



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

KARINA PUGA DA SILVA

**PRÁTICAS ALIMENTARES DE DISCENTES USUÁRIOS DE UM  
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM BELÉM/PA**

BELÉM-PA

2022

KARINA PUGA DA SILVA

**PRÁTICAS ALIMENTARES DE DISCENTES USUÁRIOS DE UM  
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM BELÉM/PA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará como exigência para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Dra. Xaene Maria Duarte Fernandes Mendonça.

Coorientadora M.Sc. Thaís de Oliveira Carvalho Granado Santos.

BELÉM-PA

2022

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD**  
**Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará**  
**Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)**

---

S586p Silva, Karina Puga da.  
Práticas alimentares de discentes usuários de um restaurante  
universitário em belém/pa / Karina Puga da Silva. — 2022.  
64 f.

Orientador(a): Prof<sup>ª</sup>. Dra. Xaene Maria Fernandes Duarte  
Mendonça

Coorientador(a): Prof<sup>ª</sup>. MSc. Thaís de Oliveira Carvalho  
Granado Santos

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade  
Federal do Pará, Instituto de Ciências da Saúde, Faculdade de  
Nutrição, Belém, 2022.

1. Alimentação coletiva . 2. Comportamento alimentar . 3.  
Estudante. I. Título.

CDD 612.3

---

KARINA PUGA DA SILVA

**PRÁTICAS ALIMENTARES DE DISCENTES USUÁRIOS DE UM  
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM BELÉM/PA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à  
Faculdade de Nutrição da Universidade Federal  
do Pará como exigência para obtenção do título  
de Bacharel em Nutrição.

APROVADA EM: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA:**

---

Profª. Dra. Xaene Maria Duarte Fernandes Mendonça  
Universidade Federal do Pará - Orientadora

---

M.Sc. Thaís de Oliveira Carvalho Granado Santos  
Universidade Federal do Pará - Coorientadora

---

Profª. M.Sc. Fernanda Maria Lima Moura  
Universidade Federal do Pará - Membro Avaliador

---

Dr. Marcelo Oliveira Holanda  
Universidade Federal do Pará - Membro Avaliador

---

Esp. Caroline Marry Vaz Lavareda  
Universidade Federal do Pará - Suplente

## AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço à vida, por ter conseguido chegar até aqui. Em segundo, a vida de todas as pessoas que eu amo e, em especial, a vida de minha mãe (Cárita Maria), a primeira pessoa que devo agradecer não só pela vida, mas por todo o esforço realizado para que pudéssemos viver este momento.

Agradeço a minha família, meu pai (Pedro Carlos), por ter confiado em mim na busca deste sonho e ter oferecido o suporte necessário para que eu o alcançasse, meus irmãos (Kássia Puga e Carlos Renan), os quais contribuem todos os dias para o meu amadurecimento como irmã e por terem me amparado quando precisei. Não posso deixar de agradecer a minha avó (Maria José) e meu tio (Justiniano), *in memoriam*, infelizmente não chegaram a viver este sonho comigo, mas eu nunca os esquecerei e tenho certeza que me guiam de onde estão, para que eu possa ajudar nossa família e, principalmente, minha mãe. Ao meu anjo de 4 patas (Shake), *in memoriam*, por ter sido meu fiel companheiro em noites de estudo e por me confortar em várias crises de ansiedade.

Sou grata por meus amigos da faculdade, Cledenilson Vale que esteve comigo desde o primeiro dia de aula e compartilhou comigo todas as alegrias e tristezas da vida acadêmica, se tornou um irmão para mim, e a Laisy Cunha por ter chegado e contribuído para o meu crescimento como discente, por ter me ajudado em todos os momentos em que eu precisei.

Por fim, agradeço à minha Orientadora, profa. Dra. Xaene Mendonça, pela disponibilidade de elaborar esse trabalho comigo, pela oportunidade de vivenciar o estágio no Restaurante Universitário da UFPA e, assim, tornar possível a criação deste trabalho e, finalmente, agradeço à minha Coorientadora, M.Sc Thaís Santos, por sempre ter sido solícita e gentil comigo, por ter sido a primeira pessoa a escutar minhas ideias para a elaboração do trabalho, contribuindo para o desenvolvimento deste estudo desde o início.

## RESUMO

O objetivo deste estudo foi analisar as práticas alimentares dos usuários de um Restaurante Universitário no que tange seu comportamento alimentar. Estudo do tipo descritivo com abordagem quantitativa, aplicado aos estudantes da Universidade Federal do Pará, usuários do RU, em Belém/PA. Foi aplicado formulário, abordando: Informações Pessoais; Acadêmicas; Perfil Socioeconômico dos discentes; Hábitos que influenciam a alimentação e Comportamento Alimentar. A amostra foi de 359 discentes, 49,03% possuíam entre 17 e 21 anos e 34,26% estudavam no turno diurno. Da amostra, 57,66% eram cotistas e 78,27% não possuíam auxílio acadêmico. Sobre as refeições, 47,35% somente almoçavam no RU e 83,84% preferiam alimentos caseiros. Satisfeitos com a porção de sobremesa, 75,21% e para o arroz a satisfação foi de 71,03%, farofa obteve 68,52%, feijão 67,97% e salada 66,85%. As proteínas obtiveram 66,57% de satisfação e 33,43% de insatisfação, onde 74,17% relataram compensar esta falta servindo-se com maior volume de acompanhamento ou entradas. Conclui-se que as práticas alimentares adotadas, são influenciadas pela rotina acadêmica e condições ofertadas pelas instituições. O restaurante garante refeições seguras e é um ambiente familiar às preferências alimentares dos discentes. Apesar de percentuais satisfatórios, as escolhas alimentares são influenciadas por ações compensatórias, implicando em um comportamento alimentar desordenado.

**Palavras Chaves:** Estudante; Comportamento Alimentar; Restaurante; Alimentação Coletiva.

## ABSTRACT

The objective of this study was to analyze the eating practices of University Restaurant (UR) users in terms of their eating behavior. This is a descriptive study with a quantitative approach, applied to students at the Federal University of Pará, UR users, in Belém/PA, between October 17th and 31st, 2022. A form was applied addressing: Personal data; Academic information; Socioeconomic profile and Habits that influence Food and Eating Behavior. The sample consisted of 359 students, 49.03% from 17 and 21 years old, of which 34.26% were enrolled in the day shift. From the sample, 57.66% were quota students and 78.27% did not have academic aid. Regarding meals, 47.35% attended the UR only during lunch and 83.84% preferred homemade food. 75.21% of the sample were satisfied with the dessert portion, 71.03% with the rice portion, 68.52% with the farofa portion, 67.97% with the beans portion and 66.85% with the salad portion. Proteins obtained 66.57% of satisfaction and 33.43% of dissatisfaction, which 74.17% reported compensating for this lack by serving a larger volume of side dishes or starts. It is concluded that the adopted eating practices are influenced by the academic routine and conditions offered by the institutions. The restaurant guarantees nutritionally safe meals and is a familiar environment for the students' food preferences. Despite obtaining satisfactory percentages, the food choices are influenced by compensatory attitudes, implying disordered eating behavior.

**Keywords:** Student; Feeding Behavior; Restaurant; Collective Feeding.

**LISTA DE TABELAS**

|   |    |
|---|----|
| Tabela 1 - Perfil pessoal e acadêmico .....           | 36 |
| Tabela 2 - Perfil socioeconômico .....                | 37 |
| Tabela 3 - Hábitos que influenciam a alimentação..... | 38 |
| Tabela 4 - Comportamento alimentar .....              | 39 |

**LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

|              |   |
|--------------|---|
| <b>GAPB</b>  | Guia Alimentar para a População Brasileira.                           |
| <b>IES</b>   | Instituição de Ensino Superior.                                       |
| <b>IFES</b>  | Instituição Federal de Ensino Superior.                               |
| <b>IPEA</b>  | Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada.                             |
| <b>MEC</b>   | Ministério da Educação.   |
| <b>OMS</b>   | Organização Mundial da Saúde.   |
| <b>PINAE</b> | Política Institucional de Assistência Estudantil e de Acessibilidade. |
| <b>PNAES</b> | Programa Nacional de Assistência Estudantil.                          |
| <b>POF</b>   | Pesquisa de Orçamentos Familiares.                                    |
| <b>RU</b>    | Restaurante Universitário.  |
| <b>SAEST</b> | Superintendência de Assistência Estudantil.                           |
| <b>SAN</b>   | Segurança Alimentar e Nutricional.                                    |
| <b>UAN</b>   | Unidades de Alimentação e Nutrição.                                   |
| <b>UFPA</b>  | Universidade Federal do Pará.   |

## SUMÁRIO

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. INTRODUÇÃO .....</b>   | <b>11</b> |
| <b>2. OBJETIVOS .....</b>  | <b>13</b> |
| 2.1 Objetivo Geral .....   | 13        |
| 2.2 Objetivos Específicos .....  | 13        |
| <b>3. REFERENCIAL TEÓRICO .....</b>  | <b>14</b> |
| 3.1 Rotina universitária e influência no comportamento alimentar de estudantes universitários .....  | 14        |
| 3.2 Transição Nutricional e Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). .....   | 15        |
| 3.3 Assistência Estudantil e Restaurantes Universitários como espaços promotores de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).....   | 17        |
| 3.4 Política Institucional de Assistência Estudantil e de Acessibilidade (PINAE) da Universidade Federal do Pará (UFPA).....   | 19        |
| <b>MATERIAL E MÉTODOS .....</b>  | <b>21</b> |
| <b>REFERÊNCIAS .....</b>   | <b>24</b> |
| <b>APRESENTAÇÃO .....</b>  | <b>30</b> |
| <b>ARTIGO .....</b>  | <b>31</b> |
| <b>APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO APLICADO: PRÁTICAS ALIMENTARES E SUA INFLUÊNCIA NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE DISCENTES USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM BELÉM/PA ..</b> | <b>47</b> |
| <b>APÊNDICE B.....</b>   | <b>56</b> |
| <b>ANEXO A - PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP .....</b>  | <b>57</b> |
| <b>ANEXO B - DIRETRIZES DA REVISTA .....</b>   | <b>62</b> |

## 1. INTRODUÇÃO

O Ministério da Saúde estabelece a alimentação saudável como um direito básico, sendo necessário garantir o acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo, de acordo com as necessidades alimentares especiais (BRASIL, 2014).

Entre as políticas públicas que promovem a alimentação saudável, o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) apresenta orientações nutricionais que abordam desde a escolha, a combinação, o preparo, o consumo de alimentos e refeições até fatores que podem ser obstáculos para adesão a uma alimentação adequada e saudável. Entre suas recomendações, destacam-se as três orientações básicas sobre comensalidade: comer com regularidade e atenção; comer em ambientes apropriados; e comer em companhia (BRASIL, 2014 *Apud* FONTELA BAPTISTA *et al.*, 2022). Onde, comensalidade é definida como o ato de comer e beber junto. (HOUAISS, 2009 *Apud* DANTAS; DANTAS, 2018).

Para melhor investigar e entender as práticas alimentares, é importante, primeiramente, assimilar suas particularidades e seus determinantes, como é o caso do hábito e do comportamento alimentar (VAZ; BENNEMANN, 2014).

O ingresso na universidade, principalmente quando a residência da família se localiza distante da instituição de ensino, gera, para alguns estudantes, a inevitabilidade de escolher novos espaços sociais de alimentação para realizar as principais refeições do dia. Desse modo, tais transformações interferem na lógica das escolhas alimentares que podem ser influenciadas pelos aspectos sociais, culturais e econômicos (BASTIAN *et al.*, 2019).

O Brasil conta com o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), o qual decreta ações de assistência estudantil a serem desenvolvidas nas seguintes áreas: moradia estudantil; alimentação; transporte; atenção à saúde; inclusão digital; cultura; esporte; creche; apoio pedagógico; e acesso, participação e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades e superdotação (BRASIL, 2010).

Sobre a política de alimentação, o programa prevê a promoção de refeições gratuitas ou subsidiadas que visam incentivar a oferta de refeições saudáveis em espaços institucionais através da política de Restaurantes Universitários (RU). A existência do

RU pode minimizar o impacto que a mudança do domicílio familiar acarreta à vida de estudantes universitários e contribuir para a manutenção da saúde do indivíduo, com a oferta de cardápios diversificados e nutritivos (DA SILVA BENVINDO *et al.*, 2017). Classificado como restaurante institucional de alimentação coletiva e apontado como um importante aliado à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos estudantes, o RU oferece acesso à refeição com ótima qualidade nutricional, mesmo com um padrão de cardápio simples (AMBROSI, 2021).

Partindo do exposto, o presente estudo teve como objetivo analisar as práticas alimentares dos usuários de um Restaurante Universitário no que tange seu comportamento alimentar, de modo a compreender os fatores que as influenciam neste local.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo Geral**

- Analisar as práticas alimentares dos usuários de um Restaurante Universitário no que tange seu comportamento alimentar.

