

**Restaurante Universitário no Contexto da Assistência Estudantil: Análise da Produção Científica (2010-2021)**

**GABRIEL VIANA DE SOUZA**

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS (UFGD)

**RENATO FABIANO CINTRA**

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS (UFGD)

Agradecimento à órgão de fomento:  
Projeto institucional da UFGD

## **Restaurante Universitário no Contexto da Assistência Estudantil: Análise da Produção Científica (2010-2021)**

**Resumo:** O restaurante universitário como ação da política pública de assistência estudantil constitui importante ferramenta à manutenção do estudante na universidade. Através da abordagem qualitativa e exploratória, analisa-se a produção científica sobre os restaurantes universitários com um recorte temporal de 11 anos, no intuito de avaliar desdobramentos no contexto da assistência estudantil (pós-Decreto PNAES). Cada atividade desenvolvida nas unidades de alimentação possui relevante papel ao serviço oferecido à comunidade acadêmica, considerando que variáveis como previsão da demanda, capacidade de atendimento, qualidade da alimentação, ações de capacitação, infraestrutura, são elementos ligados diretamente à eficácia do propósito assistencial. O estudo observou que a maioria dos estudos se debruçaram sobre a avaliação nutricional, resultando em 13 estudos sobre o tema. A discussão é complementada por estudos sobre as variáveis que impactam no restaurante universitário e demonstram quais são as variáveis que carecem de estudos mais aprofundados e de melhor atenção dos pesquisadores. Nota-se que os estudos se agrupam em uma única variável, sem o devido enfoque sistêmico em um nível macro.

**Palavras-chave:** Assistência Estudantil; Restaurante Universitário; Revisão da Literatura.

### **1. Introdução**

Os restaurantes universitários (RUs) possuem a missão de oferecer refeições de qualidade com valores acessíveis a toda comunidade acadêmica e incentivos assistenciais para os estudantes em condições econômicas vulneráveis. Os RUs como parte de políticas públicas assistenciais possuem diferentes tipos de gestão, diferentes atividades e peculiaridades dentro das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), o que justifica a pesquisa realizada neste trabalho, que contribuirá para identificar quais atividades têm sido objeto de estudo no âmbito dos RUs e evidenciar quais caminhos necessitam de novos estudos.

A alimentação na universidade produz um impacto social na vida do estudante, e que reflete em sua saúde através de uma alimentação de qualidade, reflete em termos econômicos, considerando que os RUs possuem custos menores aos estudantes, e reflete ainda em otimização do tempo dispensado para a alimentação, favorecendo a rotina diária dos alunos, que geralmente possuem variação em horários de aulas (HARTER *et al.* 2013). Considerando a necessidade de administrar o tempo, os estudantes dispõem de intervalos reduzidos para o deslocamento no período das refeições, o que faz do RU serviço atraente e vantajoso, pois a oferta de alimentação na universidade propicia comodidade, custo-benefício e qualidade alimentar (SANTOS *et al.*, 2017). O serviço de alimentação coletiva produz refeições balanceadas e com adequação higiênica (STICCA *et al.*, 2019).

Através de uma análise da produção científica sobre a política pública de assistência estudantil mediante as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), com a realização da busca por trabalhos científicos dentro da temática dos restaurantes universitários, foi possível constatar a carência de trabalhos de revisão de literatura, bibliometria, revisão sistemática ou metanálise antes e depois da implementação do PNAES. Considerando a importância da técnica de revisão sistemática, Zoltowski *et al.* (2014) pondera que avaliar e sistematizar a literatura permite maximizar o potencial de uma busca através de organização de resultados. Partindo dessa lacuna, o estudo busca analisar a produção científica sobre os restaurantes universitários com um recorte temporal de 11 anos, no intuito de avaliar desdobramentos no contexto da assistência estudantil (pós-Decreto PNAES). Espera-se com o estudo identificar as futuras lacunas para a construção de uma agenda de pesquisa.

