

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**  
**LUIS FELIPE BESSA FERNANDES**

**MONITORAMENTO E PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR DA**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**

Rio de Janeiro  
2018

LUIS FELIPE BESSA FERNANDES

**MONITORAMENTO E PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR DA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Profa. Dra. Letícia Ferreira Tavares.

Coorientadora: Profa. Dra. Maria Eliza Assis dos Passos.

Rio de Janeiro

2018

LUIS FELIPE BESSA FERNANDES

**MONITORAMENTO E PERCEÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR DA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Profa. Dra. Letícia Ferreira Tavares.

Coorientadora: Profa. Dra. Maria Eliza Assis dos Passos.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Profa. Dra. Letícia Ferreira Tavares  
Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ

---

Profa. Dra. Cristiane Mesquita da Silva Gorgônio  
Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ

---

Profa. Me. Tânia Muzy da Silva  
Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ

FF363m

Fernandes, Luis Felipe Bessa  
MONITORAMENTO E PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR  
DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO / Luis  
Felipe Bessa Fernandes. -- Rio de Janeiro, 2018.  
43 f.

Orientador: Letícia Ferreira Tavares.  
Coorientador: Maria Eliza Assis dos Passos.  
Trabalho de conclusão de curso (graduação) -  
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto  
de Nutrição Josué de Castro, Bacharel em  
Gastronomia, 2018.

1. ambiente alimentar. 2. universidade. 3.  
caracterização. 4. percepção. I. Tavares, Letícia  
Ferreira, orient. II. Passos, Maria Eliza Assis  
dos, coorient. III. Título.

## **AGRADECIMENTOS**

Gostaria de agradecer primeiramente a minha mãe, Simone, que desde cedo incentivou meus estudos, sempre batalhou pela minha educação e deu toda a base para quem eu sou hoje. Gostaria de dedicar esse trabalho e toda a minha formação a ela que sonhava em ver os filhos formados na faculdade.

Gostaria de agradecer a minha madrinha, Aurinda, que me deu muito apoio e sustento durante a minha faculdade e toda minha vida.

Gostaria de agradecer ao meu pai, Paulo, que mesmo no início não concordando com o curso que escolhi, depois aceitou e me incentiva no caminho que estou traçando.

Gostaria de agradecer as professoras Letícia e Eliza que me orientaram e puxaram minha orelha para que eu conseguisse terminar esse trabalho. Também agradeço a professora Mara por toda ajuda que me deu. Sou grato às três pelo conhecimento e ensinamento que me foi passado durante os 2 anos de projeto.

Gostaria de agradecer minha companheira, namorada e melhor amiga, Lívia que ao longo desses 4 anos foi uma excelente pessoa que me proporcionou momentos excelentes em minha vida dentro e fora da faculdade e que me ajudou e incentivou muito para que eu pudesse concluir meu trabalho de conclusão.

Gostaria de agradecer meus amigos jovens: Alessandro, André, Arthur, Bruno, Guilherme, João, Lucas, Pedro, Rafael pelo empurrãozinho pra que eu pudesse entrar na faculdade, por toda nossa amizade que já tem mais de 10 anos, por todas as cervejas e churrascos que compartilhamos e todas as alegrias que compartilhamos.

Gostaria de agradecer aos meus amigos Camila, Fefe, Marti e Tiago pelos 4 anos que estudamos juntos, por tudo que me ensinaram, pelos momentos hilários no Mangue, pelas aulas práticas na qual dividimos bancada. Não poderia ter passado minha faculdade ao lado de pessoas melhores.

Agradeço a UFRJ pela oportunidade de ser bolsista no Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) no período de 2016 a 2018.

## RESUMO

FERNANDES, Luis Felipe Bessa. **MONITORAMENTO E PERCEÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO.**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) – Curso de Graduação em Gastronomia, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.

As relações entre os indivíduos e o ambiente têm sido foco de estudos uma vez que os espaços onde são comercializados alimentos podem ser influenciadores das escolhas e comportamentos alimentares. Nessa perspectiva, evidencia-se o ambiente universitário como estratégico, por influenciar as práticas alimentares da comunidade acadêmica. Este trabalho tem como objetivo conhecer a dinâmica do ambiente alimentar da Universidade Federal do Rio de Janeiro, campus Cidade Universitária. Dois inquéritos, o primeiro em 2015 e o segundo em 2017, foram realizados nos serviços de alimentação permissionários localizados no campus Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Foi utilizado um questionário validado composto por questões sobre caracterização do estabelecimento, oferta de alimentos e bebidas, entre outros temas. Foram avaliados 52 e 58 estabelecimentos, respectivamente, no primeiro e segundo inquérito. Em ambos os momentos de avaliação houve predomínio de estabelecimentos mistos (venda de lanches e refeições) seguido por lanchonete. Observou-se que os alimentos considerados saudáveis ofertados com maior frequência foram os legumes e verduras cruas, leguminosas e legumes e verduras cozidas. Já dentre os alimentos considerados não saudáveis, os molhos industrializados, sanduíches ou crepes, salgados fritos e assados e balas foram os mais disponíveis em ambos inquéritos. Foi realizado um estudo qualitativo por meio da técnica do grupo focal com a participação de docentes, discentes e técnico-administrativos para avaliar a percepção em relação ao ambiente alimentar da universidade. As principais barreiras para a promoção da alimentação saudável descritas foram: falta de estrutura de copas para consumo dos alimentos trazidos de casa, preço dos alimentos considerados saudáveis nos estabelecimentos permissionários de alimentação, fila do restaurante universitário. O ambiente alimentar universitário investigado pouco contribuiu para promoção da alimentação saudável no campus. A avaliação mais abrangente sobre o ambiente alimentar da universidade está sendo realizada para que estratégias que visem mudanças no perfil dos alimentos comercializados sejam testadas e implementadas.

Palavras-chave: ambiente alimentar; universidade; caracterização; percepção

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b>	5
<b>2 JUSTIFICATIVA</b>	7
<b>3 OBJETIVOS</b>	8
3.1 OBJETIVO GERAL	8
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	8
<b>4 REFERENCIAL TEÓRICO</b>	9
4.1 AMBIENTE ALIMENTAR	9
4.2 AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO	10
4.3 ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL	12
<b>5 MATERIAL E MÉTODOS</b>	13
5.1 CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS PERMISSONÁRIOS DE ALIMENTAÇÃO	13
5.1.1 Delineamento, população de estudo e amostra	13
5.1.2 Instrumento para coleta de dados	13
5.1.3 Coleta de dados	14
5.1.4 Variáveis e indicador avaliados	14
5.1.5 Digitação de dados	16
5.1.6 Análise de dados	16
5.2 PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO	16
5.3 ASPECTOS ÉTICOS	17
<b>6 RESULTADOS E DISCUSSÃO</b>	19
6.1 CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PERMISSONÁRIOS	19
6.2 PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR	24
<b>7 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	30
<b>Referências</b>	31
Apêndice	36
Anexos	38

## 1 INTRODUÇÃO

As pessoas sofrem influência direta dos ambientes em que estão inseridas, inclusive em relação a alimentação. Considera-se que os ambientes sociais e físicos exercem importante papel no acesso dos indivíduos a alimentos saudáveis, podendo inclusive afetar o risco de surgimento de doenças crônicas (GLANZ et al., 2007).

Segundo Swinburn e colaboradores (2013), ambiente alimentar é definido como a soma dos meios físico, econômico, político e sociocultural, possibilidades e circunstâncias que causam alguma influência nas escolhas alimentares e na nutrição das pessoas. Outros autores conceituaram ambiente alimentar, que acabam por convergir sobre o tema. Em geral, o ambiente alimentar é caracterizado por condições que influenciam o comensal, podendo promover escolhas alimentares saudáveis ou não (STORY et al., 2008; GLANZ et al, 2005; SWINBURN et al., 1999).

Segundo He e colaboradores (2012), crianças e adolescentes podem ser particularmente vulneráveis a influências sociais e ambientais, aumentando o risco de se tornarem obesas. Assim como na infância e na adolescência, os jovens adultos que estão na universidade merecem uma atenção especial com relação aos hábitos alimentares.

O ambiente alimentar nas universidades pode influenciar o comportamento alimentar, encorajando ou desencorajando um estilo de vida mais saudável. Para estudantes, o tempo gasto no ambiente educacional e o ambiente próximo podem ter um forte impacto nos hábitos alimentares (PULZ et al., 2016).

A esse respeito, Pulz (2016) declara:

Muitos pesquisadores avaliaram o ambiente alimentar em vários cenários, incluindo colégios. No entanto, há uma aparente falta de pesquisa que avalia profundamente o ambiente alimentar da universidade, principalmente no Brasil, onde não há estudos sobre o ambiente alimentar nas universidades. Os autores destacam a relevância desta avaliação devido à forte influência do ambiente alimentar da universidade sobre os hábitos alimentares dos alunos, que se transportam mais tarde para a vida. (p. 1-2).

Nos últimos anos, o ambiente universitário é visto como uma oportunidade estratégica para a promoção da alimentação saudável e da segurança alimentar e nutricional, devido ao aumento de medidas de ação afirmativa (SANTOS, 2012) que têm permitido o acesso à universidade para indivíduos que ao longo da história foram dela excluídos (SILVA, SILVA, 2012). Autores afirmam que pode haver um

incentivo a hábitos e alimentação mais saudáveis quando os universitários estão inseridos num ambiente que promova a saúde (FABIÁN et al., 2013; GIRZ et al. 2013; SILVA et al. 2011; SAELENS et al., 2007).

Embora a universidade seja um ambiente primordial para promover a alimentação saudável, seu potencial é pouco explorado no Brasil. Em 2014 foi criado o Grupo de Estudos Colaborativo em Ambiente Alimentar Universitário (CALU), um grupo de pesquisadores da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ (Instituto de Nutrição Josué de Castro e curso de nutrição de Macaé), Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO, Universidade Federal Fluminense - UFF e Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ, que, em cooperação com a University of Wollongong, da Austrália, com o propósito de contribuir para o desenvolvimento de ambientes alimentares universitários saudáveis e sustentáveis.

Segundo Menegassi (2018), o consumo de alimentos in natura e ingredientes culinários processados deu lugar ao consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil. Também Martins e colaboradores (2013) mostraram que ocorreu um crescimento considerável da presença de produtos prontos para o consumo na dieta brasileira, devido ao aumento no consumo de ultraprocessados.

Alguns estudos sobre o ambiente alimentar, como o realizado numa universidade no Rio de Janeiro por Oliveira e colaboradores (2017), mostrou que o ambiente alimentar universitário encontrado não era um facilitador para que os indivíduos nele compreendidos tivessem uma alimentação saudável. O estudo de Pulz e colaboradores (2016) em outra universidade localizada em Santa Catarina também mostrou um ambiente desfavorável para uma alimentação adequada, no qual 17% dos estabelecimentos encorajavam os consumidores a escolher opções saudáveis, entretanto, ao final do estudo foram reveladas oportunidades de melhorar a alimentação dos estudantes.

## 2 JUSTIFICATIVA

A oferta de alimentos ultraprocessados e processados é cada vez maior no mundo moderno, o que se reflete dentro das universidades, onde se vê a presença desses produtos em grande quantidade nos serviços de alimentação permissionários do campus.

Ter uma alimentação boa e adequada é importante para que se tenha saúde física e também mental, o que é importantíssimo a todos os indivíduos compreendidos no ambiente alimentar estudado neste trabalho.

