

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
FACULDADE DE NUTRIÇÃO EMÍLIA DE JESUS FERREIRO
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

ÂNIKA STEPHANIE APARECIDA SILVA
THAISA VAZ LEOCORNYL LOLE

CARACTERIZAÇÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DE UNIVERSIDADES
FEDERAIS NO RIO DE JANEIRO

NITERÓI
2019

ÂNIKA STEPHANIE APARECIDA SILVA
THAISA VAZ LEOCORNYL LOLE

CARACTERIZAÇÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DE UNIVERSIDADES
FEDERAIS NO RIO DE JANEIRO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro
da Universidade Federal Fluminense, como
requisito obrigatório à obtenção do título de
Bacharelado em Nutrição.

Orientadora:

Prof^ª Dr^ª Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros

Co-orientadora:

MSc Muriel da Silva Carneiro

NITERÓI
2019

ÂNIKA STEPHANIE APARECIDA SILVA
THAISA VAZ LEOCORNYL LOLE

CARACTERIZAÇÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DE UNIVERSIDADES
FEDERAIS NO RIO DE JANEIRO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro
da Universidade Federal Fluminense, como
requisito obrigatório à obtenção do título de
Bacharelado em Nutrição.

Aprovado em: 02 de dezembro de 2019.

Prof^a Dr^a Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros
Universidade Federal Fluminense

Prof^a Dr^a Maristela Soares Lourenço
Universidade Federal Fluminense

Prof.^a Juliana dos Santos Vilar
Universidade Federal Fluminense

NITERÓI
2019

Dedicamos esse trabalho à nossa família, por estar sempre ao nosso lado, apoiando, incentivando, enxugando nossas lágrimas e por sempre acreditar em nosso potencial e que conseguiríamos chegar até aqui. Amamos vocês!

AGRADECIMENTOS

Agradecemos, primeiramente, à Deus por ser nosso mestre e guia em todas as horas difíceis, por nos dar forças para continuar e por ter nos abençoado tão grandemente ao ponto de, hoje, estarmos completando um ciclo.

Agradecemos aos professores, que do jeito particular de cada um, contribuiu para que saíssemos pessoas diferentes e com uma bagagem incrível de conhecimento.

Agradecemos a Universidade Federal Fluminense pela oportunidade de concluirmos uma graduação em uma instituição tão querida, federal e pública!

Agradecemos a nossa orientadora Graça, e co-orientadora Muriel, por nos acolher e nos orientar neste trabalho de conclusão, e por toda a paciência.

Eu, Ânika Stephanie, agradeço...

A minha mãe, Edileuza, meu maior exemplo de pessoa e de mulher. Sem ela comigo nessa caminhada nada seria possível. Obrigada mami por ser a minha rocha em todos os momentos de fraqueza e por nunca me deixar desistir. Eu te amo em um nível inexplicável, você é tudo para mim. Obrigada por ser essa mulher magnífica que não mede esforços para que eu consiga alcançar meus sonhos.

Ao meu pai, Ataíde, que nunca deixou que nada nos faltasse, que segurou essa barra de estar longe de casa e o desemprego para que eu, enfim, concluísse a graduação. Poucos fariam o que você e mamãe fizeram. Sou muito grata a vocês. Te amo.

Aos meus avós, hoje não mais presentes no plano terrestre, por ter me dado a chance de ter pais tão incríveis e maravilhosos. Devo toda minha gratidão a vocês.

A minha segunda família, minha tia Adriana, meu tio Cremildo, e minhas primas Julie e Yasmin, por também acreditar no meu potencial, me incentivar e nunca me deixar desistir.

A minha “bitchfriend”, Jessica Laurentino, e as amigas que eu fiz durante essa jornada: Melina, Julliana, Nathalia Costa, Patrícia, Miriã e Nathália Guimarães. Obrigada por vocês

terem feito essa caminhada mais leve, pelos almoços no corredor da faculdade, pelo carinho e pela amizade de vocês. Jamais esquecerei a contribuição que cada uma deu para que eu me tornasse, não só a profissional que sou, mas também um ser humano melhor. Amo vocês!

As minhas colegas de quarto e casa, hoje amigas, Clara, Julia, Ana Carolina, Raissa e Larissa que me acolheram em Niterói e compartilharam comigo essa rotina louca que é morar em uma república. Vocês são incríveis, obrigada!

As minhas preceptoras de estágio, Lucília, Lilian e Fernanda que acreditaram no meu potencial e pelo incentivo (e também por todas as risadas compartilhadas, conversas “cabeça” e indicações de filmes). Vocês são grandes profissionais e inspiradoras, tenho muito orgulho de tê-las conhecido.

A minha duplinha, Thai, que mesmo diante de todos os perrengues, choros, brigas e reconciliações, nunca deixamos de amar e apoiar uma a outra. Se sobrevivemos a esse TCC, nossa amizade ultrapassou outro nível. Obrigada por ser “a minha pessoa” aqui em Niterói e por aguentar toda minha maluquice e chatice.

E sobretudo, a mim, por independente das dificuldades encontradas, poder dar a volta por cima e lutar com o meu melhor sempre. Se hoje eu me formo em uma instituição federal e pública foi devido ao meu esforço e coragem de acordar todos os dias querendo ser uma pessoa melhor. Tenho orgulho de poder dizer que sou filha de pais pobres, e a primeira da minha família a ter um diploma de ensino superior em uma universidade federal! Só gratidão!

Eu, Thaísa, agradeço...

A minha mãe, por toda a dedicação, amor, cuidado, companheirismo e incentivo ao longo de toda a minha vida. A maneira como ela venceu todos os obstáculos me incentivam diariamente a continuar, palavras não seriam capazes de descrever o meu amor e gratidão por essa mulher que me deu a vida e me ensinou a ser quem sou, te amo mãe.

Ao meu pai, por ter vencido seus próprios obstáculos, se tornar o meu grande exemplo de força e superação, e em todos os momentos acreditar em mim, me incentivar e ter sido um grande suporte para chegar até aqui, te amo pai.

A minha irmã, que sempre me ajudou nos momentos de dificuldades, com palavras de carinho e amor, apenas sua existência já é uma força para o meu coração continuar tentando, te amo irmã.

Ao meu grande amigo Willian, que esteve ao meu lado em várias fases de transição, sempre me ajudando de todas as formas possíveis e acreditando que tudo isso se tornaria realidade, sem o seu suporte essa caminhada seria mais difícil.

A minha amiga Ana Paula, que se tornou um grande suporte nessa vida longe de casa, sendo presente em todos os momentos, comemorando minhas vitórias e me ajudando nas dificuldades.

A minha amiga Ânika, que conheci no primeiro período da faculdade, e desde então caminhamos juntas ao longo de todos esses anos. Foram muitos momentos que compartilhamos. Sua amizade e companheirismo foram essenciais para que eu chegasse até aqui.

Aos meus amigos, que compartilharam e dividiram essa trajetória comigo.

E por fim, a mim mesma, por ter enfrentado tantos desafios, superado as dificuldades e estar concluindo mais uma etapa importante na minha vida.

“Vencer a si mesmo é a maior das vitórias”.

– Platão

RESUMO

O Plano Nacional de Assistência Estudantil visa democratizar as condições de permanência dos alunos nas Instituições Federais de Ensino Superior através de ações de assistência estudantil. Dentre essas ações temos o fornecimento de alimentação realizado por meio de restaurantes universitários. Objetivou-se neste estudo analisar os aspectos gerenciais dos restaurantes universitários e a política de assistência estudantil relativa ao fornecimento de alimentação. Neste contexto, foi realizada uma pesquisa exploratória, quali-quantitativa com aplicação de questionário, por via digital, com perguntas abertas e fechadas sobre a gestão do serviço de alimentação e a política relacionada a área, aos coordenadores dos restaurantes das universidades federais, localizadas no estado do Rio de Janeiro. Para fins de análise estatística utilizou-se o teste ANOVA, a fim de comparar os pontos positivos e negativos relativos a gestão dos serviços. No total, três coordenadores participaram da pesquisa. Todos responderam conhecer o Plano Nacional de Assistência Estudantil, e possuir nutricionista como coordenador geral do restaurante universitário, sendo este responsável pelo planejamento dos cardápios, que favorece uma alimentação adequada e saudável. Em todos os restaurantes são oferecidos almoço e jantar. Quanto a gestão, observou-se prevalência da terceirização, sendo a adoção desse modelo uma forma de redução de custos. Os estudantes pagam refeições com valores subsidiados, variando de R\$ 0,70 a R\$ 6,00, valores bem abaixo da média nacional para refeições realizadas fora de casa. Quanto aos aspectos positivos e negativos, não houve diferença significativa, o que demonstra paridade entre os restaurantes universitários.

