

## ALÉM DO PREÇO: ASSOCIAÇÃO ENTRE VALORES PRATICADOS E QUALIDADE DE CARDÁPIOS NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DAS CAPITAIS NORDESTINAS

**Autores/as:** João Araújo (Universidade Federal da Paraíba; [joao.fabricio@academico.ufpb.br](mailto:joao.fabricio@academico.ufpb.br)); Mateus Camargos (Universidade Federal da Paraíba; [mateus.franca3@academico.ufpb.br](mailto:mateus.franca3@academico.ufpb.br)); Ingrid Guerra (Universidade Federal da Paraíba; [ingridcdantas@hotmail.com](mailto:ingridcdantas@hotmail.com)); Noadia Rodrigues (Universidade Federal da Paraíba; [noadia@ctdr.ufpb.br](mailto:noadia@ctdr.ufpb.br)).

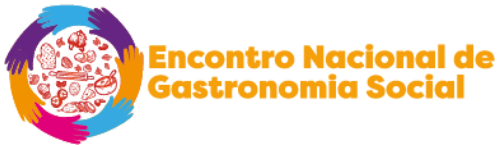
### RESUMO EXPANDIDO: Resultado de Pesquisa

#### Introdução

A alimentação é reconhecida como direito humano fundamental, previsto no artigo 2º da Lei nº 11.346/2006 e assegurado pela Constituição Federal, o que impõe ao poder público a formulação de políticas que garantam a segurança alimentar e nutricional da população brasileira (BRASIL, 2006). No âmbito do ensino superior, essas políticas são operacionalizadas principalmente por meio do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que busca não apenas viabilizar o acesso de estudantes em situação de vulnerabilidade econômica, mas também assegurar sua permanência e trajetória acadêmica de forma digna (BRASIL, 2024).

Um dos desdobramentos recentes do PNAES é o Programa de Alimentação Saudável do Ensino Superior (PASES), que estabelece a necessidade de oferecer refeições seguras, equilibradas e culturalmente adequadas em Restaurantes Universitários (RUs). Esses espaços, mantidos pelas instituições federais, assumem dupla função: reduzir barreiras econômicas ao acesso à alimentação e garantir padrões nutricionais que promovam saúde e bem-estar entre estudantes (BRASIL, 2024).

Para monitorar a qualidade dos cardápios, a literatura nacional consolidou a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), proposta por Veiros e Proença (2003), amplamente utilizada em pesquisas sobre alimentação institucional. O método permite classificar cardápios a partir da frequência de ocorrência de variáveis positivas (ex.: frutas *in*



*natura*, verduras, legumes, folhosos, diversidade de cores) e variáveis críticas (ex.: frituras, doces, monotonia de cores, alimentos ricos em enxofre). Trata-se de ferramenta que associa qualidade nutricional a parâmetros sensoriais e de aceitação, tornando-se aplicável à análise de cardápios em políticas públicas.

O debate sobre qualidade não pode ser dissociado do custo das refeições. Em janeiro de 2025, levantamento jornalístico apontou forte disparidade nos valores praticados pelos RUs do país: a Universidade Federal da Paraíba (UFPB) registrou o valor mais alto (R\$ 15,01), enquanto a Universidade Federal do Piauí (UFPI) apresentou o menor preço (R\$ 0,80) (PODER 360, 2025). Esse contraste evidencia não apenas diferenças regionais de gestão, mas potenciais desigualdades no acesso a refeições nutricionalmente adequadas dentro do mesmo sistema federal.

Diante desse cenário, o presente estudo aplica a análise de correspondência como ferramenta estatística para examinar cardápios de RUs localizados nas capitais do Nordeste brasileiro, relacionando o custo das refeições e a frequência das variáveis extraídas via AQP. O objetivo é identificar padrões de associação entre subsídio econômico e qualidade nutricional, destacando implicações para políticas de assistência estudantil e segurança alimentar em ambientes institucionais.

