidade Federal de Sergipe. Um resultado entre diversas questões, mostrou que a rotina universitária afeta o tempo para se alimentar corretamente, sendo um hábito comum entre as mulheres trocar refeições por lanches.

Busato et al. (2015) realizaram um estudo observacional prospectivo com 175 estudantes da Universidade Comunitária da Região de Chapecó com o objetivo de identificar os hábitos alimentares e a percepção do ambiente e alimentação saudável dos discentes. Com relação ao que eles definem como alimentação saudável, os discentes alegaram como a necessidade do consumo diário de frutas, legumes e verduras, sendo importante a ingestão de uma dieta balanceada correlacionada ao ambiente saudável, no qual entendem como um lugar tranquilo e higienizado para a alimentação. O estudo apontou que os estudantes se preocupam tanto com a qualidade dos hábitos alimentares como na escolha de ambientes saudáveis para realizar as refeições.

Por fim, no estudo de Borges e Oliveiro Lima Filho (2004) realizado com 20 discentes da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), os estudantes alegaram que a escolha de onde se alimentar não é fácil, justificando que a instabilidade dos horários acadêmicos os obrigam a comer na universidade ou em estabelecimentos ao redor dela. Os universitários apresentaram certo grau de insatisfação quanto aos locais, os serviços oferecidos e a variedade de alimentos, dizendo ainda que não convêm com suas necessidades em termos de alimentação.

Em resumo, percebe-se que os estudos com objetivo de avaliar o ambiente alimentar universitário trazem informações relevantes acerca das características desse ambiente e dos hábitos alimentares dos universitários, que são importantes subsídios para elaboração de medidas de enfrentamento da má alimentação nestes espaços.

3 JUSTIFICATIVA

Considerando o fato de que, dependendo da forma em que o ambiente alimentar universitário esteja organizado, pode influenciar nos hábitos alimentares dos discentes e, simultaneamente, tem potencial promover a alimentação saudável ou ser uma barreira a depender de suas características, o serviço de alimentação da UFRJ torna-se um meio de escolha importante para os estudantes. A rotina acadêmica, muita das vezes, limita as opções de refeições dos universitários, e este estabelecimento além de poder contribuir para a promoção da alimentação adequada e saudável, também contribui como uma política de permanência na instituição.

Além disso, o Centro Multidisciplinar UFRJ Macaé foi inaugurado em 2008 e apenas no final do ano de 2022 houve a implantação do serviço de distribuição de alimentos, demonstrando que durante muito tempo os estudantes poderiam estar incluídos em um ambiente que contribui para uma alimentação inadequada. Sendo assim, por possuir pouca produção científica acerca do ambiente alimentar universitário e como o mesmo pode impactar na mudança de hábitos alimentares dos estudantes, torna-se relevante a avaliação da percepção dos alunos sobre este novo serviço.

4 OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Este estudo tem como objetivo avaliar a percepção dos estudantes universitários do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé acerca do serviço de distribuição de alimentos.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Avaliar a percepção dos estudantes sobre a importância do serviço de alimentação;
- Identificar pontos positivos e negativos desse serviço, a partir da visão dos alunos;
- Apontar possíveis melhorias que possam contribuir para que esse serviço promova alimentação adequada e saudável no ambiente alimentar universitário do Centro.

5 MÉTODOS

5.1 POPULAÇÃO E DESENHO DO ESTUDO

Estudo do tipo transversal, descritivo, com amostragem por conveniência dos alunos pelo método bola de neve virtual, realizado na Cidade Universitária, em Macaé-RJ. A Cidade Universitária compreende 3 instituições de ensino superior, entre elas a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), onde são oferecidos 16 cursos de graduação. A população do estudo será composta somente pelos universitários do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé, uma vez que o serviço de alimentação é dessa instituição.

No ano de 2023 haviam 2133 matrículas ativas de estudantes na UFRJ Macaé, sendo assim distribuídas: Química - 170; Engenharias - 502; Enfermagem - 324; Farmácia - 434; Medicina - 335; e Nutrição - 368.