Palavras-chaves: Políticas Públicas. Restaurante Universitário. Serviço de Alimentação. PNAES.

ABSTRACT

The National Student Assistance Plan aims to democratize students' conditions to stay in Federal Higher Education Institutions through student assistance actions. Among these actions, we have the supply of feeding made through university restaurants. The objective of this study was to analyze the management aspects of university restaurants and the student assistance policy related to the food supply. In this context, an exploratory, qualitative and quantitative survey was conducted using a digital questionnaire, with open and closed questions about the management of the foodservice and the policy related to the area, to the coordinators of the restaurants of the federal universities, located in the Rio de Janeiro state. For the statistical analysis, we used the ANOVA test to compare the positive and negative points related to service management. In total, three coordinators participated in the survey. All respondents knew about the National Student Care Plan, and have a nutritionist as the general coordinator of the university restaurants, which is responsible for planning the menus, which favors an adequate and healthy diet. All restaurants offer lunch and dinner. Regarding management, there was a prevalence of outsourcing, and the adoption of this model is a form of cost reduction. Students pay subsidized meals ranging from R\$ 0.70 to R\$ 6.00, well below the national average for meals away from home. As for the positive and negative aspects, there was no significant difference, which shows parity between the university restaurants.

Keywords: Public Politics. University Restaurant. Food Service. PNAES.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES, FIGURAS E GRÁFICOS

- Figura 1-** Pontos positivos de acordo com respostas dos coordenadores para cada RU..... 19
- Figura 2-** Pontos negativos de acordo com respostas dos coordenadores para cada RU..... 19

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Aspectos institucionais e organizacionais dos Restaurantes Universitários, de acordo com os coordenadores.....	15
Tabela 2. Valor (em R\$) pago por refeição nos RU por alunos, técnicos administrativos/servidores, professores e visitantes, de acordo com os coordenadores dos restaurantes.....	16
Tabela 3. Número médio de refeições servidas por dia, de acordo com o grupo de alunos atendidos, segundo os coordenadores dos restaurantes.....	17
Tabela 4. Número médio de refeições servidas por dia, para professores, técnicos administrativos/servidores e visitantes, segundo os coordenadores dos restaurantes.....	17
Tabela 5. Custo total da refeição servida por empresas terceirizadas e subsídio empregado pela Universidade, segundo os coordenadores dos restaurantes.....	17
Tabela 6- Aspectos relacionados a qualidade da operacionalização do serviço de alimentação dos RU, segundo os coordenadores.....	18

LISTA DE ABREVIATURAS, SIGLAS E SÍMBOLOS

BPF	Boas Práticas de Fabricação
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos
FLV	Frutas, Legumes e Verduras
FONAPRACE	Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e
Estudantis	
Guia Alimentar	Guia Alimentar para a População Brasileira
IFES	Instituições Federais de Ensino Superior
MBPF	Manual de Boas Práticas de Fabricação
MS	Ministério da Saúde
PNAES	Plano Nacional de Assistência Estudantil
POP	Procedimentos Operacionais Padronizados
PST	Programa Saúde do Trabalhador
RCD	Resoluções da Diretoria Colegiada
RJ	Rio de Janeiro
RU	Restaurantes Universitários
SA	Serviços de Alimentação
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
UNE	União Nacional dos Estudantes
UORG	Unidades Organizacionais

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
MATERIAIS E MÉTODOS	13
RESULTADOS	14
ASPECTOS ORGANIZACIONAIS E INSTITUCIONAIS	14
GESTÃO DE CARDÁPIOS	16
GESTÃO DE CUSTOS	16
GESTÃO DE AMBIENTE ALIMENTAR SAUDÁVEL	18
GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS.....	18
GESTÃO DE QUALIDADE	18
GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS.....	18
ANÁLISE DE PONTOS POSITIVOS E NEGATIVOS	19
DISCUSSÃO	19
CONCLUSÃO	25
REFERÊNCIAS	25
APÊNDICE	30
APÊNDICE 1: Questionário aplicado aos coordenadores dos Restaurantes Universitário via disponibilização de link em sítio eletrônico.....	30
ANEXOS	41
ANEXO 1: Instruções aos autores: Revista – O MUNDO DA SAÚDE	41

INTRODUÇÃO

A assistência estudantil como a ação afirmativa, que busca incorporar a igualdade material para indivíduos historicamente desfavoráveis, é resultado de diversas lutas sociais que visam a democratização do ensino superior no Brasil, partindo principalmente do movimento negro pelo enfretamento do racismo e das desigualdades sociais, pela organização do movimento estudantil, norteados pela União Nacional dos Estudantes (UNE) e pelo Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis (FONAPRACE), cujo objetivo foi buscar a assistência estudantil como um direito social e como política pública¹⁻³.

As primeiras ações de assistência estudantil no Brasil datam da década de 1930, concomitantemente com a consolidação das primeiras universidades, sendo a assistência algo emergencial e focalizada, abrangendo apenas moradia e alimentação^{2,4,5}. Em 1970, com a expansão do número de vagas para o ensino superior, permitindo o acesso de alunos de classes sociais mais baixas, viu-se a necessidade de ações que contemplassem este público, a fim de permitir que permanecessem na universidade. O FONAPRACE, foi constituído como uma frente política para assessorar, debater e propor diretrizes para as questões relacionadas a assistência estudantil, aos alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a fim de mitigar a retenção e evasão universitária⁴.

Assim, em 2007 instituiu-se o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que foi sancionado pelo Decreto nº 7.234 de 2010. O PNAES tem como objetivos a promoção da inclusão social, a democratização das condições de permanência dos alunos e diminuição das taxas de retenção e evasão por meio da assistência para moradia, alimentação, transporte, saúde, entre outros, além de ser destinado prioritariamente a alunos com renda *per capita* de até 1,5 salário mínimo ou oriundos da rede pública de educação básica. Esses recursos são repassados diretamente às universidades que decidem como redistribuir, entre as diversas ações, para atender as necessidades dos alunos em vulnerabilidade^{5,6}.

Os restaurantes universitários (RU) foram criados, como estruturas de assistência estudantil, e tem como objetivo fornecer alimentação de qualidade nutricional, sensorial e segura no aspecto sanitário. Os RU também são considerados importantes centros de promoção de alimentação saudável, por meio de orientações e práticas de educação alimentar e nutricional^{7,8-11}. Esses locais também são responsáveis por oferecer serviços de refeições de baixo custo, sendo parte dos recursos oriundos de subsídios do Governo Federal, por meio do PNAES, complementados pelos recursos da participação do aluno na compra da refeição^{6,12}.

Desta forma, o fornecimento da alimentação se consolida como uma importante estratégia de política afirmativa, uma vez que pode contribuir de forma efetiva para a redução dos índices de evasão escolar e melhoria do rendimento acadêmico^{8,13,14}.

A gestão dos RU é realizada pela própria universidade, de acordo com a política estabelecida pelas Instituições Federais de Ensino Superior (IFES). Todavia, os RU devem seguir as recomendações legais previstas para serviços de alimentação (SA), que são baseadas nas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para SA e procedimentos operacionais padronizados (POP), dentre outros¹⁵. Quanto as diretrizes para o fornecimento de uma alimentação saudável, recomenda-se o uso do Guia Alimentar para a População Brasileira (Guia Alimentar)¹⁶.

A qualidade do serviço fornecido pelo RU e o grau de satisfação dos usuários estão diretamente ligados sua gestão. Então, é importante que se tenha uma gestão eficiente para que o mesmo atenda a finalidade principal, que é a igualdade material, por meio da democratização do ensino superior, através da refeição ofertada, para além das questões relacionadas a qualidade sensorial, nutricional e de segurança sanitária^{1,11}.

Neste trabalho se objetiva analisar os aspectos gerenciais de um SA, assim como as ações realizadas com vistas a implementação do PNAES no âmbito de Restaurantes Universitários. Esta pesquisa é considerada relevante em estudos relacionados à gestão de Restaurantes Universitários em Instituições Federais de Ensino Superior.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa exploratória, quali-quantitativa com os coordenadores dos RU das IFES, em que foi utilizado um questionário com perguntas abertas e fechadas. Os locais do estudo foram os RU pertencentes as IFES localizados no estado do Rio de Janeiro.

