

Ambiente alimentar universitário: análise da oferta de bebidas açucaradas, água e suco de fruta natural no período de 2015 a 2022

University food environment: analysis of the supply of sugar-sweetened beverages, water and natural fruit juice from 2015 to 2022

Entorno alimentario universitario: análisis de la oferta de bebidas azucaradas, aguas y zumos de frutas naturales del 2015 al 2022

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.65676>

Gustavo Mendonça de Freitas | gustavommfreitas@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0000-7996-9778>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil

Maria Eliza Assis dos Passos | elizapassos@nutricao.ufrj.br
<https://orcid.org/0000-0002-8953-8258>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil

Letícia Ferreira Tavares | leticiaferreiras@nutricao.ufrj.br
<https://orcid.org/0000-0001-5205-2994>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil

Recebimento do artigo: 02-outubro-2024

Aceite: 24-fevereiro-2025

FREITAS, G. M.; PASSOS, M. E. A.; TAVARES, L. F. Ambiente alimentar universitário: análise da oferta de bebidas açucaradas, água e suco de fruta natural no período de 2015 a 2022. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 97-109, abr. 2025.



RESUMO

Este estudo teve como objetivo avaliar a disponibilidade de bebidas açucaradas, água e suco de fruta natural nos serviços de alimentação permissionários do campus Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Para investigar e monitorar foram realizados inquéritos em todos os serviços de alimentação permissionários nos anos de 2015, 2017, 2019 e 2022. Os alimentos foram classificados em: *in natura*, minimamente processados ou processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP) e ultraprocessados e preparações culinárias contendo estes alimentos. Os estabelecimentos foram categorizados segundo o processamento dos alimentos comercializados. Foram realizadas análises descritivas para caracterização dos estabelecimentos e da disponibilidade de bebidas. Refrigerantes e guaraná natural foram as bebidas açucaradas mais disponíveis, presentes em 98,5% dos estabelecimentos em 2022. No último inquérito, 61,5% ofereciam suco de fruta natural. O ambiente alimentar da universidade não contribui para promoção de uma alimentação saudável, pois há predomínio de bebidas ultraprocessadas e pelo menor número de estabelecimentos que ofertam AIMPP.

Palavras-chaves: Gastronomia; Ambiente alimentar; Universidade; Escolha alimentar; Bebida açucarada; Suco de fruta.

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the availability of sugar-sweetened beverages, water and natural fruit juice in licensed food services on the Cidade Universitária campus of the Universidade Federal do Rio de Janeiro. Surveys were carried out in all licensed food services in 2015, 2017, 2019 and 2022 to investigate and monitor these services. Foods were classified as: *in natura* or minimally processed foods, or processed and culinary preparations based on these foods (AIMPP) and ultra-processed and culinary preparations containing these foods. The establishments were categorized according to the processing of the food available. Descriptive analyses were carried out to characterize the establishments and the availability of drinks. Soft drinks and natural guaraná were the most available sugary beverages in 98.5% of establishments surveyed in 2022. In the last survey, only 61.5% offered natural fruit juice. The food environment at university doesn't contribute to promoting healthy eating, as evidenced by the predominance of ultra-processed beverages and the lower number of establishments offering AIMPP.

Keywords: Gastronomy; Food environment; University; Food choice; Sugar-sweetened beverages; Fruit juice.

RESUMEN

Este estudio tuvo como objetivo evaluar la disponibilidad de bebidas azucaradas, agua y jugos de frutas naturales en servicios de alimentación autorizados en el campus de la Cidade Universitaria de la Universidade Federal do Rio de Janeiro. Para investigar y monitorear dichos servicios, se realizaron encuestas en todos los servicios de alimentación autorizados en 2015, 2017, 2019 y 2022. Los alimentos se clasificaron en: frescos, mínimamente procesados o

elaborados y preparaciones culinarias a base de estos alimentos (AIMPP) y ultraprocesados y preparaciones culinarias que contienen estos alimentos. Los establecimientos fueron categorizados según el procesamiento de los alimentos disponibles. Se realizaron análisis descriptivos para caracterizar los establecimientos y la disponibilidad de bebidas. Los refrescos y el guaraná natural fueron las bebidas azucaradas más disponibles, presentes en el 98,5% de los establecimientos estudiados en 2022. En la última encuesta, sólo el 61,5% vendía jugos de frutas naturales. El ambiente alimentario en la universidad no favorece la promoción de una alimentación saludable, como lo evidencia la predominancia de bebidas ultraprocesadas y el menor número de establecimientos que ofrecen AIMPP.

Palabras claves: Gastronomía; Ambiente alimentario; Universidad; Elección de alimentos; Bebida azucarada; Zumo de frutas.