5.2 AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DOS UNIVERSITÁRIOS ACERCA DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DO CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ-MACAÉ

Para avaliação da percepção dos universitários foi aplicado um questionário denominado "Percepção dos discentes sobre o Ambiente Alimentar Universitário" desenvolvido pela pesquisa "Ambiente alimentar universitário: Percepções e desafios para promoção da alimentação adequada e saudável" via aplicativo de gerenciamento de pesquisas *Google Forms*, dividido em cinco blocos de questões: (1) assinatura do TCLE e apresentação da pesquisa; (2) dados socioeconômicos (ex. sexo, idade, cor da pele, residência, etc); (3) estilo de vida e dados de saúde (ex. tabagismo, consumo de bebidas alcoólicas, atividade física, hábitos de refeições, peso e altura, etc); (4) dados institucionais (ex. instituição de ensino, curso atual e período); e (5) percepção pessoal acerca do ambiente alimentar universitário, incluindo o serviço de alimentação da UFRJ. (APÊNDICE 1).

O bloco de percepção foi desenvolvido pelas próprias pesquisadoras para agregar ao presente estudo. Além disso, foram utilizadas as variáveis: 1) Idade, sexo, raça, bolsista, curso, turno; 2) Onde costuma realizar refeições; 3) O ambiente da cidade universitária e seu entorno favorece a alimentação saudável? 4) A implementação de um restaurante universitário na Cidade Universitária contribuiria para promoção da alimentação saudável? 5) Em relação ao serviço de alimentação (quentinha) da UFRJ, você considera que as opções de refeições oferecidas são

saudáveis? 6) Justificativa para a percepção de refeições oferecidas pelo Serviço de Alimentação da UFRJ como não saudáveis; 7) Pontos positivos e negativos deste serviço.

Os pontos positivos e negativos foram coletados por meio de questões abertas. Essas respostas foram revisadas para identificar temas e padrões recorrentes. Com base nessa análise, foram desenvolvidas categorias temáticas para descrever os aspectos positivos e negativos mais frequentes. Cada resposta foi então codificada e alocada a essas categorias, permitindo a quantificação das frequências associadas a cada aspecto.

A coleta dos dados foi realizada com o envio do questionário através de diferentes plataformas digitais, como WhatsApp, e-mails e páginas da internet como Instagram e Facebook, para os estudantes da UFRJ. Além disso, foi pedido para os representantes do curso a colaboração para disseminar a pesquisa nos grupos das turmas. Também realizou-se contato com as coordenações dos cursos de graduação solicitando o envio do questionário aos seus respectivos discentes, buscando capilarizar o máximo possível a pesquisa.

5.3 CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO

Os critérios de inclusão são: ser discente de algum curso de graduação da UFRJ, Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé, localizado na Cidade Universitária, utilizar o serviço de distribuição de quentinhas e possuir mais de 18 anos.

5.3 ANÁLISES ESTATÍSTICAS

Foi realizada a análise descritiva dos dados sociodemográficos dos estudantes, bem como dos aspectos positivos e negativos relacionados ao serviço de alimentação do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé. Para tanto, utilizou-se o software Microsoft Excel para calcular frequências absolutas e relativas das variáveis categóricas.

6 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).

7 RESULTADOS

Participaram da pesquisa 215 alunos do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé. Dentre eles, 81% (n=265) são do sexo feminino, 18% (n= 58) do sexo masculino e 1% preferiu não informar. Estes estudantes têm idade entre 19 e 39 anos, apresentando uma média de 22 anos. Além disso, 193 (59%) alunos se autodeclararam brancos, 93 (29%) como pardos, 38 (12%) como pretos. Do total, 23% (n=74) são bolsistas (Tabela 1).

Tabela 1 - Distribuição por curso e **caracterização** dos estudantes da UFRJ que participaram deste estudo. Macaé-RJ, 2023 (n=326).