Para tanto, foi realizado uma pesquisa no intuito de reunir os periódicos e realizar uma avaliação, e os resultados foram sintetizados com base nos diversos estudos já realizados com

enfoque na proposição de novos trabalhos e novas temáticas. Após uma análise do título, do resumo e da introdução dos 144 trabalhos encontrados, foi obtida uma amostra final de 33 estudos relacionados aos RUs que são relevantes ao estudo. O estudo está estruturado em seis partes, a partir desta introdução, seguida do referencial teórico, procedimentos metodológicos utilizados na construção da pesquisa, resultados, considerações finais e as referências.

## **2. Os Restaurantes Universitários no Contexto da Assistência Estudantil**

Em um país desigual como o Brasil, o acesso ao ensino de qualidade está inserido em contexto amplo e complexo, em que a educação pesa como instrumento de desenvolvimento e possibilidades exponenciais de oportunidades. Neste contexto, entende-se as ações afirmativas como um conjunto de políticas públicas com objetivo de inclusão de classes excluídas ou determinados grupos de pessoas que por diversos motivos não possuem acesso aos programas educacionais. Baez (2017) define ações afirmativas como mecanismos à promoção da igualdade entre os indivíduos de uma sociedade à inclusão social, econômica e profissional. Dentre as ações afirmativas ao acesso, à permanência e à conclusão da educação superior, a assistência estudantil (AE) possui um papel significativo.

A AE torna-se presente como política pública no Brasil a partir dos anos 2000, tendo como marco normativo o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), regulamentado em 2010, através do decreto 7.234, que atualmente é utilizado para democratizar a condição de permanência do estudante na universidade pública. A atual política de AE tem como prioridade a permanência do estudante na universidade até a conclusão dos estudos (CHAVES; SILVEIRA, 2018).

O decreto que instituiu o PNAES menciona as áreas nas quais serão desenvolvidas as ações de assistência, sendo que uma delas é a garantia da refeição ao aluno em situação de vulnerabilidade através dos programas de alimentação. Inserido neste contexto, os RUs têm como objetivo a produção e a oferta de refeições de qualidade a um custo reduzido, ou até sem custo, para atender a comunidade acadêmica. (CARDOSO *et al.*, 2018). Mesquita (2014) afirma que os restaurantes universitários podem ser administrados de duas maneiras, através da autogestão ou de forma terceirizada. A autogestão acontece quando a unidade é gerida pela própria instituição e a terceirização acontece de duas maneiras, com a distribuição de algumas de suas funções para agentes terceirizados ou na concessão de todas as atividades do RU.