### **2.2 Objetivos Específicos**

- Descrever as condições socioeconômicas dos estudantes;
- Analisar os fatores que influenciam os hábitos alimentares dos estudantes que frequentam o RU;
- Verificar as escolhas alimentares dos estudantes durante a utilização do serviço de alimentação.

### 3. REFERENCIAL TEÓRICO

#### 3.1 Rotina universitária e influência no comportamento alimentar de estudantes universitários.

A Organização Mundial de Saúde (OMS) entende como qualidade de vida a percepção do indivíduo sobre a posição na qual vive, no contexto cultural, social e em relação aos seus objetivos, expectativas, padrões e preocupações em seu dia a dia (OMS, 1998).

Nas universidades, a qualidade de vida dos estudantes está relacionada aos aspectos vivenciados em sua vida pessoal e acadêmica, onde tais variáveis interferem diretamente no bem-estar psicológico, ambiental, físico e social, acarretando ao indivíduo alto nível de estresse, além de interferir no desenvolvimento educacional, motivação e interesse profissional (LAGE *et al.*, 2021).

O ingresso na faculdade constitui-se como uma fase de transição relevante a respeito do estilo de vida que levam os ingressantes, o qual exige um período de adaptação às mudanças (MORETTI; HÜBNER, 2017). Nesse sentido, o tempo é um recurso limitado para os estudantes devido ao grande número de múltiplas tarefas. São exigidas muitas leituras, entrega de trabalhos, preparação para testes e a tentativa de conciliação com atividades extracurriculares (DO REGO LEITE; TAMAYO; GÜNTHER, 2003).

A transformação ambiental com a entrada no mundo universitário acarreta mudanças, onde os estudantes, muitas vezes, passam a adotar comportamentos menos saudáveis. A alta cobrança, responsabilidade e estresse dos estudos ocasionados pela universidade, têm sido os responsáveis pelo surgimento de problemas físicos e emocionais destes estudantes (TASSINI *et al.*, 2017). Assim, o estudante passa por mudanças e adquire responsabilidades novas e isso inclui a alimentação (LIMA *et al.*, 2019).

O termo “comportamento” é definido como: a maneira de se comportar ou de se conduzir; procedimentos; conjunto de ações observáveis de um indivíduo. Pode ser entendido, também, como um conjunto de reações do indivíduo diante das interações do meio onde está envolvido sob determinadas circunstâncias (ALVARENGA *et al.*, 2015). Assim, o comportamento alimentar trata-se de uma conduta complexa que inclui

determinantes internos e externos ao indivíduo, sendo formado, portanto, por inúmeros fatores, nos quais se incluem os de ordem biológica, psicológica e ambiental (MORAES, 2014).

Com o passar dos anos, as modificações familiares ocorridas na sociedade têm resultado em alterações de comportamentos (DE SOUZA DIAS; BRITO; COSTA, 2016). A partir do ingresso na universidade, com as novas responsabilidades, alimentar-se e, mais que isso, o comportamento alimentar passa a ser modificado sem o mínimo de atenção, ou autoanálise, em relação ao que se come. Assim, alguns estudantes podem ter uma alimentação pouco saudável, ou ainda, não saudável (CÂMARA; RESENDE, 2021).

Muitos estudantes se deparam com a necessidade de responderem por si frente às demandas alimentares. Portanto, essa necessidade, associada aos hábitos diários, aspectos culturais, socioeconômicos, psicológicos, além de situações decorrentes do meio acadêmico, podem contribuir para escolhas alimentares inadequadas (OLIVEIRA & DIAS, 2017 *apud* PIMENTA, 2020).

Sendo assim, o ambiente alimentar universitário é um espaço que merece especial atenção, pois pode influenciar os hábitos alimentares de adultos jovens estudantes nele inserido, uma vez que aspectos deste ambiente, como disponibilidade de alimentos, acessibilidade física e financeira, entre outros, podem agir como facilitadores ou barreiras para as escolhas saudáveis. O ambiente alimentar universitário desencoraja uma alimentação saudável e/ou estimula práticas alimentares não saudáveis tendo em vista a baixa qualidade nutricional dos alimentos comercializados em outros estabelecimentos nele existentes (PEREZ; CASTRO; FRANCO, 2022).

### **3.2 Transição nutricional e Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs)**

Nas últimas décadas, acompanhando a nova ordem mundial, o Brasil tem apresentado mudanças estruturais no padrão comportamental relacionado à dieta e hábitos cotidianos, associadas às mudanças econômicas, demográficas, ambientais e culturais, sendo estas características de um processo denominado transição nutricional (BARROS *et al.*, 2021).

No Brasil, as despesas com alimentação representam 14,2% da despesa total e 17,5% das despesas de consumo realizadas pelas famílias brasileiras, além disso houve um aumento de 8,7 pontos percentuais no peso da despesa com alimentação fora do

domicílio no País, segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2002-2003 e 2017-2018 (IBGE, 2019).

Com o decorrer dos anos, deixamos de ser uma população rural (66% nos anos 50) para uma condição de país predominantemente urbano (80% das pessoas, atualmente); outro episódio a ser considerado é o fato da inserção da mulher no mercado de trabalho, principalmente na década de 70, o que implicou na formação de famílias economicamente dependentes da participação da renda da mulher no sustento da família. Assim, perde-se a figura da mulher “dona do lar”, o que passa a implicar na qualidade da alimentação, uma vez que elas já não dispõem de tanto tempo disponível para preparar as refeições com tanta qualidade, preferindo, assim, alimentos industrializados, e, até mesmo, a realização das refeições fora do lar, principalmente em restaurantes, pensões e *fast-foods* (DE SOUZA *et al.*, 2016).

Nesse sentido, a opção de realizar alimentação fora do lar em países em desenvolvimento, como é o caso do Brasil, pode ser atribuída, principalmente, às mudanças em variáveis socioeconômicas, como, por exemplo, o crescimento da renda e a fatores relacionados ao tempo disponível dos indivíduos. Em outras palavras, uma maior disponibilidade de renda pode aumentar a demanda pela escolha de realizar alimentação fora do lar. Do mesmo modo, o tempo pode ser determinante no aumento desse consumo, quando se busca substituir, por exemplo, atividades que consomem muito tempo, como o preparo do alimento no domicílio, por outras que demandam menos tempo, como o consumo de alimentos prontos fora do lar (QUEIROZ; COELHO, 2017).

Assim, as modificações constantes e aceleradas no sistema de produção e processamento de alimentos, bem como a globalização das economias, costumes e mercados, inserem as práticas alimentares em um ambiente suscetível a mudanças, uma vez que na sociedade urbano-industrial os processos de transformação são muito rápidos, fazendo com que o indivíduo os reproduza socialmente de forma fragmentada em seu próprio meio. (MELO *et al.*, 2021).

A partir dessas mudanças, surgiram os Sistemas de Alimentação Coletiva, que são todos os estabelecimentos que produzem refeições em quantidades industriais. A respeito desses estabelecimentos, existem dois tipos: os institucionais e os comerciais, ambos possuem o objetivo comum de preparar e fornecer refeições saudáveis e nutritivas, seja para o consumo no próprio estabelecimento ou para fornecimento (CORDEIRO NETO, 2020).

Desse modo, a expansão do mercado alimentício e o aumento da procura por refeições fora do lar implicam na necessidade da implantação de locais fornecedores de refeições saudáveis que garantam maior qualidade nutricional, sensorial e higiênico sanitária em toda cadeia de produção e na entrega do produto final obtendo, ainda, o controle de produção e custo acessível de acordo com o tipo de cardápio proposto com a finalidade de atender maior parte da população e, através disso, garantir a promoção da saúde (DOS SANTOS OLIVEIRA., *et al* 2021).

### **3.3 Assistência estudantil e restaurantes universitários como espaços promotores de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)**

A trajetória da assistência estudantil ao longo da educação brasileira tem sua origem na década de 1930, no governo de Getúlio Vargas. A política de assistência estudantil passou a integrar a Constituição Federal de 1934, no artigo 157, a qual previa a doação de fundos a discentes necessitados através do fornecimento de material escolar, bolsa de estudo, assistência alimentar, dentária e médica (HADDAD, 2013).

A partir de então, o crescimento da educação superior iniciou-se entre as décadas de 1950 e 1970, entretanto foi na década de 1970 que o ensino superior expandiu resultando, assim, na ampliação do número de matrículas de 300 mil, em 1970, para um milhão e meio, em 1980. Tendo em vista a expansão das vagas, a juventude inserida em classes sociais mais baixas passou a ter maior acesso à universidade, implicando, assim, na criação de demandas específicas para atendimento desse público. Assim, iniciaram reivindicações e lutas, junto ao movimento estudantil, onde as instituições de educação passaram a assumir a responsabilidade pela manutenção de algumas necessidades básicas dos estudantes que não possuíam recursos financeiros suficientes para a sua permanência na universidade (IMPERATORI, 2017).

Desse modo, na tentativa de garantir a permanência no ensino superior público e o sucesso acadêmico dos discentes, foi publicada em 2007 a portaria nº 39 do Ministério da Educação, ampliada e alterada pelo decreto nº 7234/2010, o qual reorganizou e ampliou o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), com o objetivo de disciplinar a oferta de assistência estudantil nas instituições federais de ensino superior públicas (ARAÚJO *et al.*, 2019).

O Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) define as seguintes áreas prioritárias:

I – moradia estudantil;

- II – alimentação;
- III – transporte;
- IV – atenção à saúde;
- V – inclusão digital;
- VI – cultura;
- VII – esporte;
- VIII – creche;
- IX – apoio pedagógico;
- X – acesso, participação e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades e superdotação” (BRASIL, 2010).

A alimentação é importante, pois está ligada ao atendimento de necessidades básicas e à garantia de acesso à alimentação adequada (PEREIRA, 2018). Nesse sentido, ao se tratar de aspectos relacionados à assistência estudantil, nas universidades públicas, a alimentação está entre os principais indicadores sociais de sobrevivência e o RU é um importante instrumento de satisfação de necessidades básicas, educativas e de ação social (PEREIRA, 2018).

À vista disso, os Restaurantes Universitários RUs, são considerados UANs e devem fornecer uma alimentação variada e equilibrada nutricionalmente, desenvolvendo e promovendo hábitos alimentares saudáveis. Segundo o MEC, eles foram criados para oferecer aos discentes acesso à alimentação saudável de forma que os ajudassem a manter seus estudos. Na década de 50, a Universidade do Brasil, localizada no Rio de Janeiro, iniciou o trabalho do primeiro RU (HADDAD, 2013).

Portanto, os RU são integrantes de um extenso processo produtivo chamado Alimentação Coletiva, a qual utiliza os termos “Serviços de Alimentação”, “Unidades de Alimentação e Nutrição” e “Unidades Produtoras de Refeições” para nomear os ambientes onde são produzidas e/ou distribuídas as refeições para uma coletividade (SILVA; OLIVEIRA; HADDAD, 2016). Logo, os serviços de alimentação em instituições de educação superior públicas são realizados por Restaurantes Universitários e demais estabelecimentos que integram e trabalham para o fornecimento de uma alimentação balanceada para a coletividade eminentemente discente, assumindo, assim, a finalidade de contribuir para a manutenção do estado nutricional adequado às necessidades dos usuários, bem como a sua permanência na universidade e a conclusão

do curso de graduação em condições adequadas de saúde (DE PAULA; BIFANO, 2019).

### **3.4 Política Institucional de Assistência Estudantil e de Acessibilidade (PINAIE) da Universidade Federal do Pará (UFPA).**

Conforme a Resolução nº 828, de 23 de março de 2021, a qual aprova a Política Institucional de Assistência Estudantil e de Acessibilidade (PINAIE) da Universidade Federal do Pará (UFPA), orienta a política de atendimento aos discentes em situação de vulnerabilidade a ser coordenada pela Superintendência de Assistência Estudantil (SAEST), órgão diretamente vinculado ao Gabinete da Reitoria da Universidade Federal do Pará.

UFPA (2021) ressalta que a PINAIE está organizada em quatro eixos estruturantes: I) Assistência Estudantil; II) Integração Estudantil; III) Acessibilidade e IV) Alimentação Estudantil, criados para assegurar ao discente em situação de vulnerabilidade socioeconômica condições de permanência, conclusão do curso com êxito e o fortalecimento da cidadania em seu âmbito maior. A qual também define os termos abaixo:

I) Assistência Estudantil: eixo direcionado para a elaboração, execução e acompanhamento de programas, projetos e serviços destinados ao atendimento de discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica. As ações vinculadas ao eixo Assistência Estudantil são realizadas por meio de concessão de auxílios financeiros diretos, indiretos e de moradia estudantil, os quais visam contribuir diretamente para a permanência e conclusão do curso de graduação dos discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica nesta universidade.