O tema do trabalho foi escolhido para que houvesse uma melhor compreensão da situação do ambiente alimentar da UFRJ de uma forma mais ampla (através da caracterização dos estabelecimentos e da percepção dos consumidores) para que futuramente sejam tomadas medidas que promovam a alimentação saudável.

### **3 OBJETIVOS**

#### **3.1 OBJETIVO GERAL**

Avaliar a dinâmica do ambiente alimentar do campus Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

#### **3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Realizar o monitoramento do ambiente alimentar do campus Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- Avaliar a percepção dos usuários dos serviços de alimentação permissionários do campus Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

## 4 REFERENCIAL TEÓRICO

### 4.1 AMBIENTE ALIMENTAR

De acordo com Moore et al. (2008), há um interesse crescente em entender como os ambientes alimentares afetam a alimentação, todavia a caracterização do ambiente alimentar é um desafio. Uma possível correlação entre as características do ambiente e a dieta implicaria em esforços para prevenir a obesidade como estratégias destinadas a melhorar o acesso a alimentos saudáveis.

Vale destacar a importância de modelos teóricos de grande utilidade nos estudos de ambiente alimentar como o ANGELO (*Analysis Grid for Environments Linked to Obesity*) proposto por Swinburn, Egger e Raza (1999). Nesse modelo, os autores fazem uma divisão do ambiente alimentar em micro e macroambiente, subdividindo em quatro tipos: físico, econômico, político e cultural. (SWINBURN; EGGER; RAZA, 1999). Questões étnicas, sociais, culturais e socioeconômicas são algumas das variadas interferências no ambiente alimentar (GLANZ et al, 2005).

Glanz et al. (2005) propuseram um novo modelo, no qual dizia que o comportamento do indivíduo e de suas práticas alimentares era fruto de influências políticas, ambientais e individuais. O modelo intitulado “*Model of Community Nutrition Environments*” engloba quatro tipos de ambiente alimentar: Comunidade (*Community Nutrition Environment*), Organizações (*Organizational Nutrition Environment*), Consumidor (*Consumer Nutrition Environment*) e Informações (*Information Nutrition Environment*), sendo eles influenciados por políticas governamentais e pela indústria alimentícia.

Widener, Metcalf e Bar-Yam (2011) contam que famílias de baixa renda frequentemente enfrentam uma confluência de fatores econômicos, geográficos e sociais que limitam onde e como comprar alimentos, resultando em dietas menos nutritivas. A manutenção de uma dieta pobre em nutrientes e rica em calorias tem sido associada a uma série de problemas crônicos de saúde, incluindo obesidade, diabetes mellitus e doenças cardiovasculares e um primeiro passo para melhorar a nutrição dessa população de risco, reduzindo assim as consequências relacionadas à saúde, é melhorar o acesso a alimentos saudáveis (WIDENER; METCALF; BAR-YAM, 2011).

Hill e Peters (1998) afirmam que uma maneira pela qual o ambiente atual

promove a obesidade é por meio de oportunidades mais frequentes para o consumo de grandes quantidades de alimentos, havendo uma grande variedade de alimentos baratos e altamente palatáveis ofertados em muitos lugares.

Segundo Cummins e Macintyre (2005), tem sido sugerido que o preço e a disponibilidade de alimentos podem ser um importante fator mediador na relação entre o ambiente do bairro, a qualidade da dieta e a obesidade. Um estudo recente nos Estados Unidos descobriu que a presença de supermercados estava associada a uma menor prevalência de obesidade (MORLAND; ROUX; WING, 2006). Estudos nos Estados Unidos e no Canadá descobriram diferenças de vizinhança no preço e na disponibilidade de alimentos, com alimentos “mais saudáveis” geralmente mais caros e menos disponíveis em comunidades mais pobres do que nas mais ricas (MACDONALD; NELSON, 1991; KAUFMAN, 1997; APPARICIO; MICIC; SHEARMUR, 2004)

Ambientes alimentares locais podem influenciar a dieta e contribuir à obesidade por meio do aumento do acesso a alimentos ricos em calorias e pobres em nutrientes, à proximidade de lojas de varejo, preços e publicidade. Os bairros de minorias e alta pobreza caracterizam-se tipicamente por uma maior prevalência de lojas de conveniência ou pequenas mercearias, conhecidas como bodegas, que aumentam o acesso a esses alimentos altamente calóricos (RUFF; AKHUND; ADJOIAN, 2016).

Zenk et al. (2013) descreveram que pesquisas crescentes sugerem que o ambiente alimentar varia entre os bairros e pode influenciar os comportamentos alimentares. Embora menos consistente em outros países, minorias raciais e étnicas e populações com baixo nível socioeconômico nos Estados Unidos residem proporcionalmente em bairros com acesso onipresente a alimentos ricos em açúcar, gordura e / ou sal e poucas alternativas saudáveis.

## 4.2 AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO

A avaliação do ambiente alimentar universitário é um tema parcialmente novo e ainda pouco investigado entre pesquisadores tanto no Brasil como no resto do mundo (FRANCO, 2016). Glanz (2009) revela que ambientes como escolas, ambiente de trabalho e universidades podem exercer um papel ainda mais importante na promoção da alimentação saudável em virtude de tais ambientes

disponham de serviços de alimentação. A autora destaca que tais ambientes podem promover uma vida mais ou menos saudável para quem está inserido nele.

As refeições consumidas na universidade retratam parte importante da alimentação dos estudantes (ALI et al., 2015). Em razão disso, se estiverem inseridos num ambiente alimentar universitário saudável podem ser estimulados a obterem hábitos alimentares mais adequados e colaborar na promoção da alimentação adequada e saudável (SAELENS et al., 2007, FABIÁN et al., 2013; SILVA et al. 2011; GIRZ et al. 2013).

Muitos pesquisadores avaliaram o ambiente alimentar em vários cenários, incluindo faculdades (SILVA et al., 2011; GIRZ et al., 2013). No entanto, há uma aparente escassez de pesquisas que avaliam profundamente o ambiente alimentar universitário, principalmente no Brasil. Silva et al. (2011) e Girz et al. (2013) destacaram a relevância desta avaliação devido à forte influência do ambiente alimentar da universidade sobre os hábitos alimentares dos estudantes, que se prolongam mais tarde na vida.

Perez et al. (2016) realizaram um estudo em uma universidade estadual do Rio de Janeiro e identificou que o ambiente universitário é um espaço que merece atenção, uma vez que hábitos alimentares obtidos pelos estudantes continuam na fase adulta, representando uma oportunidade propícia para a promoção da alimentação saudável.

Pulz et al. (2016) estudaram o ambiente alimentar de uma universidade federal em Santa Catarina e afirmam que para os alunos, o tempo gasto na escola, o ambiente educacional e o ambiente próximo podem ter um forte impacto nos hábitos alimentares. Pesquisas realizadas nos Estados Unidos descobriram que os ambientes disponíveis para a alimentação universitária limitam a oportunidade dos alunos fazerem escolhas alimentares mais saudáveis (PULZ et al., 2016).

Cardozo et al. (2017) em um estudo realizado em uma universidade da cidade do Rio de Janeiro afirmaram que, ao entrar na universidade muitos estudantes acabam tendo a necessidade e responsabilidade às próprias demandas alimentares. A falta de costume para zelar da sua própria alimentação, junto ao estilo de vida na maioria das vezes corrido, as questões culturais, socioeconômicas e psicológicas, além de toda a conjuntura acadêmica, podem favorecer escolhas alimentares não saudáveis. O próprio espaço físico, em muitos casos, não propicia um ambiente alimentar universitário favorável ao consumo de produtos considerados mais

adequados para que se obtenha uma alimentação saudável.

### 4.3 ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Existe uma tendência de crescimento no consumo de comida fora de casa e por conta disso é importante que haja intervenções nutricionais tanto na disponibilidade de produtos alimentícios como numa orientação à população para que tenham escolhas saudáveis na hora de se alimentar (CALVO, 2011).

O “Guia Alimentar Para a População Brasileira” (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014) expõe recomendações para a promoção da alimentação saudável e adequada, que visa reduzir os riscos de doenças crônicas relacionadas à má alimentação, desnutrição e deficiência nutricional. No guia é descrito que adotar uma alimentação saudável não é apenas uma escolha individual, pois há muitos fatores (físicos, econômicos, políticos, culturais ou sociais) que influenciam o indivíduo. Dentre as recomendações sugere-se o aumento do consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados e redução do consumo de alimentos processados e ultraprocessados. No mesmo documento há sugestões de alimentação de acordo com a região do país, de forma que todos possam se alimentar de forma saudável com o que há de disponível no cotidiano.

Monteiro et al. (2011) descreveram que no Brasil entre 1987 e 2003, o consumo em casa de alimentos *in natura* e minimamente processados foi substituído pelo consumo de alimentos ultraprocessados. Martins et al. (2013) destacaram que ocorreu crescimento considerável da presença de ultraprocessados na dieta brasileira. Louzada et al. (2015) mostraram o padrão alimentar do brasileiro em relação ao consumo de alimentos de acordo com o grau de processamento, que foi de 69,5% alimentos *in natura* ou minimamente processados, 9% alimentos processados e 21,5% de alimentos ultraprocessados. Essa tendência ressalta a grande influência dos alimentos ultraprocessados na epidemia de obesidade no Brasil (LOUZADA et al. 2015).

## 5 MATERIAL E MÉTODOS

Este trabalho é um recorte de um projeto de pesquisa maior intitulado “AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO” que tem duas vertentes, sendo a primeira, um levantamento de dados que servirá de base para o desenvolvimento de um sistema de monitoramento do ambiente alimentar universitário e a segunda, que aborda a percepção de alunos e servidores sobre o ambiente alimentar universitário por meio da ferramenta de grupo focal.

Para caracterização do ambiente alimentar universitário dois tipos de estudo foram realizados. O primeiro teve como objetivo caracterizar os serviços permissionários de alimentação da Universidade Federal do Rio de Janeiro, campus Cidade Universitária, por meio de visita aos estabelecimentos para aplicação de um questionário. O segundo teve como objetivo avaliar a percepção dos discentes, docentes e servidores técnico-administrativos usuários dos serviços de alimentação da universidade sobre o ambiente alimentar.

### 5.1 CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS PERMISSIONÁRIOS DE ALIMENTAÇÃO

#### 5.1.1 Delineamento, população de estudo e amostra

Foram realizados dois estudos transversais descritivos (inquéritos realizados em 2015 e 2017) que serviram de base para criação do sistema de monitoramento do ambiente alimentar universitário. A população do estudo foi composta por todos os estabelecimentos permissionários de alimentação localizados na Universidade Federal do Rio de Janeiro, campus Cidade Universitária e a amostra por todos os serviços permissionários de alimentação que aceitaram em participar do estudo.

#### 5.1.2 Instrumento para coleta de dados

O instrumento (ANEXO 1) utilizado para coleta de dados foi desenvolvido pelo Grupo de Estudos Colaborativo em Ambiente Alimentar Universitário, o CALU, e as docentes participantes do presente projeto participaram dessa etapa (FRANCO, 2016). A construção do instrumento de coleta de dados foi realizada com base em

uma revisão da literatura sobre os principais instrumentos utilizados na avaliação do ambiente alimentar do consumidor. Os temas priorizados nesses instrumentos foram: caracterização do estabelecimento, disponibilidade dos alimentos, localização dos itens dentro dos estabelecimentos, rotulagem nutricional, incluindo alegações, propaganda, promoção e preço. Além disso, os estudos que subsidiaram a criação deste instrumento ressaltaram a importância de serem incluídas questões referentes ao acesso e à qualidade dos alimentos saudáveis, bem como de se avaliar a existência de barreiras e facilitadores para escolhas saudáveis (GLANZ et al., 2007; SAELENS et al., 2007).