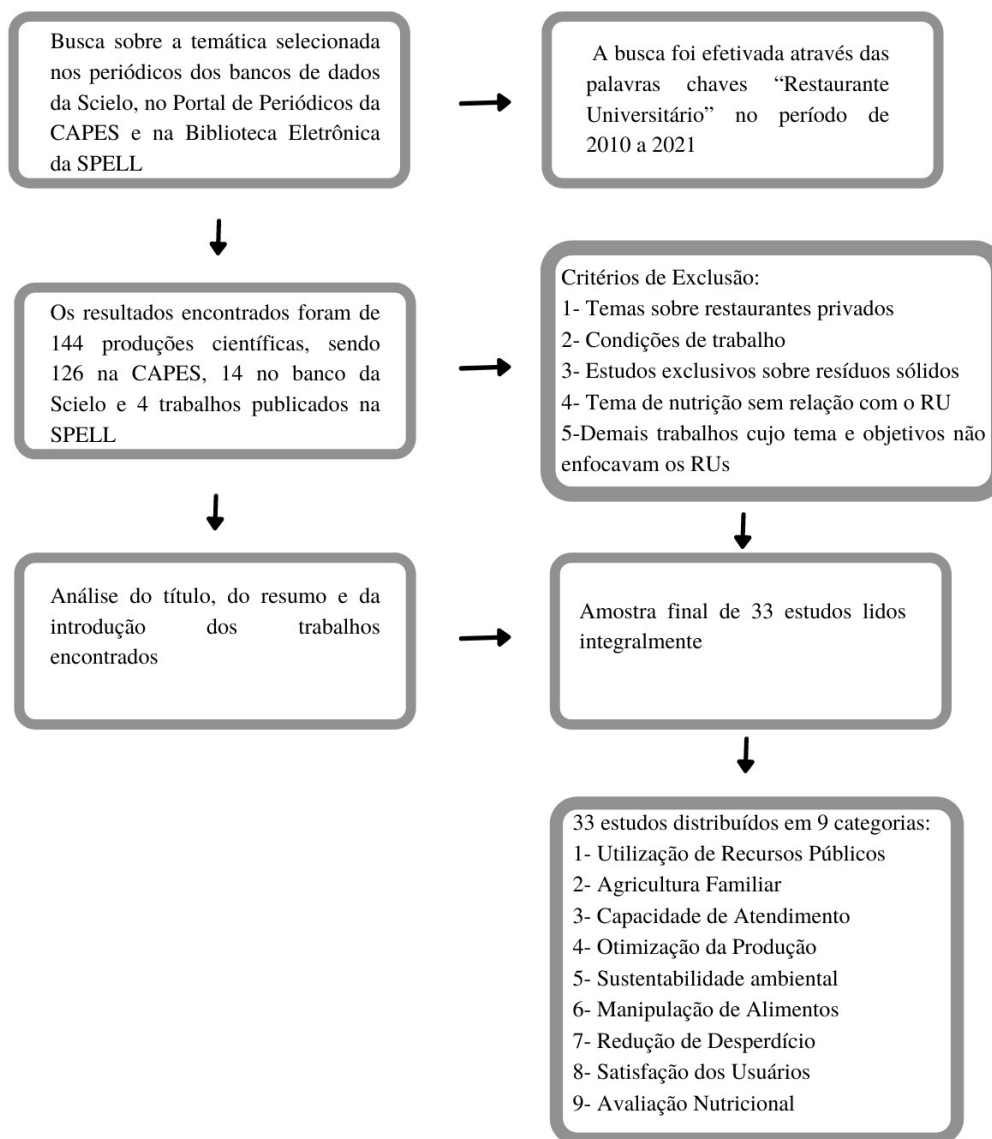
Braga *et al.* (2015) indicam a contribuição da universidade para a sociedade e os investimentos no estudante, que encontra no RU um apoio para os problemas do cotidiano, identificando ainda que as atividades das unidades de alimentação nas universidades são responsáveis pelo cardápio, cuidados com o ambiente físico e com o atendimento. Os RUs são infraestruturas de alimentação que possuem o desafio de gestão do planejamento, produção, distribuição e adequação dos cardápios e de capacidade de atendimento em resposta a crescente demanda que se estabeleceu a partir da expansão das universidades desde 2007, e que possuem desafios a serem superados em termos de gestão (CARDOSO *et al.*, 2018).

## **3. Procedimentos Metodológicos**

O estudo proposto possui abordagem qualitativa e exploratória, orientado para uma revisão de literatura. A pesquisa foi realizada através da busca sobre a temática selecionada nos periódicos dos bancos de dados da Scielo, no Portal de Periódicos da CAPES e na Biblioteca Eletrônica da SPELL. A busca foi efetivada através das palavras chaves “Restaurante Universitário” no período de 2010 a 2021. Os resultados encontrados foram de 144 produções científicas, sendo 126 na CAPES, 14 no banco da Scielo e 4 trabalhos publicados na SPELL. Após análise do título, do resumo e da introdução destes trabalhos encontrados foram aplicados os critérios de exclusão, descartando temas sobre restaurantes privados, condições de trabalho, estudos exclusivos sobre resíduos sólidos, associados ao

tema de nutrição sem relação com o RU e demais trabalhos cujo tema e objetivos não enfocavam os RUs. Após este recorte, foi obtida uma amostra final de 33 estudos relacionados aos restaurantes universitários no contexto da assistência estudantil (Figura 1).