Sexo	N	%
Feminino	265	81
Masculino	58	18
Prefere não informar	3	1
Raça/Etnia	N	%
Branco	193	59
Pardo	93	29
Preto	38	12
Amarelo	2	1
Prefereu não declarar	1	0
Recebe auxílio estudantil	N	%
Sim	74	23
Não	252	77
Curso	N	%
Nutrição	109	33
Enfermagem e Obstetrícia	71	22
Medicina	35	11
Farmácia	40	12
Biologia	6	2

Química	16	5
Engenharia	49	15

Fonte: autora

Considerando que 96% (n=313) dos alunos cursam a graduação em horário integral, 3% noturno e 1% vespertino, de acordo com o estudo 90% alegaram ter o hábito de realizar alguma refeição na cidade universitária ou algum estabelecimento próximo. Mais da metade (66%, n=215) dos graduandos utiliza o serviço de alimentação (quentinhas) da UFRJ para realizar refeições.

Para além disso, 74% (n=242) dos alunos consideram que o ambiente da Cidade Universitária e seu entorno não favorece uma alimentação saudável, e 70% (n=227) consideram o serviço de quentinhas da UFRJ como um facilitador da alimentação saudável. De forma paralela, 98% (n=319) consideram que a implementação de um restaurante universitário contribuiria para promoção da alimentação saudável (dados não apresentados em tabela).

Com relação ao serviço de alimentação (quentinha) da UFRJ, 68% (n=220) indicaram que as opções de refeições oferecidas são saudáveis, 14% (n=46) disseram não ser saudáveis e 18% (n=59) não utilizam esse serviço (dados não apresentados em tabela).

Considerado apenas os alunos que utilizam o serviço (n=215), aqueles que apontaram o serviço como não saudável (n=46) citaram como principais razões a má qualidade (30%, n=14), a má condição higiênica-sanitária das quentinhas servidas (24%, n=11) e o excesso de carboidratos (17%, n=8) (Tabela 2).

Tabela 2 - Justificativa para a percepção de refeições oferecidas pelo Serviço de Alimentação da UFRJ como não saudáveis. Macaé-RJ, 2023 (n=42).

Justificativa	N	%
Má qualidade	14	30
Má condição higiênica sanitária	11	24
Excesso de carboidratos	8	17
Pouca proteína	4	9
Monotonia do cardápio	4	9

Pouca oferta de saladas, legumes ou verduras	3	7
Mal estar pós ingestão	2	4
Outros	3	7
Não justificaram	5	11

Fonte: autora

Dentre os 215 alunos que utilizam o serviço, quando pedido para apontar aspectos positivos deste serviço (tabela 3), 43% (n=92) indicaram o preço acessível para universitários, 18% (n=38) citaram a saudabilidade da comida e 20% (n=42) ressaltaram a praticidade para se alimentar, comentando sobre a facilidade para realizar a refeição após a implementação da distribuição das quentinhas.

Tabela 3 - Pontos positivos do serviço de alimentação (quentinhas) da UFRJ apontados pelos estudantes. Macaé-RJ, 2023 (n=215).

Pontos Positivos	N	Porcentagem (%)
Preço acessível	92	43
Comida saudável	38	18
Praticidade	42	20
Comida saborosa	20	9
Variedade de alimentos	15	7
Oportunidade de comer uma refeição completa	7	6
Quantidade	5	2
Opção de comida vegana	4	2
Existência do serviço	2	1
Não justificaram	4	2
Outros	7	3

Fonte: autora

Outrossim, ao apontar os aspectos negativos (tabela 4), 20% (n=43) demonstraram insatisfação com a monotonia dos cardápios semanais, alegando não

possuir variedade de opções, cores, texturas e sabores. Outros 19% (n=40) relataram a má qualidade do serviço, paralelo a isso, 17% (n=36) indicaram o sabor desagradável das refeições. Assim como 16% dos graduandos (n=35) reforçaram o excesso de comida vinda na quentinha, ocasionando grande desperdício desses alimentos. Além disso, 13% (n=28) indicaram a má condição higiênico sanitária das refeições, apontando a ocorrência de forma constante aparecimento de objetos estranhos dentro das quentinhas, fazendo com que muitos desses alunos deixem de utilizar o serviço (tabela 4).

Tabela 4 - Pontos negativos do serviço de alimentação (quentinhas) da UFRJ apontados pelos estudantes. Macaé-RJ, 2023 (n=215).