### **5.1.3 Coleta de dados**

A coleta de dados foi realizada por alunos dos cursos de graduação em gastronomia e nutrição previamente treinados, que percorreram todos os serviços permissionários de alimentação da Universidade Federal do Rio de Janeiro, localizados na Cidade Universitária. As informações do primeiro inquérito foram coletadas entre os meses de novembro e dezembro de 2015 e do segundo inquérito entre os meses de outubro e dezembro de 2017.

Cabe destacar que as informações oriundas do primeiro inquérito serviram de base para o estudo de reprodutibilidade do instrumento utilizado na presente pesquisa (FRANCO, 2016). Este inquérito é considerado a linha de base para o Sistema de monitoramento do ambiente alimentar da Universidade Federal do Rio de Janeiro – campus Cidade Universitária.

O autor do presente trabalho, bolsista do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), e os dois voluntários deste projeto participaram da coleta de dados do segundo inquérito. No período de agosto a setembro de 2017 foi realizado levantamento dos estabelecimentos permissionários de alimentação em funcionamento na Cidade Universitária. Entre outubro e dezembro de 2017 foi realizada a coleta de dados.

### **5.1.4 Variáveis e indicador avaliados**

Após realização de revisão da literatura sobre o tema e reuniões dos pesquisadores com o CALU nos anos de 2016 e 2017, foram propostas as variáveis

e o indicador a serem avaliados.

- Descrição geral dos estabelecimentos estudados: Número de estabelecimentos; Tipo de estabelecimento; Proporção de estabelecimentos por categoria: restaurante a quilo, ala carte/prato feito, buffet livre/rodízio, lanchonete, bar, cafeteria, bomboniere e estabelecimento misto;
- Funcionamento: Horário de funcionamento;
- Informações disponíveis: cardápio, preço, informação nutricional;
- Oferta/disponibilização de itens específicos (ex: frutas e hortaliças; arroz integral no buffet ou cardápio; salgados fritos ou assados; sanduíches ou crepes; meia porção ou porções reduzidas de alimentos).
- Classificação dos estabelecimentos segundo grau de processamento dos alimentos predominantemente comercializados.

Para construção deste indicador, os estabelecimentos foram agrupados segundo grau de processamento dos alimentos (MONTEIRO et al, 2010) comercializados em: a) Grupo 1 - saudável: alimentos in natura, minimamente processados e preparações culinárias; b) Grupo 2 - misto: não há predominância de um tipo de alimento vendido (venda de alimentos minimamente processados e preparações culinárias e alimentos ultra processados); c) Grupo 3 - não saudável: alimentos ultraprocessados.

Quadro 1 – Classificação dos estabelecimentos permissionários de alimentação segundo grau de processamento dos alimentos predominantemente comercializados.

<b>Classificação segundo tipo de alimento predominantemente comercializado</b>	<b>Tipo de estabelecimento</b>
Grupo 1: estabelecimentos predominantemente saudáveis	- Restaurante a quilo - Restaurante à la carte/prato feito - Restaurante buffet livre/rodízio
Grupo 2: estabelecimentos predominantemente mistos	Misto (Lanchonete/cafeteria + venda de refeições a quilo ou venda de refeições a la carte/prato feito)
Grupo 3: estabelecimentos predominantemente não saudáveis	- Lanchonete - Cafeteria - Bombonière

### 5.1.5 Digitação de dados

Foi realizada dupla digitação no Microsoft Excel® pelos alunos participantes do projeto.

### 5.1.6. Análise de dados

Para caracterização dos estabelecimentos foram realizadas análises descritivas das variáveis e do indicador investigado, segundo inquéritos 1 e 2 (2015 e 2017). Foram estimadas as frequências e os intervalos de confiança de 95% (IC95%). Para a comparação entre as medidas segundo inquérito foram considerados os IC95%. As análises foram realizadas no programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 21.0.

## 5.2. PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO

O estudo qualitativo foi feito por meio de um grupo focal com o objetivo de ter conhecimento da percepção do ambiente alimentar por parte dos frequentadores: corpo docente, discente e técnicos administrativos. A participação desses indivíduos ocorreu através de convite realizado por meio de grupos da Universidade Federal do Rio de Janeiro em redes sociais. Houve a perspectiva de uma pluralidade na composição desse grupo de pessoas para que fossem obtidas percepções distintas acerca do ambiente alimentar universitário.

Tal atividade foi realizada em novembro de 2017 com a participação de seis pessoas. A realização do grupo focal adotou as orientações de Neto et al (1993) e Minayo (2007). Segundo Minayo (2007), o grupo focal valoriza a interação entre os participantes e a construção coletiva de opiniões e argumentos. Seguiu-se um roteiro (Apêndice 1) previamente definido e de acordo com o proposto por Oliveira (2015). O roteiro era composto por questões acerca dos seguintes temas: o que entendem por ambiente alimentar; como faziam a alimentação na universidade; de onde os alimentos são provenientes (alimentos trazidos de casa ou se adquiridos na universidade); dificuldades para esquentar e consumir alimentos trazidos de casa; caracterização das opções de compra de alimentos na universidade (pontos positivos e negativos); higiene; mudanças no ambiente alimentar desde que

começaram a frequentar a universidade; frequência de utilização do Restaurante Universitário; dificuldades para se alimentar no campus Cidade Universitária; sugestões de mudanças no ambiente alimentar da universidade, entre outras.

O grupo focal foi conduzido por uma das professoras do projeto. Além dela, outra professora e três alunos envolvidos com o projeto (um bolsista PIBIC e dois voluntários) tomaram nota do início das falas para apoio e guia na transcrição posterior. Os participantes consentiram a participação na pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento livre e Esclarecido (TCLE) (Apêndice 2).

As falas realizadas durante o grupo focal foram gravadas. A transcrição foi realizada pelo autor do presente trabalho. Os dados foram analisados e agrupados de acordo com os temas do roteiro utilizado.

O grupo focal foi analisado a partir do método de sumário etnográfico, que fundamenta-se nas citações textuais dos participantes do grupo, que vão assim ilustrar os achados principais da análise (IERVOLINO et al, 2001).

A metodologia para avaliação do material foi baseada em estudo similar realizado para avaliar a percepção de estudantes de nutrição sobre o ambiente alimentar universitário (OLIVEIRA, 2015). Após a transcrição e revisão do material coletado foi realizada análise segundo tema e considerando as categorias analíticas criadas (Ambiente alimentar, hábitos alimentares, opções de alimentação, frequência de consumo no Restaurante Universitário, higiene dos serviços de alimentação permissionários e sugestões de mudança no ambiente alimentar universitário existente). Foram adotados os modelos propostos por Swinburn et al (1999) e Story et al (2008), a fim de auxiliar a identificação nas falas dos participantes do grupo focal os elementos que compõe a análise sobre o ambiente alimentar universitário.

### 5.3 ASPECTOS ÉTICOS

O primeiro inquérito faz parte do projeto intitulado “Estudo de reprodutibilidade de um instrumento de avaliação do ambiente alimentar Universitário” que foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto/UERJ (CAAE 49988015.6.0000.5259)

O segundo inquérito e o estudo da percepção do ambiente alimentar fazem parte da pesquisa “Ambiente alimentar universitário: Universidade Federal do Rio de Janeiro” que foi aprovada pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Clementino

Fraga Filho (CAAE: 63579717.8.0000.5257).

## 6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para facilitar a visualização, os resultados serão apresentados separadamente: “CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PERMISSONÁRIOS” e “PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR”

### 6.1 CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PERMISSONÁRIOS

A amostra da coleta de dados realizada em 2015 foi composta por 52 estabelecimentos e a de 2017 por 58 estabelecimentos. A caracterização dos estabelecimentos está descrita na tabela 1. As diferenças encontradas entre os inquéritos não foram estatisticamente significativas. A frequência mais alta de estabelecimentos que vendem lanches e refeições rápidas pode ser explicada com o que Ortigoza (2008) afirma sobre o *fastfood* que segundo ele está muito presente no cotidiano das pessoas uma vez que atende as necessidades da vida corrida do mundo moderno, quando se necessita de um serviço com atendimento rápido. Estudo realizado no campus de uma universidade pública no sul do Brasil, obteve resultados parecidos, tendo predomínio de lanchonetes, lanches e refeições rápidas (PULZ et al., 2016).

Informações disponíveis aos comensais, como cardápio, preço e informações nutricionais também foram observadas no estudo. Os serviços de alimentação permissionários com cardápios disponíveis ao público passaram de 73% em 2015 para 71% em 2017, enquanto que a disponibilidade de preço, presente em 79% dos estabelecimentos em 2015, passou para 83% em 2017. Informações nutricionais, importantes para o processo de escolha de alimentos mais saudáveis, não foram apresentadas em nenhum local nos dois inquéritos realizados (Tabela 1). Sanches et al. (2007), em um estudo na cidade de Campinas, mostraram que 78% dos participantes da pesquisa “concordaram muito” sobre a relevância dos dados nutricionais serem disponibilizados ao público. A prática de disponibilizar as informações nutricionais é benéfica, pois permite aos consumidores terem conhecimento do que estão consumindo.

Uma pesquisa efetuada em setenta restaurantes nos Estados Unidos mostrou que somente vinte e sete estabelecimentos forneciam as informações nutricionais das refeições servidas, entretanto os clientes necessitavam requisitá-las. (SNEED;

BURKHALTER, 1991). A falta de acesso a informação nutricional foi uma barreira encontrada em alguns estudos que avaliaram essa característica (MINAKER; RAINE; CASH, 2009; RODRIGUES, 2014; PULZ et al., 2016).

Poucos estabelecimentos, cerca de ¼, permanecem abertos na parte da noite na Cidade Universitária, caracterizando-se como uma barreira a alimentação de qualidade para os comensais no campus. Oliveira (2015), em um estudo em outra faculdade do Rio de Janeiro, também constatou a mesma dificuldade para os estudantes de cursos noturnos se alimentarem, já que os estabelecimentos fechavam na parte da tarde.

Bem como o horário inadequado, foram notados outros facilitadores para uma alimentação não saudável, como a presença de guloseimas junto ao caixa em mais da metade dos estabelecimentos nos dois inquéritos.

Tabela 1: Caracterização dos serviços de alimentação permissionários. Universidade Federal do Rio de Janeiro – campus Cidade Universitária, 2015 e 2017.