**Figura 1.** Etapas para construção da amostra final do estudo



**Fonte:** Elaborado pelos autores (2021).

Na sequência foram realizados a leitura dos 33 trabalhos e avaliou as principais atividades descritas e problematizadas. Após a identificação do tema central de cada trabalho (ver quadro 1), foram levantados os resultados obtidos e sistematizados para compor um quadro informativo (ver gráfico 1). Em posse destas informações, realizou-se um enquadramento dentro de cada área temática, evidenciando o título e os autores e agrupando os trabalhos em cada categoria temática. (ver quadro 2)

#### 4. Apresentação e Discussão dos Resultados

##### 4.1 Análise descritiva das temáticas e da produção científica

No intuito de elucidar as áreas de enfoque dos trabalhos A pesquisa dividiu as produções científicas nas seguintes áreas temáticas (Quadro 1).

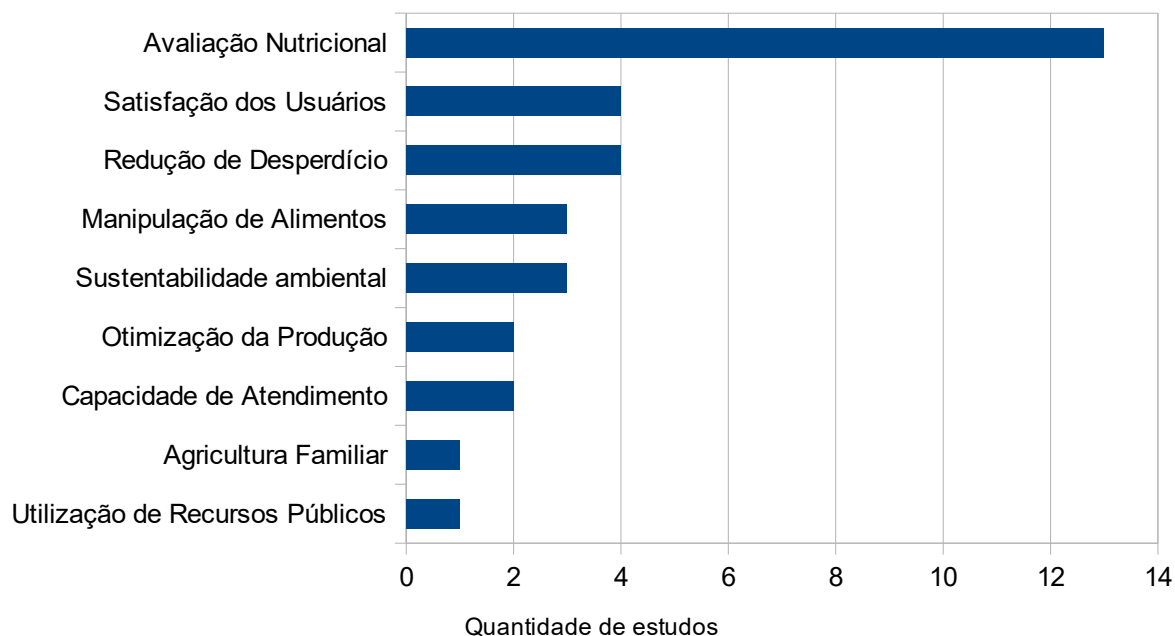
**Quadro 1.** Atividades ou áreas abordadas nos trabalhos pesquisados

Área	Nº	Área	Nº	Área	Nº
Nutrição	19	Áreas Diversas	31	Concessão	2
Agricultura Familiar	1	Assistência Estudantil	04	Perfil dos trabalhadores	1
Aquisição de Alimentos	1	Capacidade de Atendimento	2	Efetividade do Restaurante	2
Restaurantes no exterior	2	Higiene	2	Informática	1
Manipulação de Alimentos	3	Métodos de Previsão de Refeições	1	Organização Espacial	1
Otimização da Produção	2	Políticas Públicas	2	Avaliação da qualidade	3
Avaliação Nutricional	13	Recursos públicos	1	Redução de Desperdício	4
Repetidos	7	Resíduos sólidos	12	Restaurantes Privados	16
Satisfação dos Usuários	4	Sustentabilidade ambiental	3	Sem acesso	4

**Fonte:** Elaborado pelos autores (2021).

Refinando os trabalhos que abordaram os RUs e relacionando as variáveis utilização de recursos público, agricultura familiar, capacidade de atendimento, otimização da produção, sustentabilidade ambiental, manipulação de alimentos, redução do desperdício, satisfação dos usuários e avaliação nutricional, tem-se o gráfico 1.