II) Integração Estudantil: eixo responsável por programas estratégicos de Assistência Estudantil voltadas para concessão de auxílios indiretos (serviços) prestados pela própria SAEST e/ou em parceria com Unidades Acadêmicas e Regionais, em fluxo contínuo, publicizados por meio de instruções normativas e editais.

III) Acessibilidade: eixo que materializa a Política de Acessibilidade na UFPA para atender o público alvo da Educação Especial no Ensino Superior, prestando Assistência Estudantil aos

discentes com deficiência (física, visual, auditiva, Transtorno do Espectro Autista – TEA e intelectual) e superdotação/altas habilidades, promovendo acesso, participação e aprendizagem a estes, a partir do fomento para a eliminação de barreiras pedagógicas, de comunicação e informação, tecnológicas, arquitetônicas, urbanísticas e de mobiliário e atitudinais.

IV) Alimentação Estudantil: visa garantir aos estudantes o direito humano à alimentação adequada, por meio de serviços de alimentação e nutrição, de forma a contribuir para o enfrentamento às desigualdades sociais, colaborando para a permanência e conclusão no ensino superior.

## 4 MATERIAL E MÉTODOS

### 4.1 Material

- Formulário *online* na plataforma *Google Forms*.
- *Tablet - Modelo Galaxy Tab A7 Lite - SAMSUNG®*, Seoul, Coreia do Sul.
- Cartazes impressos contendo o *QR Code* e *link* da pesquisa.

### 4.2 Métodos

#### 4.2.1 Tipo de estudo

Trata-se de um estudo descritivo com abordagem quantitativa, aplicado entre os discentes da Universidade Federal do Pará, usuários do RU, campus Belém-PA.

#### 4.2.2 Critérios de Inclusão

Foram considerados os seguintes critérios de inclusão: Estudantes de qualquer curso de graduação ou pós-graduação da universidade, de todos os turnos, frequentantes do RU Campus Belém para realização de suas refeições, ambos os sexos, com idade mínima de 18 anos.

#### 4.2.3 Critérios de Exclusão

Foram considerados os seguintes critérios de exclusão: Público externo e servidores da IES, os quais utilizam o restaurante para realização de suas refeições, mas não estão devidamente matriculados na instituição.

#### 4.2.4 Divulgação da Pesquisa

O estudo foi divulgado entre o período de 17 a 31 de outubro de 2022 por meio de cartazes impressos afixados no refeitório e na área de distribuição de refeições do restaurante, também foi divulgado nas mídias sociais do RU, além de ser difundido entre os discentes por meio do link:

[https://docs.google.com/forms/d/19GaPFF13wHJGdomrjwE0VdomKKIkgek9DeNP22qYjZM/edit?usp=forms\\_home&ths=true&pli=1](https://docs.google.com/forms/d/19GaPFF13wHJGdomrjwE0VdomKKIkgek9DeNP22qYjZM/edit?usp=forms_home&ths=true&pli=1) e *QR Code* como forma de facilitar o acesso ao link do questionário *online*.

#### 4.2.5 Coleta dos dados

A princípio, foi aplicado um teste piloto com um grupo de discentes do curso de Nutrição, os quais obedeciam aos critérios de inclusão da pesquisa, possibilitando a realização de ajustes no questionário, caso necessário, antes de ser divulgado para a comunidade universitária. O teste piloto procurou analisar se as questões do formulário estavam dispostas de forma objetiva, de fácil entendimento, além de ser observado o tempo que demandava respondê-lo.

No salão do RU/UFPA, os participantes foram convidados a responder um questionário do tipo *online*, o qual foi disponibilizado na plataforma *Google Forms* sobre as práticas alimentares e comportamento alimentar, respondê-lo demandava em torno de 7 minutos. Além disso, o *QR Code* também foi disponibilizado aos discentes no momento da coleta. Inicialmente, após a disponibilização do *tablet institucional* para que pudessem responder no momento da abordagem, os pesquisadores apresentaram a pesquisa aos usuários, os quais foram convidados a participar dela, os objetivos foram esclarecidos, bem como sobre os aspectos éticos.

Ao acessar o questionário, o cliente tinha acesso ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) contendo todas as informações sobre o estudo incluindo objetivos, riscos, benefícios, critérios de inclusão e exclusão, metodologia, entre outras informações pertinentes, e, se estivesse de acordo, confirmando seu aceite em participar do estudo, o participante teria acesso às perguntas do estudo. O questionário continha 27 perguntas e foi dividido em seções: Informações Pessoais; Acadêmicas; Perfil Socioeconômico dos discentes usuários do restaurante; Hábitos Alimentares; Comportamento Alimentar.

#### 4.2.6 Análise de dados

Os dados coletados foram disponibilizados pela plataforma *Google Forms* e tabulados no *software Microsoft Office Excel 2016*, possibilitando a confecção de tabelas. Os resultados foram analisados por meio da estatística descritiva, considerando-se o número e percentual de respostas a cada pergunta do estudo.

#### 4.2.7 Aspectos Éticos

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará (CEP/UFPA) envolvendo seres humanos, através do CAAE nº.

32808720.3.0000.0018, a qual é fruto do projeto Alimentação, Saúde e Educação à Comunidade Universitária, aprovado sob o parecer nº. 4.134.121.

## REFERÊNCIAS

ALVARENGA, M. S.; FIGUEIREDO, M.; TIMERMAN, F.; ANTONACCIO, C. M. A. *Nutrição Comportamental*. 1. Ed. Barueri: **Manole**, 2015. 544 p.

AMBROSI, C. **Saberes e práticas no ambiente alimentar universitário da UFSC**. 2021. 293 f. Tese. Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/229766>. Acesso em: 25 Nov. 2022.

ARAUJO, S. A. de L. *et al.* Efetividade da assistência estudantil para garantir a permanência discente no ensino superior público brasileiro. **Avaliação**, Sorocaba , v. 24, n. 3, p. 722-743, Set. 2019. Disponível em: [http://educa.fcc.org.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1414-40772019000300722&lng=pt&nrm=iso](http://educa.fcc.org.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-40772019000300722&lng=pt&nrm=iso). Acesso em 10 Ago. 2022.

BARROS, D. de M *et al.* A influência da transição alimentar e nutricional sobre o aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis / The influence of food and nutritional transition on the increase in the prevalence of chronic non-communicable diseases. **Brazilian Journal of Development**, [S. l.], v. 7, n. 7, p. 74647–74664, 2021. DOI: 10.34117/bjdv7n7-579. Disponível em: <https://brazilianjournals.com/ojs/index.php/BRJD/article/view/33526>. Acesso em: 14 Out. 2022.

BASTIAN, C.; DE SOUZA LIMA, R.; SANCINETTI, G. S. Alimentação de estudantes universitários da unioeste: novos hábitos, novas práticas. Feeding of university students of unioeste: new habits, new practices. **Seminário Internacional de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável**. Foz do Iguaçu (PR), Universidade Estadual do Oeste do Paraná UNIOESTE. 2019. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/339241322\\_Alimentacao\\_de\\_Estudantes\\_Universitarios\\_da\\_UNIOESTE\\_-\\_Novos\\_habitos\\_novas\\_praticas](https://www.researchgate.net/publication/339241322_Alimentacao_de_Estudantes_Universitarios_da_UNIOESTE_-_Novos_habitos_novas_praticas). Acesso em: 01 Dez. 2022.

BRASIL. **Decreto Federal n.7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Brasília: Palácio do Planalto, 2010. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm). Acesso em: 19 ago. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. Ed. 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: [https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf/view](https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view). Acesso em 18 Nov. 2022.

BENVINDO, J. L. da S.; PINTO, A. M. de S.; BANDONI, D. H. Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de Universidades federais do Brasil. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.l.], v. 12, n. 2, p. 447-464, maio 2017. ISSN 2238-913X. Disponível em: <https://www.epublicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/25890>. Acesso em: 25 nov. 2022. Doi: <https://doi.org/10.12957/demetra.2017.25890>.

CÂMARA, T. A.; RESENDE, G. C. Indicadores de Comportamento Alimentar e Qualidade de Vida entre Estudantes Universitários. **Amazônica-Revista de Psicopedagogia, Psicologia escolar e Educação**, v. 13, n. 1, Jan-Jun, p. 555-584, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufam.edu.br/index.php/amazonica/article/view/8339>. Acesso em: 27 Nov. 2022.

CORDEIRO NETO, B. G. **Análise de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição: sazonalidade e custos de gêneros hortícolas das preparações alimentares**. 2020. 49 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Faculdade de Nutrição, Universidade Federal Fluminense, Niterói. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/handle/1/25715?show=full>. Acesso em: 01 Ago. 2022.

DANTAS, R. F.; DANTAS, A. G. A. Comunidade à mesa: a comensalidade em O Pai Goriot de Balzac. **Estudos de Sociologia**, [S. l.], v. 23, n. 44, 2018. DOI: 10.52780/res.10936. Disponível em: <https://periodicos.fclar.unesp.br/estudos/article/view/10936>. Acesso em: 3 Dez. 2022.

DE PAULA, A. H.; BIFANO, A. C. S. Modos de gestão em Restaurantes Universitários/ Management modes in University Restaurants. **Brazilian Journal of Development**, [S. l.], v. 5, n. 12, p. 32478–32493, 2019. DOI: 10.34117/bjdv5n12-313. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/5667>. Acesso em: 10 Ago. 2022.

DE SOUZA DIAS, P.; BRITO, J. A. S.; COSTA, A. P. Influência da Condição Socioeconômica no Comportamento Alimentar de Universitários do Sexo Masculino/The Influence of Socio-Economic Condition on Eating Behavior Among Male Academics. **Revista Eletrônica de Administração e Turismo-ReAT**, v. 8, n. 4, p. 927-944, 2016. Disponível em: <http://www.each.usp.br/turismo/publicacoesdeturismo/ref.php?id=13487>. Acesso em: 2 Ago. 2022.

DO REGO LEITE, U.; TAMAYO, Á.; GÜNTHER, H. Organização do uso do tempo e valores universitários. **Avaliação Psicológica: Interamerican Journal of Psychological Assessment**, v. 2, n. 1, p. 57-66, 2003. Disponível em: [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1677-04712003000100007](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1677-04712003000100007). Acesso em: 19 Jul. 2022.

DOS SANTOS OLIVEIRA, E. R.; DO NASCIMENTO, L. E.; FERREIRA FREITAS, R. D. S.; DE ALMEIDA, A. P. C.; BRANDÃO, R. N.; DE ARRUDA, M. V. C. Avaliação da composição nutricional de refeições oferecidas por uma unidade de alimentação e nutrição. **Brazilian Journal of Health Review**, 4(6), 24565-24574. 2021. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/39414>. Acesso em: 25 Nov. 2022.

FONTELA BAPTISTA, E.; CARNEIRO A. L.; FAGUNDES, G. P.; DE VARGAS Z. R. Práticas de comensalidade em estudantes universitários: 10.15343/0104-7809.202246311320. **O Mundo da Saúde**, v. 46, p. 311-320, 1 set. 2022. Disponível

em: <https://revistamundodasaude.emnuvens.com.br/mundodasaude/article/view/1399>.

Acesso em: 30 Nov. 2022.

HADDAD, M. R. **O restaurante central como mecanismo de assistência estudantil: um estudo na Universidade Federal do Espírito Santo**. 2013. 114 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão Pública) - Programa de Pós-Graduação em Gestão Pública, Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufes.br/handle/10/6311>. Acesso em 10 Ago. 2022.

HOUAISS, A. Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa 3.0. Rio de Janeiro: **Objetiva**, 2009.

IMPERATORI, T. K. A trajetória da assistência estudantil na educação superior brasileira. **Serviço Social & Sociedade**, São Paulo, n. 129, p. 285-303, maio/ago. 2017. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-66282017000200285&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-66282017000200285&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em 10 Ago. 2022.

LAGE, G. M. L *et al.* Análise da rotina alimentar dos estudantes de saúde da universidade de vassouras. **RECIMA21 - Revista Científica Multidisciplinar - ISSN 2675-6218**, [S. l.], v. 2, n. 11, p. e211966, 2021. DOI: 10.47820/recima21.v2i11.966. Disponível em: <https://recima21.com.br/index.php/recima21/article/view/966>. Acesso em: 12 out. 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares: primeiros resultados: 2017-2018**. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2019. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2101670>. Acesso em: 01 Ago. 2022.

LIMA, K. A.; SCHWARZ, K.; MENEGASSI, B.; MACHADO, T. W. M.; SALDAN, P. C. Escolha alimentar de universitários de uma universidade do Paraná. **Visão Acadêmica**, v. 20, n. 1, 2019. ISSN 1518-8361. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/academica/article/view/64682/38579>. Acesso em: 19 Jul. 2022.

MELO, M. T. S. M *et al.* The influence of modernity on eating behavior: A review. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 10, n. 5, p. e26710514242, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i5.14242. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/14242>. Acesso em 18 Nov. 2022.