Variável	2015		2017	
	%	IC	%	IC
<b>Horário de funcionamento</b>				
< 18 horas	75,0	61,7-84,7	70,7	57,9-80,8
≥ 18 horas	25,0	15,3-38,3	29,3	19,2-42,0
<b>Tipo de estabelecimento</b>				
Restaurante a quilo	7,7	3,1-18,2	8,6	3,8-18,7
Restaurante A la carte/prato feito	15,4	8,1-27,6	3,4	1,1-11,7
Restaurante Buffet/rodízio	0,0	-	3,4	1,1-11,7
Lanchonete	28,8	18,3-42,3	22,4	13,6-34,7
Misto (rest. e lanchonete)	40,4	28,1-54,0	53,4	40,8-65,8
Cafeteria	1,9	0,5-10,1	1,7	0,4-9,1
Bomboniere	5,8	2,1-15,7	6,9	2,8-16,5
<b>Observação do ambiente</b>				
Guloseimas expostas junto ao caixa	61,5	47,9-73,5	69,0	56,1-79,4
Prateleiras com de livre acesso	23,1	13,8-36,2	32,8	22,1-45,6
Geladeiras com livre acesso	11,5	5,5-23,0	17,2	9,7-29,0
<b>Informações disponíveis</b>				
Cardápio	73,1	59,7-83,2	70,7	57,9-80,8
Preço	78,8	65,9-87,7	82,8	71,0-90,3
Informação nutricional	0,0	0,0-6,7	0,0	0,0-6,1

IC: Intervalo de Confiança

Em relação à oferta de alimentos, observou-se em ambos os inquéritos que os alimentos considerados saudáveis, segundo grau de processamento (MONTEIRO et al, 2010), ofertados com mais frequência foram os legumes e verduras cruas,

leguminosas e legumes e verduras cozidas. Já dentre os alimentos considerados não saudáveis, os molhos industrializados, sanduíches ou crepes, salgados fritos e assados e balas foram os mais disponíveis (tabela 2). Destaca-se a elevada frequência de oferta dos alimentos não saudáveis quando comparada à dos alimentos saudáveis nos dois inquéritos. Louzada et al (2015), em sua pesquisa sobre alimentos ultraprocessados e o perfil nutricional no Brasil, destacaram que o consumo médio diário dos brasileiros com dez ou mais anos de idade foi de 1.866 calorias, sendo 69,5% proveniente de alimentos in natura ou minimamente processados.

Em relação a oferta de bebidas não foi observada diferença estatisticamente significativa entre os anos avaliados. As bebidas consideradas não saudáveis (MONTEIRO et al, 2010; BEZERRA et al 2013) com maior frequência de ofertada foram os refrigerantes, guaraná natural e néctar de fruta e as bebidas saudáveis mais ofertadas foram água, chá e suco de fruta natural (Tabela 2).

Pulz (2014) acredita que a falta de frutas in natura nas lanchonetes é um fator limitante ao estímulo e ingestão de frutas no ambiente universitário, ocasionando por parte dos estudantes escolhas menos saudáveis, visto que as opções mais saudáveis (*in natura*, minimamente processados) não estão tão disponíveis quanto as menos saudáveis (processados e ultraprocessados).

Tabela 2: Alimentos e bebidas comercializados pelos serviços de alimentação permissionários. Universidade Federal do Rio de Janeiro – campus Cidade Universitária, 2015 e 2017.

Variável	2015		2017	
	%	IC	%	IC
<b>Alimento saudável</b>				
Legumes e verduras cruas	73,1	59,7-83,2	62,1	49,1-73,5
Leguminosas	59,6	46,0-71,9	51,7	39,1-64,1
Legumes e verduras cozidas	55,8	42,3-68,4	43,1	31,2-55,9
Fruta fresca e salada de fruta	30,7	19,9-44,3	24,2	15,0-36,6
Molhos caseiros	24,0	14,3-37,5	10,5	5,0-21,2
Arroz integral	17,3	9,4-29,8	32,1	21,4-45,2
<b>Alimento não saudável</b>				
Molhos industrializados	92,0	81,1-96,7	81,0	69,1-89,0
Sanduíches ou crepes	73,1	59,7-83,2	55,2	42,4-67,3
Balas	69,2	55,7-80,1	70,7	57,9-80,8
Salgados fritos e assados	67,3	53,7-78,5	70,7	57,9-80,8
Bombom e chocolate	53,8	40,4-66,7	36,2	25,0-49,1
Barra de Cereal	46,2	33,3-59,6	31,0	20,6-43,9
Biscoito doce recheado	44,2	31,6-57,7	29,3	19,2-42,1
Biscoito salgado	40,4	28,1-54,0	37,9	26,5-50,9
Biscoito doce sem recheio	28,8	18,3-42,3	32,8	22,1-45,6
Biscoito integral	17,3	9,4-29,8	5,2	1,9-14,1
Cereal Matinal	1,9	0,5-10,1	10,5	5,0-21,2
<b>Bebida saudável</b>				
Água	100,0	93,3-100	96,6	88,3-98,9
Chá	86,5	74,7-93,3	84,5	73,0-91,6
Suco de fruta natural	67,3	53,7-78,5	56,9	44,1-68,8
Leite	44,2	31,6-57,7	29,3	19,2-42,1
Água de coco	25,0	15,3-38,3	20,7	12,3-32,8
Café	25,0	15,3-38,3	15,5	8,4-27,0
Água aromatizada	7,7	3,1-18,2	15,5	8,4-27,0
<b>Bebida não saudável</b>				
Refrigerante	98,1	89,9-99,5	94,8	85,9-98,1
Guaraná natural	94,2	84,3-97,9	93,1	83,5-97,2
Néctar de fruta	84,6	72,4-91,9	72,4	59,7-82,2
Refresco	36,5	24,8-50,2	48,3	35,9-60,9
Isotônico	32,7	21,5-46,3	21,1	12,5-33,4
Energético	15,4	8,1-27,6	15,5	8,4-27,0
Bebida à base de soja	15,4	8,1-27,6	3,4	1,1-11,7
Bebida alcoólica	7,7	3,1-18,2	12,1	6,0-22,9

IC: Intervalo de Confiança

Os serviços de alimentação permissionários foram classificados segundo grau de processamentos dos itens predominantemente comercializados (Tabela 3). Embora a diferença não seja estatisticamente significativa, comparando os dados de 2015 e 2017 foi possível observar a diminuição de estabelecimentos que ofereciam predominantemente opções de alimentos saudáveis, passando de 23% para 16%. Já a frequência do grupo de estabelecimentos que ofereciam todos os tipos de alimento (considerados estabelecimentos mistos), passou de 40% para 53% e os que ofereciam majoritariamente alimentos não saudáveis passou de 37% para 31%, respectivamente, entre os dois inquéritos. Leite e colaboradores (2012) relataram em um trabalho sobre a oferta de alimentos em escolas públicas em Santos, que crianças que frequentam essas escolas estão inseridas num ambiente alimentar que não promove uma alimentação adequada, onde há uma grande oferta de alimentos processados e ultraprocessados.

Tabela 3: Classificação dos serviços de alimentação permissionários segundo grau de processamentos dos itens predominantemente comercializados. Universidade Federal do Rio de Janeiro – campus Cidade Universitária, 2015 e 2017.

Estabelecimento	2015		2017	
	%	IC	%	IC
Grupo 1	23,1	13,8-36,2	15,5	8,4-27,0
Grupo 2	40,4	28,1-54,0	53,4	40,8-65,7
Grupo 3	36,5	24,8-50,2	31,0	20,6-43,9

Grupo 1: alimentos minimamente processados e preparações culinárias

Grupo 2: alimentos minimamente processados e preparações culinárias e alimentos ultra processados

Grupo 3: alimentos ultraprocessados

Em ambos os inquéritos, ao avaliar o preço dos alimentos e bebidas vendidos pelos estabelecimentos permissionários de alimentação foi identificado que os alimentos ultraprocessados, como biscoitos e refrescos eram mais baratos que alimentos minimamente processados e preparações culinárias, como salada de frutas e sucos naturais. Claro e Monteiro (2010), num estudo feito em 11 regiões áreas metropolitanas do Brasil relacionando a renda familiar com o preço e aquisição de frutas e hortaliças, constataram que a redução do preço destes produtos é um promissor instrumento de política pública capaz de aumentar a participação desses alimentos na dieta brasileira. Pulz (2014) relatou que há um comprometimento na qualidade da alimentação dos universitários pois alimentos mais saudáveis possuíam preços mais elevados em relação aos menos saudáveis, fato também

descrito em outros estudos (HORACEK et al., 2012; RODRIGUES, 2014; PULZ et al, 2016).

## 6.2 PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR

Participaram do grupo focal seis pessoas, sendo quatro do sexo feminino e dois do sexo masculino. Entre elas, um discente, um docente e quatro técnicos administrativos.

Para expor de forma mais clara as informações coletadas foi construído um quadro com as principais falas dos participantes sobre os temas abordados durante a atividade (quadro 2). É válido destacar que as opiniões e reflexões dos participantes não compreendem o que todos os frequentadores do campus pensam em relação ao ambiente alimentar.

Quadro 2 - Exemplos de comentários dos participantes do grupo focal.

Tema	Exemplos de comentários dos participantes
Ambiente Alimentar	<p>“(…) ambiente alimentar é um local onde você realiza suas refeições diárias, não sei, algo assim.”</p> <p>“É, não só o ambiente onde você se alimenta, mas também como a disponibilidade de opções <i>pra</i> se alimentar no local.”</p> <p>“A estrutura, a oferta.”</p>
Hábitos Alimentares	<p>“(…) no início tinha o costume de trazer, mas agora quase que 100% do tempo que eu passo aqui eu me alimento de coisas que tem no CCS, não que eu goste, mas por uma facilidade né, na correria do dia a dia (…)”</p> <p>“Agora eu passei a trazer de casa que eu consigo fazer uma logística bacana(…)”</p>
Opções de alimentação na Universidade	<p>“Acaba sendo opção por falta de opção né, não tem nenhuma opção que me apetece, seja opção de almoço, seja opção de lanche, é o que ela falou, se eu perco o meu almoço eu fico perdido sem saber onde comer, até no almoço não tem nenhuma opção de verdade, eu vou no que eu acho o menos pior.”</p> <p>“me alimento muito mais daqui, do CCS, ali da praça de alimentação, nos quiosques lá na frente, então eu utilizo bastante(…)”</p>
Utilização do Restaurante Universitário	<p>“Eu não frequento justamente por isso, porque não é próximo de onde eu trabalho.”</p> <p>“Pouco né, porque eu trago de casa. Mas é muito difícil eu não trazer de casa.”</p> <p>“Eu ia na época do mestrado”</p>
Higiene dos serviços permissionários de alimentação	<p>“(…) realmente essa parte de higiene seria bom dar uma fiscalizada nesse pessoal todo aí. Que eu já tive bastante problema com comida nesses quiosques, principalmente lá no CCMN (…)”</p> <p>“(…) eu lembro do período que eu vinha almoçar aqui naqueles quiosques do bloco A, tem pombo no meio onde você tá almoçando, a gente desistiu de vir pra cá por conta disso (…)”</p>
Facilitadores e barreiras para alimentação saudável	<p>“E chego muito atrasado na aula por causa do tempo de fila que é grande, as vezes evito também de comer lá por causa de justamente disso (…)”</p> <p>“(…)agora o RU tem opção vegana (…)”</p> <p>“Agora ponto positivo, é a proximidade né, assim facilidade de acesso pra mim né, não sei, é fácil, é rápido né (…)”</p>
Sugestões de mudança no ambiente alimentar universitário	<p>“(…) licitação pra todos os permissionários. A criação de regulamento, tem que ter.”</p> <p>“Eu acho que a Nutrição, Gastronomia teriam que participar da construção do edital geral da UFRJ, participar da elaboração do edital.”</p> <p>“Fiscalização.”</p>

Ao serem indagados sobre o que seria o Ambiente Alimentar, os participantes demonstraram ter noção do conceito de forma uma geral. Responderam sobre ser onde são realizadas as refeições, disponibilidade de opções de alimentação ao redor, a estrutura física e a oferta de alimentos. A seguir uma das falas sobre essa conceituação:

“É, não só o ambiente onde você se alimenta, mas também como a disponibilidade de opções pra se alimentar no local.” (Indivíduo 2, docente, Sexo M).