INTRODUÇÃO

O ambiente físico e social onde ocorre a venda de alimentos e bebidas, conhecido como ambiente alimentar, exerce uma influência crucial nas escolhas alimentares do grupo que o frequenta. Isso ocorre na medida em que diversos fatores, como as opções e os preços, têm uma influência direta na facilidade ou dificuldade de acesso a determinados tipos de alimentos (Glanz *et al.*, 2007; Tavares *et al.*, 2021; Franco *et al.*, 2022; Batista *et al.*, 2023). Em um ambiente alimentar universitário, essa influência é particularmente significativa, uma vez que esses locais são centros de aprendizagem e atividades profissionais, atraindo uma ampla variedade de alunos, professores, técnicos-administrativos e visitantes (Tavares *et al.*, 2021; Rodrigues *et al.*, 2023; Batista *et al.*, 2023).

Uma alimentação baseada em alimentos *in natura* e minimamente processados é mais saudável em comparação com aquelas ricas em alimentos ultraprocesados. Isso se deve ao fato de que os alimentos ultraprocesados estão associados a diversos problemas de saúde, incluindo obesidade, hipertensão arterial e diabetes mellitus (Brasil, 2014a; Levy *et al.*, 2022; Brasil, 2022). Dentre os alimentos disponíveis nas universidades, merecem especial atenção as bebidas açucaradas. Este tipo de alimento é caracterizado por ser um líquido não alcoólico industrializado que contém adição de açúcar (Correia Neto, 2020; Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria, 2020). Essas bebidas se destacam como agentes de maior potencial para o surgimento de doenças crônicas, como obesidade e diabetes, bem como a outras doenças crônicas não transmissíveis, principalmente devido à sua forma líquida de consumo, que não induz a sensação de saciedade e estimula o consumo de outros alimentos calóricos (Fontes *et al.*, 2019; Correia Neto, 2020; Franco *et al.*, 2020).

Pereira (2024) destaca a importância do olhar cauteloso ao ambiente alimentar universitário que muitas vezes não favorece escolhas alimentares saudáveis devido ao predomínio e oferta de alimentos não saudáveis e, assim, podem influenciar negativamente na saúde da comunidade universitária. A autora reforça a necessidade de criação e fortalecimento de ações afirmativas que auxiliem na redução de risco à saúde dos estudantes.

O objetivo deste trabalho é avaliar a disponibilidade de bebidas açucaradas, água e sucos de fruta natural e classificar os serviços de alimentação do campus Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA

Este é um estudo de série temporal realizado na Universidade Federal do Rio de Janeiro, campus Cidade Universitária, em diferentes momentos. Em 2015, foi instituído um sistema de monitoramento do ambiente alimentar universitário no qual os inquéritos são conduzidos a cada dois anos, com o primeiro realizado nesse mesmo ano. A coleta de dados planejada para 2021 foi adiada devido à pandemia de COVID-19, pois, naquele período, os estabelecimentos de alimentação permaneceram fechados, inviabilizando a observação das atividades regulares. Para assegurar a continuidade do sistema de monitoramento, a coleta foi realizada em 2022, quando os estabelecimentos já haviam retomado suas operações, permitindo uma análise representativa do cenário após a reabertura. Portanto, foram realizados quatro inquéritos: em 2015, 2017, 2019 e 2022.

A população do estudo inclui todos os estabelecimentos permissionários de alimentação nesta universidade. Todos os estabelecimentos foram convidados e aceitaram participar da pesquisa. A coleta de dados foi conduzida por alunos de graduação em gastronomia e nutrição, treinados previamente, que visitaram cada estabelecimento, apresentaram a pesquisa, entregaram uma carta de apresentação aos responsáveis e aplicaram um questionário.

O instrumento utilizado foi desenvolvido pelo Grupo de Estudos Colaborativo em Ambiente Alimentar Universitário do Rio de Janeiro (CALU). Posteriormente, foi testado psicometricamente para confiabilidade e validade de conteúdo, apresentando excelente desempenho no contexto em que foi aplicado (Franco *et al.*, 2022).

Esse instrumento utilizado é organizado em sete blocos, a saber: bloco 1: caracterização do estabelecimento; bloco 2: observação do ambiente (estrutura física e equipamentos como micro-ondas, geladeiras, etc.) do estabelecimento; bloco 3: informação (preço, cardápio, informação nutricional) para o cliente; bloco 4: oferta de bebidas, alimentos e preparações culinárias; bloco 5: itens de conveniência (incluindo bombonierie); bloco 6: preços de bebidas, alimentos e preparações culinárias e promoções e bloco 7: propagandas (Franco *et al.*, 2022).

