TENDÊNCIA TEMPORAL DA DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS NA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (2015- 2024)

MATTOS, Cecília
Graduanda do curso de gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro
Bolsista PIBIC-UFRJ
ceciliamattos17938@gmail.com

SANTIAGO, Gabriella de Freitas
Graduanda do curso de gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro
Bolsista CNPQ
gabriellafs025@gmail.com

PASSOS, Maria Eliza Assis dos
Professora do curso de gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro
elizapassos@nutricao.ufrj.br

TAVARES, Letícia Ferreira
Professora do curso de gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro
leticiatavares@nutricao.ufrj.br

O ambiente alimentar universitário influencia diretamente os hábitos alimentares da comunidade acadêmica, sendo crucial para a promoção de uma alimentação saudável. Considerando que os frequentadores da universidade permanecem por longos períodos nesse espaço, suas escolhas alimentares tendem a ser condicionadas aos alimentos disponíveis, o que contribui para a formação e manutenção de hábitos alimentares. A crescente disponibilidade de alimentos ultraprocessados nesses espaços tem sido associada a padrões alimentares menos saudáveis (Batista *et al.*, 2023).

O Brasil registrou que cerca de 23% da alimentação de seus cidadãos é de alimentos ultraprocessados, um aumento de 13% em quatro décadas, entretanto observa-se que este aumento tem sido observado em diversos países sendo uma tendência mundial (Monteiro *et al.*, 2025). Estudos evidenciam a relação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o risco de obesidade, de doenças crônicas não transmissíveis e até de morte (Louzada *et al.*, 2023).

Diante do exposto, observa-se que a tendência mundial de aumento de consumo de ultraprocessados reflete também no ambiente alimentar universitário diretamente. As

características dos ambientes alimentares universitários desencorajam uma alimentação saudável e/ou estimulam práticas alimentares não saudáveis (Tavares *et al.*, 2021). Nesse contexto, modificar e/ou realizar diferentes intervenções sobre esse ambiente pode contribuir para a promoção de hábitos alimentares mais saudáveis (Lowe *et al.*, 2010).

O objetivo desta pesquisa é avaliar a disponibilidade de alimentos e aplicar indicadores de saudabilidade do ambiente alimentar no campus Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) no período de 2015 a 2024.

A população de estudo foi composta por um censo dos estabelecimentos permissionários de alimentação do campus nos anos de 2015, 2017, 2019, 2022 e 2024. A presente pesquisa faz parte do projeto maior intitulado Ambiente alimentar universitário: Universidade Federal do Rio de Janeiro que desenvolveu o sistema de monitoramento do ambiente alimentar universitário no campus Cidade Universitária da UFRJ. A realização de inquéritos regulares a cada dois anos é necessária para que possamos implementar ações específicas de intervenção para promoção de um ambiente alimentar saudável na universidade. Este subsídio se dará por meio da caracterização do ambiente alimentar universitário com estimativa da magnitude e distribuição de indicadores capazes de aferir a qualidade do ambiente, bem como do acompanhamento da tendência temporal destas características. A realização dos inquéritos foi aprovada pelo Comitê de Ética (CAAE 49988015.6.0000.5259; CAAE: 63579717.8.0000.5257; CAAE 26522519.4.0000.5257).

O instrumento de coleta de dados foi um questionário que teve sua confiabilidade e sua validade avaliadas (Franco *et al*., 2022). Utilizando a metodologia proposta por Tavares e colaboradores (2021), os estabelecimentos foram agrupados com base nos tipos de alimentos mais frequentemente vendidos e de acordo com a extensão e o propósito do processamento industrial. Os alimentos disponíveis nos locais foram classificados em: “alimentos in natura, minimamente processados ou processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos” (AIMPP) e “alimentos ultraprocessados e preparações culinárias contendo estes alimentos” (AUPP). Os estabelecimentos foram divididos em três grupos de acordo com o predomínio de alimentos: tipo 1, com predomínio de AIMPP, seriam restaurantes à la carte, prato feito, buffet livre e rodízio; tipo 2, estabelecimentos mistos ou seja não há predomínio de disponibilidade de AIMPP ou de AUPP, como por exemplo lanchonetes e cafeterias com venda de refeições; e por fim o tipo 3, com predomínio de AUPP, sendo lanchonetes e

cafeterias sem venda de refeições, bombonieres e bares. Além disso, foram aplicados quatro indicadores relacionados à disponibilidade de AIMPP e AUPP (Tavares *et al.*, 2021).

Como resultado do monitoramento do ambiente alimentar da UFRJ ao longo dos anos, foram avaliados no 1º, 2º, 3º, 4º e 5º inquéritos, respectivamente, 52, 58, 71, 65 e 65 estabelecimentos. Nos três primeiros inquéritos realizados houve maior proporção de estabelecimentos mistos (tipo 2), seguido pelos que oferecem mais AUPP (tipo 3). Já nos últimos dois inquéritos, observou-se um aumento no número dos estabelecimentos do tipo 3. Com relação a frequência de disponibilidade dos alimentos, em todos os anos os estabelecimentos disponibilizaram, para comercialização, aproximadamente 40% dos AIMPP investigados e mais de 60% dos AUPP investigados.