O estudo foi constituído de duas etapas: na primeira realizou-se o levantamento dos contatos de nutricionistas/gestores, por meio de site dos RU, e posteriormente por telefone e *e-mail*, para fins de envio dos questionários. E na segunda, aplicou-se o questionário para obtenção de dados por via digital (Google Forms®). A amostra foi composta por três RU de IFES, localizados no estado do Rio de Janeiro (RJ).

A pesquisa de campo compreendeu a aplicação de um questionário de própria autoria, de auto respostas, com questões abertas e fechadas, pertinentes a gestão dos RU. Os aspectos abordados foram: organizacionais e institucionais ligadas a assistência estudantil; gestão de

cardápios; gestão de custos; gestão de ambiente alimentar saudável; gestão de recursos humanos; gestão de qualidade, gestão de ensino e gestão de segurança de alimentos.

Para a análise dos dados qualitativos, as perguntas abertas, utilizou-se a análise de conteúdo segundo Bardin¹⁷. Para que a análise quantitativa pudesse ser realizada, a categorização dos dados foi feita agrupando-os em pontos positivos e negativos, onde os pontos positivos foram as respostas afirmativas relacionadas aos aspectos organizacionais, de segurança sanitária, práticas com vista a oferta de uma alimentação saudável e a gestão sustentável, e os pontos negativos foram as repostas negativas dos mesmos aspectos citados anteriormente.

Nas análises estatísticas dos dados quantitativos, aplicou-se o teste Shapiro-Wilk para avaliação da normalidade das variáveis. Após determinar se houve normalidade das variáveis aplicou-se o teste ANOVA, tomando como resultado significativo $p < 0,05$. Os programas *Microsoft Excel*® 2010 e *GraphPad Prism*® versão 5.0 foram empregados para a realização das análises.

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Faculdade de Medicina do Hospital Universitário Antônio Pedro, da Universidade Federal Fluminense, sob registro CAAE: 19447519000005243.

RESULTADOS

Para fins de análises dos resultados e por medidas de sigilo, os restaurantes foram identificados como A, B e C. Os resultados foram expressos em blocos, respeitando as seções contidas no questionário.

ASPECTOS ORGANIZACIONAIS E INSTITUCIONAIS

A Tabela 1 demonstra os aspectos organizacionais e institucionais dos restaurantes. Aos que não se consideram unidades organizacionais (UORG) são setores vinculados a Pró-Reitoria de Assistência Estudantil.

Tabela 1. Aspectos institucionais e organizacionais dos Restaurantes Universitários, de acordo com os coordenadores.

	RU		
	A	B	C
Restaurante considerado UORG	Sim	Não	Não
Formação do coordenador geral	Nutricionista	Nutricionista	Nutricionista
Coordenador conhece o PNAES	Sim	Sim	Sim
RU recebe verba do PNAES	Sim	Sim	Não
Valor repassado ao RU	*	R\$ 72.733,47	*
Tipo de Serviço			
Modalidade do serviço	Mista	Terceirizada	Terceirizada
Forma de produção/fornecimento das refeições	Local/ Terceirizada	Local	Local/ Terceirizada
Número de cozinhas industriais centrais existentes na universidade	1	1	6
Número de RU satélites fora do campus principal	4	*	3
Tipo de fornecimento de refeições fora do campi principal	Transportada	*	Local/ Transportada
Dificuldades com esse tipo de fornecimento	Sim	*	Não
Campi sem RU - tipo de assistência utilizada	Gêneros alimentícios	Bolsa Auxílio Alimentação	Convênio com Restaurante Popular local
Funcionamento do RU			
Horário de funcionamento do RU			
Almoço	11:30 - 14:30h	11 - 14h	11- 14:15h
Jantar	17 - 19h	17 - 20h	17:30 - 20:15h
Dias de funcionamento	Semanal	Semanal	Integral
Refeições ofertadas - Semanal	Almoço/Jantar	Almoço/Jantar	**
Refeições ofertadas - Integral	**	**	Almoço/Jantar
Funcionamento em recesso escolar	Não	Sim	Sim
Público atendido	**	Acadêmicos e funcionários	Todos
Oferta de gêneros no caso de RU sem funcionamento	Sim	Não	Não
Público atendido	Residentes da moradia estudantil	**	**

Legenda: * Não informado; ** Não se aplica.

GESTÃO DE CARDÁPIOS

Os restaurantes A e C seguem recomendações nutricionais para o planejamento de cardápios, como guia alimentar e as leis alimentares de Pedro Escudero. Dois coordenadores (B e C) afirmam realizar adequação do planejamento de seus cardápios baseado em pesquisa prévia sobre necessidades nutricionais do público atendido.

Somente os restaurantes B e C possuem opções no cardápio para pessoas com necessidades alimentares especiais, como celíacos, intolerantes à lactose, alérgicos ou diabéticos. Quanto ao programa de abastecimento de alimentos via agricultura familiar ou alimentos orgânicos, apenas o coordenador do restaurante B relatou possuir em seu RU.

GESTÃO DE CUSTOS

A Tabela 2 apresenta o valor pago por refeições nos RU, de acordo com a clientela atendida, conforme relatado pelos coordenadores. O coordenador do restaurante B informou que visitantes não podem realizar refeições no RU da universidade.

Tabela 2. Valor (em R\$) pago por refeição nos RU por alunos, técnicos administrativos/servidores, professores e visitantes, de acordo com os coordenadores dos restaurantes.

Alunos						
RU	Vulnerabilidade	Graduação	Pós-graduação	Professores	Servidores/ Técnicos	Visitantes
A	gratuidade	0,70	0,70	5,00	2,50	8,00
B	3,00	3,00	6,00	11,00	11,00	**
C	2,00	2,00	2,00	8,75	8,75	8,75

Legenda: ** Não se aplica.

Na Tabela 3 estão descritos o número médio de refeições servidas para alunos que frequentam os RU, de acordo com o relatado pelos coordenadores. O número médio de refeições do restaurante B englobou todos os alunos de graduação, sem distinção entre aqueles em vulnerabilidade ou não.

Tabela 3. Número médio de refeições servidas por dia, de acordo com o grupo de alunos atendidos, segundo os coordenadores dos restaurantes.

Alunos						
RU	Vulnerabilidade		Graduação		Pós-graduação	
	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar
A	2000	2000	4000	4000	*	*
B	-	-	600	500	80	80
C	*	*	5500	3000	*	*

Legenda: * Não informado.

Na Tabela 4, demonstra o número médio de refeições servidas por dia para técnicos administrativos, professores e visitantes, de acordo com o relatado pelos coordenadores dos RU.

Tabela 4. Número médio de refeições servidas por dia, para professores, técnicos administrativos/servidores e visitantes, segundo os coordenadores dos restaurantes.

RU	Professores		Técnicos administrativos/servidores		Visitantes	
	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar
A	150	150	1000	1000	*	*
B	60	60	120	120	*	*
C	0	0	*	*	*	*

Legenda: * Não informado.

O custo total das refeições produzidas pelas empresas terceirizadas e o valor de subsídio repassado pela universidade para os RU está descrito na Tabela 5. O restaurante A não está descrito na Tabela 5, pois não foi informado os custos das refeições produzidas e nem o valor do subsídio recebido.

Tabela 5. Custo total da refeição servida por empresas terceirizadas e subsídio empregado pela Universidade, segundo os coordenadores dos restaurantes.

RU	Subsídio da Universidade (por refeição)	Custo total	
		Almoço	Jantar
B	3,00	8,50	8,50
C	6,75	8,75	8,75

Em todos os restaurantes, as refeições têm parte de seu valor subsidiado e o usuário complementa o valor da refeição, sendo que no restaurante A o pagamento é feito diretamente

à instituição de ensino e nos restaurantes B e C o pagamento é direcionado para a empresa terceirizada.

GESTÃO DE AMBIENTE ALIMENTAR SAUDÁVEL

Somente os coordenadores dos restaurantes A e C responderam realizar ações educativas para incentivar a alimentação saudável. Entretanto, apenas no restaurante C os cardápios são elaborados conforme as recomendações do Guia Alimentar.

GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS

O coordenador do restaurante C foi o único a relatar que existe implementado no RU o Programa de Saúde do Trabalhador (PST) para os funcionários. Quanto ao programa de treinamento contínuo dos colaboradores dos restaurantes, todos os coordenadores referiram realizar essa atividade com seus funcionários.

GESTÃO DE QUALIDADE

Na Tabela 6 estão descritos os aspectos relacionados a qualidade da operacionalização da gestão do SA dos RU, que englobam os pontos relacionados a implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF), POP, as fichas técnicas de preparo e a rastreabilidade da cadeia produtiva.

Tabela 6- Aspectos relacionados a qualidade da operacionalização do serviço de alimentação dos RU, segundo os coordenadores.

	RU		
	A	B	C
Manual de Boas Práticas de Fabricação	S	S	S
Procedimentos Operacionais Padronizados	S	N	S
Fichas técnicas de preparo	S	S	S
Rastreabilidade das refeições	N	N	N

Legenda: S: sim; N: não.

GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Todos os coordenadores relataram possuir programa ou ferramenta voltada para a segurança microbiológica de alimentos, entretanto no restaurante B a implantação desses instrumentos ainda não foi realizada. Nos restaurantes B e C, esse controle é feito através de análises microbiológicas.

GESTÃO DE ENSINO

Os restaurantes A e C realizam e/ou desenvolvem projetos de ensino, pesquisa e extensão, tendo em vista a melhoria contínua dos serviços. Nesses restaurantes o nutricionista participa dos projetos elaborados. No restaurante B não há atualmente desenvolvimento de projetos, mas está em fase de reestruturação para tornar-se um espaço restaurante escola.

ANÁLISE DE PONTOS POSITIVOS E NEGATIVOS

De acordo com o apresentado na Figura 1, não houve diferenças significativas ($p=0,57$) na comparação entre os restaurantes.

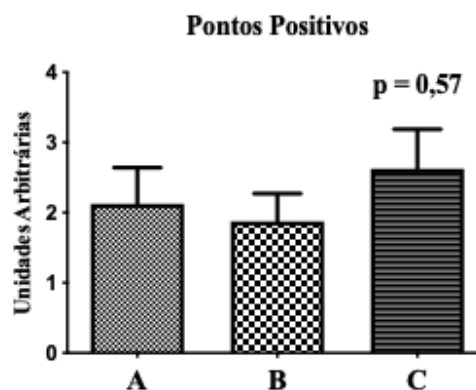


Figura 1- Pontos positivos de acordo com respostas dos coordenadores para cada RU.

Os pontos negativos estão demonstrados na Figura 2, sendo também um resultado que não apresenta diferenças significativas ($p=0,37$).

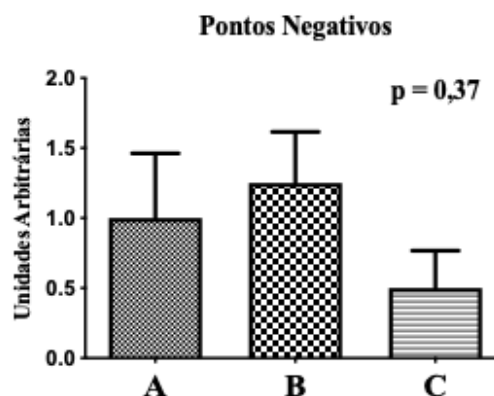


Figura 2- Pontos negativos de acordo com respostas dos coordenadores para cada RU.

DISCUSSÃO

De acordo com os resultados apresentados na análise dos aspectos organizacionais e institucionais, o restaurante A se considera uma UORG. As UORG são unidades

organizacionais que estão incorporadas ao Sistema Integrado de Administração de Recursos Humanos (Siape), para efeito de alocação de servidores, sendo uma ferramenta do Governo Federal para controle de dados para publicação no Portal da Transparência¹⁸.

Todos os RU apresentam como coordenador geral um nutricionista, sendo este o profissional habilitado para gerir uma Unidade de Alimentação e Nutrição, pois possui competências que englobam o planejamento e a organização dos SA, e domínio sobre as necessidades da promoção de uma alimentação saudável e segura quanto aos aspectos sanitários¹⁹. Cunha *et al.*²⁰ avaliaram o risco na segurança alimentar em diferentes SA e constataram que os que possuíam nutricionista como responsável pela segurança dos alimentos apresentaram menores riscos, quando comparado àqueles que não tinham esse profissional. Isto demonstra a importância da presença do nutricionista nos serviços de alimentação e nutrição.

Todos os coordenadores responderam ter conhecimento sobre o PNAES, sendo essa política estudantil fundamental dentro da estrutura universitária, especialmente para os alunos em condição de vulnerabilidade socioeconômica que ingressam nas IFES. Quanto ao conhecimento sobre o repasse de verbas da União às IFES para o custeio das ações assistenciais, apenas um coordenador soube informar o valor transferido pela instituição ao RU. Esse resultado pode indicar uma falha no repasse dessa informação, que é fundamental para a gestão financeira de SA. O Conselho Federal de Nutricionistas atribui a gestão financeira dos SA como uma das competências deste profissional¹⁹.

Dutra *et al.*² reforçam a questão de que é dever do Estado prover a verba para os programas de assistência estudantil, e que é de responsabilidade das IFES o gerenciamento dos recursos, determinando sua aplicação de acordo com as necessidades dos alunos.

Lima e Ferreira²¹, mapearam e avaliaram ações estabelecidas, de acordo com as diretrizes do PNAES para assistência estudantil em IFES, como resultados identificaram que alimentação e moradia são os pontos mais frequentes em assistência, tendo os alunos vulneráveis como maioria dos beneficiados, o que reafirma o proposto pela política estudantil. Carrano *et al.*²² observaram que a efetividade do PNAES como política, que visa a diminuição da evasão universitária se deu de forma tímida na IFES analisada, onde constatou que o maior índice de evasão (87,06%) se situou entre os alunos que receberam de três a quatro bolsas, podendo essas bolsas não serem suficientes para atender as necessidades dos discentes.

Com relação a modalidade de gestão dos SA dos RU, se observou que há maior prevalência da terceirização completa, sendo que dois RU adotam esse modelo de gestão, e

um RU apresenta a gestão mista. O restaurante administrado segundo a modalidade de gestão mista manifestou dificuldades em ter as demandas do serviço atendidas, apontando como principal obstáculo a logística de entrega das refeições produzidas. Aqueles que possuem a terceirização completa não relataram problemas com essa modalidade de gestão. Caran²³, comparou as modalidades de gestão nos SA nas IFES do sudeste brasileiro, e demonstrou que a modalidade de terceirização com concessão do uso de área física é a mais observada, isto porque neste modelo de gestão se tem a redução dos custos e permite-se que as IFES se concentrem nas atividades-fim, corroborando com os resultados dos RU analisados.

Ademais, os restaurantes possuem produção de refeições em cozinhas industriais centrais, com distribuição tanto centralizada quanto descentralizada. Para aquelas que possuem a distribuição descentralizada, é necessário que haja controle no transporte adequado dessas refeições, visando a segurança alimentar, estando estas acondicionadas em cubas adequadas para transporte, além de veículos destinados para esse fim e que possuam controle do binômio tempo e temperatura de forma a não comprometer a qualidade higiênico-sanitária das refeições²⁴.

Todos os três RU analisados fornecem aos seus clientes almoço e jantar, sendo essas refeições servidas semanalmente em todos os quatro RU, e em um deles, o fornecimento se estende aos finais de semana. Nenhum dos restaurantes oferece desjejum. Essas três refeições são consideradas as principais refeições do dia, pois fornecem cerca de 90% do total de calorias necessárias, além de favorecer o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados¹⁶. Trancoso *et al.*²⁵ analisaram o consumo do desjejum e seu impacto na saúde e demonstram que essa refeição tem sido cada vez mais negligenciada, principalmente entre os mais jovens, e correlacionaram seu consumo com o menor risco de sobrepeso e obesidade, pois melhora a saciedade e, assim reduz a quantidade calórica total ingerida durante o dia. Concluíram que é importante o incentivo do consumo desta refeição, visto que oferece um aporte de grupos alimentares como leites e derivados, além de frutas e cereais, contribuindo para a melhoria do rendimento escolar. Dois dos restaurantes possuem funcionamento durante o recesso escolar, e aquele que não funciona durante esse período, fornece gêneros alimentícios aos alunos da moradia estudantil.