A classificação NOVA categoriza os alimentos conforme a natureza, a extensão e o propósito do processamento industrial. Amplamente incorporada nas diretrizes brasileiras de políticas públicas em alimentação e nutrição, essa classificação também é empregada em estudos nacionais e internacionais sobre alimentação, qualidade da dieta e saúde (Monteiro *et al.*, 2017; Franco *et al.*, 2022; Pereira, 2024). Inicialmente os alimentos foram categorizados em dois grupos levando-se em consideração essa classificação: a) grupo dos alimentos *in natura*, minimamente processados ou processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP); b) grupo dos alimentos ultraprocessados e preparações culinárias contendo estes alimentos (AUPP).

A classificação NOVA (Monteiro *et al.*, 2017) também foi utilizada para categorizar os estabelecimentos segundo grau de processamento industrial dos alimentos predominantemente comercializados, a saber: a) Tipo 1: predomínio de AIMPP (Restaurante a quilo; restaurante à la carte/prato feito; e restaurante buffet livre/rodízio); b) Tipo 2: mistos (não há predomínio de AIMPP ou de AUPP), (Lanchonete/cafeteria com venda de refeições); c) Tipo 3: predomínio de AUPP (Lanchonete/ cafeteria sem venda de refeições, bomboniere e bar).

As variáveis analisadas foram: classificação dos estabelecimentos, disponibilidade de bebidas açucaradas (refrigerante, guaraná natural, néctar de fruta, refresco e bebida à base de soja), suco de fruta natural e água. Análises descritivas de frequência e proporção foram conduzidas para caracterizar os serviços de alimentação e bebidas. As análises quantitativas foram realizadas no programa *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)* versão 25.

A presente pesquisa faz parte do projeto maior intitulado Ambiente alimentar universitário: Universidade Federal do Rio de Janeiro. Cada inquérito realizado foi aprovado pelo Comitê de Ética (CAAE 49988015.6.0000.5259 - N. parecer 1.320.075; CAAE: 63579717.8.0000.5257 - N. parecer 1.928.676; CAAE 26522519.4.0000.5257 - N. parecer 3.816.171).

RESULTADOS

Foram coletadas informações de 53 estabelecimentos em 2015, 58 em 2017, 71 em 2019 e 65 em 2022. Nos anos pesquisados, respectivamente, 40,4%, 29,3%, 35,2% e 28,1% operavam nos três turnos, enquanto 59,6%, 70,7%, 64,8% e 71,9% funcionavam apenas nos turnos da manhã e da tarde. No último ano pesquisado, sem diferenças estatísticas significativas em relação aos anos anteriores, os estabelecimentos foram caracterizados da seguinte forma: misto, venda de lanche e refeições (40%), lanchonete (35,4%), restaurante à la carte/prato feito (6,2%), restaurante a quilo (10,8%), bomboniere (6,2%), restaurante buffet livre/rodízio (1,5%) e cafeteria (0,0%) (Tabela 1).

Os serviços de alimentação permissionários ao serem classificados segundo grau de processamentos dos itens predominantemente comercializados obtiveram resultados que também não apresentaram diferenças estatísticas significativas (Tabela 1). Em 2022, 18,5% dos estabelecimentos pesquisados eram do Tipo 1 (predomínio de AIMPP), 40% do Tipo 2 (mistos) e 41,5% do Tipo 3 (predomínio de AUPP).

Tabela 1. Caracterização dos serviços de alimentação permissionários da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Cidade Universitária, Rio de Janeiro, 2015, 2017, 2019 e 2022.

Característica do Serviço de Alimentação	2015 (n=52) %	2017 (n=58) %	2019 (n=71) %	2022 (n=65) %
Horário de funcionamento				
<= 18 horas	59,6	70,7	64,8	71,9
>18 horas	40,4	29,3	35,2	28,1
Tipo de estabelecimento				
Misto	40,4	53,4	53,5	40,0
Lanchonete	28,8	22,4	22,5	35,4
Restaurante A la carte/prato feito	15,4	3,4	5,6	6,2
Restaurante a quilo	7,7	8,6	8,5	10,8
Bomboniere	5,8	6,9	8,5	6,2
Cafeteria	1,9	1,7	0,0	0,0
Classificação dos estabelecimentos				
Grupo 1 (AIMPP) ¹	23,1	15,5	15,5	18,5
Grupo 2 (Misto) ²	40,4	53,5	53,3	40,0
Grupo 3 (AUPP) ³	36,5	31,0	31,0	41,5

¹Grupo 1: Estabelecimentos que disponibilizam predominantemente alimentos in natura, minimamente processados, processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP).