Pontos Negativos	N	Porcentagem (%)
Monotonia do cardápio	43	20
Má qualidade	40	19
Sabor desagradável	36	17
Excesso de quantidade	35	16
Condição higiênico sanitária	28	13
Não ser self-service	13	6
Não oferecer janta	10	5
Não tem salada	8	4
Mal estar pós consumo	6	3
Fila grande	6	3
Excesso de carboidratos	4	2
Não oferece suco	3	1
Não justificaram	4	2
Outros	14	7

Fonte: autoras.

8 DISCUSSÃO

Este estudo evidenciou que a maioria dos estudantes do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé não consideram que o ambiente alimentar da universidade favorece a alimentação saudável, porém apontam o serviço de distribuição de quentinhas da UFRJ como uma opção positiva por ser facilitadora da alimentação adequada e saudável. Vale ressaltar que a maioria dos alunos estudam em horário integral e que mais da metade utilizam o serviço para se alimentar, demonstrando assim que este serviço incluso no ambiente universitário tem grande influência e importância na rotina alimentar desses estudantes.

Ademais, mais da metade dos graduandos relataram que as opções servidas nas quentinhas são saudáveis. Já os alunos que consideraram o oposto justificaram apontando a má qualidade e as más condições higiênico sanitárias das refeições. Semelhante às observações do estudo de Coutinho, Moreira e Souza (2005) no qual 42% demonstraram insatisfação quanto à qualidade das refeições oferecidas no RU. Divergente do estudo de Junior et al (2015) onde os estudantes demonstram satisfação quanto à higiene (69,06%) e à qualidade dos alimentos (67,79%). Este fato mostra ser um dificultador para a adesão dos alunos ao serviço, fazendo com que não incentive o consumo de uma refeição adequada e saudável.

A respeito dos pontos positivos do serviço de acordo com os universitários, o mais citado foi o preço acessível, seguido de comida saudável e praticidade para se alimentar. Como também demonstrado no estudo de Junior et. al. (2015) no RU da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), onde a maioria dos usuários realiza suas refeições no RU pelo preço atrativo das refeições e outros 6,6% pela alimentação saudável. Corroborando a visão de Glanz et al. (2005), segundo quem os aspectos do ambiente alimentar mais decisivos para as escolhas alimentares realizadas são o preço e a disponibilidade (Glanz et. al, 2005).

O preço das refeições fornecidas também vai de encontro com as políticas de assistência estudantil para assegurar a permanência dos cotistas na universidade. Demonstrando mais uma vez a importância da implementação do RU no polo de Macaé para somar a essas políticas e assegurar ao estudante baixa renda uma boa oportunidade de se alimentar de forma adequada, saudável, com um custo acessível e subsidiado a este público. O estudo de Perez et al (2022) reforça isso, quando diz que os cotistas foram mais aderentes ao RU e que o impacto de sua implementação foi mais expressivo neste grupo.

Reforçando isso, o Guia Alimentar para a População Brasileira diz que consumir alimentação saudável não é apenas questão de escolha individual, visto que realizar refeições em locais onde não se oferece opções saudáveis pode dificultar a adoção desse padrão (Brasil, 2014), o que corrobora o fato que a presença das quentinhas da UFRJ é importante para esse ambiente estudantil. Vale ressaltar que o ambiente alimentar universitário da polo é limitado, possuindo, além do serviço de quentinhas, apenas a cantina do pólo e o shopping em frente, o que faz com que os estudantes sejam diariamente expostos à publicidade de alimentos não saudáveis no shopping, o que também é um dificultador de acordo com o Guia.

Com relação aos pontos negativos, a monotonia dos cardápios é algo que desagradava os estudantes. Os mesmos alegam que as proteínas sempre possuem a mesma textura pois possuem molho em todas as refeições, além de não haver muitas opções durante as semanas, tornando opções repetidas durante todo o mês. Como também demonstrado no estudo de Gardin e Cruvinel (2014) no RU do Campus Londrina da UTFPR onde 22% dos estudantes não se agradam com a variedade do cardápio. Também no estudo de Braga, Pereira e Andrade Júnior no RU do Campus Ponta Grossa da UTFPR, onde 22,5% consideram ruim a variedade. A melhora na diversidade dos cardápios do serviço pode ser resolvida com uma reformulação no desenvolvimento do mesmo, podendo ser passado essa insatisfação às nutricionistas representantes do serviço.