Quanto ao planejamento de cardápios, observou-se que em todos os RU, os nutricionistas utilizam recomendações na elaboração de um cardápio nutricionalmente adequado, sendo utilizado o Guia Alimentar, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e as Leis da Alimentação de Pedro Escudero. Benvindo *et al.*⁹ avaliaram a qualidade de

cardápios planejados para RU no Brasil e verificaram a necessidade de elaborar cardápios valorizando principalmente os alimentos *in natura* e diminuindo os ultraprocessados, visto que estas refeições podem ser utilizadas como veículos para promover alimentação adequada e saudável.

Além disso, apenas dois RU tinham cardápios planejados para pessoas com necessidades especiais, tais como: celíacos, vegetarianos, intolerantes à lactose, alérgicos ou diabéticos. Este aspecto é considerado como um importante ponto na gestão de cardápios, uma vez que esses grupos ficam desassistidos nos RU que não oferecem alternativas alimentares para as preparações inadequadas a estas necessidades especiais²⁶.

Quanto ao valor pago pelos alunos, estes variam de R\$ 0,70 a R\$ 3,00 por cada grande refeição consumida. Em um restaurante, o coordenador informou a existência de gratuidade para aqueles que se apresentam em vulnerabilidade socioeconômica. Cabe ressaltar que os alunos pagam um valor por refeição inferior ao custo, devido ao subsídio aplicado, tendo em vista que esta ação é parte da política afirmativa estabelecida pelo PNAES⁶.

Os alunos que se alimentam nos RU dão preferência a este local pela oferta de refeições de baixo custo, variada e com qualidade nutricional¹¹. Em pesquisa sobre o preço médio de uma refeição completa em diferentes cidades das cinco regiões do Brasil obteve-se como resultado uma média nacional de R\$ 34,14, por refeição. Na comparação entre as cinco regiões, o Sudeste apresentou a refeição mais cara, R\$ 34,49²⁷. O preço da refeição comercial, portanto, é inadequado para uma pessoa em condição de vulnerabilidade socioeconômica, e considerando que os RU analisados no presente estudo estão localizados na região Sudeste, esta a região com a refeição mais cara na média nacional, fica ainda mais claro o quanto o RU é importante para que estes alunos possam se alimentar de alimentos nutricionalmente saudáveis, e pagando um valor ínfimo por essas refeições.

Quanto a avaliação do ambiente alimentar saudável promovido pelos RU, dois coordenadores afirmaram realizar ações educativas que incentivam a alimentação saudável nos seus respectivos restaurantes. Essas ações podem ser englobadas no planejamento de cardápios que utilizem alimentos *in natura* e minimamente processados em detrimento de alimentos ultraprocessados. Oliveira *et al.*²⁸ descreveram que o RU tem um papel importante nas ações de educação nutricional, visto que a oferta de alimentos saudáveis, influencia as escolhas alimentares dos comensais, contribuindo para a adoção de práticas alimentares saudáveis.

Perez *et al.*²⁹ compararam o consumo alimentar de alunos cotistas e não cotistas, e constataram que o consumo de ambos era semelhante, porém desfavorável para os cotistas, pois estes apresentavam menor consumo de frutas e hortaliças, e maior consumo de biscoitos e salgadinhos. Cabe ressaltar que este estudo foi realizado antes da implantação do RU no campus da IFES estudada. Em um estudo posterior, Perez *et al.*³⁰ analisaram o consumo dos alunos após a implantação do RU e observaram o crescimento do consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) e de feijão por parte dos alunos que frequentavam o RU, e diminuição do consumo de alimentos ultraprocessados. Este resultado pode indicar que a gestão do RU, como um ambiente alimentar de estímulo à formação ou reeducação de hábitos alimentares saudáveis, proporcionou a melhoria dos hábitos dos alunos.

Vale salientar que a adesão a uma alimentação adequada e saudável, como a oferecida nos RU, traz benefícios à saúde, principalmente no contexto das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). As DCNT são multifatoriais, e apresentam correlação com a obesidade, decorrente de maus hábitos alimentares, sobretudo do consumo excessivo de alimentos processados e ultraprocessados. Esses alimentos possuem alto valor calórico, proveniente de gorduras saturadas e gorduras *trans*, além do teor elevado de sódio e açúcares¹⁶. O consumo diário de FLV em detrimento de alimentos industrializados, auxilia na prevenção e no controle das DCNT, por assegurar quantidades adequadas de micronutrientes e fibras e outras substâncias que atuam positivamente nessas doenças³¹.

Quanto a gestão de recursos humanos, todos os coordenadores responderam realizar treinamentos contínuos com seus funcionários, e somente um RU tem implementado o PST. O processo saúde-doença está diretamente correlacionado com o ambiente de trabalho. O PST visa aumentar as ações de saúde do trabalhador através das equipes de Atenção Básica do Sistema Único de Saúde³².

As questões relativas a gestão de qualidade objetivou analisar a existência de MBPF, POP, fichas técnicas de preparação, além da rastreabilidade da cadeia de produção, e verificou-se que todos os RU possuem MBPF e fichas técnicas de preparação, e dois deles responderam ter POP implantados na unidade. Com relação a rastreabilidade das refeições, todos os coordenadores relataram não realizar, sendo este um aspecto que está diretamente relacionado ao controle das Boas Práticas de Fabricação (BPF). As BPF têm como objetivo minimizar os riscos de contaminação dos alimentos, através de medidas adotadas desde o recebimento da matéria-prima até o produto final²⁴. O treinamento em BPF é essencial dentro de um SA, pois os manipuladores quando realizam treinamentos periódicos, minimizam as

chances de danos à saúde dos consumidores, por terem conhecimento de que os alimentos podem ser carreadores de microrganismos causadores de doenças^{33,34}. A RDC 216/2004 preconiza que haja capacitação periódica e supervisão dos manipuladores de alimentos²⁴.

Quanto a Gestão de Segurança de Alimentos, todos os coordenadores afirmaram ter programa ou ferramenta voltados para a segurança microbiológica das refeições produzidas, sendo que o coordenador do restaurante A relatou que ainda não foi implementado. Tendo em vista que os RU atendem um grande número de pessoas diariamente, a falta de segurança microbiológica nas refeições é preocupante, uma vez que podem resultar em doenças transmitidas por alimentos (DTA), sendo os surtos alimentares mais frequentes causados por *Salmonella* e *Staphylococcus aureus*³⁵. De acordo com o Ministério da Saúde (MS), no ano de 2018 foram notificados 597 surtos por DTA, totalizando 8406 doentes, 916 hospitalizados e 9 óbitos. Os principais locais onde ocorrem a transmissão são residências, seguido de restaurantes/padarias e outras instituições, os RU se enquadram no segundo local onde mais ocorrem essa transmissão³⁶. Mas é importante salientar que os registros das doenças alimentares são subnotificados, uma vez que muitos doentes não buscam o serviço de saúde quando apresentam qualquer sintoma em relação a DTA.

Pereira e Braga³⁷ realizaram análises microbiológicas em um RU e constataram a adequação dessas refeições, quanto aos aspectos microbiológicos, muito embora tenham obtido resultados positivos de microrganismos dentro do limite previsto pela legislação sanitária. No estudo também foram constadas falhas na execução das BPF. Isso demonstra que erros nos processos ou nas técnicas de operações relativas as BPF podem influenciar na qualidade sanitária do produto final.

Os resultados da pesquisa realizada por Medeiros *et al.*³⁸ corroboram com os dados encontrados por Pereira e Braga³⁷, nos quais os conhecimentos teóricos dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas de higiene no local de trabalho, foram considerados bons, mas se mostraram incompatíveis com os resultados obtidos em análises microbiológicas de mãos e de equipamentos de proteção individual, onde obteve-se resultados positivos para os microrganismos pesquisados. Os resultados também apontam falhas na execução correta dos procedimentos de BPF, trazendo riscos à saúde do usuário.

Dos três RU, dois deles desenvolvem projetos de pesquisa, ensino e extensão, o que torna esses RU espaços para o incremento de projetos que trazem benefícios tanto para o espaço acadêmico quanto para o RU em si. A presença de alunos atuando e aprimorando seus conhecimentos nos RU, pode oferecer retorno através de melhorias contínuas ao processo de

produção de refeições. Não foram encontrados estudos na literatura que demonstrem a importância deste espaço para a comunidade acadêmica.