**Gráfico 1.** Área de contexto dos trabalhos selecionados

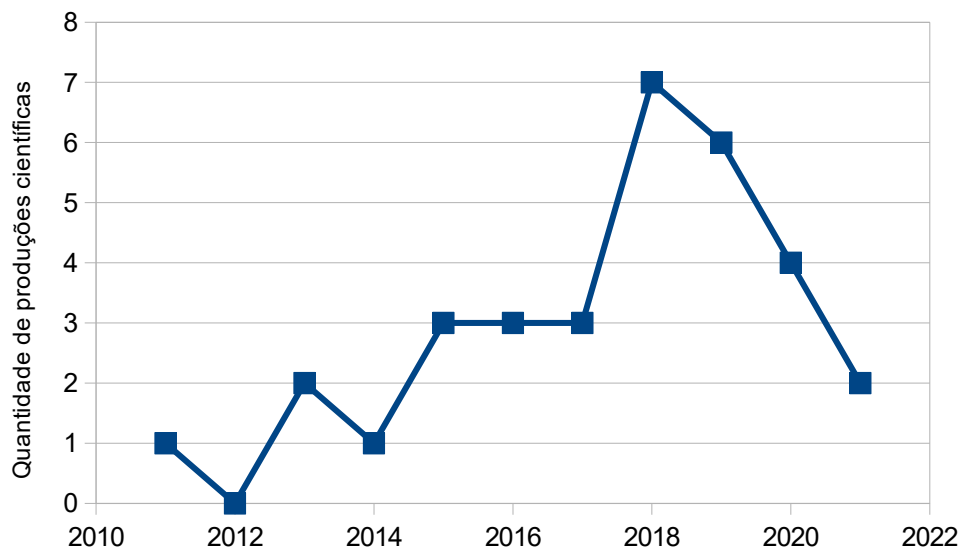


**Fonte:** Elaborado pelos autores (2021).

É possível notar que a maioria dos trabalhos estão ligados a pesquisas com enfoque na qualidade nutricional dos RUs, seguido por satisfação dos usuários e redução de desperdício. Outra observação importante é que não foi encontrado nesta pesquisa trabalhos sobre a infraestrutura e sobre os valores das refeições, embora listadas como variáveis que determinam as avaliações sobre os RUs. As publicações científicas coletadas e selecionadas permitem a construção de um enfoque sistêmico sobre o funcionamento das Unidades de

Alimentação e Nutrição dentro das IFES, e subsidiam a análise das estratégias que otimizam o progresso dos RUs. Após realizar o recorte das produções, as atividades foram separadas e contextualizadas em cada trabalho. Nota-se que os estudos sobre os restaurantes universitários vêm ganhando notoriedade e as produções sobre o tema tem sido cada vez mais recorrentes, conforme a evolução das produções científicas mostradas no gráfico abaixo:

**Gráfico 2:** Análise descritiva das produções no tempo



**Fonte:** Resultado da Pesquisa (2021).

#### 4.2 O Restaurante Universitário como Ação da Política de Assistência Estudantil

O RU destaca-se como ferramenta de apoio ao estudante na ação de alimentação. Dentre as ações desenvolvidas na assistência ao estudante, as mais significativas e de maior abrangência das demandas dos universitários e ofertadas em quase todas as IFES, são os programas de moradia, alimentação, transporte, saúde e apoio na participação de eventos (FAVA, CINTRA, 2020). Inserido neste contexto, os RUs têm como objetivo a produção e a oferta de refeições de qualidade a um custo reduzido, ou até sem custo, para atender a comunidade acadêmica (CARDOSO *et al.*, 2018).

Ao considerar que os universitários deslocam-se do seu convívio familiar à realização de seus estudos, e enfrentam uma cadeia de mudanças em suas vivências e experiências novas ao ingressar em um curso superior, Benvindo *et al.* (2017) pondera que a existência dos RUs pode minimizar os impactos sociais atrelados a esta nova realidade, e contribuir de maneira abrangente na manutenção da saúde dos estudantes. Embora a pluralidade de estudos e modelos abordados por Carmo (2018), referentes às tentativas de se estabelecer um quadro de motivos para a evasão do estudante no nível superior e os diferentes contextos à ocorrência deste fenômeno, o programa de RU pode ser considerado um espaço promotor de educação e apoio no combate à evasão.

