



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA

CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

FATORES DE PROTEÇÃO, RISCO E PERFIL DA DIETA EM CARDÁPIOS DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DE CAPITALS BRASILEIRAS

¹SANTOS, A.F.; ²CAMARGOS, M.H.F.; ³ARAUJO, J.F.O.B.; ⁴RODRIGUES, J.B.S.;
⁵ASSIS, M.L.C.; ⁶ALMEIDA, J.J.L.G.; ⁷RODRIGUES, N.P.A.

¹Universidade Federal da Paraíba, afs2@academico.ufpb.br

²Universidade Federal da Paraíba, mateus.franca3@academico.ufpb.br

³Universidade Federal da Paraíba, joao.fabricio@academico.ufpb.br

⁴Universidade Federal da Paraíba, jbsnutri@gmail.com

⁵Universidade Federal da Paraíba, milenaluanac@gmail.com

⁶Universidade Federal da Paraíba, jacienyjanne2009@hotmail.com

⁷Universidade Federal da Paraíba, noadia@ctdr.ufpb.br

A análise de cardápios permite compreender a organização da oferta alimentar e os padrões alimentares por ela representados, considerando a diversidade e a combinação de grupos de alimentos e sua relação com a alimentação saudável. Nesse contexto, indicadores qualitativos possibilitam analisar a oferta alimentar a partir da classificação dos alimentos em grupos definidos. Este estudo teve como objetivo caracterizar a oferta alimentar representada por cardápios de Restaurantes Universitários de capitais brasileiras. Trata-se de estudo documental, com análise de cardápios da refeição almoço obtidos por meio de plataforma oficial de acesso à informação pública, referentes ao mês de setembro de 2025. Foram analisados cardápios de Restaurantes Universitários localizados em capitais das cinco regiões brasileiras, com representatividade superior a 50% das capitais. A análise foi mensurada por indicador de diversidade alimentar mínima, derivado de instrumento padronizado de avaliação da qualidade da dieta, considerando a presença de grupos alimentares ao longo do dia. A partir dessa classificação, foram estimados indicadores relacionados a fatores de proteção, fatores de risco e perfil da dieta, permitindo a caracterização da oferta de refeições. Observou-se predominância de diversidade alimentar adequada (50,0%) e baixa diversidade (44,4%), com ocorrência reduzida de alta diversidade (5,6%). Em relação aos fatores de proteção, verificou-se predominância de proteção moderada (66,7%), enquanto 33,3% dos cardápios apresentaram baixa proteção. Todos os cardápios foram classificados como de baixo risco para doenças crônicas não transmissíveis (100%). Quanto ao perfil da dieta, observou-se predominância de perfil intermediário (50,0%), seguido de perfil saudável (33,3%) e desfavorável (16,7%). Os resultados indicam que a ausência de alimentos de risco não garante perfis alimentares protetores, evidenciando a necessidade de ampliar a diversidade de grupos de alimentos na oferta de refeições, com inclusão de alimentos da sociobiodiversidade, reconhecidos por seu potencial na promoção da alimentação saudável.

Palavras-chave: Padrão alimentar; Segurança alimentar e nutricional; Serviços de alimentação coletiva