MORAES R. W de. **Determinantes e construção do comportamento alimentar: uma revisão narrativa da literatura**. 2014. 47 f. [monografia]. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/108992>. Acesso em: 2 Ago. 2022.

MORETTI, F. A.; HUBNER, M. M. C. O estresse e a máquina de moer alunos do ensino superior: vamos repensar nossa política educacional?. **Rev. psicopedagogia**. São Paulo, v. 34, n. 105, p. 258-267, 2017. Disponível em: [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-84862017000300003&lng=pt&nrm=iso](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-84862017000300003&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em 29 Nov. 2022.

OLIVEIRA, C. T. de; DIAS, A. C. G. Dificuldades e estratégias de enfrentamento de estudantes universitários com sintomas do TDAH. **Psicol. Teor. Prát.**, São Paulo, V. 19, n. 2, p. 269-280, ago. 2017. Disponível em [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1516-36872017000200013&lng=pt&nrm=iso](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1516-36872017000200013&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em 25 Nov. 2022.

PEREZ, P. M. P.; CASTRO, I. R. R. de; FRANCO, A. S da. Trajetória de mudanças das práticas alimentares de estudantes de uma universidade pública brasileira. **Ciência & Saúde Coletiva**. v. 27, n. 1, p. 2789-2803. 2022. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/Dx8mzjbbK4nbkWBCxpmYXrm/#>. Acesso em: 2 Ago. 2022.

PEREIRA, M. H. **Gestão do recurso da assistência estudantil destinado à alimentação em uma instituição de ensino superior**. 2018. 86 f. Dissertação (Mestrado em Administração Pública) - Programa de Mestrado Profissional em Administração Pública em Rede Nacional, Universidade Federal do Triângulo Mineiro,

Uberaba, 2018. Disponível em: <http://bdtd.ufm.edu.br/handle/tede/707>. Acesso em 10 Ago. 2022.

PIMENTA, N. G. **Estágios de mudança de comportamento alimentar e sua associação com o padrão de consumo alimentar de universitários**. 2020. 95 f. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Saúde Coletiva) - Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2020. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/handle/1/23173?show=full>. Acesso em: 14 Out. 2022.

QUEIROZ, P. W. V. de; COELHO, A. B. Alimentação fora de casa: uma investigação sobre os determinantes da decisão de consumo dos domicílios brasileiros. **Análise Econômica**, [S. l.], v. 35, n. 67, 2017. DOI: 10.22456/2176-5456.57132. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/AnaliseEconomica/article/view/57132>. Acesso em: 1 Ago. 2022.

SILVA, D. A.; OLIVEIRA, T. C.; HADDAD, M. R. Administração em Unidades Produtoras de Refeições: conceitos e métodos (Org). **Administração de Unidades Produtoras de Refeições: Desafios e Perspectivas**, v. 1, p. 1-16, 2016.

TASSINI, C. C.; VAL, G. R. do; CANDIDO, S. da S.; BACHUR, C. K. Avaliação do Estilo de Vida em Discentes Universitários da Área da Saúde através do Questionário Fantástico. **Int. J. Cardiovasc. Sci.** V. 30, n. 2, p. 117-122, abr. 2017. Disponível em: <https://ijcscardiol.org/pt-br/article/avaliacao-do-estilo-de-vida-em-discentes-universitarios-da-area-dasaude-atraves-do-questionario-fantastico/>. Acesso em: 19 Jul. 2022.

UFPA. Universidade Federal do Pará. **Resolução nº 828**, de 23 de março de 2021.

Política Institucional de Assistência Estudantil e de Acessibilidade (PINAE).

Disponível em:

[https://sege.ufpa.br/boletim\\_interno/downloads/resolucoes/consun/2021/828%20Aprova%20a%20politica%20institucional%20de%20assistencia%20e%20de%20acessibilidade%20estudantil%20-%20PINAE.pdf](https://sege.ufpa.br/boletim_interno/downloads/resolucoes/consun/2021/828%20Aprova%20a%20politica%20institucional%20de%20assistencia%20e%20de%20acessibilidade%20estudantil%20-%20PINAE.pdf). Acesso em: 22 ago. 2022.

World Health Organization. Division of Health Promotion, Education, and Communication. (1998). Promoción de la salud : glosario. **Organización Mundial de la Salud**. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/67246>. Acesso em: 19 Jul. 2022.

## **APRESENTAÇÃO**

O presente Trabalho de Conclusão de Curso intitulado "PRÁTICAS ALIMENTARES DE DISCENTES USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM BELÉM-PA" está estruturado para apresentação em formato de artigo científico e sua redação obedece às orientações definidas pela Revista "International Journal of Development Research" em conformidade com as instruções aos autores para a preparação dos manuscritos <https://www.journalijdr.com/author-guidelines>. A partir da página nº 28 toda a formação segue a orientação da revista escolhida para o encaminhamento do manuscrito.

Profa. Dra. Xaene Maria Duarte Fernandes Mendonça.  
(Orientadora)

**PRÁTICAS ALIMENTARES DE DISCENTES USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE  
UNIVERSITÁRIO EM BELÉM/PA**

**<sup>1</sup>Karina Puga da Silva, <sup>2</sup>Laisy Nazaré Araújo da Cunha; <sup>1</sup>Cledenilson Vale do Rosário; <sup>3</sup>Marcelo Oliveira Holanda, <sup>3</sup>Caroline Marry Vaz Lavareda, <sup>4</sup>Fernanda Maria Lima Moura; <sup>3</sup>Thaís de Oliveira Carvalho Granado Santos, <sup>4</sup>Xaene Maria Duarte Fernandes Mendonça.**

<sup>1</sup>Acadêmico do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará — UFPA; <sup>2</sup> Nutricionista Universidade Federal do Pará — UFPA; <sup>3</sup>Nutricionista Restaurante Universitário - DISAE/UFPA.

<sup>4</sup>Docente do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará — UFPA.

**RESUMO**

O objetivo deste estudo foi analisar as práticas alimentares dos usuários de um Restaurante Universitário no que tange seu comportamento alimentar. Estudo do tipo descritivo com abordagem quantitativa, aplicado aos estudantes da Universidade Federal do Pará, usuários do RU, em Belém/PA. Foi aplicado formulário, abordando: Informações Pessoais; Acadêmicas; Perfil Socioeconômico dos discentes; Hábitos que influenciam a alimentação e Comportamento Alimentar. A amostra foi de 359 discentes, 49,03% possuíam entre 17 e 21 anos e 34,26% estudavam no turno diurno. Da amostra, 57,66% eram cotistas e 78,27% não possuíam auxílio acadêmico. Sobre as refeições, 47,35% somente almoçavam no RU e 83,84% preferiam alimentos caseiros. Satisfeitos com a porção de sobremesa, 75,21% e para o arroz a satisfação foi de 71,03%, farofa obteve 68,52%, feijão 67,97% e salada 66,85%. As proteínas obtiveram 66,57% de satisfação e 33,43% de insatisfação, onde 74,17% relataram compensar esta falta servindo-se com maior volume de acompanhamento ou entradas. Conclui-se que as práticas alimentares adotadas, são influenciadas pela rotina acadêmica e condições ofertadas pelas instituições. O restaurante garante refeições seguras e é um ambiente familiar às preferências alimentares dos discentes. Apesar de percentuais satisfatórios, as escolhas alimentares são influenciadas por ações compensatórias, implicando em um comportamento alimentar desordenado.

**Palavras Chaves:** Estudante; Comportamento Alimentar; Restaurante; Alimentação Coletiva.

## 1. INTRODUÇÃO

O Ministério da Saúde estabelece a alimentação saudável como um direito básico, sendo necessário garantir o acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo, de acordo com as necessidades alimentares especiais (BRASIL, 2014).

Entre as políticas públicas que promovem a alimentação saudável, o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) apresenta orientações nutricionais que abordam desde a escolha, a combinação, o preparo, o consumo de alimentos e refeições até fatores que podem ser obstáculos para adesão a uma alimentação adequada e saudável. Entre suas recomendações, destacam-se as três orientações básicas sobre comensalidade: comer com regularidade e atenção; comer em ambientes apropriados; e comer em companhia (BAPTISTA *et al.*, 2022). Onde, comensalidade é definida como o ato de comer e beber junto. (HOUAISS, 2009 *Apud* DANTAS; DANTAS, 2018).

Para melhor investigar e entender as práticas alimentares, é importante, primeiramente, assimilar suas particularidades e seus determinantes, como é o caso do hábito e do comportamento alimentar (VAZ; BENNEMANN, 2014).

O ingresso na universidade, principalmente quando a residência da família se localiza distante da instituição de ensino, gera, para alguns estudantes, a inevitabilidade de escolher novos espaços sociais de alimentação para realizar as principais refeições do dia. Desse modo, tais transformações interferem na lógica das escolhas alimentares que podem ser influenciadas pelos aspectos sociais, culturais e econômicos (BASTIAN *et al.*, 2019).

O Brasil conta com o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), o qual decreta ações de assistência estudantil a serem desenvolvidas nas seguintes áreas: moradia estudantil; alimentação; transporte; atenção à saúde; inclusão digital; cultura; esporte; creche; apoio pedagógico; e acesso, participação e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades e superdotação (BRASIL, 2010).

Sobre a política de alimentação, o programa prevê a promoção de refeições gratuitas ou subsidiadas que visam incentivar a oferta de refeições saudáveis em espaços institucionais através da política de Restaurantes Universitários (RU). A existência do RU pode minimizar o impacto que a mudança do domicílio familiar acarreta à vida de estudantes universitários e contribuir para a manutenção da saúde do indivíduo, com a oferta de cardápios diversificados e nutritivos (DA SILVA BENVINDO *et al.*, 2017). Classificado como restaurante institucional de alimentação coletiva e apontado como um importante aliado à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos estudantes, o RU oferece acesso à refeição com ótima qualidade nutricional, mesmo com um padrão de cardápio simples (AMBROSI, 2021).

Partindo do exposto, o presente estudo teve como objetivo analisar as práticas alimentares dos usuários de um Restaurante Universitário no que tange seu comportamento alimentar, de modo a compreender os fatores que as influenciam neste local.

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

### 2.1 Materiais

- Formulário *online* na plataforma *Google Forms*.
- *Tablet - Modelo Galaxy Tab A7 Lite - SAMSUNG®*, Seoul, Coreia do Sul.
- Cartazes impressos contendo o *QR Code* e *link* da pesquisa.

### 2.2 Métodos

#### 2.2.1 Tipo de Estudo

Trata-se de um estudo descritivo com abordagem quantitativa, aplicado entre os discentes da Universidade Federal do Pará, usuários do RU, campus Belém-PA.

#### 2.2.2 Critérios de Inclusão

Foram considerados os seguintes critérios de inclusão: Estudantes de graduação e pós-graduação da universidade que frequentam o RU do Campus Belém para realização de suas refeições.

#### 2.2.3 Critérios de Exclusão

Foram considerados os seguintes critérios de exclusão: Público externo e servidores da IES, os quais utilizam o restaurante para realização de suas refeições mas não estão devidamente matriculados na instituição.

#### 2.2.4 Divulgação da Pesquisa

O estudo foi divulgado entre o período de 17 a 31 de outubro de 2022 por meio de cartazes impressos afixados no refeitório e na área de distribuição de refeições do restaurante, também foi divulgado nas mídias sociais do RU, além de ser difundido entre os discentes por meio do link:

[https://docs.google.com/forms/d/19GaPFF13wHJGdonrjwE0VdomKKIkgek9DeNP22qYjZM/edit?usp=forms\\_home&ths=true&pli=1](https://docs.google.com/forms/d/19GaPFF13wHJGdonrjwE0VdomKKIkgek9DeNP22qYjZM/edit?usp=forms_home&ths=true&pli=1) e *QR Code* como forma de facilitar o acesso ao link do questionário *online*.

#### 2.2.5 Coleta dos Dados

A princípio, foi aplicado um teste piloto com um grupo de discentes do curso de Nutrição, os quais obedeciam aos critérios de inclusão da pesquisa, possibilitando a realização de ajustes no questionário, caso necessário, antes de ser divulgado para a comunidade universitária. O teste piloto

procurou analisar se as questões do formulário estavam dispostas de forma objetiva, de fácil entendimento, além de ser observado o tempo que demandava respondê-lo.

No salão do RU/UFPA, os participantes foram convidados a responder um questionário do tipo *online*, o qual foi disponibilizado na plataforma *Google Forms* sobre as práticas alimentares e comportamento alimentar, respondê-lo demandava em torno de 7 minutos. Além disso, o *QR Code* também foi disponibilizado aos discentes no momento da coleta. Inicialmente, após a disponibilização do *tablet institucional* para que pudessem responder no momento da abordagem, os pesquisadores apresentaram a pesquisa aos usuários, os quais foram convidados a participar dela, os objetivos foram esclarecidos, bem como sobre os aspectos éticos.