## Objetivos

Este estudo teve como objetivo analisar a relação entre o custo das refeições oferecidas pelos Restaurantes Universitários das capitais nordestinas e a qualidade nutricional dos cardápios disponibilizados aos estudantes.

## Métodos/Metodologia

O estudo incluiu Restaurantes Universitários (RUs) vinculados às Universidades Federais localizadas nas capitais de Fortaleza (CE), São Luís (MA), João Pessoa (PB), Recife (PE), Natal (RN), Teresina (PI) e Aracaju (SE). As instituições que não disponibilizaram cardápios no período de coleta foram excluídas da análise.

A coleta de dados abrangeu exclusivamente os almoços servidos no período de 18 a 22 de agosto de 2025. As informações foram obtidas por meio dos sites oficiais e canais institucionais das universidades, garantindo rastreabilidade e confiabilidade. Foram

sistemizadas as seguintes variáveis: unidade federativa, capital, universidade, modalidade de gestão (terceirizada ou mista), valores das refeições para diferentes categorias de estudantes (graduação e pós-graduação, com ou sem vulnerabilidade) e valor da refeição para visitantes.

A qualidade nutricional dos cardápios foi avaliada segundo a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), conforme Veiros e Proença (2003) e atualizações metodológicas recentes (ARAÚJO et al., 2023). O método consiste em classificar variáveis de acordo com sua contribuição positiva ou negativa para a qualidade alimentar: Variáveis positivas (diversidade): presença de frutas *in natura*, presença de verduras/legumes como ingredientes principais e presença de folhosos crus. Variáveis negativas (risco): monotonia de cores (repetição de preparações com cor predominante semelhante), presença de alimentos ricos em enxofre (como repolho, brócolis, couve-flor, cebola e alho), doces, frituras, combinação de doces e frituras no mesmo dia e carnes vermelhas com teor de lipídios superior a 50% do valor energético da porção.

O feijão não foi incluído no critério de alimentos ricos em enxofre por integrar o padrão alimentar brasileiro e ser recomendado para consumo diário pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

Os dados foram organizados em planilha eletrônica e submetidos à análise de correspondência simples, técnica estatística multivariada que permite representar simultaneamente as universidades e as variáveis categorizadas em um espaço fatorial bidimensional. Essa abordagem possibilitou identificar padrões de associação entre custo das refeições e qualidade nutricional dos cardápios.

## Resultados/Discussão

A [análise de correspondência](#) aplicada aos cardápios dos Restaurantes Universitários (RUs) das capitais nordestinas revelou dois eixos principais, que explicaram aproximadamente 80% da variabilidade entre as instituições e as variáveis avaliadas.

O primeiro eixo (Dim 1 = 50,51%) separou os cardápios associados a variáveis de risco — notadamente a presença de doces, frituras e a oferta síncrona de doces+frituras — daqueles mais próximos ao pólo inverso, marcado por menor monotonia de cores e custos reduzidos para visitantes. Nesse gradiente, a UFC e a UFPB se destacaram pela associação



direta a variáveis de risco nutricional, sugerindo cardápios com maior exposição a preparações de baixo valor nutricional. Por outro lado, UFPE e UFS ocuparam posição intermediária, indicando perfis mais equilibrados.

O segundo eixo (Dim 2 = 29,11%) contrapôs variáveis de diversidade alimentar — como a frequência de frutas *in natura*, verduras/legumes e folhosos crus — às variáveis de risco sensorial, representadas pela monotonia cromática e pela maior presença de alimentos ricos em enxofre. A UFPI posicionou-se de forma destacada no polo da diversidade, refletindo cardápios mais variados e alinhados a recomendações nacionais e internacionais de alimentação saudável. Em contraste, a UFMA apresentou proximidade às variáveis negativas, indicando cardápios mais monótonos e ricos em preparações sulfuradas.