Podemos ver certa semelhança entre como foi definido o conceito de ambiente alimentar pelos participantes do grupo focal e como o modelo de Swinburn et al (1999), em relação ao tipo físico, uma vez que os autores pontuam que são os alimentos que estão disponíveis aos comensais em certo espaço.

Em relação aos hábitos alimentares foi relatado por alguns participantes que em algum momento tinham a rotina de trazer as refeições de casa, mas não mais pela falta de tempo e, por isso, utilizam os serviços de alimentação disponíveis no campus. Houve quem tenha falado que traz comida de casa por conseguir se organizar. Nesse contexto foram mencionadas as opções de alimentação existentes, como os serviços permissionários e o restaurante universitário.

Com base nas falas, o Restaurante Universitário para alguns é utilizado com pouca frequência por falta de tempo, mas já o aluno participante costuma dar preferência a fazer sua alimentação lá devido ao preço acessível e refeição balanceada. Pode-se observar que, apesar do RU facilitar a promoção de uma alimentação saudável, ele também possui algumas barreiras como a demora em filas, provocando atrasos aos consumidores que por muitas vezes optam por utilizar os serviços de alimentação permissionários.

Alguns trabalhos afirmam que o ambiente e a rotina são capazes de tornar a alimentação menos saudável devido ao acúmulo de atividades e planejamento de tempo mal feito (ALVES; BOOG, 2007; DUARTE; ALMEIDA; MARTINS, 2013). Segundo Feitosa et al (2010) a falta de tempo pode ser um dos motivos ou argumentos utilizados pelos universitários para não realizar uma alimentação mais saudável. A rotina dos estudantes universitários os leva a realizar lanches rápidos,

em vez de refeições mais completas e saudáveis. Isto foi observado em falas dos participantes, que relataram trocar o Restaurante Universitário pelos estabelecimentos permissionários pela falta de tempo. Estes estabelecimentos, por muitas vezes, não promovem uma alimentação saudável, conforme verificado a seguir:

“[...] como a localidade aqui é o Centro de Ciências da Saúde deveria ter um olhar sobre o que é servido aqui e algumas restrições, algumas obrigações em relação ao uso de alguns ingredientes, uso de sal, uso de açúcar ou fritura e cada quiosque tivesse uma diversidade né, é um igual ao outro, se você for olhar ali todos eles servem as mesmas coisas, então é pão de queijo, salgado, sanduíche, café, mate, refrigerante, é tudo a mesma coisa e acho que é mais... a escolha das pessoas é pela simpatia de quem tá atendendo ou a fila que tá menor, não faz muita diferença. Oferta de frutas, alimentos mais saudáveis, senão fica aquela coisa de muito faça o que eu digo, não faça o que eu faço, aqui é Centro de Ciências da Saúde, tem que dar o exemplo [...]” (Indivíduo 2, docente, Sexo M, grifo do autor).

Pulz (2014), em um estudo na Universidade Federal de Santa Catarina, observou um ambiente alimentar diferente do relatado no comentário acima, onde pôde observar vasta oferta de alimentos e bebidas saudáveis. Fato não encontrado em outro estudo sobre determinantes do consumo de alimentos processados e ultraprocessados por estudantes da Universidade de Brasília, onde 83,5% dos que responderam de forma correta o conceito de alimentos ultraprocessados, acreditavam que a universidade não apresentava boas opções de lanches saudáveis. A mesma opinião foi exposta por 28,8% dos estudantes que consumiam frequentemente os alimentos prontos para consumo na universidade (CORREIA, 2016).

Ao serem indagados se haviam pontos positivos no ambiente alimentar universitário da Cidade Universitária, embora algumas colocações tenham sido negativas, também foram observadas respostas positivas sobre a mudança desse ambiente ao longo de anos por consumidores mais antigos:

“[...] Então assim, da década de 80 até agora aumentou a oferta,

todos os lugares você praticamente tem alguma coisa de comida. Agora assim, voltando pro que eu falei, isso poderia ter sido feito nos conformes, além de ter quantidade de permissionários, os restaurantes a quilo, a gente sabe que isso demanda um investimento muito alto né, não é que nem antigamente” (Indivíduo 3, técnico administrativo, Sexo F).

Em relação aos aspectos negativos, foram observados os seguintes comentários:

“Eu ia completar, um ponto negativo. Existe um restaurante no campus que é reconhecido pelos alunos do local que é ruim pela qualidade, todo mundo sabe, todo mundo um conta pro outro pra não ir comer lá e o restaurante continua funcionando. Então assim, é uma coisa ruim isso né porque como vai, quem vai tirar ou quem vai cobrar que a forma de processar os alimentos seja modificada e se tem uma oferta melhor porque é sempre assim, ah eu já comi lá e sei que é ruim. [...] realmente há necessidade de ter um melhoramento e ter um controle, tem que ter algum, a UFRJ ela tem que ter um sistema de cobrar dos permissionários” (Indivíduo 1, técnico administrativo, Sexo F).

“Pontos negativos, eu acho, assim, eu vou falar da qualidade da refeição que é o que me vem mais a cabeça. Eu acho, sinto que, sempre que eu consumo aqui, nunca tem, a comida nunca te passa uma questão de natural, é muito condimentada, muito pesada. De qualquer local que eu me alimento aqui, pelo menos dentro do CCS, a refeição principal que é o almoço, nunca sinto uma sensação de um, eu nunca sinto um alimento muito natural assim, sempre sinto essa coisa bem carregada, condimentada, eu nunca me sinto bem. Geralmente eu sempre me sinto mal e continuo me alimentando, enfim, mas (risos) sempre dá aquela sensação de peso né, assim de estufamento [...]” (Indivíduo 5, técnico administrativo, Sexo F).

Algumas barreiras para a promoção da alimentação saudável foram descritas como: falta de estrutura de copas para consumo dos alimentos trazidos de casa e o preço alto dos alimentos considerados saudáveis nos estabelecimentos permissionários de alimentação. Estudo de Oliveira (2015), sobre a percepção de alunos do ambiente alimentar em uma faculdade localizada no Rio de Janeiro,

obteve resultado parecido, já que relatou-se que os estudantes não possuíam local para realizar a refeição trazida de casa e por isso improvisavam na sala de estudos, gerando reclamações, assim como houveram falas reclamando de preços elevados dos alimentos.

Por fim, foram pedidos para que os participantes do nosso estudo dessem alguma sugestão de mudança ou o que eles gostariam que mudasse no ambiente alimentar universitário. Obtivemos como resposta a de um novo edital com novas licitações para os serviços de alimentação permissionários, incluindo com novas regras com participação dos cursos de nutrição e gastronomia na elaboração do novo edital, possibilitando a melhorado ambiente alimentar no campus. Outra sugestão foi a implantação de fiscalização nos estabelecimentos existentes além da:

“Eu acho que a Nutrição, Gastronomia teriam que participar da construção do edital geral da UFRJ, participar da elaboração do edital” (Indivíduo 3, técnico administrativo, sexo F).

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste estudo foi possível caracterizar o ambiente alimentar da Universidade Federal do Rio de Janeiro - campus Cidade Universitária. Ao descrever esse ambiente observou-se que os serviços de alimentação permissionários avaliados pouco contribuem para a promoção de um ambiente alimentar universitário saudável. Foi levado em consideração que há uma elevada oferta de alimentos não saudáveis, em sua maioria ultraprocessados, quando comparados a disponibilidade de alimentos *in natura*, minimamente processados e preparações culinárias.

Podem ser destacadas algumas barreiras importantes para uma alimentação saudável no ambiente alimentar universitário da UFRJ, como por exemplo, a falta de informação nutricional, a presença de propagandas de bebidas açucaradas, a oferta de guloseimas junto ao caixa e a baixa frequência de estabelecimentos que funcionam no período noturno, dentre outros.

A identificação da tendência das características dos serviços de alimentação permissionários (inquérito 2015 e 2017) geram evidências científicas para orientar a implementação de intervenções para promover um ambiente alimentar universitário saudável.

## Referências

ALI, H. I. et al. Students' perspectives on promoting healthful food choices from campus vending machines: a qualitative interview study. *BMC publichealth*, v. 15, n. 1, p. 1, 2015.

ALVES HJ, BOOG MCF. Comportamento alimentar em moradia estudantil: um espaço para promoção da saúde. *RevSaude Publica* 2007; 41(2):197-204.

APPARICIO, P.; MICIC, Z.; SHEARMUR R. Evaluation de l'accessibilite aux supermarches d'ailmentation a Montreal. INRS Urbanisation, Culture et Societe document de recherche, Mai 2004. Universite de Quebec, Montreal.

BEZERRA, I. N. et al. Consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, p.200-211, 2013.

CARDOZO, M. et al. AMBIENTES ALIMENTARES UNIVERSITÁRIOS: PERCEPÇÕES DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, [s.l.], v. 12, n. 2, p.431-445, 15 maio 2017. Universidade de Estado do Rio de Janeiro.

CLARO, R. M.; MONTEIRO, C. A. Renda familiar, preço de alimentos e aquisição domiciliar de frutas e hortaliças no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, [s.l.], v. 44, n. 6, p.1014-1020, dez. 2010. FapUNIFESP

CORREIA, Bianca Araujo. Determinantes do consumo de alimentos processados e ultraprocessados em estudantes da Universidade de Brasília (UnB), Distrito Federal. 2016. 61 f. TCC (Graduação) - Curso de Faculdade de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição, Universidade de Brasília, Brasília, Df, 2016.

CUMMINS, S.; MACINTYRE, S. Food environments and obesity—neighbourhood or nation? *International Journal Of Epidemiology*, [s.l.], v. 35, n. 1, p.100-104, 7 dez. 2005. Oxford University Press (OUP).

DOS SANTOS, M.V.; PROENÇA, R.P.C.; FIATES, G.M.R.; CALVO, M.C.M. Os restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. *Rev. Nutr.* vol. 24 no.4. Campinas. Jul/Aug. 2011.

DUARTE F.M., ALMEIDA S.D.S., MARTINS K.A. Alimentação fora do domicílio de universitários de alguns cursos da área da saúde de uma instituição privada. *O Mundo da Saúde* 2013; 37(3):288-298.

FABIÁN, C. et al. Dietary patterns and their association with sociodemographic characteristics and perceived academic stress of college students in Puerto Rico. *Puerto Rico Health Sciences Journal* n.32, p. 36-43, 2013.

FEITOSA, E.P.S. et al. Hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública no nordeste, Brasil. *Rev Alim Nutr* 2010; 21(2):225-230.

FRANCO, Amanda da Silva. Ambiente alimentar universitário: caracterização, qualidade da medida e mudança no tempo. 2016. 192 f. Tese (Doutorado) - Curso de Nutrição, Centro Biomédico, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

GIRZ, L. et al. The four undergraduate years. Changes in weight, eating attitudes, and depression. *Appetite*, [s.l.], v. 69, p.145-150, out. 2013.

GLANZ, K. et al. Nutrition Environment Measures Survey in Stores (NEMS-S) Development and Evaluation. *American Journal Of Preventive Medicine*, [s.l.], v. 32, n. 4, p.282-289, abr. 2007.