²Grupo 2: Estabelecimentos que não há predomínio de alimentos in natura, minimamente processados, processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP) ou alimentos ultraprocessados e preparações culinárias contendo estes alimentos (AUPP).

³Grupo 3: Estabelecimentos que disponibilizam predominantemente alimentos ultraprocessados e preparações culinárias contendo estes alimentos (AUPP).

Fonte: elaborado pelos autores, 2015, 2017, 2019 e 2022.

Em relação à oferta de bebidas, observou-se que, em ambos os inquéritos, os refrigerantes e o guaraná natural foram as bebidas açucaradas mais frequentemente oferecidas, disponíveis em 98,5% dos estabelecimentos pesquisados em 2022. As bebidas açucaradas menos disponíveis foram o refresco e a bebida à base de soja, com disponibilidades de 6,2% e 10,8%, respectivamente, no último ano pesquisado. Em todos os inquéritos, a água foi disponibilizada pelo menos em 96,6% dos estabelecimentos. Já o suco de fruta natural teve uma disponibilidade significativamente menor, com 67,3%, 56,9%, 56,3% e 61,5% ao longo dos anos (Tabela 2).

Tabela 2. Bebidas comercializados pelos serviços de alimentação. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Cidade Universitária, Rio de Janeiro, 2015, 2017, 2019 e 2022.

Bebidas	2015 (n=52) %	2017 (n=58) %	2019 (n=71) %	2022 (n=65) %
Água	100,0	96,6	98,6	100,0
Suco de fruta natural	67,3	56,9	56,3	61,5
Refrigerante	98,1	94,8	100,0	98,5
Guaraná natural	94,2	93,1	97,2	98,5
Néctar de fruta	84,6	72,4	54,9	58,5
Refresco	36,5	48,3	33,8	6,2
Bebida à base de soja	15,4	3,4	7,0	10,8

Fonte: elaborado pelos autores, 2015, 2017, 2019 e 2022.

Destaca-se que a disponibilidade das bebidas açucaradas é semelhante à da água, com ambas presentes em pelo menos 95% dos estabelecimentos ao longo dos anos. Entretanto, com relação ao suco de fruta natural, as bebidas açucaradas foram disponibilizadas em uma proporção bem maior visto que a disponibilidade do suco natural foi de no máximo 68% nos períodos analisados.

DISCUSSÃO

A disponibilidade das bebidas saudáveis no ambiente alimentar da Cidade Universitária foi menos frequente do que a das bebidas não saudáveis em todos os anos investigados. Esse padrão reflete-se também nos tipos de estabelecimentos presentes, uma vez que os ofertam de forma predominante alimentos saudáveis foram menos frequentes, enquanto os estabelecimentos sem predominância clara ou com ênfase na oferta de alimentos menos saudáveis eram mais comuns. Essa situação, em que a disponibilidade de itens que são barreiras para uma alimentação saudável supera a de itens que a favorecem, também foi identificada em outros estudos realizados em universidades nacionais e internacionais.

Um estudo realizado por Rodrigues *et al.* (2023) na UFRJ revelou uma alta disponibilidade de bebidas e alimentos ultraprocessados. De modo geral, itens saudáveis, como vegetais, opções vegetarianas, arroz integral, leite, frutas e pão integral, eram pouco oferecidos, enquanto bebidas açucaradas, doces, guloseimas e salgadinhos estavam amplamente disponíveis. O estudo apontou que os sucos naturais estavam disponíveis em 67% dos estabelecimentos, enquanto as bebidas açucaradas eram disponibilizadas em 98% dos estabelecimentos.

O estudo de Franco *et al.* (2020), que realizou três inquéritos nos anos de 2011, 2012 e 2016 na cidade do Rio de Janeiro, confirma essa tendência. Entre os dados, destaca-se que as bebidas ultraprocessadas estavam presentes em 100% dos estabelecimentos em todos os anos investigados, enquanto sucos naturais foram encontrados em, no máximo, 66,7% dos pontos de venda. Em outro estudo realizado em Niterói, por Barbosa *et al.* (2020), constatou-se que 58,7% dos alimentos disponíveis nos estabelecimentos eram ultraprocessados. Em outra região do Brasil, uma universidade do Sul estudada por Cargnin *et al.* (2018) apresentou resultados

semelhantes. A pesquisa, realizada em 2013 e 2017, mostrou que, no último ano, sucos de frutas estavam disponíveis em 64% dos estabelecimentos, enquanto os refrigerantes estavam em 100%.