Outrossim, com relação aos legumes e verduras, foi citado que ambos sempre apresentam um estado exagerado de cozimento, mais uma vez enfatizando a não pluralidade de texturas e sabores. Este fato se contrapõe ao que preconiza o Guia Alimentar para População Brasileira, que diz que as variações dos alimentos agradam os sentidos, permitindo variar sabores, cores, texturas e aromas na refeição. (Brasil, 2014)

Outros pontos apontados foram a má qualidade (19%) e o sabor desagradável das refeições oferecidas (16%), que também vão de encontro com o estudo de Junior et al (2015) onde 44,81% demonstraram estarem insatisfeitos com o sabor e o tempero e o de Almeida et al (2008) onde 73% dos usuários consideram que a carne tem um sabor desagradável, sendo a principal responsável pelo desperdício. Para um melhor aperfeiçoamento das refeições, a empresa deve ouvir a opinião dos

usuários, visto que estes consideram a refeição oferecida saudável, porém demonstram insatisfação com sua qualidade.

Vale ressaltar que no ano da pesquisa o serviço de distribuição de quentinhas servia apenas almoço, fato este que foi apontado pelos participantes como um fator negativo do serviço e um dificultador da alimentação adequada e saudável. No estudo de Cardozo et al (2017) a falta desse serviço noturno também foi mencionado pelos estudantes, no qual relataram uma sensação de falta de apoio ao curso noturno quanto às viabilidades de alimentação no campus. No ano posterior ao presente estudo (2024) foi implementado o fornecimento do jantar, o que já é um fator positivo para a melhora do serviço.

Os participantes desta pesquisa alegaram que o serviço não ser *selfservice* como um ponto negativo, reforçando o desejo pela concretização do Restaurante Universitário, para que os mesmos façam escolhas saudáveis sem desperdício. Fato este abordado por Perez et al (2022) no qual diz que o RU facilita a adoção de práticas alimentares saudáveis e promove a melhoria da dieta dos usuários do restaurante.

Como proposta de aperfeiçoamento do serviço de alimentação da UFRJ foi indicado a melhora da qualidade das quentinhas, visto que tem grande potencial para ser uma opção de alimentação saudável e adequada nesse ambiente alimentar universitário, possuindo predominância em alimentos *in natura* ou minimamente processados. Fazendo com que haja maior adesão ao serviço pelos estudantes do Centro. Além disso, a reformulação da variedade do cardápio, respeitando aos princípios do Guia, para que se ofereça de forma diversificada as preparações para uma refeição completa, podendo incluir a opção de saladas e sucos, como pedido pelos participantes da pesquisa.

Por fim, como fragilidade do estudo pode-se citar o número de estudantes participantes. Visto que de desenvolvimento da pesquisa haviam 2133 matrículas ativas de estudantes no Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé. Porém, mesmo o público não sendo como o desejado, a pesquisa é válida. Visto que houve grande contribuição deste número para corroborar com o objetivo da pesquisa. Como ponto forte do estudo, pode-se destacar que o presente estudo é pioneiro ao avaliar o serviço de distribuição de quentinhas da UFRJ, trazendo pontos para melhorias na qualidade do serviço prestado.

9 CONCLUSÃO

Este presente estudo teve como objetivo avaliar a percepção dos estudantes universitários do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé acerca do serviço de distribuição de alimentos.