A dificuldade de equalizar a tríade demanda, custo e capacidade produtiva, no contexto de restrição orçamentária, é um fator limitante na produção de refeições em algumas universidades. O valor da refeição é uma variável que impacta diretamente nos usuários das unidades de alimentação, sobretudo aos indivíduos sujeitos a uma maior vulnerabilidade econômica e que encontram no RU um amparo à viabilidade de sua permanência nos estudos (SANTOS *et al.*, 2017). Para a construção de um enfoque sistêmico sobre o funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição existentes dentro das Universidades Federais, as atividades foram separadas e contextualizadas agrupando cada trabalho dentro de sua área

temática, no intuito de estabelecer uma direção de enfoque que possibilite compreender que diversas ações impactam o RU.

**Quadro 2.** Síntese dos resultados da pesquisa

Área Temática	Título dos trabalhos	Autores
Utilização de Rec. Públicos	Análise dos recursos públicos aplicados no restaurante universitário de uma instituição federal de ensino superior	Souza e Silva (2011)
Manipulação de Alimentos	Avaliação de restaurante universitário por meio do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação	Santos <i>et al.</i> (2015)
	Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos em um restaurante universitário: relato de uma experiência de extensão	Vieira e Rezende (2019)
	Avaliação de treinamento com manipuladores de alimentos após ocorrência de surto de toxinfecção alimentar em Restaurante Universitário	Borges <i>et al.</i> (2020)
Agricultura Familiar	Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis: o caso de um restaurante universitário	Martinelli <i>et al.</i> (2015)
Sustentabilidade ambiental	Um dia sem copo plástico no restaurante universitário da universidade federal do espírito santo, campus Alegre-ES	Figueira <i>et al.</i> (2017)
	Avaliação quantitativa dos copos descartáveis e restos alimentares gerados pelos usuários de um restaurante universitário no estado do rio de janeiro	Araújo <i>et al.</i> (2018)
	Proposta de reúso da água utilizada no pré-preparo de hortifrutigranjeiros e na higienização de pratos e talheres em um restaurante universitário no Estado do Rio de Janeiro	Gomes <i>et al.</i> (2020)
Capacidade de Atendimento	Restaurante universitário da UFPE: uma abordagem sistêmica	Cardoso <i>et al.</i> (2018)
	Previsão de demanda de refeições em restaurante universitário com oferta insuficiente	Santos <i>et al.</i> (2017)
Otimização da Produção	Diagnóstico do gerenciamento da cadeia de suprimentos em um restaurante universitário através de estudo exploratório	Scheidegger <i>et al.</i> , 2015
	Otimização da produção dos alimentos de um restaurante universitário	Bessan <i>et al.</i> (2016)
Redução de Desperdício	Avaliação do desperdício de alimentos servidos no horário do almoço em Restaurante Universitário no estado do Piauí, Brasil	Soares <i>et al.</i> (2018)
	Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário	Borges <i>et al.</i> (2019)
	Avaliação do resto-ingesta em um restaurante universitário do município de Francisco Beltrão-PR	Massarollo <i>et al.</i> (2019)
	How to fight food waste in university restaurants?	Deliberador <i>et al.</i> (2021)
Satisfação dos Usuários	Estudo de Caso Sobre a Satisfação dos usuários do Restaurante Universitário - RU	Harter <i>et al.</i> (2013)
	Pesquisa de satisfação em um restaurante universitário no Sudoeste do Paraná-PR	Cavalcante <i>et al.</i> (2018)
	Antecedentes da satisfação dos usuários dos restaurantes universitários do campus pampulha -UFMG	Amorim <i>et al.</i> (2019)
	Descritores da qualidade do serviço de Restaurantes	Barbosa <i>et al.</i> (2019)