Na correlação da análise dos pontos positivos e negativos, não houve diferença significativa quando se compara todos os RU. Porém, é importante ressaltar que o restaurante C destacou-se apresentando uma maior quantidade de pontos positivos e uma menor quantidade de pontos negativos. A análise individual de cada variável que compõe a gestão dos RU possibilitou avaliar as diferenças entre os mesmos e o impacto na estratégia de assistência estudantil prevista pelo PNAES.

CONCLUSÃO

Os resultados estatísticos não indicaram diferenças significativas entre os RU, entretanto observou-se aspectos operacionais que os diferenciam, sobretudo aos relacionados ao custo de refeições e a composição dos cardápios oferecidos. Quanto a política afirmativa relativa ao fornecimento de refeições é possível afirmar que os gestores não possuem gerência sobre os recursos financeiros oriundos do PNAES destinado ao custeio do SA, com prejuízo para o aluno em condição de vulnerabilidade socioeconômica que não possui a gratuidade da refeição.

O estudo apresentou importantes limitações tais como a escassez de trabalhos que correlacionassem a gestão dos RU com as políticas afirmativas referentes a assistência estudantil, e a operacionalização desses serviços no âmbito das IFES.

O instrumento utilizado na pesquisa restringiu a análise de dados e dificultou a correlação entre as respostas obtidas, portanto deverá ser revisado para que vises sejam mitigados. É indicado também a entrevista com o gestor de recursos financeiros da IFES, a fim de compreender a aplicação desses recursos no âmbito das políticas afirmativas.

REFERÊNCIAS

1. Albuquerque RA, Pedron CD. Os objetivos das ações afirmativas em uma Instituição de Ensino Superior (IES) pública brasileira: a percepção da comunidade acadêmica. *Rev. bras. Estud. Pedagog.*, Brasília, 2018; 99(251):54-73.
2. Dutra NGR, Santos MFS. Assistência estudantil sob múltiplos olhares: a disputa de concepções. *Ensaio: aval. pol. públ. Educ.*, Rio de Janeiro, 2015; 25(94):148-81.

3. Passos JC. Relações raciais, cultura acadêmica e tensionamentos após ações afirmativas. *Educação em Revista*, Belo Horizonte, 2015; 31(2):155-82.
4. Imperatori TK. A trajetória da assistência estudantil na educação superior brasileira. *Serv. Soc. Soc.*, São Paulo, 2017; 129:285-303.
5. Andrade AMJ, Teixeira MAP. Áreas da política de assistência estudantil: relação com desempenho acadêmico, permanência e desenvolvimento psicossocial de universitários. *Avaliação*, Campinas; Sorocaba, SP, 2017;22(2):512-28.
6. Brasil. Decreto n. 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. 2010a.
7. Nascimento RF, Gavron AB, Bowles S, Chaves ES, Bortolozo EAFQ. Determinação dos teores de sódio e potássio em refeições servidas em um restaurante universitário da região sul do Brasil. *Braz. J. Food Technol.*, Campinas, 2017; 20, e2016167.
8. Haddad MR. O restaurante central como mecanismo de assistência estudantil: um estudo na Universidade Federal do Espírito Santo. 2013. Dissertação — (Mestrado em Gestão Pública). Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas, Universidade Federal do Espírito Santo, Espírito Santo.
9. Benvindo JLS, Pinto AMS, Bandoni DH. Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil. *Demetra*, 2017; 12(2):447-64.
10. Martins, MG, júnior AC. Programa alimentação como política pública de assistência estudantil na Universidade Federal de Santa Catarina: um estudo de caso. 2015. XV colóquio internacional de gestão universitária – CIGU.
11. Junior FJM, Pafiadache C, Loose LH, Piaia R, Scher VT, Peripolli A, Palm, B. Satisfação dos usuários do restaurante universitário da Universidade Federal de Santa Maria: uma análise descritiva. *Sociais e Humanas*, 2015; 28(2):83-108.
12. CovariHärter A, Silva CESF, Sneyder D, Siqueira RF. Estudo de caso sobre a satisfação dos usuários do Restaurante Universitário – RU. *Revista de Estudos Sociais*, 2013; 30(15):33-42.
13. Vasconcelos NB. Programa nacional de assistência estudantil: uma análise da evolução da assistência estudantil ao longo da história da educação superior no Brasil. *Ensino Em-Revista*, Uberlândia, 2010; 17(2):599-616.
14. Leibovich YH. Avaliação do consumo alimentar de estudantes frequentadores do Restaurante Universitário da Universidade de Brasília. 2015. Dissertação – (Mestrado em

Nutrição Humana). Departamento de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília.

15. Souza MS, Medeiros LB, Saccol ALF. Implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) na cidade de Santa Maria (RS). *Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.*, Araraquara, 2013; 24(2):203-7.

16. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. Reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

17. Bardin L. Análise de conteúdo. Edição revisada e atualizada. Março de 2011.

18. Portal da Transparência [homepage na internet]. Órgãos do Governo [acesso em 13 nov 2019]. Disponível em: <http://www.portaltransparencia.gov.br/pagina-interna/603239-orgaos-do-governo>

19. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

20. Cunha DT, Rosso VV, Stedefeldt E. Desempenho e risco dos serviços de alimentação em segurança dos alimentos e o papel do nutricionista como líder em boas práticas de manipulação. *Ciênc. saúde coletiva* [online]. 2018; 23(12):4033-42.

21. Carrano DP, Bertassi AL, Silva GM. Efetividade do Pnaes enquanto política do Estado para o combate à evasão universitária na UFSJ. *Rev Educação Online*, Rio de Janeiro, 2018; (28):1-19.

22. Lima WAS, Ferreira LC. Mapeamento e avaliação das políticas públicas de assistência estudantil nas universidades federais brasileiras. *Meta: Avaliação*, Rio de Janeiro, 2016; 8(22):116-48.

23. Caran DFLF. A terceirização de serviços de alimentação coletiva em instituições federais de ensino superior: estudo de caso em restaurante universitário. 2018. Dissertação – (Mestrado em Gestão Pública). Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas, Universidade Federal do Espírito Santo, Espírito Santo.

24. BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para Serviço

de Alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

25. Trancoso SC, Cavalli SB, Proença RPC. Café da manhã: caracterização, consumo e importância para a saúde. Rev. Nutr., Campinas, 2010; 23(5):859-69.

26. Rosa COB, Monteiro MRM. Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

27. ABBT. Associação Brasileira das Empresas de Benefícios ao Trabalhador. Pesquisa Nacional: Preços de Refeições fora de casa 2018. [acesso em 15 nov 2019]. Disponível em: <http://revistamelhor.com.br/wp-content/uploads/2018/03/ABBT-Apresentação-Pesquisa-ABBT-2018-Midia.pdf>

28. Oliveira MC, Santos CRB, Nascimento HS, Santos IPG. Ambientes alimentares universitários: percepções de estudantes de Nutrição de uma instituição de ensino superior. Demetra, 2017; 12(2):431-45.

29. Perez PMP, Castro IRR, Franco AS, Bandoni DH, Wolkoff DB. Práticas alimentares de estudantes cotistas e não cotistas de uma universidade pública brasileira. Ciênc. saúde coletiva [Internet]. 2016; 21(2):531-42.

30. Perez PMP, Castro IRR, Canella DS, Franco, AS. Effect of implementation of a University Restaurant on the diet of students in a Brazilian public university. Ciênc. saúde coletiva [online]. 2019; 24(6):2351-60.

31. World Health Organization (WHO). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva: WHO; 2003.

32. Lazarino MAS, Silva TL, Dias EC. Apoio matricial como estratégia para o fortalecimento da saúde do trabalhador na atenção básica. Rev Bras Saude Ocup 2019;44:e23.

33. Saccol ALF, Rubim BA, Mesquita MO, Welter L. Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas. Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, 2016; 7(1):91-9.

34. Recher M, Bertalli TD, Ferreira J. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação a higiene pessoal. Rev. Conexão Eletrônica, Três Lagoas, 2019; 16(1):300-6.

35. Pereira FG, Bolzan NB, Silveira JT, Almeida LC. Condições higiênicas de um serviço de alimentação em um centro de atenção psicossocial. Rev cienc tecnol, 2015; 23:48-53.

36. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis. Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil: Informe 2018. [acesso em 24 nov 2019]. Disponível em:

<http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2019/maio/17/Apresentacao-Surtos-DTA-Maio-2019.pdf>

37. Pereira RL, Braga AC. Avaliação de boas práticas de fabricação no processo de refeições de restaurante universitário. *Espacios* [online], 2014; 35(5):10.