Sendo assim, de acordo com os graduandos, o serviço de distribuição de quentinhas da UFRJ é um facilitador para uma alimentação adequada e saudável. Com isso, demonstra que contribui de forma positiva no ambiente alimentar universitário do polo de Macaé. Pois, apesar deste serviço servir como grande amparo para realização de refeições, é uma alternativa provisória, sendo de suma importância a concretização do Restaurante Universitário do campus. Visto que é essencial para o direito à alimentação adequada assegurado pela PNAN e enfatizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, contribuindo ao ambiente alimentar saudável desses estudantes. Além de auxiliar juntamente com as políticas de assistência estudantil para a permanência na universidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, T. D.; BRITO NETO, J.L.; LAKATOS, M.; MONTEMOR, M. **Relação entre o cardápio do Restaurante Universitário e desperdício**. Revista Ciências do Ambiente On-Line, v. 4, n.1, 2008

BERNARDO, L. Greyce, et al. **Consumo alimentar de estudantes universitários**. Rev. Nutri., Campinas, 30(6):847-865, nov./dez., 2017.

BORGES, Claudia Moreira; DE OLIVEIRA LIMA FILHO, Dario. **Hábitos alimentares dos estudantes universitários: um estudo qualitativo**. Cep, v. 79023, p. 041, 2004.

BRASIL. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil –PNAES para instituições de educação superior públicas federais. **Diário Oficial da União 2010**; 20 jul.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. 158 p.

BRASIL. Ministério da Educação (MS). Portaria Normativa MEC nº 25, de 28 de dezembro de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil para instituições de educação superior públicas estaduais - PNAEST. **Diário Oficial da União 2010**;

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Básica. – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013. 84 p. : il.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Básica. – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013. 84 p. : il.

BUSATO, Maria Assunta et al. **Ambiente e alimentação saudável: percepções e práticas de estudantes universitários**. Semina: Ciências Biológicas e da Saúde, v. 36, n. 2, p. 75-84, 2015.

CARDOZO, Mariana et al. **Ambientes alimentares universitários: percepções de estudantes de Nutrição de uma instituição de ensino superior**. DEMETRA: alimentação, nutrição & saúde, v. 12, n. 2, p. 431-445, 2017.

CASTRO Inês Rugani Ribeiro et al. **Ambiente alimentar organizacional**. In: Pessoa MC, Mendes LL, Costa BVL. Ambiente alimentar: saúde e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio [in press]; 2020.

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. **Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil**. Cadernos de Saúde Pública, v. 31, p. 7-9, 2015.

COUTINHO, E. P.; MOREIRA, R. T.; SOUZA, D. M. **Aplicação do ciclo de serviços na análise da gestão da qualidade de um restaurante universitário.** In: Encontro Nacional de Engenharia de Produção, XXV, Anais, 2005

ESPINOZA, Patricia Gálvez et al. **Propuesta de un modelo conceptual para el estudio de los ambientes alimentarios en Chile.** Revista Panamericana de Salud Pública, v. 41, p. e169, 2018.

FEITOSA, Eline Prado Santos et al. **Hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública no Nordeste, Brasil.** Alim Nutr, v. 21, n. 2, p. 225-30, 2010.

FRANCO, Amanda da Silva et al. **Ambiente alimentar universitário: caracterização, qualidade da medida e mudança no tempo.** 2016.

GLANZ, Karen et al. **Healthy nutrition environments: concepts and measures.** American journal of health promotion, v. 19, n. 5, p. 330-333, 2005.

GARDIN, E. T. O.; CRUVINEL, E. B. S. **Avaliação da satisfação dos clientes do restaurante universitário (RU) do Campus Londrina da Universidade Tecnológica Federal do Paraná.** Trabalho de Conclusão de Curso. Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, Londrina, 2014.

JUNIOR, Fernando de Jesus Moreira et al. **Satisfação dos usuários do restaurante universitário da Universidade Federal de Santa Maria: uma análise descritiva.** Revista Sociais e Humanas, v. 28, n. 2, p. 83-108, 2015.

PEREZ, Patrícia Maria Périco; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de; FRANCO, Amanda da Silva. **Trajetória de mudanças das práticas alimentares de estudantes de uma universidade pública brasileira.** Ciência & Saúde Coletiva, v. 27, p. 2789-2803, 2022.

ROY, Rajshri et al. **Food environment interventions to improve the dietary behavior of young adults in tertiary education settings: a systematic literature review.** Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, v. 115, n. 10, p. 1647-1681. e1, 2015.