	Universitários com foco na percepção dos clientes
Avaliação Nutricional	Food environment of a Brazilian public university: challenges to promote healthy eating Barbosa et al. (2020)
	Efeito da implementação do Restaurante Universitário na alimentação de estudantes de uma universidade pública brasileira Perez et. al. (2019)
	Comparação da qualidade nutricional das refeições antes e depois do Plano Nacional de Assistência Estudantil no RJ, Brasil Barbosa (2016)
	Qualidade Nutricional de cardápios planejados para Restaurantes Universitários de Universidades Federais do Brasil Benvindo <i>et al.</i> (2017)
	Determinação dos teores de sódio e potássio em refeições servidas em um restaurante universitário da região sul do Brasil Nascimento et al. (2017)
	Avaliação da quantidade de óleo de Soja em refeições oferecidas em um Restaurante Universitário Monteiro et al. (2013)
	Avaliação da utilização e custo do óleo de soja na produção de arroz e feijão em um restaurante universitário Soares <i>et al.</i> (2016)
	Triagem nutricional e riscos cardiometabólicos nos funcionários de um Restaurante Universitário Mendes et al. (2018)
	Consumo de sal em restaurante universitário de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil Sousa et al. (2018)
	Procedimentos para avaliação da qualidade da carne bovina in natura na recepção em serviços de alimentação Mesquita (2014)
	Informações para planejamento e elaboração de cardápios, contidas em editais de licitação de restaurantes universitários em universidades federais do Sul do Brasil Cavaler <i>et al.</i> (2018)
	Avaliação qualitativa dos cardápios de um Restaurante Universitário Morte <i>et al.</i> (2021)
	Determinação do indivíduo referência de um restaurante universitário da cidade do Salvador – Bahia Santos <i>et.al.</i> (2020)

**Fonte:** Resultados da pesquisa (2021).

A partir do Quadro 3, nota-se que a grande maioria dos trabalhos tem como foco a avaliação nutricional, apresentando 13 estudos sobre o tema. Estes estudos complementam a discussão sobre as variáveis que impactam no RU e demonstram quais carecem de estudos mais aprofundados e uma melhor atenção dos pesquisadores. nota-se que os estudos se agrupam em uma única variável, sem o devido enfoque sistêmico em um nível macro. Neste sentido, é possível avaliar como a literatura se debruça sobre esta temática.

**Utilização de recursos públicos.** Souza e Silva (2011) analisam a utilização dos recursos públicos aplicados no RU, dos valores das refeições unitárias, da evolução da unidade e satisfação dos usuários com a qualidade dos serviços oferecidos. Os autores apontam um *deficit* da unidade, evidenciando a dependência econômica dos recursos de AE.

**Agricultura Familiar.** Martinelli *et al.* (2015) analisam o potencial de compra de alimentos em um RU com a gestão feita pela própria instituição, num total de 44 servidores e 106 terceirizados e apontam a importância do RU na promoção de sistemas agroalimentares sustentáveis e locais, com a possibilidade de aquisição dos produtos oriundos da agricultura familiar.



**Capacidade de atendimento.** O artigo escrito por Cardoso *et al.* (2018) objetiva uma análise do RU da UFPB quanto à capacidade limitada do atendimento na unidade. Ainda que o RU seja terceirizado e a prestação de serviços seja particular, carece de melhorias no aumento da oferta de refeições e de uma nova unidade. Santos *et al.* (2017) abordam a previsão de demanda na UNESP, cuja oferta de refeições é insuficiente para atender os usuários da unidade e propõem a inclusão de informações contextuais sobre o usuário no modelo de previsão de demanda.

**Otimização da Produção.** Os estudos de Scheidegger *et al.* (2015) apontam pontos importantes para a otimização da produção, como a análise da demanda nos restaurantes universitários, a implementação de modelos de previsão de demanda, as implicações da falta de um determinado produto, modelos de sistemas de informação e a importância do controle de estoque. Aprofundando sobre o tema da produção, Bessan *et al.* (2016) traz a proposta de determinar a quantidade aproximada a ser produzida de cada alimento oferecido diariamente em um restaurante, baseado no número de usuários, através de modelos matemáticos que objetivam estimar a quantidade de alimentos e reduzir os custos.