38. Medeiros MGGA, Carvalho LR, Franco RM. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2017; 22(2):383-92.

APÊNDICE

APÊNDICE 1: QUESTIONÁRIO APLICADO AOS COORDENADORES DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIO VIA DISPONIBILIZAÇÃO DE LINK EM SÍTIO ELETRÔNICO.

Olá!

Você está recebendo o questionário referente a pesquisa científica cujo título é "CARACTERIZAÇÃO OPERACIONAL DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DAS INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO SUPERIOR NO BRASIL", que tem como objetivo analisar a gestão dos serviços de alimentação as Instituições Federais de Ensino Superior. Nesta etapa faremos o pré-teste do questionário que será utilizado na pesquisa e a participação de todos (as) é de grande importância, como respondentes e avaliadores do instrumento. Sendo assim, solicitamos que vocês respondam ao questionário e procedam a avaliação do instrumento com críticas e sugestões, da forma como acharem mais adequada, por questão ou pelo conjunto do instrumento. Ao final deste processo, as alunas pesquisadoras, Ânika Stephanie Aparecida Silva e Thaísa Vaz Leocornyl Lole, entrarão em contato para marcar uma entrevista pessoalmente ou de forma digital, a fim de coletar as observações realizadas. Solicitamos que vocês marquem o tempo empregado para responder o questionário e nos enviem o mesmo em 15 dias.

Agradecemos imensamente a colaboração!

*Obrigatório

Aspectos Institucionais e Organizacionais

Nesta seção serão realizadas perguntas relacionadas a instituição à qual pertence o Restaurante Universitário com o objetivo de conhecer o perfil de cada instituição.

1. Endereço de e-mail *

2. Seu restaurante universitário pertence à qual universidade? *

3. Qual a localização, dentro da estrutura organizacional da Universidade, o Restaurante Universitário está vinculado? *

Descrever a linha do organograma ao qual o RU está vinculado, por exemplo: Pró-Reitoria de

Assuntos Estudantis > Coordenação de Assistência > Diretoria dos Restaurantes Universitários - Faculdade de Nutrição.

4. O Restaurante Universitário é considerado uma UORG? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

5. Qual a formação técnica do Coordenador Geral dos Restaurante(s) Universitário(s)? *

6. Conhece o Plano Nacional de Assistência Estudantil - PNAES? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

7. O Restaurante Universitário recebe verba do Plano Nacional de Assistência Estudantil - PNAES? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

8. Qual valor o Restaurante Universitário recebe da verba do Plano Nacional de Assistência Estudantil - PNAES? *

Caso tenha conhecimento, colocar o valor mensal recebido pelo RU, utilizando apenas números.

9. Qual o tipo de gestão no Serviço de Alimentação? *

Marque todas que se aplicam.

Terceirizada

Própria

Mista

Outro:

10. O tipo de gestão atual atende as necessidades do serviço? Gostaria de mudar o tipo de

gestão atual? Por que? *

11. De que forma é realizada a produção/fornecimento das refeições servidas? *

Marque todas que se aplicam.

Local

Transportada

12. Qual o número de restaurantes universitários existentes na universidade? *

13. A universidade possui algum restaurante universitário fora do campus principal? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

14. Se sim, quantos?

15. De que maneira é feita a produção/fornecimento das refeições desses campi?

Marque todas que se aplicam.

Local

Transportada

16. Com base na questão anterior, observa ou enfrenta alguma dificuldade com esse fornecimento? Justifique. *

17. Caso haja campi sem Restaurante Universitário, qual a assistência alimentar oferecida? *

18. Qual horário de funcionamento do(s) Restaurante(s) Universitário(s)? Se houver restaurantes com horários de atendimento diferenciados, justifique. *

Detalhar o horário de início e término da produção das refeições, seguido do horário de abertura e fechamento para atendimento ao público-usuário.

19. Como é o funcionamento do Restaurante Universitário?

Marque todas que se aplicam.

Desjejum Almoço Jantar

Semanal - Segunda a Sexta-Feira

Integral - Segunda a Domingo

20. O Restaurante Universitário funciona durante períodos de recesso? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

21. Em caso positivo, qual o público atendido?

22. O Serviço de Alimentação oferece gêneros alimentícios aos alunos, caso não funcione durante o período de recesso? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

23. Em caso positivo, quais são os alunos destinatários destes gêneros?

Gestão de Cardápios

24. Quais as recomendações utilizadas na elaboração dos cardápios? *

25. Em quais recomendações se baseiam a definição do perfil do público-usuário? *

26. Qual é o tipo de refeição servida?

Marque todas que se aplicam.

Tipo de Refeição

Desjejum

Almoço

Jantar

27. Qual é a composição do cardápio oferecido? (almoço e jantar)

Marque todas que se aplicam.

Almoço Jantar

Entrada

Guarnição

Prato Principal Origem Vegetal

Prato Principal Origem Animal

Acompanhamento: Arroz

Acompanhamento: Arroz Integral

Acompanhamento: Feijão

Sobremesa

Suco/Bebida

Outros...

28. Qual é a composição do cardápio oferecido? (Desjejum)

Marque todas que se aplicam.

Desjejum

Café

Leite e/ou Iogurte

"Leite" Vegetal

Suco de Fruta

Pão

Recheios (tipos?)

Fruta

Cereal

Outros...

29. O cardápio oferece opções para pessoas com necessidades alimentares especiais (ex: isento de glúten, lactose, sódio...)?

Marque todas que se aplicam.

Celíacos Intolerantes a Lactose Alergênicos Diabéticos Outros...

Sim

Não

30. Possui Programa de Abastecimento de Alimentos via agricultura familiar ou alimentos orgânicos? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

Gestão de Custos

Responda "Não se aplica" para os casos que não haja resposta.

31. Qual o valor da refeição pago pelo ALUNO DE GRADUAÇÃO EM VULNERABILIDADE?

(Desjejum, almoço e jantar) *

Responda utilizando apenas números e separando as opções "desjejum; almoço; jantar" utilizando ponto e vírgula, conforme o modelo entre aspas acima.

32. Em média, qual a quantidade de ALUNOS DE GRADUAÇÃO EM VULNERABILIDADE atendidos em cada refeição? (Desjejum, almoço e jantar) *

Responda utilizando apenas números e separando as opções "desjejum; almoço; jantar" utilizando ponto e vírgula, conforme o modelo entre aspas acima.

33. Qual o valor da refeição pago pelo ALUNO DE GRADUAÇÃO? (Desjejum, almoço e jantar) *

Responda utilizando apenas números e separando as opções "desjejum; almoço; jantar" utilizando ponto e vírgula, conforme o modelo entre aspas acima.

34. Em média, qual a quantidade de ALUNOS DE GRADUAÇÃO atendidos em cada refeição? (Desjejum, almoço e jantar) *

Responda utilizando apenas números e separando as opções "desjejum; almoço; jantar" utilizando ponto e vírgula, conforme o modelo entre aspas acima.

35. Qual o valor da refeição pago pelo ALUNO DE PÓS-GRADUAÇÃO? (Desjejum, almoço e jantar) *

Responda utilizando apenas números e separando as opções "desjejum; almoço; jantar" utilizando ponto e vírgula, conforme o modelo entre aspas acima.

36. Em média, qual a quantidade de ALUNOS DE PÓS GRADUAÇÃO atendidos em cada

refeição? (Desjejum, almoço e jantar) *

Responda utilizando apenas números e separando as opções "desjejum; almoço; jantar" utilizando ponto e vírgula, conforme o modelo entre aspas acima.

37. Qual o valor da refeição pago pelo SERVIDOR TÉCNICO ADMINISTRATIVO?

(Desjejum, almoço e jantar) *

Responda utilizando apenas números e separando as opções "desjejum; almoço; jantar" utilizando ponto e vírgula, conforme o modelo entre aspas acima.

38. Em média, qual a quantidade de SERVIDORES TECNICO ADMINISTRATIVO atendidos em cada refeição? (Desjejum, almoço e jantar) *

Responda utilizando apenas números e separando as opções "desjejum; almoço; jantar" utilizando ponto e vírgula, conforme o modelo entre aspas acima.

39. Qual o valor da refeição pago pelo SERVIDOR PROFESSOR? (Desjejum, almoço e jantar) *

Responda utilizando apenas números e separando as opções "desjejum; almoço; jantar" utilizando ponto e vírgula, conforme o modelo entre aspas acima.