SODRÉ, Bianca Elidia; LEITE, Maria Alvim; BINOTI, Mirella Lima. **Ambiente obesogênico universitário: achados de uma cidade brasileira.** Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN, v. 12, n. 1, p. 3-15, 2021.

SWINBURN, Boyd; EGGER, Garry; RAZA, Fezeela. **Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity.** Preventive medicine, v. 29, n. 6, p. 563-570, 1999.

APÊNDICE

Apêndice A - Formulário de coleta de dados.

QUESTIONÁRIO DA PESQUISA

Esse questionário tem o intuito de analisar a percepção dos discentes da Cidade Universitária de Macaé a respeito do ambiente alimentar universitário. Sua participação é muito importante para que possamos identificar as principais barreiras e facilitadores para promoção da alimentação adequada e saudável. Os dados são sigilosos e serão usados para traçar estratégias para enfrentamento da situação observada e para fins de pesquisa científica. Sua participação é voluntária e se efetivará a partir da resposta ao questionário a seguir. Se depois de consentir em participar, você desistir de continuar participando, terá o direito e a liberdade de retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, seja antes ou depois da coleta dos dados, independente do motivo e sem nenhum prejuízo a sua pessoa. Você não terá nenhuma despesa e também não receberá nenhuma remuneração. O risco em participar será mínimo, relacionado apenas ao possível desconforto em responder o questionário. Em relação aos riscos, como medidas para mitiga-los, foram elaboradas perguntas objetivas e que garantem a sua privacidade. Os benefícios estão envolvidos com a contribuição científica para a construção de estratégias de reconhecimento dos impactos que o ambiente alimentar universitário pode exercer sobre os hábitos alimentares dos estudantes do Campus.

Você terá garantia de acesso, em qualquer etapa da pesquisa, sobre qualquer esclarecimento de eventuais dúvidas e inclusive para tomar conhecimento dos resultados desta pesquisa. Neste caso, por favor, entre em contato pelo e-mail: nepaufRJ@gmail.com. Esta pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ Macaé. Se tiver perguntas sobre seus direitos como participante de pesquisa, você pode entrar em contato com o CEP da Universidade Federal do Rio de Janeiro (CEP UFRJ-Macaé) através do e-mail: cepufrjmacae@gmail.com.

Li o termo de consentimento livre e esclarecido na descrição e:

Li e CONCORDO em participar da pesquisa

Li e NÃO concordo em participar da pesquisa

Dados pessoais e de saúde:

1. Sexo

Feminino Masculino Prefere não informar

2. Data de nascimento (dia/mês/ano): _____

3. Cor/Raça/Etnia:

Branca Preta Parda Amarela Indígena Prefiro não declarar

4. Recebe algum auxílio estudantil?

Sim Não

5. Se sim, qual? _____

6. Instituição de ensino:

UFRJ

FeMASS

UFF

7. Curso de graduação atual: _____

8. Período atual: _____

9. Turno do seu curso:

Integral Matutino Vespertino Noturno

10. Você mora atualmente:

Pais/responsáveis

Casa de parentes

República de alunos

Sozinho

Alojamento da universidade

Outro _____

11. Você considera que os seus hábitos alimentares mudaram após ingressar na universidade?

sim

não

Se sim, com essa mudança:

melhorei meus hábitos alimentares

piores meus hábitos alimentares

12. Quantos dias na semana você costuma praticar atividade física ou algum esporte?

Todos os dias (inclusive sábado e domingo)