GLANZ, K.; SALLIS, J.F.; SAELENS, B.E.; FRANK, L.D. Healthy Nutrition Environments: Concepts and Measures. *American Journal of Health Promotion*, North Hollywood, v.19, n.5, p.330-333, maio/jun. 2005.

GLANZ, Karen. Measuring food environments a historical perspective. *American Journal of Preventive Medicine*, New York, v.36, n.4, p.93-98, 2009.

HE, M. et al. The Influence of Local Food Environments on Adolescents' Food Purchasing Behaviors. *International Journal Of Environmental Research And Public Health*, [s.l.], v. 9, n. 12, p.1458-1471, 16 abr. 2012.

HILL, J.O.; PETERS, J.C.. Environmental Contributions to the Obesity Epidemic. *Regulation of Body Weight: Articles*, v. 280, p.1371-1374, 29 mai. 1998.

HORACEK, T.M. et al. Assessment of the dining environment on and near the campuses of fifteen post-secondary institutions. *Public Health Nutrition*, v. 16, n. 7, p.1186-1196, 2012.

KAUFMAN, Phillip R. Do the Poor Pay More for Food?: : Item Selection and Price Differences Affect Low-Income Household Food Costs. Food And Rural Economics Division, Economic Research Service, U.s. Department Of Agriculture. *Agricultural Economic Report*, Washington, Dc, n. 759, Nov. 1997.

LEITE, F. H. M. et al. Availability of processed foods in the perimeter of public schools in urban areas. *Jornal de Pediatria*, [s.l.], v. 88, n. 4, p.328-34, 20 ago. 2012. *Jornal de Pediatria*.

LOUZADA M.L.C., et al. Consumption of ultra-processed foods and obesity in

Brazilian adolescents and adults. *Prev Med.* 2015a;81:9-15.

LOUZADA, M. L. da C. et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. *Revista de Saúde Pública*, [s.l.], v. 49, p.1-11, 2015. FapUNIFESP

MACDONALD, J. M.; NELSON, P. E.. Do the poor still pay more? Food price variations in large metropolitan areas. *Journal Of Urban Economics*, [s.l.], v. 30, n. 3, p.344-359, nov. 1991. Elsevier BV.

MARTINS, APB, et al. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). *Rev Saúde Pública.* 2013; 47(4): 656-665.

MENEGASSI, Bruna. O ato de comer, a comensalidade e a classificação NOVA de alimentos nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira: contribuições da pesquisa qualitativa [tese]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2018.

MINAKER, L.M.; RAINE, K.D.; CASH, S.B. Measuring the food service environment: development and implementation of assessment tools. *Canadian Journal of Public Health/Revue Canadienne de Sante'e Publique*, p. 421-425, 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Brasil. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

MONTEIRO C.A., et al. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutr.* 2011;14(1):5-13.

MONTEIRO, C. A. et al . A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro , v. 26, n. 11, p. 2039-2049, Nov. 2010

MOORE, L. V. et al. Associations of the Local Food Environment with Diet Quality: A Comparison of Assessments based on Surveys and Geographic Information Systems: The Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis. *American Journal Of Epidemiology*, [s.l.], v. 167, n. 8, p.917-924, 25 fev. 2008. Oxford University Press (OUP).

MORLAND, K.; ROUX, A. V. D.; WING, S. Supermarkets, Other Food Stores, and Obesity. *American Journal Of Preventive Medicine*, [s.l.], v. 30, n. 4, p.333-339, abr. 2006.

OLIVEIRA, Mariana Cardozo de. AMBIENTES ALIMENTARES UNIVERSITÁRIOS: PERCEPÇÕES DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DO RIO DE JANEIRO. 2015. 45 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro,

Rio de Janeiro, 2015.

ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri. ALIMENTAÇÃO E SAÚDE: AS NOVAS RELAÇÕES ESPAÇO-TEMPO E SUAS IMPLICAÇÕES NOS HÁBITOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS. Raega - O Espaço Geográfico em Análise, [s.l.], v. 15, p.83-93, 30 jun. 2008. Universidade Federal do Paraná.

PEREZ, P. M. P. et al. Práticas alimentares de estudantes cotistas e não cotistas de uma universidade pública brasileira. Ciência & Saúde Coletiva, [s.l.], v. 21, n. 2, p.531-542, fev. 2016. FapUNIFESP

PULZ, I. dos S. et al. Are campus food environments healthy? A novel perspective for qualitatively evaluating the nutritional quality of food sold at food service facilities at a Brazilian university. Perspectives In Public Health, [s.l.], v. 137, n. 2, p.122-135, 20 jul. 2016. SAGE Publications.

PULZ, Isadora dos Santos. Ambiente alimentar do campus sede da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2014. 144 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina.

RODRIGUES, C. Avaliação dos recursos para promoção da alimentação saudável em restaurantes comerciais de uma universidade pública do rio de janeiro,(Dissertação). Rio de Janeiro, p.94, 2014.

RUFF, R. R.; AKHUND, A.; ADJOIAN, T..Small Convenience Stores and the Local Food Environment: Na Analysis of Resident Shopping Behavior Using Multilevel Modeling. American JournalOf Health Promotion, [s.l.], v. 30, n. 3, p.172-180, jan. 2016. SAGE Publications.

SAELEN, B.E.; GLANZ, K. J.; SALLIS, F.; FRANK, L.D. Nutrition Environment Measures Study in Restaurants (NEMS-R): Development and Evaluation. American Journal of Preventive Medicine, v.32, p. 273-281, 2007.

SANCHES, Michele. Alimentação fora do domicílio: a atitude do consumidor frente à informação nutricional dos alimentos disponibilizada por restaurantes, Campinas – SP. [tese] Campinas: Universidade Estadual de Campinas; 2007.

SANTOS, Jocélio Teles. Ações afirmativas e educação superior nas universidades brasileiras: um balanço crítico da produção. Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos, 93 (234): 401- 22, 2012.

SILVA P.B., SILVA P. Representações sociais de estudantes universitários sobre cotas na universidade. Fractal: Revista de Psicologia, 24 (3): 525-42, 2012.

SILVA, D. A. S. et al. Associação do sobrepeso com variáveis sócio-demográficas e

estilo de vida em universitários. *Ciência & Saúde Coletiva*, [s.l.], v. 16, n. 11, p.4473-4479, nov. 2011. FapUNIFESP

SNEED, J.; BURKHALTER, J.P. Marketing nutrition in restaurants: a survey of current practices and attitudes. *Journal of The American Dietetic Association*, Philadelphia, v. 91, n. 4, p. 459-461, Apr. 1991.

SOUZA, E. A. de et al. Atividade física e alimentação saudável em escolares brasileiros: revisão de programas de intervenção. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 27, n. 8, p.1459-1471, ago. 2011.

STORY M., KAPHINGST K.M., ROBINSON-O'BRIEN R., GLANZ K. Creating healthy food and eating environments: policy and environmental approaches. *Ann RevPublic Health*, 29:253–72, 2008.

SWINBURN, B.; EGGER, G.; RAZA, F. Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity. *Preventive Medicine* 1999; 29:563-70.

VINHOLES, D. B.; ASSUNÇÃO, M. C. F.; NEUTZLING, M. B. Frequência de hábitos saudáveis de alimentação medidos a partir dos 10 Passos da Alimentação Saudável do Ministério da Saúde. Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 4, n. 25, p.791-799, abr. 2009.

WIDENER, M.J.; METCALF, S.S.; BAR-YAM, Y. Dynamic Urban Food Environments. *American Journal Of Preventive Medicine*, [s.l.], v. 41, n. 4, p.439-441, out. 2011. Elsevier BV.

ZENK, S. N. et al. Neighborhood food environment role in modifying psychosocial stress–diet relationships. *Appetite*, [s.l.], v. 65, p.170-177, jun. 2013. Elsevier BV.

## APÊNDICE

### Apêndice 1: roteiro do grupo focal

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

I. Antes de iniciar o grupo (na chegada dos participantes):

- Solicitar e registrar informações de cada participante: nome, idade, composição familiar e se reside com os familiares ou sozinho (a), curso vinculado
- Distribuir crachás de identificação de participantes e pesquisadoras.
- Frutas permanecerão numa mesa, num canto da sala, durante a reunião.

BLOCO 1 – Contrato inicial:

- Agradecimento pela presença e pela participação na pesquisa.
- Apresentação dos participantes (período da universidade – alunos; quando ingressou na universidade (Técnico administrativo e docente) e horário que permanece na universidade
- Apresentação das pesquisadoras, explicando o papel de cada uma no grupo focal (quem serão os relatores, quem será o mediador).
- Apresentação dos objetivos da pesquisa.
- Esclarecer sobre a dinâmica da atividade, informando que não existe pergunta certa nem errada, que será um grupo de discussão (“o que for falado ficará dentro do grupo”) e que gostaríamos de ouvir todas as opiniões (combinar que quando alguém quiser falar, e outro estiver falando, levante a mão); e solicitar que evitem o uso do celular;
- Solicitar permissão para gravação com convite à assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Esclarecer que a gravação será de uso exclusivo nosso e que não serão disponibilizados os nomes dos participantes na pesquisa.

BLOCO 2 – Entrevista e discussão

- O que vocês entendem por ambiente alimentar?
- Como é sua alimentação quando está na universidade? (que tipos de alimentos você consome?)
- Vocês levam refeições preparadas em casa ou comem no entorno da universidade? E por quê?
- Se você leva refeições de casa, existe um espaço adequado para realizá-las? (o que tem lá? Microondas, geladeira, mesas e cadeiras...).
- Quais são as opções para se alimentar nesta universidade (pequenas e grandes refeições)?
- Você frequenta os serviços de alimentação permissionários da universidade?
- Você frequenta o restaurante universitário?
- Se você se alimenta em restaurantes/lanchonetes/fastfood/restaurantes universitários, estes estão presentes no seu ambiente universitário ou você precisa se deslocar para se alimentar?
- Quantas opções para se alimentar existem na sua universidade?
- O que você vê como pontos positivos para se alimentar aqui? (preço, qualidade dos alimentos (opções saudáveis, forma de preparo adequado, sabor), acesso, número de restaurantes, limpeza do local, muitas opções de alimentos (variedade), outros)
- O que você vê como dificuldades para se alimentar aqui? (preço, qualidade dos alimentos (opções saudáveis, forma de preparo adequado, sabor), acesso, número de restaurantes, limpeza do local, muitas opções de alimentos (variedade), outros)
- Você vê ou viu alguma mudança nas possibilidades de alimentação aqui nesta universidade desde que entrou?
- O que você mudaria ou manteria a respeito do ambiente alimentar da sua universidade?
- Quando você come na rua, você acha que faz escolhas mais saudáveis ou não? Por quê?

Encerramento: Agradecimento pela participação!

## Apêndice 2: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido



INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO

### **Título da Pesquisa: AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO**

#### **TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Estamos lhe convidando para participar de um projeto de pesquisa que tem como objetivo caracterizar o ambiente alimentar universitário da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Para possibilitar a sua participação será necessário que confirme seu consentimento assinando o presente documento, o qual esclarece os procedimentos que serão desenvolvidos durante a coleta de dados da pesquisa e detalha os aspectos éticos requeridos pela Resolução MS/CNS 466/2012.

Sua participação nessa pesquisa envolve a realização de uma entrevista em grupo que durará aproximadamente uma hora e trinta minutos. A entrevista será gravada em gravador digital. As gravações serão ouvidas pelos pesquisadores e serão marcadas com um número de identificação durante a gravação e seu nome não será utilizado. O documento que contém a informação sobre a correspondência entre números e nomes permanecerá guardado em um arquivo.