Em nível internacional, Shi *et al.* (2018) investigaram uma instituição na Austrália entre 2017 e 2018, observando que bebidas açucaradas ainda representavam um terço das opções disponíveis, mesmo com a combinação de bebidas frescas e embaladas. Outro estudo no mesmo país avaliou 252 estabelecimentos de sete instituições em 2014, revelando que alimentos e bebidas saudáveis eram menos acessíveis e promovidos do que opções não saudáveis, com destaque para as bebidas açucaradas (Roy, 2016). Na África do Sul, Meko; Jordaan (2016) analisaram a University of the Free State (UFS), onde produtos contendo açúcar, majoritariamente bebidas açucaradas, representaram 29,2% dos itens alimentares comercializados.

A realidade dos estudantes universitários é marcada por desafios que impactam diretamente sua alimentação. A carga intensa de estudos e atividades extracurriculares, aliada à falta de tempo, questões financeiras e dificuldade de acesso a alimentos saudáveis, leva a uma dieta desequilibrada. Segundo estudo de Pereira (2024), realizado com universitários, observou-se uma baixa frequência no consumo de frutas e hortaliças, enquanto bebidas açucaradas e doces eram consumidos de forma excessiva. Esses hábitos alimentares contribuem para o aumento do risco de doenças crônicas, como obesidade e diabetes tipo 2. A promoção de hábitos saudáveis, especialmente durante a fase universitária, é fundamental, já que os hábitos adquiridos nesse período tendem a persistir ao longo dos anos e impactar a saúde futura dos estudantes (Pereira, 2024).

Apesar de os ambientes alimentares nas universidades não promoverem uma alimentação saudável, muitos cursos, especialmente na área da saúde, adotam discursos que preconizam práticas alimentares saudáveis. Este fenômeno, como descrito por Rodrigues *et al.* (2023), é paradoxal, pois as instituições de ensino superior não aplicam consistentemente esses próprios princípios. Na UFRJ, essa discrepância torna-se ainda mais evidente, considerando sua participação na Rede Brasileira de Universidades Promotoras da Saúde (Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2023), comprometendo-se a facilitar o acesso à saúde e ao bem-estar não apenas para a sociedade em geral, mas também para sua comunidade acadêmica (Oliveira, 2017; Damasceno; Pimentel, 2022).

Devido ao seu extenso alcance e prestígio social da universidade, a forma como o ambiente alimentar universitário se apresenta contribui para a disseminação de hábitos alimentares saudáveis ou não saudáveis entre sua comunidade acadêmica, suas famílias e redes sociais, incluindo até mesmo influenciar outros contextos sociais (Oliveira, 2017). Isso transforma a universidade em um importante Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2014b), bem como um excelente local para a disseminação da Educação Alimentar e Nutricional (Brasil, 2012). Desse modo, a universidade tem uma responsabilidade social, uma vez que não aproveitar esse potencial para tais fins faz com que esse ambiente, em vez de mitigar, torne-se um agravante do problema da falta de saúde (Oliveira, 2017; Barbosa *et al.*, 2020).

Diante disso, torna-se crucial que as instituições de ensino superior alinhem suas práticas alimentares com os discursos promovidos por seus cursos na área da saúde. Uma

medida essencial é a implementação de diretrizes para os serviços de alimentação no ambiente universitário, estabelecendo parâmetros para contratos e licitações. A universidade, como responsável por essas autorizações, deve definir requisitos relacionados à disponibilidade e acessibilidade de alimentos saudáveis, promovendo assim um ambiente mais saudável (Barbosa *et al.*, 2020; Rodrigues *et al.*, 2023).

Vale ressaltar que os dados do sistema de monitoramento do ambiente alimentar universitário conduzido pelo presente grupo de pesquisa subsidiaram a criação de uma portaria que aborda diretrizes a serem seguidas por todos os ambientes que comercializam, produzem ou oferecem alimentação dentro da UFRJ (Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2023).

Ademais, é imprescindível garantir o acesso à água de qualidade como um direito humano essencial para assegurar a segurança alimentar e nutricional, não apenas para a higiene e preparo dos alimentos, mas também para consumo (Leão *et al.*, 2013). A universidade deve garantir esse direito, instalando bebedouros acessíveis e promovendo, por meio de diretrizes institucionais, o fornecimento gratuito de água filtrada e potável nos estabelecimentos (Franco *et al.*, 2020).