40. Em média, qual a quantidade de SERVIDORES PROFESSORES atendidos em cada refeição? (Desjejum, almoço e jantar) *

Responda utilizando apenas números e separando as opções "desjejum; almoço; jantar" utilizando ponto e vírgula, conforme o modelo entre aspas acima.

41. Qual o valor da refeição pago pelo VISITANTE? (Desjejum, almoço e jantar) *

Responda utilizando apenas números e separando as opções "desjejum; almoço; jantar" utilizando ponto e vírgula, conforme o modelo entre aspas acima.

42. Em média, qual a quantidade de VISITANTES atendidos em cada refeição? (Desjejum, almoço e jantar) *

Responda utilizando apenas números e separando as opções "desjejum; almoço; jantar" utilizando ponto e vírgula, conforme o modelo entre aspas acima.

43. Qual custo TOTAL da refeição: DESJEJUM? *

44. Qual custo TOTAL da refeição: ALMOÇO? *

45. Qual custo TOTAL da refeição: JANTAR? *

46. Existe algum valor da refeição subsidiado pela universidade? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

47. Qual valor da refeição subsidiado pela universidade? *

Escrever somente o valor subsidiado pela Universidade utilizando números.

48. Como é o fluxo de pagamento das refeições? *

O fluxo deve ser descrito iniciando-se pela forma que o público-usuário utilizará para pagar o valor que lhe cabe, seguida de como a universidade utiliza seus montantes para pagar fornecedores/empresas envolvidas no processo de fornecimento de refeições.

Gestão de Ambiente Alimentar Saudável

49. Existem ações de práticas educativas que incentivem opções de alimentação saudável? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

50. O cardápio oferecido contempla a promoção de alimentação saudável? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

51. Justifique a resposta da questão anterior: *

Gestão de Recursos Humanos

52. Existe Programa de Saúde do Trabalhador do Restaurante Universitário? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

53. Se sim, qual(is)?

54. Existe Programa de Treinamento Contínuo para o trabalhador do Restaurante Universitário? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

55. Qual a periodicidade? *

Marcar apenas uma oval.

Quinzenal

Mensal

Bimestral

Semestral

Anual

Outro:

Gestão da Qualidade

56. Existe Manual de Boas Práticas de Fabricação implantado? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

57. Existem Procedimentos Operacionais Padronizados implantados? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

58. Existe Fichas Técnicas de Preparação implantadas? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

59. Existe protocolo para rastreabilidade? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

Gestão de Segurança de Alimentos

60. Existe algum programa ou ferramenta voltado a segurança microbiológica de alimentos? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

61. Justifique a resposta da pergunta anterior: *

Gestão de Ensino

62. Existem projetos de ensino sendo desenvolvidos no Restaurante Universitário? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

63. Se sim, quais?

64. Existem projetos de pesquisa sendo desenvolvidos no Restaurante Universitário? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

65. Se sim, quais?

66. Existem projetos de extensão sendo desenvolvidos no Restaurante Universitário? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

67. Se sim, quais?

68. Os nutricionistas participam dos projetos existentes? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

69. Os projetos realizados têm como objetivo a melhora do Serviço de Alimentação? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

70. Justifique a resposta da pergunta anterior. *

ANEXOS

ANEXO 1: INSTRUÇÕES AOS AUTORES: REVISTA – O MUNDO DA SAÚDE

Custo de publicação

No ato da submissão é requerido um depósito de R\$ 50,00 (cinquenta reais) não reembolsáveis.

Para publicação o custo é de R\$ 50,00 (cinquenta reais) por página final editorada.

Serão aceitos apenas:

- Artigos originais. Deve conter: introdução (apresentação de justificativa, objetivos e referenciais teóricos), metodologia (casuística e procedimentos), resultados, discussão e conclusão.

A Revista O Mundo da Saúde não aceita: Artigo de Revisão; Relato de Experiência; Estudo de Caso; Comunicação.

Informações Complementares

Artigo — deve ter até 30.000 caracteres com espaços, excluindo resumo, tabelas, gráficos, ilustrações e referências.

Referências — devem limitar-se a 40 (quarenta), salvaguardadas as devidas exceções.

A partir de abril de 2017 são aceitos apenas 07 autores por artigo.

Preparo dos manuscritos

As normas para a apresentação de manuscritos para a revista O Mundo da Saúde, estão descritas em nossa Política Editorial (disponível no item apresentação) e baseiam-se no documento 'Requisitos de uniformidade para manuscritos submetidos a periódicos biomédicos e declarações suplementares do Comitê Internacional de Editores de Periódicos Médicos'.

Os artigos assinados são de inteira responsabilidade de seus autores.

Características técnicas:

Formato

- Texto gravado em extensão doc ou docx, em fonte times new roman, corpo 12, espaçamento 1,5 e folha tamanho A4, com todas as margens de 2,0 cm.

Idioma

- Serão aceitos textos redigidos nos idiomas português, inglês e espanhol.

Tópicos do manuscrito

- Os tópicos a compor o manuscrito devem ser apresentados cada um deles em página própria, obedecendo à seguinte sequência: página de identificação, resumo e descritores, texto, tabelas, gráficos e quadros, agradecimentos, referências.

Folha de rosto

Primeira página do artigo com os dados dos autores:

- a) título do artigo – Em caixa baixa, completo, incorporando, se necessário, título complementar ou subtítulo, e conciso. Limite de 95 caracteres incluindo espaços.
- b) nome de cada autor por extenso, sem abreviações. A partir de abril de 2017 é aceito apenas 07 autores por artigo.
- c) vínculo institucional, incluindo o departamento/setor, cidade, estado e país.
- d) endereço para correspondência e endereço eletrônico do autor responsável pelo manuscrito.
- e) no caso de o pesquisador ter recebido auxílio, mencionar o nome da agência financiadora e o respectivo número do processo.
- f) no caso de o manuscrito resultar de tese, indicar o nome do autor, título, ano e instituição onde foi apresentada.

Conflitos de Interesse

Todos os participantes no processo de publicação e avaliação por pares devem revelar as relações que possam ser consideradas potenciais conflitos de interesses. Os conflitos de interesse existem quando um autor (ou sua instituição), o parecerista ou editor tem vínculos de ordem financeira ou pessoal que influencia impropriamente suas ações.

Resumos e palavras-chave

Resumo — estruturado em português e inglês (abstract) com no máximo 250 palavras, enunciando introdução, objetivo do estudo ou investigação, metodologia, resultados e discussão, conclusões mais importantes. Texto escrito sequencialmente sem a menção dos subtítulos. (vide modelo no Anexo A).

Palavras-chave — citação de três a cinco palavras-chave tendo como referência o Vocabulário Controlado em Ciências da Saúde — DeCS da BIREME ou, se em inglês, do Medical Subject Headings (MeSH).

Corpo do texto

Tabelas, gráficos — devem ser incorporados ao manuscrito desde que com as citações de: título, fonte, ano e dados complementares, se houver, e numerados consecutivamente, com algarismos arábicos, segundo a ordem de citação no texto.

Ilustrações — devem estar em alta resolução, com no mínimo 300 dpi.

a) se houver ilustração extraída de outro trabalho, previamente publicado, o autor deve solicitar autorização, por escrito, para sua reprodução.

b) caso sejam utilizadas imagens de pessoas, só serão veiculadas se acompanhadas de permissão por escrito para divulgação.

Abreviaturas e Símbolos — se houver, devem ser incorporados ao manuscrito de forma padronizada, seguidos das respectivas legendas.

Agradecimentos

Ao final do manuscrito, podem ser mencionados os agradecimentos, destacando: as contribuições de profissionais por orientações técnicas e/ou apoio financeiro ou material, especificando a sua natureza. Os citados nos agradecimentos devem autorizar expressamente sua menção. Os autores devem se responsabilizar, mediante assinatura de termo específico, por essa autorização.

Referências

a) cada citação no texto deve ser indicada com um número sobrescrito.

b) as referências devem ser apresentadas segundo as “Orientações para publicação de referências em artigos científicos na área da saúde”, conforme a normalização de Vancouver.

Exemplos segundo Requisitos de uniformidade para manuscritos submetidos a periódicos biomédicos e declarações suplementares do Comitê Internacional de Editores de Periódicos Médicos (Uniform Requirements for Manuscripts Submitted to Biomedical Journals: writing and editing for Medical Publication).