Sua participação nesta pesquisa é totalmente voluntária e não está condicionada a qualquer tipo de remuneração financeira. Você poderá desistir de participar do estudo, a qualquer momento, sem nenhum tipo de prejuízo.

Os riscos que poderão ocorrer nesta pesquisa consistem de risco de constrangimento durante a entrevista. Você pode achar que determinadas perguntas incomodam a você porque as informações que coletamos são sobre suas experiências pessoais. Assim você tem o direito de recusar-se a responder as perguntas que ocasionem constrangimentos de qualquer natureza.

Os benefícios são aqueles que envolvem a caracterização do ambiente alimentar universitário para que ações de intervenções para promoção da alimentação saudável possam ser desenvolvidas especificamente para instituição.

As informações obtidas neste estudo serão tratadas de forma sigilosa e sob nenhuma circunstância informações pessoais serão divulgadas ou disponibilizadas a terceiros, sendo acessíveis somente à equipe de pesquisadores. Os dados agrupados serão tratados de forma a compor publicações científicas, as quais poderão ser apresentadas em eventos científicos e publicadas em revistas científicas, sem que a sua identidade seja revelada. Os resultados da pesquisa serão divulgados para todos os participantes e para Universidade Federal do Rio de Janeiro, instituição onde as informações foram obtidas.

Garantia de acesso: Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável, Leticia Ferreira Tavares, que poderá ser encontrado através do telefone (21)39386633 ou pelo e-mail: [leticiaferreira@ufrj.br](mailto:leticiaferreira@ufrj.br). Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho/HUCFF/UFRJ, R. Prof. Rodolpho Paulo Rocco, n.º255, Cidade Universitária/Ilha do Fundão - Sala 01D-46/1º andar - pelo telefone (21)3938-2480, de segunda a sexta-feira, das 8 às 16 horas, ou por meio do e-mail: [cep@hucff.ufrj.br](mailto:cep@hucff.ufrj.br). O CEP é o órgão que tem como objetivo defender os interesses dos participantes da pesquisa no Brasil, além de contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos.

#### **Consentimento**

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações sobre o estudo acima citado que li ou que foram lidas para mim. Confirmando que discuti com a coordenadora Leticia Ferreira Tavares sobre a minha decisão em participar desse estudo. Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo, os procedimentos a serem realizados, seus desconfortos e riscos, as garantias de confidencialidade e de esclarecimentos permanentes. Concordo voluntariamente em participar deste estudo e poderei retirar o meu consentimento a qualquer momento, sem penalidades ou prejuízos e sem a perda de atendimento nesta Instituição ou de qualquer benefício que eu possa ter adquirido. Eu receberei uma via desse Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e a outra ficará com o pesquisador responsável por essa pesquisa. Além disso, estou ciente de que eu e o pesquisador responsável deveremos assinar esse TCLE. Todas as folhas do TCLE devem ser rubricadas e a última assinada.

Rio de Janeiro, de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

Nome do Participante da Pesquisa

Assinatura do Participante da Pesquisa

Profa. Dra. Leticia Ferreira Tavares:

AGRADECEMOS A SUA VALIOSA COLABORAÇÃO!

## ANEXOS

## ANEXO 1: Questionário

**INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO**

**Universidade:** \_\_\_\_\_ (ID: \_\_\_\_\_)  
**Avaliador:** \_\_\_\_\_ (ID: \_\_\_\_\_)  
**Estabelecimento:** \_\_\_\_\_ (ID: \_\_\_\_\_)  
 \_\_\_\_\_ (ID Quest. \_\_\_\_\_)  
**Data:** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
**Hora de início:** \_\_\_\_\_:\_\_\_\_\_  
**Hora de término:** \_\_\_\_\_:\_\_\_\_\_

**CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

**1. TIPO DE ESTABELECIMENTO:**

- (1) Restaurante a quilo  
 (2) Restaurante a la carte/prato feito  
 (3) Restaurante buffet livre/rodízio  
 (4) Lanchonete  
 (5) Bar  
 (6) Cafeteria  
 (7) Bombonière  
 (8) Estabelecimento Misto (Lanchonete/cafeteria + venda de refeições a quilo ou venda de refeições a la carte/prato feito)

**2. LOCALIZAÇÃO do estabelecimento**

- (1) Dentro da universidade (2) No entorno

**3. O ESTABELECIMENTO OFERECE (pode marcar mais de uma opção):**

- (1) Lanches (2) Refeições (3) itens de bombonière

**3.1 No caso de REFEIÇÕES (pode marcar mais de uma opção):**

- (1) A la carte (5) Buffet porcionado  
 (2) Refeição por quilo (6) Prato feito/Executivo  
 (3) Buffet livre (7) Rodízio  
 (4) Buffet misto (8) Outro  
 \_\_\_\_\_

**4. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO do estabelecimento:**

- 4.1. Segunda a sexta (0) Não (1) Sim  
 4.1.1 Abre \_\_\_h 4.1.2 Fecha \_\_\_h
- 4.2. Sábado (0) Não (1) Sim  
 4.2.1 Abre \_\_\_h 4.2.2 Fecha \_\_\_h
- 4.3. Domingo (0) Não (1) Sim  
 4.3.1 Abre \_\_\_h 4.3.2 Fecha \_\_\_h
- 4.4. Feriado (0) Não (1) Sim  
 4.4.1 Abre \_\_\_h 4.4.2 Fecha \_\_\_h
- 4.5. Outro: \_\_\_\_\_  
 4.5.1 Abre \_\_\_h 4.5.2 Fecha \_\_\_h

**5. Qual(is) o(s) HORÁRIO(S) MAIS FREQUENTADO(S) nos dias de funcionamento entre segunda e sexta:**

5.1 \_\_\_\_\_: \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_: \_\_\_\_\_  
 5.2 \_\_\_\_\_: \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_: \_\_\_\_\_

**6. O local oferece qual FORMA DE PAGAMENTO (pode marcar mais de uma):**

- (1) Dinheiro (4) Vale refeição  
 (2) Cartão de débito (5) Outro  
 (3) Cartão de crédito (\_\_\_\_\_)

**OBSERVAÇÃO DO AMBIENTE**

**7. NO ESTABELECIMENTO HÁ:**

- 7.1 Micro-ondas disponível para uso do cliente? (0) Não (1) Sim  
 7.2 Estrutura (mesa, balcão etc.) para consumo no local? (0) Não (1) Sim  
 7.3 Prateleiras de livre acesso expõem itens como biscoitos, doces, balas, barras de cereais? (0) Não (1) Sim  
 7.4 Geladeiras expositoras (porta de vidro/ com adesivos) de livre acesso para bebidas? (0) Não (1) Sim  
 7.5 Expositores (porta de vidro/ com adesivos) de livre acesso para sorvetes e picolés? (0) Não (1) Sim  
 7.6 Balcão aberto de livre acesso para doces e sobremesas (0) Não (1) Sim  
 7.7 Balcão aberto de livre acesso para bebidas (0) Não (1) Sim  
 7.8 Guloseimas expostas junto ao caixa para pagamento (0) Não (1) Sim  
 7.9 Bebedouro com água potável (0) Não (1) Sim  
 7.10 Oferta gratuita de água filtrada (0) Não (1) Sim

*No caso de restaurante que serve "refeição por quilo", buffet livre, buffet misto, buffet porcionado ou outro tipo de serviço com exposição de preparações, responda as questões 8 e 9. No caso de outros estabelecimentos, marque "não se aplica" nas questões 8 e 9 e continue o preenchimento na questão 10:*

**8. O que está exposto NO INÍCIO DO FLUXO DO BUFFET (pode marcar mais de uma opção):**

- (1) Saladas
- (2) Carnes / churrasqueira
- (3) Sobremesas
- (4) Acompanhamentos
- (5) Bebidas
- (6) Outro tipo de alimento ou preparação \_\_\_\_\_

**9. O que está exposto NO FINAL DO FLUXO DO BUFFET (pode marcar mais de uma opção):**

- (1) Saladas
- (2) Carnes / churrasqueira
- (3) Sobremesas
- (4) Acompanhamentos
- (5) Bebidas
- (6) Outro tipo de alimento ou preparação \_\_\_\_\_

**10. No caso de haver prateleiras de livre acesso expondo itens alimentares, QUAIS PRODUTOS ESTÃO EXPOSTOS NA ALTURA DOS OLHOS (pode marcar mais de uma opção)?**

- (1) Biscoitos doces recheados
- (2) Biscoitos doces sem recheio
- (3) Salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados sem recheio (ex: Clube Social, drink)
- (4) Biscoitos integrais
- (5) Barras de cereais
- (6) Bombons, balas, chocolates
- (7) Outros doces (bolos, pão de mel, cereal matinal açucarado)
- (8) Outro tipo de alimento \_\_\_\_\_

**11. No caso de haver geladeiras expositoras (porta de vidro/ com adesivos) ou prateleiras de livre acesso para bebidas, QUAIS PRODUTOS ESTÃO EXPOSTOS NA ALTURA DOS OLHOS (pode marcar mais de uma opção)?**

- (1) 100% Suco
- (2) Água aromatizada
- (3) Água de coco
- (4) Bebida à base de sucos fruta ou néctar de frutas
- (5) Bebida láctea ou iogurte
- (6) Bebidas à base de soja
- (7) Chá ou mate
- (8) Energéticos
- (9) Isotônicos ou repositores
- (10) Leite aromatizado (ex. Toddyinho etc.)
- (11) Refresco de guaraná
- (12) Refrigerantes
- (13) Outro tipo de bebida \_\_\_\_\_

**INFORMAÇÃO**

**12. Os itens a seguir estão DISPONIBILIZADOS PARA OS CLIENTES:**

12.1 Cardápio: (0) Não (1) Sim

12.2 Preço: (0) Não (1) Sim

12.3 Informação nutricional: (0) Não (1) Sim

12.3.1 Valor energético: (0) Não (1) Sim

12.3.2 Alegação: (0) Não (1) Sim

12.3.3 Macronutrientes: (0) Não (1) Sim

12.3.4 Micronutrientes: (0) Não (1) Sim

**12.4 SE SIM, para o item correspondente, indique:**

**12.4.1 CARDÁPIO:**

- |                     |   |
|---------------------|---|
| (1) Individual      | (4) Internet                            |
| (2) Display de mesa | (5) Cardápio individual do lado externo |
| (3) Banner/totem/TV | (6) Outro (_____)                       |

**12.4.2 PREÇO:**

- |                     |   |
|---------------------|---|
| (1) Individual      | (4) Internet                            |
| (2) Display de mesa | (5) Cardápio individual do lado externo |
| (3) Banner/totem/TV | (6) Outro (_____)                       |

**12.4.3 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

- |                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| (1) No cardápio individual | (4) Internet                    |
| (2) Display de mesa        | (5) Em cada preparação (buffet) |
| (3) Banner/totem/TV        | (6) Outro (_____)               |