Iniciativas bem-sucedidas e relevantes na promoção de escolhas saudáveis no ambiente universitário são os restaurantes universitários. Esses estabelecimentos surgem como uma alternativa, uma vez que oferecem alimentos *in natura* ou minimamente processados a preços acessíveis (Amábela *et al.*, 2023; Perez *et al.*, 2019). Na UFRJ, o restaurante universitário opera há 15 anos, fornecendo cerca de 10 mil refeições diárias para almoço e jantar (Ramalho *et al.*, 2021; Santos *et al.*, 2023). Apesar de o restaurante universitário ser um espaço facilitador da adoção de práticas alimentares saudáveis a capacidade produtiva do mesmo não consegue atender às necessidades das 80 mil pessoas que frequentam a universidade, além de não abranger todos os horários, disponibilizando apenas as duas grandes refeições (Santos *et al.*, 2023; Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2024). Esse cenário é semelhante ao observado nas pesquisas de Perez *et al.* (2019) em outra universidade do Rio de Janeiro, de Barbosa *et al.* (2020) em uma universidade de Niterói e de Cardoso *et al.* (2018) em uma universidade de Pernambuco.

Logo, para que se promova uma alimentação saudável no ambiente universitário é necessário que sejam realizadas ações transversais e intersetoriais de forma contínua e integrada (Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2023). Assim sendo, as estratégias de criar normativas e restaurantes universitários são exitosas e necessárias, mas devem ser complementadas e integradas com outras políticas institucionais e projetos de ensino, pesquisa e extensão que possam contribuir para promoção de ambientes alimentares saudáveis (Batista *et al.*, 2023).

Como desdobramento do presente estudo, estão em elaboração intervenções que serão implementadas nos próximos anos. Entre elas, podemos citar a elaboração de um mapa interativo para divulgação dos dados aos consumidores da universidade e a organização de cursos e oficinas culinárias para capacitação dos permissionários de alimentação, em parceria com o projeto de extensão Gastronomia na Promoção da Saúde.

CONCLUSÃO

Ao caracterizar o ambiente alimentar da UFRJ, identificou-se que os serviços de alimentação permissionários avaliados pouco contribuíram para a promoção de um ambiente alimentar universitário saudável. Há elevada oferta de bebidas açucaradas e uma menor frequência dos serviços que ofertam predominantemente de alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos.

Essa realidade levanta preocupações significativas sobre o papel da universidade como promotora de saúde, visto que o ambiente alimentar exerce influência direta sobre os hábitos alimentares dos estudantes, impactando diretamente sua saúde tanto no curto quanto no longo prazo. O predomínio de alimentos não saudáveis nos serviços de alimentação do campus pode aumentar o risco de doenças crônicas, como obesidade e diabetes, entre os universitários.

A continuidade do monitoramento do ambiente alimentar é essencial para avaliar a efetividade das intervenções. O próximo inquérito, programado para dezembro de 2024, permitirá analisar a adesão dos estabelecimentos às novas normativas e atualizar os dados sobre a oferta de alimentos e bebidas no campus. Esse processo contínuo possibilitará ajustes nas estratégias e fornecerá subsídios para futuras ações, assegurando que as medidas adotadas promovam um ambiente alimentar mais saudável.

Destaca-se que a promoção de um ambiente alimentar saudável no contexto universitário exige a articulação contínua e integrada de ações intersetoriais. A universidade, como agente formador e disseminador de conhecimento, desempenha um papel central nesse processo, tendo a responsabilidade de incorporar práticas alimentares mais saudáveis em seus espaços. A efetividade dessa abordagem depende da colaboração eficaz entre os diferentes segmentos da comunidade acadêmica, com o objetivo de construir um ambiente que, de forma progressiva, favoreça escolhas alimentares mais saudáveis.

REFERÊNCIAS

- AMÁBELA, A. C. *et al.* COMER PRA QUÊ? Na Universidade... Comer Pra Quê? Cabo Frio, 2023. Disponível em: <https://mds.gov.br/webarquivos/MDS/2_Acoes_e_Programas/Alimentacao_Saudavel/NA_UNIVERSIDADE_COMER_PRA_QUE.pdf>. Acesso em 20 fev. 2024.
- BARBOSA, R. *et al.* Food environment of a Brazilian public university: challenges to promote healthy eating. **Rev. chil. nutr**, p. 443-448, 2020. Disponível em <<https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1126142>>. Acesso em 20 out. 2023.
- BATISTA, C. A. *et al.* Caracterização do ambiente alimentar de uma universidade pública do estado do Rio de Janeiro. **Cadernos Saúde Coletiva**, v. 31, n. 1, p. e31010492, 2023. Disponível em <<https://www.scielo.br/j/cadsc/a/rjL8h6gWjgSrs4x4VR5TFTd/>>. Acesso em 20 out. 2023.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014a. 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/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view)>. Acesso em 20 out. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Qual é a relação entre consumo de ultraprocessados e risco de mortalidade?**: Alimentos prejudiciais à saúde estão associados às doenças crônicas. Brasília, 07 jun 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-que-ro-me-alimentar-melhor/noticias/2022/qual-e-a-relacao-entre-consumo-de-ultraprocessados-e-risco-de-mortalidade>>. Acesso em 20 out. 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional.