A UFRN, por sua vez, ocupou posição central, sugerindo equilíbrio relativo entre variáveis positivas e negativas, sem alinhamento forte a nenhum dos pólos. Esse resultado, quando interpretado em conjunto, sugere que universidades sob gestão mista (UFPI e UFRN) tendem a apresentar maior estabilidade nutricional e sensorial em seus cardápios, enquanto aquelas sob gestão terceirizada exibem maior variabilidade, com alguns casos associados a riscos nutricionais mais acentuados.

Do ponto de vista das políticas públicas, os resultados reforçam que o subsídio econômico por si só não assegura qualidade nutricional. O contraste entre UFPB — com refeições de maior custo e associadas a doces e frituras — e UFPI — com menor custo e forte presença de diversidade — ilustra que preço e qualidade não caminham necessariamente juntos. Esse achado está em consonância com diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) e com a agenda internacional de dietas sustentáveis e saudáveis proposta pela *EAT–Lancet Commission* (Willett et al., 2019).

Dessa forma, os resultados demonstram a relevância de incorporar indicadores qualitativos padronizados, como os derivados da AQP, no monitoramento das políticas de assistência estudantil. Essa estratégia permitiria garantir que os RUs não apenas promovam o acesso econômico, mas também contribuam para a formação de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes universitários.

### Considerações Finais/Conclusão

A análise de correspondência aplicada aos cardápios dos Restaurantes Universitários (RUs) das capitais nordestinas demonstrou que o acesso econômico viabilizado pelo subsídio público não garante, por si só, a qualidade nutricional das refeições ofertadas. As universidades sob gestão mista (UFPI e UFRN) se mostraram mais próximas de variáveis de diversidade alimentar, indicando cardápios com maior equilíbrio nutricional. Por outro lado, instituições sob gestão terceirizada revelaram maior variabilidade, com algumas associadas a fatores de risco, como doces, frituras, monotonia de cores e alimentos ricos em enxofre.

Esses resultados sugerem que o modelo de gestão influencia diretamente a qualidade dos cardápios, ainda que outros fatores institucionais possam interagir nesse processo. O contraste observado entre UFPI (baixo custo e alta diversidade) e UFPB (alto custo e associação a doces/frituras) evidencia que não existe relação direta entre preço da refeição e qualidade nutricional, reforçando a necessidade de instrumentos objetivos de monitoramento.

O uso da AQPC como ferramenta de avaliação mostrou-se adequado para identificar padrões de diversidade e risco nos cardápios, e sua aplicação sistemática pode contribuir para padronizar indicadores de qualidade entre instituições, permitindo comparações interinstitucionais mais robustas.

Do ponto de vista de política pública, os achados indicam que a assistência estudantil deve incorporar metas qualitativas, além do subsídio econômico, de modo a assegurar refeições que atendam aos princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) e às recomendações internacionais de dietas sustentáveis e saudáveis (Willett et al., 2019).

Em síntese, o estudo reforça a importância de uma abordagem integrada entre custo, gestão e qualidade nutricional, destacando que os RUs são não apenas instrumentos de permanência estudantil, mas também ambientes estratégicos para a promoção de saúde e para a consolidação de políticas de segurança alimentar no ensino superior brasileiro.



### **Referências:**

BRASIL. Lei nº 14.914, de 11 de julho de 2024. Institui a Política Nacional de Assistência Estudantil – PNAES. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

PODER 360. UFPB tem RU mais caro do Brasil; UFPI, o mais barato. Publicado em 20 jan. 2025. Disponível em: <https://www.poder360.com.br>. Acesso em: 5 set. 2025.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Avaliação qualitativa de preparações do cardápio: um instrumento de educação nutricional aplicado a restaurantes institucionais. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 1, p. 59-71, jan./mar. 2003.

WILLETT, W. et al. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, London, v. 393, n. 10170, p. 447–492, 2019.

**Palavras-Chave:** Alimentação Universitária; Desigualdade Alimentar; Qualidade Nutricional de Cardápios.

**Fonte(s) de financiamento/apoio:** Trabalho sem financiamento/apoio

**Conflito de interesses:** Não há conflito de interesse a declarar.