Ao acessar o questionário, o cliente tinha acesso ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) contendo todas as informações sobre o estudo incluindo objetivos, riscos, benefícios, critérios de inclusão e exclusão, metodologia, entre outras informações pertinentes, e, se estivesse de acordo, confirmando seu aceite em participar do estudo, o participante teria acesso às perguntas do estudo. O questionário continha 27 perguntas e foi dividido em seções: Informações Pessoais; Acadêmicas; Perfil Socioeconômico dos discentes usuários do restaurante; Hábitos Alimentares; Comportamento Alimentar.

#### 2.2.6 Análise de dados

Os dados coletados foram disponibilizados pela plataforma *Google Forms* e tabulados no *software Microsoft Office Excel 2016*, possibilitando a confecção de tabelas. Os resultados foram analisados por meio da estatística descritiva, considerando-se o percentual de respostas a cada pergunta do estudo.

#### 2.2.7 Aspectos Éticos

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará (CEP/UFPA) envolvendo seres humanos, através do CAAE nº. 32808720.3.0000.0018, a qual é fruto do projeto Alimentação, Saúde e Educação à Comunidade Universitária aprovado sob o parecer nº. 4.134.121.

### 3. RESULTADOS

Participaram do estudo 359 discentes de graduação e pós-graduação matriculados na UFPA, campus, Belém-PA, sendo a maioria estudante de graduação (95,54%), do turno matutino (34,96%), com idades entre 17 e 21 anos (49,03%), do gênero feminino (57,66%), conforme dados apresentados na Tabela 1.

Tabela 1 - Perfil pessoal e acadêmico dos discentes usuários do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pará, Belém-PA, 2022.

| Variáveis             | n   | %             |
|-----------------------|-----|---------------|
| <b>Tipo de Ensino</b> |     |               |
| Graduação             | 343 | <b>95,54%</b> |
| Pós-graduação         | 16  | 4,46%         |
| <b>Turno</b>          |     |               |
| Matutino              | 123 | <b>34,96%</b> |
| Vespertino            | 111 | 30,92%        |
| Noturno               | 22  | 6,13%         |
| Integral              | 103 | 28,69%        |
| <b>Faixa Etária</b>   |     |               |
| 17 a 21 anos          | 176 | <b>49,03%</b> |
| 22 a 26 anos          | 129 | 35,93%        |
| 27 a 31 anos          | 25  | 6,96%         |
| 32 anos ou mais       | 28  | 7,80%         |
| Não respondeu         | 1   | 0,28%         |
| <b>Gênero</b>         |     |               |
| Masculino             | 146 | 40,67%        |
| Feminino              | 207 | <b>57,66%</b> |
| Não binário           | 5   | 1,39%         |
| Prefiro não responder | 1   | 0,28%         |

Na Tabela 2 estão dispostas as informações socioeconômicas dos participantes. O ingresso na universidade através do sistema de cotas foi o mais mencionado entre as respostas (57,66%). Além disso, no presente estudo, 78,27% dos discentes não são contemplados com algum tipo de auxílio. Consequentemente, 21,73% recebem algum tipo de auxílio, onde: 9,19% referiram receber bolsas de programas de pesquisa, 6,69% auxílio permanência, 4,18% bolsas de projetos de extensão, 0,56% eram contemplados com isenção do valor da alimentação no RU, 0,28% recebiam auxílio moradia e 0,84% recebiam bolsas de algum programa de ensino.

Tabela 2 - Perfil socioeconômico dos discentes usuários do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pará, Belém-PA, 2022.

| Variáveis                 | n   | %             |
|---------------------------|-----|---------------|
| <b>Cotista?</b>           |     |               |
| Sim                       | 207 | <b>57,66%</b> |
| Não                       | 152 | 42,34%        |
| <b>Auxílio Acadêmico?</b> |     |               |
| Não recebe                | 281 | <b>78,27%</b> |
| Auxílio Permanência       | 24  | 6,69%         |
| Isenção Alimentação no RU | 2   | 0,56%         |
| Auxílio Moradia           | 1   | 0,28%         |
| Auxílio Creche            | 0   | 0,00%         |
| Bolsas Programas Pesquisa | 33  | 9,19%         |
| Bolsas Programas Ensino   | 3   | 0,84%         |
| Bolsas Programas Extensão | 15  | 4,18%         |

A Tabela 3 apresenta informações sobre os hábitos que influenciam na alimentação dos participantes da pesquisa. Em relação ao tempo de permanência na Universidade, 58,77% responderam que permanecem entre 5 e 10 horas, principalmente no turno matutino, e que utilizam o Restaurante Universitário somente para almoçar (47,35%) ou para almoçar e jantar (45,68%). Quando perguntados se realizavam suas refeições apenas no restaurante universitário, 56,82% responderam “na maioria das vezes sim”. Sobre as refeições que realizavam fora da universidade, 80,50% dos participantes da pesquisa

afirmaram realizar apenas uma refeição ao longo da semana, no caso o café da manhã. Por fim, os discentes relataram o “alimento caseiro” como principal fonte de alimentos que consomem (84,07%).

Tabela 3 - Hábitos que influenciam a alimentação dos discentes usuários do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pará, Belém-PA, 2022.

| Variáveis   | n   | %             |
|---|-----|---------------|
| <b>Quantas horas permanecem na Universidade?</b>            |     |               |
| Entre 1 e 5 horas   | 100 | 27,86%        |
| Entre 5 e 10 horas  | 211 | <b>58,77%</b> |
| Acima de 10 horas   | 48  | 13,37%        |
| <b>Utiliza o RU para</b>                                    |     |               |
| Somente almoçar   | 170 | <b>47,35%</b> |
| Somente jantar  | 21  | 5,85%         |
| Almoçar e jantar  | 164 | 45,68%        |
| Não utilizo   | 4   | 1,11%         |
| <b>Na universidade, realiza as refeições somente no RU?</b> |     |               |
| Na maioria das vezes sim                                    | 204 | <b>56,82%</b> |
| Na maioria das vezes não                                    | 25  | 6,96%         |
| Sempre  | 127 | 35,38%        |
| Nunca   | 3   | 0,84%         |
| <b>Qual refeição realiza fora da universidade?</b>          |     |               |
| Café da manhã   | 289 | <b>80,50%</b> |
| Lanche da manhã   | 12  | 3,34%         |
| Almoço  | 32  | 8,91%         |

Continua

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Lanche da tarde | 15 | 4,18% |
| Jantar          | 10 | 2,79% |
| Ceia            | 1  | 0,28% |

#### A principal origem da base alimentar que consome?

|                            |     |               |
|----------------------------|-----|---------------|
| Alimento caseiro           | 301 | <b>83,84%</b> |
| <i>Fast foods</i>          | 6   | 1,67%         |
| Alimentos industrializados | 52  | 14,48%        |

A Tabela 4 apresenta dados relacionados ao comportamento alimentar dos participantes da pesquisa, os quais foram questionados sobre qual horário mais frequente que utilizavam para realizar o almoço, caso realizassem essa refeição no RU, e o mais frequente foi “após o turno da manhã” (46,80%). Sobre o jantar, caso realizassem essa refeição no RU, o horário mais mencionado para realizar essa refeição foi “após a aula do turno da tarde” (44,85%).

Com relação a quantidade de proteína fornecida, constatou-se que 66,57% dos discentes responderam estar satisfeitos com a quantidade de proteína fornecida. Entretanto, 33,43% responderam que “não” estavam satisfeitos, os quais foram condicionados a responder se compensavam a insuficiência da proteína servindo-se com maior volume de outro acompanhamento ou guarnição dispostas no *self service*, onde 74,17% responderam que “sim”. Ainda em relação ao comportamento, 33,70% dos discentes relataram sentir-se mais satisfeitos com um maior volume de feijão, seguido 29,53% de arroz, 24,51% de salada e 12,26% de farofa como última opção, sendo estes os itens que estão disponíveis no serviço *self service*.

Sobre a satisfação com o porcionamento quando realizado pela equipe do RU, os discentes responderam sentir-se satisfeitos com a porção oferecida de Sobremesa (75,21%); arroz (71,03%); Farofa (68,52%); Feijão (67,97%) e Salada (66,85%).

Tabela 4 - Comportamento alimentar dos discentes usuários do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pará, Belém-PA, 2022.

| Variáveis  | n   | %             |
|--|-----|---------------|
| <b>Se você almoça no RU, qual horário realiza essa refeição?</b> |     |               |
| Após a aula do turno da manhã                                    | 168 | <b>46,80%</b> |
| Antes da aula do turno da tarde                                  | 91  | 25,35%        |
| No intervalo das aulas da manhã e tarde                          | 83  | 23,12%        |

Continua

|                  |    |       |
|------------------|----|-------|
| Não almoço no RU | 17 | 4,74% |
|------------------|----|-------|

**Se você janta no RU, qual horário realiza essa refeição?**

|  |     |               |
|--|-----|---------------|
| Após a aula do turno da tarde              | 161 | <b>44,85%</b> |
| Antes da aula do turno da noite            | 36  | 10,03%        |
| No intervalo das aulas da tarde e<br>noite | 17  | 4,74%         |
| Não janto no RU                            | 145 | 40,39%        |

**Satisfeito com a porção do prato principal (proteína animal) ou do prato opcional (proteína vegetariana) fornecida?**

|     |     |               |
|-----|-----|---------------|
| Sim | 239 | <b>66,57%</b> |
| Não | 120 | 33,43%        |

(Pergunta condicionada à anterior)

**Caso não, costuma compensar com maior volume de acompanhamentos e entradas dispostas no *self service*?**

|     |    |               |
|-----|----|---------------|
| Sim | 89 | <b>74,17%</b> |
| Não | 31 | 25,83%        |

**Está satisfeito com a porção de sobremesa, quando porcionada pela equipe?**

|     |     |               |
|-----|-----|---------------|
| Sim | 270 | <b>75,21%</b> |
| Não | 89  | 24,79%        |

**Está satisfeito com a porção de salada, quando porcionada pela equipe?**

|     |     |               |
|-----|-----|---------------|
| Sim | 240 | <b>66,85%</b> |
| Não | 119 | 33,15%        |

**Está satisfeito com a porção de feijão quando porcionada pela equipe?**

|     |     |               |
|-----|-----|---------------|
| Sim | 244 | <b>67,97%</b> |
| Não | 115 | 32,03%        |

**Está satisfeito com a porção de arroz quando porcionada pela equipe?**

Continua

|     |     |               |
|-----|-----|---------------|
| Sim | 255 | <b>71,03%</b> |
| Não | 104 | 28,97%        |

**Está satisfeito com a porção de farofa quando porcionada pela equipe?**

|     |     |               |
|-----|-----|---------------|
| Sim | 246 | <b>68,52%</b> |
| Não | 113 | 31,48%        |

**Ao se servir, se sente mais satisfeito com maior volume de:**

|        |     |               |
|--------|-----|---------------|
| Arroz  | 106 | 29,53%        |
| Feijão | 121 | <b>33,70%</b> |
| Salada | 88  | 24,51%        |
| Farofa | 44  | 12,26%        |

---

#### 4. DISCUSSÃO

De acordo com os resultados obtidos sobre o gênero, dados semelhantes foram encontrados no estudo de Barbosa *et al.* (2020), o qual analisou as práticas alimentares de estudantes universitários ingressantes no 1º semestre dos cursos da área da saúde de uma Instituição Federal de Ensino Superior (IFES), no qual houve maior prevalência de estudantes universitários, do sexo feminino (58,10%). Ainda sobre esse resultado, Wolf (1992) desenvolveu um estudo que avaliou questões associadas às práticas alimentares e a preocupação desse público com seus corpos. Assim, definiu que o corpo feminino é instrumentalizado como padrão estético que se expressa na nomenclatura “mito da beleza”.

A rotina acadêmica influencia nas práticas alimentares dos estudantes universitários, uma vez que o turno em que estudam implica nos horários das refeições consideradas importantes. Neste estudo, o turno matutino obteve a maioria das respostas (34,96%), seguido do turno vespertino (30,92%). Fagundes (2019) encontrou que estudantes universitários de mais idade, estudantes do turno da noite e que trabalham durante o dia são mais organizados com o seu tempo. Além disso, relacionou o gerenciamento do tempo como uma característica importante para a manutenção de hábitos alimentares saudáveis.

Um total de 84,96% dos participantes do estudo foram adultos jovens, os quais foram identificados como um público interessado em entender o contexto da sua alimentação, quantitativamente e qualitativamente, dentro da universidade. O estudo de Maia e Recine (2015) que investigou o conhecimento, valores e práticas sobre alimentação de estudantes de uma universidade pública, relata ser importante compreender como se caracteriza a alimentação desse grupo, não somente pelo ponto de vista quantitativo e nutricional, mas também por todo o contexto e representação que essa possui para os jovens.