Estratégia Intersectorial de Prevenção e Controle da Obesidade: recomendações para estados e municípios. **Estratégia Intersectorial de Prevenção e Controle da Obesidade: recomendações para estados e municípios**. 2014b.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, 2012. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf>. Acesso em 20 fev. 2024.

CARDOSO, C. I. X. S. *et al.* Restaurante Universitário da UFPE: uma abordagem sistêmica. **Revista Gestão Universitária Na América Latina-GUAL**, p. 211-234, 2018. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/gual/article/view/1983-4535.2018v11n3p211>>. Acesso em 20 fev. 2024.

CARGNIN; P. R. G. *et al.* AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS E BEBIDAS COMERCIALIZADOS EM RESTAURANTES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL: auditoria de 2013 e 2017. In: Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição-CONBRAN 2018-Alimentação Coletiva. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 9, n. 1, p. 1-429, 2018. Disponível em: <<https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/982/193>>. Acesso em 20 out. 2023.

COMER PRA QUÊ? **Na Universidade... Comer Pra Quê?** Cabo Frio, 2023. Disponível em: <https://mds.gov.br/webarquivos/MDS/2_Acoes_e_Programas/Alimentacao_Saudavel/NA_U NIVERSIDADE COMER PRA QUE.pdf>. Acesso em 20 fev. 2024.

CORREIA NETO, C. B. **Tributação das bebidas açucaradas no Brasil: caminhos para sua efetivação**. Estudo técnico. Consultoria legislativa. Fevereiro, 2020. Disponível em: <<https://www.ibet.com.br/wp-content/uploads/2020/02/Tributos-bebidas.pdf>> Acesso em 20 out. 2023.

DAMASCENO, D. L.; PIMENTEL, A. M. A Promoção da Saúde no ensino superior e o movimento de Universidades Promotoras da Saúde: conceitos, construção e desafios. In: **Educação: pesquisa, aplicação e novas tendências**. Editora Científica Digital, 2022. p. 285-308.

FONTES, A. S. *et al.* Aumento no consumo de bebidas açucaradas é associado à pior qualidade da dieta: um estudo transversal de base populacional. **Revista de Nutrição**, v. 32, 2019. Disponível em: <https://www.researchgate.net/profile/Regina-Fisberg/publication/330891652_Increased_sugar-sweetened_beverage_consumption_is_associated_with_poorer_dietary_quality_A_cross-

[sectional_population-based_study/links/5c615cd592851c48a9c9915f/Increased-sugar-sweetened-beverage-consumption-is-associated-with-poorer-dietary-quality-A-cross-sectional-population-based-study.pdf](#)> Acesso em 20 out. 2023.

FRANCO, A. S. *et al.* University food environment: characterization and changes from 2011 to 2016 in a Brazilian public university. **Revista de Nutrição**, v. 33, 2020. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rn/a/FPtmw5WV7knTpcx6GKcjFZg/?format=html>> Acesso em 20 out. 2023.

FRANCO, A. S. *et al.* Validade de conteúdo e confiabilidade de instrumento de avaliação do ambiente alimentar universitário. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 27, p. 2385-2396, 2022. Disponível em <<https://www.scielo.org/article/csc/2022.v27n6/2385-2396/pt/>>. Acesso em 20 out. 2023.

FRANCO, F. S. C. *et al.* Associação da imagem corporal ao consumo de bebidas açucaradas e ao estado nutricional em adolescentes. **O Mundo da Saúde**, v. 44, p. 630-641, 2020. Disponível em: <<https://revistamundodasaude.emnuvens.com.br/mundodasaude/article/download/991/945>>. Acesso em 20 out. 2023.

GLANZ, K. *et al.* Nutrition Environment Measures Survey in Stores (NEMS-S) Development and Evaluation. *Amer J. Clin. Nutr.*, [s.l.], v. 32, n. 4, p.282-289, abr. 2007.

INSTITUTO DE EFECTIVIDAD CLÍNICA Y SANITARIA. **O lado oculto das bebidas açucaradas**. Buenos Aires, nov 2020. Disponível em <<https://actbr.org.br/uploads/arquivos/IECS-e-Infografi%CC%81as-bebidas-azucaradas-Brasil.pdf>>. Acesso em 20 out. 2023.

LEÃO, M. M. *et al.* **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: Abrandh, v. 263, 2013.