O indicador Razão AUPP/AIMPP, consiste em uma divisão entre a quantidade de AUPP e AIMPP disponível, se o resultado dessa divisão for maior que 1 o número de AUPP é maior que o de AIMPP. Se o resultado for igual a 1 o número de AUPP e AIMPP é igual, e caso seja menor que 1 o número de AIMPP é maior que o de AUPP. De acordo com este indicador, o número de itens AUPP comercializados nos inquéritos de 2017 à 2024 é, pelo menos, 100% maior do que o número de itens AIMPP.

O Índice de Saudabilidade, um escore síntese que pontua a disponibilidade de AIMPP e a não disponibilidade de AUPP, foi próximo de 40 nos cinco inquéritos (quanto mais próximo de 100, maior a saudabilidade do local).

Os resultados foram todos expressos em um *factsheet* (documento curto e objetivo que reúne as principais informações da pesquisa, de forma clara, visual e de fácil consulta), que é atualizado a cada inquérito realizado. O material está disponível em: factsheet 2025.

Os resultados evidenciam que o ambiente alimentar do campus Cidade Universitária da UFRJ manteve, ao longo do período analisado, um padrão caracterizado pela predominância de alimentos ultraprocessados em relação aos alimentos in natura, minimamente processados ou preparações culinárias, refletindo uma tendência observada em âmbito nacional e internacional. A estabilidade dos indicadores de saudabilidade, associada ao aumento da proporção de estabelecimentos com predomínio de AUPP, reforça a necessidade de monitoramento contínuo do ambiente alimentar universitário.

Palavras-chave: disponibilidade alimento; universidade; ambiente; monitoramento; gastronomia.

Agradecimentos e apoios:
Os autores agradecem ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e à Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) pelo apoio concedido por meio de bolsas de iniciação científica.

REFERÊNCIAS

BATISTA, C. de A.; PEREIRA, A. da S.; DIAS, J. F.; SANTOS, C. R. B.; AQUINO, L. A. de; LEÃO, L. S. C. de S.; FRANCO, A. da S. Caracterização do ambiente alimentar de uma universidade pública do estado do Rio de Janeiro. **Cadernos Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 31, n. 1, e31010492, 2023. Disponível em: https://doi.org/10.1590/1414-462X202331010492. Acesso em: 31 dez. 2025.

FRANCO, A. da S.; CANELLA, D. S.; TAVARES, L.; PEREIRA, A. da S.; BARBOSA, R. M. S.; OLIVEIRA JUNIOR, G. I. de; BOCCA, C. R.; CASTRO, I. R. R. Validade de conteúdo e confiabilidade de instrumento de avaliação do ambiente alimentar universitário. **Ciência & Saúde Coletiva** [recurso eletrônico], out. 2021. Disponível em: http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/validade-de-conteudo-e-confiabilidade-de-instrumento-de-avaliacao-do-ambiente-alimentar-universitario/18199. Acesso em: 31 dez. 2025.

LOUZADA, M. L. da C.; CRUZ, G. L. da; SILVA, K. A. A. N.; GRASSI, A. G. F.; ANDRADE, G. C.; RAUBER, F.; LEVY, R. B.; MONTEIRO, C. A. Consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil: distribuição e evolução temporal 2008–2018. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 57, n. 1, p. 12, 2023. Disponível em: https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2023057004744. Acesso em: 31 dez. 2025.

MONTEIRO, C. A.; LOUZADA, M. L. C.; STEELE-MARTINEZ, E.; CANNON, G.; ANDRADE, G. C.; BAKER, P.; BES-RASTROLLO, M.; BONACCIO, M.; GEARHARDT, A. N.; KHANDPUR, N.; KOLBY, M.; LEVY, R. B.; MACHADO, P. P.; MOUBARAC, J.-C.; REZENDE, L. F. M.; RIVERA, J. A.; SCRINIS, G.; SROUR, B.; SWINBURN, B.;

TOUVIER, M. Ultra-processed foods and human health: the main thesis and the evidence. **The Lancet**, Londres, v. 406, 6 dez. 2025. Disponível em: https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(25)01565-X/abstract?rss=yes. Acesso em: 07 dez. 2026.

TAVARES, L. F.; PEREZ, P. M. P.; PASSOS, M. E. A. dos; et al. Development and application of healthiness indicators for commercial establishments that sell foods for immediate consumption. **Foods, Basel**, v. 10, n. 6, p. 1434, 2021. Disponível em: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34205645/. Acesso em: 31 dez. 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ). 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. **Boletim de Serviço Eletrônico da UFRJ**, Rio de Janeiro, 20 jun. 2023. Disponível em: https://siarq.ufrj.br/wp-content/uploads/2023/06/compilado-semanal-BUFRJ-17-2023.pdf. Acesso em: 31 dez. 2025.