A respeito da forma de ingresso, o estudo de Perez *et al.* (2016), o qual objetivou descrever as práticas alimentares de estudantes de uma universidade pública e examiná-las segundo sua forma de ingresso (cotistas e não cotistas), com intuito de identificar se haviam diferenças em relação a essas práticas, identificou que cotistas e não cotistas apresentam práticas alimentares semelhantes e em geral desfavoráveis para a saúde e que as diferenças observadas entre os dois grupos foram, em sua maioria, piores para o grupo dos cotistas que apresentavam nível socioeconômico inferior quando comparados aos não cotistas.

Apesar da prevalência de respostas ter sido de discentes não contemplados com auxílios financeiros dentro da universidade, eles não deixam de ser beneficiados com o acesso a uma refeição segura e de qualidade. Existem estudantes que não recebem assistência, mas que também não possuem uma condição financeira favorável. Assim, o benefício gerado pelo RU, para a comunidade universitária, é proporcionar ao discente que recebe assistência estudantil uma economia no valor cobrado pelas refeições. Aos demais discentes, o benefício de almoçar e/ou jantar por um valor acessível (HADDAD, 2013).

Em relação ao turno, Andrade e Teixeira (2017) verificaram para cursos de turno integral que a realização das refeições por estudantes era dependente das condições ofertadas pela instituição de ensino. Sobre o resultado de, na maioria das vezes, realizar as refeições apenas no restaurante, Albiero (2018), relatou em seu estudo que os motivos para tal escolha poderiam estar relacionados à conveniência, acessibilidade, custo, preferência e valorização do sabor, economia de tempo e possibilidade de se socializar com os colegas.

O café da manhã regularmente, segundo Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN, 2015), é necessário para um melhor desempenho cognitivo e produtividade, considerando a prevalência de respostas dos participantes da pesquisa que afirmaram realizar apenas uma refeição, fora da universidade, ao longo da semana, no caso o café da manhã.

A preferência por consumo de alimentos caseiros pelos discentes neste estudo corrobora com o descrito por Rossetti e da Silva (2018), os quais verificaram em sua pesquisa que, apesar de baratos e práticos, os estudantes indicaram que alimentos ultraprocessados não seriam adequados para a saúde. O que denota uma consciência deste público em relação às suas escolhas alimentares.

O horário mais utilizado para a realização das refeições neste estudo, foi compatível com o encontrado no estudo de Ulhoa *et al* (2015), onde colocaram que o horário em que os estudantes almoçam variam de acordo com a disponibilidade de tempo para realizarem as refeições.

A insatisfação com o prato principal implica no aumento do volume das outras guarnições que o acompanham como mostra o estudo de Câmara; Resende (2021), no qual é observado uma alimentação caracterizada pelo descontrole alimentar, ou seja, estudantes que não apresentaram autocontrole para uma alimentação mais adequada, podendo levar a consumir exageradamente alimentos em situações de estresse com ou sem presença de fome e/ou necessidade orgânica. A satisfação com acompanhamentos e guarnições acompanha o resultado obtido por Teixeira *et al* (2016), onde a variável “porcionamento” apresentou melhor avaliação como “ótimo” (18,18%), ao avaliar a satisfação dos cardápios.

## 5. CONCLUSÃO

O estudo evidenciou que as práticas alimentares adotadas pelos usuários do restaurante universitário são influenciadas pela rotina acadêmica vivenciada pelos participantes e pelas condições ofertadas pela instituição federal de ensino em relação à alimentação. Os hábitos alimentares construídos na universidade estão alinhados ao funcionamento do restaurante universitário, visto que a realização das refeições por um preço acessível aos discentes que não são beneficiados com algum tipo de auxílio/bolsa e permanecem, na maioria das vezes, entre 5 e 10 horas na universidade é a mais viável para que os estudantes consigam ter acesso à uma refeição segura e de qualidade, além de contribuir para a garantia da sua permanência e integralização do curso.

Além disso, a prevalência de respostas para realização das refeições “na maioria das vezes” ou “sempre” no RU, associado às respostas dos estudantes sobre realizarem apenas uma refeição, café da manhã, fora da universidade ao longo da semana e considerando que a unidade oferece a principal base de alimentos, a qual os discentes mais relataram consumir, alimentos do tipo caseiros, é possível visualizar a eficiência do restaurante no que tange o fornecimento de refeições garantidas pela segurança alimentar e nutricional, além de ser um ambiente familiar às preferências alimentares dos discentes, o que o torna uma escolha certa aos estudantes no momento de decidir onde realizar as outras refeições de seu dia.

Apesar do estudo ter apresentado percentuais satisfatórios em relação às escolhas alimentares entre os estudantes usuários do restaurante, elas são influenciadas por atitudes compensatórias, o que implica em um comportamento alimentar desordenado ao servirem-se no *self-service* da unidade com maior volume dos acompanhamentos e/ou guarnições disponíveis nos balcões de distribuição do refeitório do restaurante.

Desta forma, os restaurantes universitários são considerados importantes instrumentos de permanência para os discentes de universidades públicas, especialmente para o público que apresenta vulnerabilidade socioeconômica. Portanto, com o presente estudo, foi possível compreender alguns fatores determinantes que influenciam as práticas alimentares dos estudantes universitários, em um meio propenso à influências externas que atingem, diretamente, o comportamento alimentar dos discentes, corroborando para uma realidade cada vez mais favorável às consequências da rotina moderna vivenciada pela sociedade atual, com efeitos relevantes no ato de alimentar-se. Assim, é importante ter atenção aos comportamentos apresentados pelos usuários do restaurante, uma vez que a reprodução de comportamentos compensatórios ao alimentar-se implicam em desordens nutricionais, ou seja, prejuízos à saúde dos usuários.

**REFERÊNCIAS**

1. Albiero KA. Desenvolvimento e validação de conteúdo e de face de um instrumento para avaliação das práticas alimentares de estudantes universitários. 2018 [cited 2022 Dec 26]; Available from: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/205461>.
2. Ambrosi C. Saberes e práticas no ambiente alimentar universitário da UFSC. Ufscbr [Internet]. 2021 [cited 2022 Dec 26]; Available from: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/229766?show=full>.
3. Andrade AMJ de, Teixeira MAP. Áreas da política de assistência estudantil: relação com desempenho acadêmico, permanência e desenvolvimento psicossocial de universitários. Avaliação: Revista da Avaliação da Educação Superior (Campinas). 2017 Aug;22(2):512–28.
4. Barbosa BCR, Guimarães NS, De Paula W, Meireles AL. Práticas alimentares de estudantes universitários da área da saúde, de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde. 2020 May 28;15:e45855.
5. Bastian C, Lima R de S. Alimentação de Estudantes Universitários da UNIOESTE - Novos Hábitos, novas práticas. Anais do II Seminário Internacional de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável [Internet]. 2019 Jan 1 [cited 2022 Dec 28]; Available from: [https://www.academia.edu/41967952/Alimenta%C3%A7%C3%A3o\\_de\\_Estudantes\\_Universit%C3%A1rios\\_da\\_UNIOESTE\\_Novos\\_H%C3%A1bitos\\_novas\\_pr%C3%A1ticas](https://www.academia.edu/41967952/Alimenta%C3%A7%C3%A3o_de_Estudantes_Universit%C3%A1rios_da_UNIOESTE_Novos_H%C3%A1bitos_novas_pr%C3%A1ticas).
6. Decreto nº 7234 [Internet]. www.planalto.gov.br. Available from: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm).
7. Guia Alimentar para a População Brasileira — Português (Brasil) [Internet]. www.gov.br. Available from: [https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf/view](https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view).
8. Benvindo JLDS, Pinto AMDS, Bandoni DH. Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde. 2017 May 22;12(2).
9. Câmara TA, Resende GC. INDICADORES DE COMPORTAMENTO ALIMENTAR E QUALIDADE DE VIDA ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS. Amazônica - Revista de Psicopedagogia, Psicologia escolar e Educação [Internet]. 2021 Jan 1 [cited 2022 Dec 26];13(1, jan-jun):555–84. Available from: <https://periodicos.ufam.edu.br/index.php/amazonica/article/view/8339>.
10. Dantas RF, Dantas AGA. Comunidade à mesa: a comensalidade em O Pai Goriot de Balzac. Estudos de Sociologia. 2018 Jul 31;23(44).

11. Fagundes GP. Custo e tempo como obstáculos para uma alimentação adequada e saudável. *dspace.unipampa.edu.br* [Internet]. 2019 [cited 2022 Dec 26]; Available from: <https://dspace.unipampa.edu.br/handle/riu/6400>.
12. Baptista EF, Almeida LC, Fagundes GP, Zanini R de V. Práticas de comensalidade em estudantes universitários: O Mundo da Saúde [Internet]. 2022 Sep 1 [cited 2022 Dec 26];46:311–20. Available from: <https://revistamundodasaude.emnuvens.com.br/mundodasaude/article/view/1399>
13. Rebello Haddad M. O restaurante central como mecanismo de assistência estudantil: um estudo na Universidade Federal do Espírito Santo [Internet] [Tese]. [Universidade Federal do Espírito Santo]; 28AD [cited 10AD Aug]. Available from: <https://repositorio.ufes.br/handle/10/6311>.
14. Maia RP, Recine E. VALORES E PRÁTICAS SOBRE ALIMENTAÇÃO DE ESTUDANTES DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*. 2015 Jan 5;10(1).
15. Perez PMP, Castro IRR de, Franco A da S, Bandoni DH, Wolkoff DB. Práticas alimentares de estudantes cotistas e não cotistas de uma universidade pública brasileira. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2016 Feb;21(2):531–42.
16. Rossetti FX, Silva MV da. Práticas e percepções de universitários sobre alimentação: estudo qualitativo utilizando grupos focais. *Segurança Alimentar e Nutricional*. 2018 Oct 17;25(3):81–93.
17. SBAN | Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. Alimentação variada e o papel do café da manhã [Internet]. [www.sban.org.br](http://www.sban.org.br). [cited 2022 Dec 26]. Available from: <http://www.sban.org.br/documentos-tecnicos-interno.aspx?post=3>.
18. Teixeira LIL, Nascimento MLS do, Marques SW, Sousa REF de, Veras RM, de Almeida AJB. Satisfação de comensais do restaurante universitário da universidade federal do Ceará: Avaliação e Perspectivas. 2016 Nov 25 [cited 2022 Dec 26]; Available from: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/172082?show=full>.
19. Ulhoa, N.; Rinaldi, A. E.; Abdala, M. C. Hábitos alimentares e sociabilidade no horário de almoço de estudantes universitários. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*. 2015 [S.l.], v. 10, n. 3, p. 539-554, ago. 2015. ISSN 2238-913X.
20. DSS, Bennemann RM. COMPORTAMENTO ALIMENTAR E HÁBITO ALIMENTAR: UMA REVISÃO. *Uningá Review* [Internet]. 2014 Oct 10;20(1). Available from: <https://revista.uninga.br/uningareviews/article/view/1557>.

21. Wolf N. O mito da beleza: como as imagens de beleza são usadas contra as mulheres. 1992. Rio de Janeiro: **Rocco**.

## APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO APLICADO: PRÁTICAS ALIMENTARES E SUA INFLUÊNCIA NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE DISCENTES USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM BELÉM/PA.

03/12/2022 12:20

Práticas alimentares de discentes usuários de um restaurante universitário em Belém/PA.

### Práticas alimentares de discentes usuários de um restaurante universitário em Belém/PA.

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE

Esta pesquisa está sendo realizada após aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa CAAE nº. 32808720.3.0000.0018.

Parecer Número: 4.134.121.

Projeto Aprovado: "Alimentação, Saúde e Educação à Comunidade Universitária".

Pesquisadoras responsáveis pela pesquisa:

Xaene Maria Duarte Fernandes Mendonça, Bacharel em Nutrição; Doutorado em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos; Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos; Docente do Curso de Bacharelado em Nutrição, lotada na Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil – DISAE/SAEST/UFPA; Telefone: (91) 3201-7644/7744/7309; E-mail: [xaene@ufpa.br](mailto:xaene@ufpa.br)

Thais de Oliveira Carvalho Granado Santos, Bacharel em Nutrição; Mestrado em Gestão e Saúde na Amazônia - pelo PPGSA/FSCMP; Doutoranda do Programa de Psicologia da UFPA; Nutricionista, lotada no Restaurante Universitário, Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil – DISAE/SAEST/UFPA; Telefone: (91) 3201-7644/7744/7309 ; E-mail: [thaisgranado@ufpa.br](mailto:thaisgranado@ufpa.br)

Karina Puga da Silva, Discente do 8º semestre do Curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal do Pará; Estagiária bolsista de Nutrição no Restaurante Universitário UFPA. E-mail: [karina.silva@ica.ufpa.br](mailto:karina.silva@ica.ufpa.br)

Olá! Somos pesquisadoras da Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil – DISAE, a qual é responsável pela administração dos Restaurantes Universitários da UFPA, vinculada a Superintendência de Assistência Estudantil – SAEST da Universidade Federal do Pará – UFPA e gostaríamos de convidá-lo(a) para participar da Pesquisa de Trabalho de Conclusão de Curso, cujo objetivo é avaliar as práticas alimentares de discentes usuários do RU/UFPA. São convidados a participar desta pesquisa todos os estudantes de graduação e pós-graduação, de ambos os gêneros e com idade igual e/ou maior a 18 anos. Ao aceitar participar desta pesquisa, você irá contribuir para ampliação do conhecimento sobre as práticas alimentares dos discentes usuários de modo a auxiliar no planejamento de estratégias de melhoria a respeito da alimentação dos mesmos no RU/UFPA.