LEVY, R. B. *et al.* Três décadas da disponibilidade domiciliar de alimentos segundo a NOVA–Brasil, 1987–2018. **Revista de Saúde Pública**, v. 56, p. 75, 2022. Disponível em <<https://www.scielo.br/j/rsp/a/G7KPsDVPBsLFBtR93Q5rpK/?format=pdf&lang=pt>>. Acesso em 20 out. 2023.

MEKO, N. M. L.; JORDAAN, E. M. The food environment of students on a financial assistance programme at the University of the Free State, Bloemfontein. *South African Journal of Clinical Nutrition*, p. 1-2, 2016. Disponível em <<https://www.ajol.info/index.php/sajcn/article/view/143858>>. Acesso em 12 nov. 2024.

MONTEIRO, C. A. *et al.* The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. **Public health nutrition**, v. 21, n. 1, p. 5-17, 2017. Disponível em <<https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/un-decade-of-nutrition-the-nova-food-classification-and-the-trouble-with-ultra-processing/2A9776922A28F8F757BDA32C3266AC2A>> Acesso em 21 nov. 2023.

OLIVEIRA, C. de S. A universidade promotora da saúde: uma revisão de literatura. 2017. Disponível em <<https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/23569/1/A%20UNIVERSIDADE%20PROMOTORA%20DA%20SA%20c3%9aDE%20CRISTIANO%20OLIVEIRA.pdf>> Acesso em 21 nov. 2023.

PEREIRA, M. E. C. *et al.* Avaliação de fatores de risco e proteção para doenças crônicas não transmissíveis entre estudantes universitários: resultados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) 2013 e 2019. 2024. Disponível em

<<https://www.bdttd.uerj.br:8443/bitstream/1/22915/2/Disserta%c3%a7%c3%a3o%20-%20Maria%20Em%c3%adlia%20Coimbra%20Pereira%20-%202024%20-%20Completa.pdf>>

Acesso em 21 nov. 2023.

PEREZ, P. M. P. *et al.* Effect of implementation of a University Restaurant on the diet of students in a Brazilian public university. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, p. 2351-2360, 2019. Disponível em

<<https://www.scielo.br/j/csc/a/d3QgKmHJZbLnSKp3kwNwMmr/abstract/?lang=pt&format=html#>> Acesso em 21 set. 2024.

RAMALHO, Julia Medeiros *et al.* Desafios para a aplicação da tecnologia da informação no restaurante universitário da UFRJ: Percepção dos nutricionistas. **Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente**, v. 2, n. 5, p. 96-108, 2021. Disponível em: <<https://revistascientificas.ifrj.edu.br/index.php/alimentos/article/view/1554>>. Acesso em 23 out. 2023.

RODRIGUES, C. B. *et al.* Potential for healthy eating in a Brazilian public university food environment. **Revista de Nutrição**, v. 36, p. e210180, 2023. Disponível em <<https://www.scielo.br/j/rn/a/gDMvMtcqGXnGpMZR95ckGPr/?format=html&lang=en>>.

Acesso em 20 out. 2023.

ROY, R. *et al.* Description, measurement and evaluation of tertiary-education food environments. **British Journal of Nutrition**, v. 115, n. 09, p. 1598-1606, 2016. Disponível em <<https://www.cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/description-measurement-and-evaluation-of-tertiaryeducation-food-environments/Co35758504900AD962CB61FFA8AEBA2C>>. Acesso em 12 nov. 2024.

SANTOS, G. F. *et al.* Cardápio inclusivo: **Receitas Veganas do Restaurante Universitário da UFRJ**. Rio de Janeiro, 2023. Disponível em: <www.ru.ufrj.br>.

SHI, Y. *et al.* It is time to make policy for healthier food environments in Australian universities. **Nutrients**, v. 10, n. 12, p. 1909, 2018. Disponível em <<https://www.mdpi.com/2072-6643/10/12/1909>>. Acesso em 20 out. 2023.

TAVARES, L. F. *et al.* Development and application of healthiness indicators for commercial establishments that sell foods for immediate consumption. **Foods**, v. 10, n. 6, p. 1434, 2021. Disponível em <<https://www.mdpi.com/2304-8158/10/6/1434>>. Acesso em 20 out. 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Portaria nº 547, de 20 de junho de 2023. Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável a serem adotadas como referência em ambientes que comercializam, produzem ou oferecem alimentação no âmbito da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). **Boletim de Serviço Eletrônico UFRJ**, Rio de Janeiro, 20 jun. 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Acesso à informação institucional: fatos e números. Rio de Janeiro, 2024. Disponível em <<https://ufrj.br/acesso-a-informacao/institucional/fatos-e-numeros>>. Acesso em: 15 ago. 2022.