5 a 6 dias

3 a 4 dias

1 a 2 dias

Não tenho hábito de fazer atividade física ou praticar esporte

13. Em relação aos exercícios físicos, após ingressar na universidade você:

Iniciou alguma atividade física

Não tem mais o hábito de fazer exercícios físicos

Manteve a prática, já faz exercícios há algum tempo

Não mudou os hábitos pois nunca fez exercícios físicos

14. Alguma vez na vida você já fumou cigarro?

Sim Não

15. Atualmente, você fuma cigarro?

Sim Não

16. Alguma vez na vida você tomou um copo ou uma dose de bebida alcoólica?

Sim Não

17. Atualmente, você tem o hábito de tomar um copo ou uma dose de bebida alcoólica?

Diariamente

Semanalmente

Esporadicamente

Não consumo bebida alcoólica

18. Você considera que o seu consumo de bebidas alcoólicas após ingressar na universidade:

Aumentou

Não diminuiu e nem aumentou, se manteve o mesmo

Diminuiu

Nunca ingeriu bebidas alcoólicas

19. Como você classificaria seu estado de saúde?

Muito bom

Bom

Regular

Ruim

Muito ruim

21. Qual seu peso (em kg) usual? _____ (apenas números)

22. Qual sua estatura (em metros)? _____ (apenas números)

Consumo e percepção sobre o ambiente alimentar:

1. Você tem o hábito de realizar alguma refeição na Cidade Universitária, ou em estabelecimentos próximos (ex: shopping)?

Sim Não

2. Qual(is) das refeições abaixo você realiza na Cidade Universitária, ou em estabelecimentos próximos (ex: Shopping) ?

Café da manhã

Lanche da manhã

almoço

Lanche da tarde

Jantar

Lanche da noite

Não realizo nenhuma refeição na cidade universitária ou próximo a ela

3. Em qual(is) do(s) local(ais) abaixo você costumava realizar refeições?

Cantina do Polo Universitário

Serviço de alimentação (quentinha) da UFRJ

Restaurante popular (Bairro Aroeira)

Shopping

Casa

Trago comida pronta de casa e utilizo o micro-ondas para esquentar

Outros _____

4. Você considera que o ambiente da Cidade Universitária e seu entorno favorece uma alimentação saudável?

Sim Não

5. O que você identifica como facilitador da alimentação saudável na Cidade Universitária e seu entorno: (pode marcar mais de uma opção):

Presença da Cantina

Presença do serviço de Quentinha da UFRJ

Presença de micro-ondas para esquentar comida

Realização da feirinha com alimentos da agricultura familiar

Presença de bebedouros com água filtrada para consumo

Acesso rápido a praça de alimentação do shopping

Outro _____

6. O que você identifica como dificultador da alimentação saudável na Cidade Universitária e seu entorno: (pode marcar mais de uma opção):

O preço da refeição/alimentos da cantina

A falta de comercialização de alimentos mais saudáveis

O preço da quentinha da UFRJ

O preço das refeições/alimentos do shopping

Número de micro-ondas é insuficiente gerando muita fila

O espaço disponível (mesas/cadeiras) para consumo na Cidade Universitária é ruim

Tempo para realizar as refeições é pequeno em decorrência na minha grade curricular

Outro _____

7. Você considera que a implementação de um restaurante universitário na Cidade Universitária, contribuiria para promoção da alimentação saudável?

Sim Não

8. Em relação ao serviço de alimentação (quentinha) da UFRJ, você considera que as opções de refeições oferecidas são saudáveis?

Sim Não Não utilizo esse serviço

9. Se marcou não, na questão anterior, porque: _____

10. Aponte pontos positivos e negativos deste serviço. _____

11. Você tem o hábito de cozinhar?

Sim Não

12. Próximo a sua residência existe muita disponibilidade de acesso para lanches, tipo fast food e refeições rápidas?

Sim Não

13. Próximo a sua residência existe muita disponibilidade de acesso para alimentos como frutas, verduras e legumes?

Sim Não

ANEXO

Anexo A - Parecer consubstanciado do 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:

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.

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário: Avaliar as características do ambiente alimentar universitário para promoção da alimentação adequada e saudável na Cidade Universitária Macaé e no entorno.

Objetivo Secundário: - Caracterizar os tipos de estabelecimentos presentes na Cidade Universitária Macaé e no entorno.

Endereço: Av. Aluísio da Silva Gomes, 50 - Prédio da UFRJ - Campus Macaé, sala 205, 2º andar do bloco B.
Bairro: Novo Cavaleiros **CEP:** 27.930-560
UF: RJ **Município:** MACAÉ
Telefone: (22)2141-4033 **E-mail:** cepufrjmacae@macae.ufrj.br