



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA

CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

ANÁLISE QUALITATIVA DA DIVERSIDADE ALIMENTAR EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

¹CAMARGOS, M.H.F.; ²ARAUJO, J.F.; ³SANTOS, A.F.; ⁴RODRIGUES, N.P.A

¹Universidade Federal da Paraíba, mateus.franca3@academico.ufpb.br

²Universidade Federal da Paraíba, joao.fabricio@academico.ufpb.br

³Universidade Federal da Paraíba, afs2@academico.ufpb.br

⁴Universidade Federal da Paraíba, noadia@ctdr.ufpb.br

A diversidade alimentar, entendida como a variedade de grupos de alimentos ofertados, é um indicador da qualidade dietética e da estrutura dos sistemas alimentares. Este estudo avaliou a diversidade alimentar de cardápios dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal da Paraíba, considerando cinco dias consecutivos, com análise do conjunto diário das refeições (desjejum, almoço e jantar) em quatro unidades (Areia, Bananeiras, João Pessoa e Rio Tinto). Trata-se de estudo documental, com análise de cardápios obtidos por meio de plataforma oficial de acesso à informação pública. A diversidade 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. Observou-se predominância de diversidade adequada e alta em todas as unidades. Areia e Rio Tinto apresentaram maior frequência de dias com alta diversidade (60%) e adequada (40%), sem ocorrência de baixa diversidade. João Pessoa apresentou predominância de diversidade adequada (80%), com ocorrência de alta diversidade (20%) e ausência de baixa diversidade. Bananeiras apresentou predominância de diversidade adequada (60%), com ocorrência de baixa diversidade (40%) e ausência de alta diversidade. A base alimentar manteve-se estável, estruturada por cereais e leguminosas no almoço e jantar, enquanto o desjejum apresentou padrão distinto, baseado em cereais, frutas e preparações lácteas. A variação concentrou-se nas preparações proteicas e acompanhamentos, com presença de aves em 80% dos dias, carnes em 45% e ovos em 25%, associados ao desjejum. Raízes e tubérculos estiveram presentes em 55% dos dias, sem ocorrência de peixes. Os resultados indicam diversidade alimentar adequada, porém insuficiente para inferir adequação nutricional. Recomenda-se que estudos futuros incorporem análises quantitativas da composição nutricional e avaliação do consumo alimentar dos usuários.

Palavras-chave: Diversidade alimentar; Restaurantes universitários; Alimentação saudável