

RESUMO - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO
COLETIVA

**TENDÊNCIA TEMPORAL DA DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS EM UMA
UNIVERSIDADE FEDERAL BRASILEIRA (2015- 2024)**

Nathalia Nacif (nathalianacif@gmail.com)

Miguel Rodrigues De Castro Tinôco (migueldecastro27@gmail.com)

Gustavo Mendonça De Freitas (gustavommfreitas@gmail.com)

Maria Eliza Assis Dos Passos (elizapassos@nutricao.ufrj.br)

Letícia Ferreira Tavares (leticiafavares@nutricao.ufrj.br)

Introdução: O ambiente alimentar universitário influencia diretamente nos hábitos alimentares da comunidade acadêmica, sendo crucial para a promoção de uma alimentação saudável. A crescente disponibilidade de alimentos ultraprocessados (AUPP) nesses espaços tem sido associada a padrões alimentares menos saudáveis. Diante desse cenário, a análise da disponibilidade de alimentos na universidade ao longo dos anos se torna fundamental para compreender tendências e embasar estratégias que incentivem escolhas alimentares mais saudáveis. Objetivo: Avaliar e aplicar indicadores de saudabilidade no ambiente alimentar do campus Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) no período de 2015 a 2024. Métodos: A população de estudo foi composta por um censo dos estabelecimentos permissionários de alimentação do campus. Foram realizados inquéritos nos anos de 2015, 2017, 2019, 2022 e 2024. O instrumento de coleta de dados teve sua confiabilidade e sua validade

avaliadas. Os estabelecimentos foram agrupados com base nos tipos de alimentos mais frequentemente vendidos, segundo a extensão e o propósito do processamento industrial. Foram aplicados quatro indicadores relacionados à disponibilidade de “alimentos in natura, minimamente processados ou processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos” (AIMPP) e “alimentos ultraprocessados e preparações culinárias contendo estes alimentos” (AUPP). Resultados: Compuseram a amostra no 1º, 2º, 3º, 4º e 5º inquérito, respectivamente, 52, 58, 71, 65 e 59 estabelecimentos. Nos cinco inquéritos realizados houve maior proporção de estabelecimentos mistos (não há predomínio de disponibilidade de AIMPP ou de AUPP), seguido pelos que oferecem mais AUPP. Em todos os anos os estabelecimentos disponibilizam para comercialização aproximadamente 40% dos AIMPP investigados e mais de 60% dos AUPP investigados. De acordo com o indicador Razão AUPP/AIMPP o número de itens AUPP comercializados é 100% maior do que o número de itens AIMPP. O Índice de Saudabilidade foi próximo de 40 nos cinco inquéritos (quanto mais próximo de 100 o escore estiver, maior a saudabilidade do estabelecimento).

Conclusão: O ambiente alimentar da UFRJ manteve-se estável, com maior disponibilidade de AUPP em relação a AIMPP. Não houve avanços na promoção de uma alimentação saudável. Inquéritos regulares são necessários para monitorar e implementar ações que favoreçam um ambiente alimentar mais saudável.

Palavras-chave: oferta alimento universidade inquérito monitoramento.