**BEBIDAS, ALIMENTOS E PREPARAÇÕES**

**13. HÁ OFERTA DE VERDURAS E/OU LEGUMES (não considerar raízes e tubérculos) (pode marcar mais de uma opção):**

**13.1 CRUAS?**

(0) Não (pule para q13.2) (1) Sim

13.1.1 Como preparações COMPOSTAS SOMENTE COM VERDURAS/LEGUMES?  
(0) Não (1) Sim

13.1.2 COMO PARTE DE PREPARAÇÕES?  
(0) Não (1) Sim

**13.2 COZIDAS (incluindo sopas)?**

(0) Não (pule para q14) (1) Sim

13.2.1 Como preparações COMPOSTAS SOMENTE COM VERDURAS/LEGUMES?  
(0) Não (1) Sim

13.2.2 COMO PARTE DE PREPARAÇÕES MISTAS:  
(0) Não (1) Sim

13.2.3 COMO PARTE DE PREPARAÇÕES COM MOLHO (ex: molho branco):  
(0) Não (1) Sim

14 . HÁ OFERTA DE TEMPEROS E MOLHOS:  
(0) Não (*pule para a q15*) (1) Sim

14.1 Sal? (0) Não (1) Sim

14.2 Óleo? (0) Não (1) Sim

14.3 Azeite? (0) Não (1) Sim

14.4 Molhos prontos (incluindo molhos para salada, catchup, maionese e mostarda)?  
(0) Não (1) Sim

14.5 Molhos caseiros ou artesanais?  
(0) Não (1) Sim

14.6 Molho shoyo?  
(0) Não (1) Sim

14.7 Outros molhos?  
(0) Não (1) Sim \_\_\_\_\_

15. HÁ OFERTA DE ARROZ INTEGRAL?  
(0) Não (1) Sim

16. HÁ OFERTA DE LEGUMINOSAS?  
(0) Não (1) Sim

17. HÁ OFERTA DE SANDUÍCHES OU CREPES?  
(0) Não (1) Sim

18. HÁ OFERTA DE SALGADOS FRITOS/ASSADOS?  
(0) Não (1) Sim

19. HÁ OFERTA DE FRUTAS FRESCAS OU SALADA DE FRUTAS?  
(0) Não (*pule para a q17*)  
(1) Sim, durante todo o dia  
(2) Sim, somente durante as grandes refeições

20. HÁ VENDA DE ÁGUA?  
(0) Não (1) Sim

21. HÁ OFERTA DE SUCOS NATURAIS FRESCOS OU PREPARADOS COM POLPA CONGELADA?  
(0) Não (1) Sim, não adoçado (2) Sim, já adoçado

22. HÁ OFERTA DE REFRESCO COMERCIALIZADO EM REFRESQUEIRAS/BOMBONAS?  
(0) Não (1) Sim, não adoçado (2) Sim, já adoçado

23. HÁ OFERTA DE AÇÚCAR DE MESA?  
(0) Não (1) Sim

#### ITENS DE CONVENIÊNCIA(BOMBONIÈRE)

24. HÁ OFERTA DE:			Nº DE TIPOS DIFERENTES
24.1 Bombom	(0) Não	(1) Sim	_____
24.2 Balas	(0) Não	(1) Sim	_____
24.3 Barras de cereais	(0) Não	(1) Sim	_____
24.4 Biscoito doce recheado	(0) Não	(1) Sim	_____
24.5 Biscoito doce sem recheio	(0) Não	(1) Sim	_____
24.6 Salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados sem recheio	(0) Não	(1) Sim	_____
24.7 Biscoitos integrais	(0) Não	(1) Sim	_____
24.8 Outros doces (pão de mel, bolo, cereal matinal)	(0) Não	(1) Sim	_____
24.9 Água Aromatizada (ex. H2OH)	(0) Não	(1) Sim	_____
24.10 Água de coco	(0) Não	(1) Sim	_____
24.11 Refrigerantes	(0) Não	(1) Sim	_____
24.12 Bebidas à base de suco (ex. Kapo, )	(0) Não	(1) Sim	_____
24.13 Néctares	(0) Não	(1) Sim	_____
24.14 Chás prontos para beber (ex. Ice Tea, mate)	(0) Não	(1) Sim	_____
24.15 Isotônicos/Repositores	(0) Não	(1) Sim	_____
24.16 Energéticos	(0) Não	(1) Sim	_____
24.17 Refresco de guaraná	(0) Não	(1) Sim	_____
24.18 Bebidas à base de soja	(0) Não	(1) Sim	_____
24.19 Bebida à base de leite ou derivados do leite	(0) Não	(1) Sim	_____
24.20 Bebidas mistas de leite e frutas (Neston)	(0) Não	(1) Sim	_____
24.21 Bebidas alcóolicas	(0) Não	(1) Sim	_____
24.22 Outros	(0) Não	(1) Sim	_____

**PREÇOS E PROMOÇÕES**

**25.** Qual o valor DA **MENOR** PORÇÃO OU DO ITEM MAIS BARATO DISPONÍVEL E VENDIDO SEPARADAMENTE para os seguintes alimentos:

25.1 Batata Frita

25.1.1 Porção: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.1.2 Quilo: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.2 Fruta ou salada de fruta (*o que for mais barato*)

25.2.1 Porção R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.2.2 Quilo: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.3 Doce ou sobremesa mais barata (*não considere item de bombonière*)

25.3.1 Porção R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.3.2 Quilo: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.4 Sanduíche R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.5 Salgado frito R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.6 Salgado assado R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.7 Guloseima doce mais barata: (*considere item de bombonière*)

25.7.1 Preço: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.7.2 Gramatura: \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.8 Barra de cereal

25.8.1 Preço: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.8.2 Gramatura: \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.9 Biscoito doce recheado

25.9.1 Preço: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.9.2 Gramatura: \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.10 Biscoito doce sem recheio

25.10.1 Preço: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.10.2 Gramatura: \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.11 Salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados sem recheio

24.11.1 Preço: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

24.11.2 Gramatura: \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.12. Biscoito integral

25.12.1 Preço: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

25.12.2 Gramatura: \_\_\_\_\_ (0) N/A

**26.** Qual o valor do item MAIS BARATO DISPONÍVEL E VENDIDO SEPARADAMENTE DAS SEGUINTE BEBIDAS:

26.1 REFRIGERANTE (300-350 ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.2 REFRIGERANTE (250 ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.3 REFRESCO/GUARANÁ NATURAL/ CHÁ GELADO/ MATE (300-350 ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.4 NÉCTAR (350 ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.5 SUCO DE FRUTA NATURAL OU POLPA (300 ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.6 ÁGUA MINERAL (500 ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.7 ÁGUA MINERAL (300 ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.8 ÁGUA MINERAL (250 ml-copo)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.9 SUCO DE FRUTA (300 ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.10 BEBIDAS À BASE DE SUCO (200 ml) (Kapo)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.11 ISOTÔNICOS/ REPOSITORES (500ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.12 ENERGÉTICOS (200-300ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.13 BEBIDAS À BASE DE SOJA (200ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.14 BEBIDAS À BASE DE LEITE OU DERIVADOS (150-200ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.15 BEBIDAS MISTAS DE LEITE E FRUTAS (200-300ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.16 BEBIDAS ALCÓOLICAS (350ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

**27.** Há opção de pedir PORÇÕES MAIORES DOS ALIMENTOS E BEBIDAS OFERECIDOS? (ex.: escolha refrigerante de 500 ml ao invés de 350ml ou coloque mais 200g de batata)

0) Não (1) Sim (2) N/A

*Obs. Quando não houver oferta a la carte, de pratos feitos/combos/promoções, assinalar N/A.*

27.1 SE SIM, esses preços são proporcionalmente:

(1) Menores (2) Iguais (3) Maiores

**28.** Há opção de PEDIR ½ PORÇÃO OU PORÇÕES REDUZIDAS?

(0) Não (1) Sim (2) N/A

*Obs. Quando não houver oferta a la carte, de pratos feitos/combos/promoções, assinalar N/A.*

28.1 SE SIM, esses preços são proporcionalmente:  
(1) Menores (2) Iguais (3) Maiores

29. O local OFERECE OPÇÃO COMBO/PROMOÇÃO COM PREÇO FINAL INFERIOR AO DA SOMA DOS PREÇOS INDIVIDUAIS DE CADA COMPONENTE DA COMBINAÇÃO?  
(0) Não (1) Sim (2) N/A

30. Há opção de SUBSTITUIR A BATATA-FRITA DOS PRATOS FEITOS/PRONTOS/COMBOS/PROMOÇÕES POR SALADA OU VERDURAS/LEGUMES COZIDOS SEM CUSTO ADICIONAL?  
(0) Não (1) Sim (2) N/A

Obs.: quando não houver oferta de pratos feitos/prontos/combos/promoções, assinalar N/A.

31. O estabelecimento oferece a opção de SUBSTITUIR O ARROZ DOS PRATOS FEITOS/PRONTOS/COMBOS/PROMOÇÕES POR ARROZ INTEGRAL SEM CUSTO ADICIONAL?  
(0) Não (1) Sim (2) N/A

32. O estabelecimento oferece a opção de SUBSTITUIR O PÃO BRANCO DOS COMBOS/PROMOÇÕES POR PÃO INTEGRAL SEM CUSTO ADICIONAL?  
(0) Não (1) Sim (2) N/A

33. O estabelecimento oferece a opção de SUBSTITUIR O REFRIGERANTE DOS COMBOS/PROMOÇÕES POR SUCOS NATURAIS FRESCOS OU PREPARADOS COM POLPA CONGELADA OU POR ÁGUA, SEM CUSTO ADICIONAL?  
(0) Não (1) Sim (2) N/A

Obs.: Quando não houver as opções: pratos feitos/prontos/combos/promoções, assinalar N/A.

34. O local oferece PREÇOS PROMOCIONAIS/SUBSIDIADOS PARA UNIVERSITÁRIOS?  
(0) Não (1) Sim

**PROPAGANDAS**

Obs. Utilize o quadro abaixo para preencher as formas de apresentação das propagandas

Forma de apresentação
(1) banner/cartaz do fornecedor
(2) banner/cartaz do estabelecimento
(3) vestimenta
(4) réplica do produto
(5) cardápio
(6) no produto

35. No estabelecimento existe alguma PROPAGANDA DE FRUTAS FRESCAS/SALADAS DE FRUTAS/SALADAS/SUCOS NATURAIS OU PREPARADOS COM POLPA CONGELADA?  
(0) Não (pular para a q36) (1) Sim

35.1 Alimento/bebida	35.2 Quantidade	35.3 Forma de apresentação
35.1.1		
35.1.2		
35.1.3		
35.1.4		
35.1.5		
35.1.6		
35.1.7		
35.1.8		

MENSAGENS (indique no parêntese o nº referente aos itens da q 35.1):

\_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )

36. No estabelecimento existe alguma PROPAGANDA DE BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS?  
(0) Não (pular para a q37) (1) Sim

36.1 Alimento/bebida	36.2 Quantidade	36.3 Forma de apresentação
36.1.1		
36.1.2		
36.1.3		
36.1.4		
36.1.5		
36.1.6		
36.1.7		
36.1.8		

MENSAGENS (indique no parêntese o nº do item 36.1):

\_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )

37. No estabelecimento existe alguma PROPAGANDA DE SOBREMESAS/SORVETES?  
(0) Não (Revisar o preenchimento e anotar o horário de término) (1) Sim

37.1Alimento/bebida	37.2Quantidade	37.3Forma de apresentação
37.1.1		
37.1.2		
37.1.3		
37.1.4		
37.1.5		
37.1.6		
37.1.7		
37.1.8		

MENSAGENS: *(indique no parêntese o nº referente aos itens da q 37.1):*

\_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )

*Revisar o preenchimento e anotar o horário de término*

**Observações gerais:**