A pesquisa é anônima, o seu nome não será divulgado e você não sofrerá qualquer tipo de sanção referente acesso ao RU/UFPA.

A avaliação é correspondente a sua condição socioeconômica, hábitos alimentares, escolhas alimentares e comportamento alimentar ao realizar suas refeições, seja almoço e/ou jantar. Não deixe de participar. Sua participação é muito importante!

Para participar você precisa declarar que concorda em participar desse estudo respondendo a pergunta abaixo.

Para ter acesso a uma cópia digital ampliada deste termo de consentimento livre e esclarecido assinada pelos pesquisadores responsáveis, clique no link abaixo:

[https://drive.google.com/file/d/1eysvsrSs7F\\_49ca3Q1JcE4DCwq5xsgPa/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1eysvsrSs7F_49ca3Q1JcE4DCwq5xsgPa/view?usp=drivesdk)

---

**\*Obrigatório**

1. 1) Você aceita participar da pesquisa? \*

*Marcar apenas uma oval.*

Sim

Não

Informações Pessoais.

2. 2) Você é estudante? \*

*Marcar apenas uma oval.*

Sim

Não

3. 3) Qual seu e-mail? \*

\_\_\_\_\_

4. 4) Qual idade? \*

\_\_\_\_\_

03/12/2022 12:20

Práticas alimentares de discentes usuários de um restaurante universitário em Belém/PA.

5. 5) Gênero: \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Feminino
- Masculino
- Não binário
- Prefiro não responder
- Outros

Informações Acadêmicas.

6. 6) Qual seu vínculo com a UFPA? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Graduação
- Pós

7. 7) Qual o seu Curso ou Programa de Pós Graduação? \*

---

8. 8) Você estuda pelo período: \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Manhã
- Tarde
- Noite
- Integral

Informações Socioeconômicas.

03/12/2022 12:20

Práticas alimentares de discentes usuários de um restaurante universitário em Belém/PA.

9. 9) O seu ingresso na universidade foi a partir do programa de cotas tais como: \*  
cota racial, renda, escola e PCD ?

*Marcar apenas uma oval.*

Sim

Não

10. 10) Você recebe atualmente algum dos auxílios listados abaixo? Você pode \*  
assinalar mais de uma opção.

*Marque todas que se aplicam.*

- Não recebo  
 Auxílio Permanência  
 Isenção de alimentação no RU  
 Auxílio Moradia  
 Auxílio Creche  
 Bolsas Programas de Pesquisa  
 Bolsas Programas de Ensino  
 Bolsas Programas de Extensão

Hábitos Alimentares.

11. 11) Quantas horas por dia, em média, você permanece na Universidade? \*

*Marcar apenas uma oval.*

Entre 1 e 5 horas

Entre 5 e 10 horas

Acima de 10 horas

03/12/2022 12:20

Práticas alimentares de discentes usuários de um restaurante universitário em Belém/PA.

12. 12) Você utiliza o Restaurante Universitário para: \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Somente almoçar
- Somente jantar
- Almoçar e jantar
- Não utilizo

13. 13) Em sua rotina fora da universidade, que refeições você costuma realizar? \*

*Marque todas que se aplicam.*

- Café da manhã
- Lanche da manhã
- Almoço
- Lanche da tarde
- Jantar
- Ceia

14. 14) Na universidade, você realiza suas refeições somente no Restaurante Universitário? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Na maioria das vezes sim
- Na maioria das vezes não
- Sempre
- Nunca

03/12/2022 12:20

Práticas alimentares de discentes usuários de um restaurante universitário em Belém/PA.

15. 15) Pela manhã, antes de ir para a universidade, você costuma tomar café da manhã? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Não costumo tomar o café da manhã
- Sim, costumo tomar café da manhã
- Na maioria das vezes tomo café da manhã
- Raramente tomo café da manhã

16. 16) Antes de almoçar, jantar, e de almoçar e jantar no RU, você costuma lanchar? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Não costumo lanchar
- Sim, 1 vez por semana
- Sim, 2 vez por semana
- Sim, 3 vez por semana
- Sim, 4 vez por semana
- Sim, 5 vezes por semana

17. 17) Qual a principal fonte de alimentos que você consome? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Alimento caseiro
- Fast foods
- Alimentos industrializados

18. 18) No RU, qual seu cardápio preferido? \*

---

19. 19) Se você almoça no RU, você realiza essa refeição: \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Após a aula do turno da manhã
- Antes da aula do turno da tarde
- Entre o intervalo das aulas da manhã e tarde
- Não almoço no RU

20. Se você janta no RU, você realiza essa refeição:

*Marcar apenas uma oval.*

- Após a aula do turno da tarde
- Antes da aula no turno da noite
- Entre o intervalo das aulas da tarde e noite
- Não janta no RU

Comportamento Alimentar.

21. 20) Você se sente satisfeito com a porção do prato principal (proteína animal) \*  
ou do prato opcional (proteína vegetariana) fornecida?

*Marcar apenas uma oval.*

- Sim *Pular para a pergunta 23*
- Não *Pular para a pergunta 22*

*Pular para a pergunta 22*

03/12/2022 12:20

Práticas alimentares de discentes usuários de um restaurante universitário em Belém/PA.

22. 21) Caso responda não, costuma compensar colocando maior volume de algum dos acompanhamentos (arroz, feijão e farinha) e da entrada (saladas cruas ou cozidas) que estão dispostas no self service em sua bandeja?

*Marcar apenas uma oval.*

Sim

Não

23. 22) Você se sente satisfeito com a porção de sobremesa fornecida? \*

*Marcar apenas uma oval.*

Sim

Não

24. 23) Você se sente satisfeito com a porção de salada, quando porcionada pela equipe? \*

*Marcar apenas uma oval.*

Sim

Não

25. 24) Você se sente satisfeito com a porção de feijão, quando porcionada pela equipe? \*

*Marcar apenas uma oval.*

Sim

Não

03/12/2022 12:20

Práticas alimentares de discentes usuários de um restaurante universitário em Belém/PA.

26. 25) Você se sente satisfeito com a porção de arroz, quando porcionada pela equipe? \*

*Marcar apenas uma oval.*

Sim

Não

27. 26) Você se sente satisfeito com a porção de farofa, quando porcionada pela equipe? \*

*Marcar apenas uma oval.*

Sim

Não

Escolhas Alimentares.

28. 27) Ao se servir, você se sente mais satisfeito com maior volume de: \*

*Marcar apenas uma oval.*

Arroz

Feijão

Salada

Farofa

---

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários

## APÊNDICE B - CARTAZ / CONVITE PARA PARTICIPAÇÃO NA PESQUISA.





**FIQUE LIGADO(A)!**

PARTICIPE DA NOSSA

**PESQUISA SOBRE PRÁTICAS ALIMENTARES**



ou acesse o link  
[HTTPS://FORMS.GLE/DRNU526TTS05TAU06](https://forms.gle/DRNU526TTS05TAU06)

**SUA CONTRIBUIÇÃO É MUITO IMPORTANTE!**

## ANEXO A - PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

UFPA - INSTITUTO DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO  
PARÁ



### PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

#### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** ALIMENTAÇÃO, SAÚDE E EDUCAÇÃO À COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA

**Pesquisador:** ELENILMA BARROS DA SILVA

**Área Temática:**

**Versão:** 1

**CAAE:** 32808720.3.0000.0018

**Instituição Proponente:** Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará - ICS/ UFPA

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

#### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 4.134.121

#### Apresentação do Projeto:

Segundo o resumo do projeto “os Restaurantes Universitários (RUs) têm a finalidade de atender à comunidade universitária elaborando e fornecendo refeições balanceadas, seguras em relação à higiene e que se ajustem aos limites financeiros da instituição, além de desenvolverem atividades relacionadas com o ensino e a pesquisa na área de nutrição. Considerando o papel desenvolvido pela Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil - DISAE e pelo RU da Universidade Federal do Pará - UFPA, este projeto de pesquisa lança a seguinte pergunta: Quais as condições de saúde e alimentação e a percepção da comunidade universitária sobre os serviços prestados pelo RU/UFPA? O conhecimento de tais questões é fundamental para o subsídio do processo de gestão da DISAE, seja nas atividades desenvolvidas no RU/UFPA, seja naquelas desenvolvidas junto aos demais espaços de comercialização de alimentos na UFPA, de forma a contribuir para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional da comunidade universitária.”

Estudo transversal, observacional e descritivo de abordagem quantitativa e qualitativa que será realizado por meio de coleta de dados no período de 2020 a 2022, durante os horários de distribuição das refeições almoço e jantar, em ambas as unidades do RU/UFPA. A população corresponderá aos usuários e colaboradores das unidades do RU/UFPA, totalizando 7.000 indivíduos. A amostra representa 30% do valor da população, correspondendo a 2.100 usuários e colaboradores. Que serão incluídos se maiores de 18 anos, se aceitarem participar da pesquisa e

**Endereço:** Rua Augusto Corrêa nº 01- Campus do Guamá, UFPA- Faculdade de Enfermagem do ICS - sala 13 - 2º and.  
**Bairro:** Guamá **CEP:** 66.075-110  
**UF:** PA **Município:** BELEM  
**Telefone:** (91)3201-7735 **Fax:** (91)3201-8028 **E-mail:** cepccs@ufpa.br

UFPA - INSTITUTO DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO  
PARÁ



Continuação do Parecer: 4.134.121

assinarem o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE). As variáveis de interesse serão: idade, gênero, renda, peso, altura, circunferência da cintura, índice de aceitabilidade e percentual de desperdício.

Nas análises estatísticas será utilizado o software BioEstat versão 5.0, em estatística quantitativa para o cálculo de medidas de tendência central e variação, entre outras. As variáveis qualitativas serão analisadas por meio de proporções, enquanto que as quantitativas, por meio de média aritmética, desvio padrão, erro padrão, mediana, primeiro quartil, terceiro quartil, máximo e mínimo. O banco de dados, gráficos e tabelas serão construídos em planilhas LibreOffice Calc.

**Objetivo da Pesquisa:**

Objetivo Primário: “Conhecer o perfil socioeconômico, de saúde e alimentação e a percepção da comunidade universitária sobre os serviços prestados pelo RU da UFPA, bem como a avaliação das atividades acadêmicas e de formação profissional desenvolvidas.”

Objetivos Secundário:

- “- Avaliar a aceitabilidade das preparações dos cardápios oferecidos pelo RU/UFPA pelos usuários e colaboradores;
- Conhecer a percepção dos usuários e colaboradores sobre o atendimento e a gestão da qualidade dos serviços prestados pelo RU/UFPA;
- Identificar o perfil socioeconômico e de saúde e alimentação dos usuários e colaboradores do RU/UFPA;
- Identificar o padrão de desperdícios das preparações oferecidas pelo RU/UFPA;
- Conhecer a percepção dos usuários e colaboradores do RU/UFPA sobre os aspectos de higiene e sustentabilidade;
- Avaliar as condições de higiene de usuários e manipuladores de alimentos do RU/UFPA;
- Avaliar a aprendizagem de usuários e colaboradores referentes às atividades de Educação Alimentar e Nutricional e de formações desenvolvidas pela DISAE/UFPA;
- Avaliar o apoio e aprendizagem nas atividades acadêmicas desenvolvidas no RU/UFPA junto aos discentes de graduação, pós-graduação e aperfeiçoamento profissional.”

**Endereço:** Rua Augusto Corrêa nº 01- Campus do Guamá, UFPA- Faculdade de Enfermagem do ICS - sala 13 - 2º and.  
**Bairro:** Guamá **CEP:** 66.075-110  
**UF:** PA **Município:** BELEM  
**Telefone:** (91)3201-7735 **Fax:** (91)3201-8028 **E-mail:** cepccs@ufpa.br

UFPA - INSTITUTO DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO  
PARÁ



Continuação do Parecer: 4.134.121

**Avaliação dos Riscos e Benefícios:**

**RISCOS:** A participação na pesquisa será passível de riscos, como constrangimentos. Para evitar que o participante se sinta desconfortável, as perguntas e a aferição de peso e altura serão realizadas em local reservado para esta finalidade. Quanto ao dano moral existe o risco de quebra de sigilo, entretanto a identidade dos participantes será preservada por meio de questionário codificado por números. Para a pesquisa, o risco será relacionado a omissão nas informações prestadas o que poderá ser um viés para os resultados obtidos. Logo, os participantes serão orientados a prestar informações fidedignas. Os participantes terão a liberdade de desistir ou de interromper a colaboração neste estudo no momento em que desejarem, sem a necessidade de qualquer explicação e sem quaisquer prejuízos a sua saúde, bem estar físico e social e/ou atendimento nesta unidade de alimentação e nutrição.”

**BENEFÍCIOS:** “O estudo possibilitará a compreensão sobre os aspectos econômicos, de saúde e alimentação dos usuários assim como a percepção da comunidade universitária sobre os serviços prestados pelo RU/UFPA, além da avaliação das atividades acadêmicas/formação desenvolvidas.

Os participantes terão acesso aos resultados de sua avaliação nutricional e receberão orientação nutricional básica. Os casos de inadequação aos parâmetros de avaliação serão encaminhados para a assistência junto aos programas de assistência à saúde do servidor e discentes da UFPA. Os visitantes serão encaminhados para assistência nutricional no Sistema Único de Saúde. Os resultados da pesquisa permitirão a melhoria dos serviços prestados pelo RU/UFPA, bem como a garantia da efetividade do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

Todos os participantes envolvidos na pesquisa terão acesso, a qualquer tempo, às informações sobre os procedimentos, riscos e benefícios relacionados à pesquisa, bem como direito à indenização, caso ocorra dano comprovado resultante da sua participação na pesquisa.”

--> Os riscos estão subestimados, pois os constrangimentos foram explicados apenas quanto à obtenção de medidas antropométricas, mas eles se estendem a questionamentos de aspectos econômicos, de saúde física, mental, comportamentos, hábitos e vícios sociais.

**Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

A pesquisa levantará o perfil sócio-econômico, de sanidade física e mental; condições de saúde

**Endereço:** Rua Augusto Corrêa nº 01- Campus do Guamá, UFPA- Faculdade de Enfermagem do ICS - sala 13 - 2º and.  
**Bairro:** Guamá **CEP:** 66.075-110  
**UF:** PA **Município:** BELEM  
**Telefone:** (91)3201-7735 **Fax:** (91)3201-8028 **E-mail:** cepccs@ufpa.br

**UFPA - INSTITUTO DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO  
PARÁ**



Continuação do Parecer: 4.134.121

física, vícios e hábitos sociais; percepção da imagem corporal, comportamentos, hábitos alimentares e psicossociais e sobre o serviço prestado à comunidade. Uma maneira de conhecer a clientela que recebe essa política assistencial da UFPA.

Reitera-se... Os riscos estão subestimados, pois os constrangimentos foram explicados apenas quanto à obtenção de medidas antropométricas, mas eles se estendem a questionamentos de aspectos econômicos, de saúde física, mental, comportamentos, hábitos e vícios sociais.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

O TCLE precisa expandir a descrição dos riscos; num TCLE não precisa esse exagero de listagem dos contatos de todos os membros da equipe de pesquisa (11); para o CEP existe, apenas, um RESPONSÁVEL PELA PESQUISA, os demais pesquisadores são apenas MEMBROS DA EQUIPE. A simples leitura ou adição da leitura não, significa, necessariamente, entendimento, por isso deve ser ESCLARECIDO. O participante deve compreender os TERMOS LIDOS E ESCLARECIDOS!

**Recomendações:**

Inserir as informações sobre a extensão dos riscos aos outros itens do questionário. E avaliar o exagero de dados.

**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

Diante do exposto somos pela aprovação do protocolo. Este é nosso parecer, SMJ.

A pesquisadora deve atender as recomendações constantes neste parecer.

**Considerações Finais a critério do CEP:**

**Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:**

| Tipo Documento                 | Arquivo                                       | Postagem               | Autor                    | Situação |
|--------------------------------|---|------------------------|--------------------------|----------|
| Informações Básicas do Projeto | PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1542097.pdf | 25/04/2020<br>01:46:28 |                          | Aceito   |
| Outros                         | CARTA_AUTORIZACAO_PESQUISA.pdf                | 23/04/2020<br>16:34:53 | ELENILMA BARROS DA SILVA | Aceito   |
| Folha de Rosto                 | FOLHA_DE_ROSTO.pdf                            | 23/04/2020<br>16:34:27 | ELENILMA BARROS DA SILVA | Aceito   |

**Endereço:** Rua Augusto Corrêa nº 01- Campus do Guamá ,UFPA- Faculdade de Enfermagem do ICS - sala 13 - 2º and.  
**Bairro:** Guamá **CEP:** 66.075-110  
**UF:** PA **Município:** BELEM  
**Telefone:** (91)3201-7735 **Fax:** (91)3201-8028 **E-mail:** cepccs@ufpa.br

UFPA - INSTITUTO DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO  
PARÁ



Continuação do Parecer: 4.134.121

|  |   |                        |                             |        |
|--|---|------------------------|-----------------------------|--------|
| Outros   | TERMO_DE_COMPROMISSO_PESQUI <br>SADORES_FINAL.pdf   | 22/04/2020<br>12:39:40 | ELENILMA BARROS<br>DA SILVA | Aceito |
| Outros   | DECLARACAO_DE_ISENCAO_ONUS_<br>FINANCEIRO_FINAL.pdf | 22/04/2020<br>12:32:23 | ELENILMA BARROS<br>DA SILVA | Aceito |
| Outros   | TERMO_COMPROMISSO_ENTREGA_<br>RELATÓRIO.pdf         | 22/04/2020<br>12:20:39 | ELENILMA BARROS<br>DA SILVA | Aceito |
| Outros   | CARTA_ENCAMINHAMENTO.pdf                            | 22/04/2020<br>12:17:24 | ELENILMA BARROS<br>DA SILVA | Aceito |
| Projeto Detalhado /<br>Brochura<br>Investigador                    | PROJETO_RU.docx                                     | 20/04/2020<br>09:41:27 | ELENILMA BARROS<br>DA SILVA | Aceito |
| TCLE / Termos de<br>Assentimento /<br>Justificativa de<br>Ausência | TCLE.docx   | 20/04/2020<br>09:41:14 | ELENILMA BARROS<br>DA SILVA | Aceito |
| Outros   | QUESTIONARIO_DE_PESQUISA.docx                       | 20/04/2020<br>09:41:01 | ELENILMA BARROS<br>DA SILVA | Aceito |

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

BELEM, 03 de Julho de 2020

Assinado por:

**Wallace Raimundo Araujo dos Santos  
(Coordenador(a))**

**Endereço:** Rua Augusto Corrêa nº 01- Campus do Guamá ,UFPA- Faculdade de Enfermagem do ICS - sala 13 - 2º and.  
**Bairro:** Guamá **CEP:** 66.075-110  
**UF:** PA **Município:** BELEM  
**Telefone:** (91)3201-7735 **Fax:** (91)3201-8028 **E-mail:** cepccs@ufpa.br

## ANEXO B - DIRETRIZES DA REVISTA

### Diretrizes do autor

**Processo de Revisão:** Todos os artigos de pesquisa enviados ao Online International Journal of Development Research são revisados por revisores, editores e membros do conselho editorial. As decisões sobre os manuscritos serão tomadas o mais rápido possível.

**Submissão do manuscrito:** O trabalho que não foi publicado antes nem está sendo considerado para publicação em qualquer outro lugar pode ser submetido para publicação nesta revista. A publicação deve ser aprovada por colegas de trabalho e autoridades sempre que aplicável. A editora não será considerada legalmente responsável por quaisquer reivindicações de compensação, se surgirem.

**Submissão online:** Os autores são obrigados a submeter seus manuscritos online. Eles podem fazer upload de seus arquivos manuscritos de acordo com as instruções dadas no site.

**Permissão:** Os autores que desejam reproduzir qualquer figura, tabela ou texto de outra fonte devem obter permissão do(s) proprietário(s) dos direitos autorais. Essa evidência de permissão deve ser incluída ao enviar o artigo de pesquisa para esta revista.

### Tipos de manuscritos

\* **Artigos de pesquisa completos:** Artigos de pesquisa completos: Esses trabalhos de pesquisa não devem conter mais de 08-10 páginas escritas, incluindo figuras, tabelas e referências.

\* **Comunicações curtas:** Estas comunicações não devem conter mais de 04-06 páginas escritas, incluindo figuras, tabelas e referências.

\* **Estudos de caso:** Estes estudos de caso não devem conter mais de 06-08 páginas escritas, incluindo resumo, palavras-chave, figuras, tabelas e referências.

### Preparação do manuscrito:

O manuscrito submetido ao **International Journal of Development Research** deve ser estruturado da seguinte maneira.

**Página de rosto:** Deve incluir

a) Título conciso e informativo (Tamanho 14 em Times New Roman, Words- Não superior a 40)

b) Nome(s) do(s) autor(es) representado(s) por sobrescrito com afiliação e endereços de todos os autores.

por exemplo, Indu A. George <sup>a</sup> , Bindu S. Maurya <sup>a</sup> e Ramjan M. Mulani <sup>b</sup>

<sup>a</sup> Departamento de Ciências da Vida, Universidade de Mumbai, Santacruz (E), Mumbai 400098.

<sup>b</sup> Departamento de Botânica, Seth LU e MV College, Andheri (E), Mumbai 416 810.

O endereço de e-mail, números de telefone e fax do autor correspondente devem ser fornecidos.

**Resumo:** O resumo não deve conter mais de 200 palavras para um artigo completo e 100 palavras para uma comunicação curta. Além disso, o resumo não deve conter abreviaturas indefinidas. O texto deve ser em tipo Times New Roman com fonte 12.

**Palavras-chave:** Forneça de 4 a 5 palavras-chave que podem ser usadas para fins de indexação.

**Texto:** Para trabalhos completos, o texto deve ser dividido nas seguintes seções: Introdução, Materiais e Métodos, Resultados, Discussão, Agradecimentos e Referências (Use fonte simples normal de 10 pontos Times New Roman para o texto). Deve ser utilizada a numeração automática de páginas.

Para comunicação curta, não deve haver nenhum título, exceto Resumo, Palavras-chave, Agradecimentos e Referências.

**Agradecimentos:** Os agradecimentos de pessoas por qualquer assistência técnica e agências financiadoras de apoio financeiro devem estar em uma seção separada antes das referências. Os nomes das agências financiadoras devem ser fornecidos por extenso.

**Referências:** Somente trabalhos realmente citados no texto devem ser incluídos nas referências. A lista de referências deve ser alfabética com os sobrenomes do primeiro autor de cada trabalho de pesquisa.

**Artigo de jornal:** Kumar, R., Sharma, K., e Agarwal, V. (2005) Propagação clonal in vitro de *Holarrhena antidysentrica* (L) Wall. através de explantes nodais de árvores maduras. In vitro Cell Dev Biol -Plant. 41, pp.137-144

**Livro:** Naik, VN (1998) Flora of Marathwada, Vol.I, Amrut Publication, Aurangabad, Índia.

**Dissertação/tese:** Zore, GB(2005) Estudos farmacológicos de *Taverniera cuneifolia* (Roth) Arn.; um substituto para o alcaçuz comercial. Tese de Doutorado em Biotecnologia. Faculdade de

**Dissertação/tese:** Zore, GB(2005) Estudos farmacológicos de *Taverniera cuneifolia* (Roth) Arn.; um substituto para o alcaçuz comercial. Tese de Doutorado em Biotecnologia. Faculdade de Ciências, Swami Ramanand Teerth Marathwada University, Nanded (MS) Índia.

**Artigo de jornal na internet:** Dwiwedi, RS (2004) Espécies de plantas não sacaríferas superdoce não cultivadas e inexploradas na Índia. Disponível online em <http://www.ias.ac.in/currsci/jun10/articles 19.htm>

**Anais da conferência:** Zore, GB, Kulkarni, SS, Surwase, B., S., Meshram, Nisha e S. Mohan Karuppaiyl (2006) Controle de qualidade de amostras comerciais de alcaçuz por impressão digital química. Anais da Conferência Nacional de Compostos Bioativos; Novas fronteiras e uso terapêutico (BCNFTO), realizado na School of Life Sciences, SRTM University, Nanded. 12 a 14 de fevereiro; páginas 213-224.

**Capítulo de livro :**

**Página da Internet :**

**Figuras e tabelas:**

**Tabelas:** Tabelas numeradas com algarismos arábicos devem ser

**Capítulo de livro :**

**Página da Internet :**

**Figuras e tabelas:**

**Tabelas:** Tabelas numeradas com algarismos arábicos devem ser fornecidas em página separada no final do manuscrito.

**Figuras:**

- Cada figura deve ser fornecida em arquivo separado.
- Todas as figuras devem ser citadas no texto em ordem numérica consecutiva.
- As partes da figura devem ser indicadas por letras minúsculas (a, b, c... etc)
- Cada figura deve ter legenda concisa e informativa.
- As legendas das figuras devem ser colocadas ao final do texto no arquivo do manuscrito.

**Transferência de direitos autorais:** Após a aceitação do artigo de pesquisa, é necessário que os autores transfiram os direitos autorais para a editora.