**Sustentabilidade Ambiental.** Araújo *et al.* (2018) quantificam os resíduos sólidos produzidos pelo RU no estado do Rio de Janeiro. Foi realizada uma conscientização e sensibilização dos usuários para a ótica de sustentabilidade ambiental, o que acarretou uma conscientização positiva para orientar o consumo e a redução do desperdício. Uníssono ao tema da sustentabilidade, Figueira *et al.* (2017) apontam solução à substituição dos copos de plástico descartáveis utilizados no RU da UFES por canecas reutilizáveis. Num período de três semanas, nas terças-feiras, o RU não ofertou copos descartáveis, sendo que os usuários foram incentivados a levar suas canecas. A ação teve repercussão positiva, mas o comportamento não se perpetuou após o fim da ação. Gomes *et al.* (2020) elabora uma proposta para o reúso da água do RU e propõe medidas para redução do seu consumo. O estudo mensurou que são utilizados 2400 litros por dia no preparo de hortifrutigranjeiros e 478 litros na higienização de pratos e talheres. Os resultados apontam que é possível armazenar e reutilizar aproximadamente 2878 litros de água por dia a ser utilizada para higienização do piso da unidade, contribuindo com a preservação ambiental e diminuindo os custos do RU.

**Manipulação de alimentos.** Santos *et al.* (2015) traz um questionamento a respeito da qualidade do RU da UFCG, indicando riscos de contaminação na manipulação e preparação dos alimentos no restaurante. Os resultados demonstraram precariedade na higiene e na gestão da unidade. O estudo verifica que após a implementação de treinamento à equipe, houve melhora significativa quanto aos procedimentos de manipulação, preparo e higienização dos alimentos. Vieira e Rezende (2019) exploraram um projeto de extensão com objetivo de realizar um treinamento de manipulação de alimentos no RU direcionado a higiene e segurança alimentar. O estudo considerou que apesar do êxito desta ação, a prática constante de treinamentos se faz necessária para a melhoria das ações de capacitação. No mesmo sentido, Borges *et al.* (2020) avalia um programa de treinamento desenvolvido com os colaboradores de um RU por meio do levantamento da situação de fabricação, análise do nível de conhecimento, e verificação de mudança na atividade laboral e boas práticas de manipulação dos alimentos após o treinamento. Os resultados apontam que mesmo após a aplicação do treinamento, os níveis analisados não aumentaram de forma satisfatória, entretanto influenciou na adequação de comportamentos e práticas, sugerindo outras medidas necessárias para verificar o que necessita ser melhorado.

**Redução do desperdício.** A gestão da quantidade de refeições a serem produzidas impactam na redução do desperdício. Complementando esta análise, Soares *et al.* (2018) estudam o desperdício do RU de uma universidade pública do estado do Piauí, por meio de um cálculo dos alimentos consumidos e das sobras, projetando quantas refeições poderiam ser

servidas a mais caso não houvesse desperdício. Aponta um índice elevado de desperdício, de aproximadamente 119 kg por dia, e indica necessidade de melhoria na gestão. Complementar a este, Borges *et al.* (2019) verifica como uma ação voltada à capacitação dos colaboradores do restaurante tem impacto no desperdício e na diminuição de sobras em comparação ao período anterior a capacitação. O estudo aponta melhoria significativa na diminuição da quantidade de alimentos desperdiçados em mais de 50%. No mesmo sentido, tem o trabalho de Massarollo *et al.* (2019), que avalia o desperdício em um RU no município de Francisco Beltrão-PR, e sua relação com o planejamento do cardápio ou preferências dos comensais. Os resultados apontam que o desperdício em uma quinzena foi de aproximadamente 30 gramas per capita. Embora o desperdício não seja elevado, o trabalho indica a importância de diminuir ainda mais estes índices. Aprofundando no tema, Deliberador *et al.* (2021) traz uma pesquisa bibliográfica sobre o desperdício, em busca de se conhecer as causas que contribuem para perda de alimentos em restaurantes universitários e intervenções que podem ser usadas para evitá-la. A pesquisa indica 13 causas: tamanho da porção, qualidade, preço, emoção, palatabilidade, preparação, composição do cardápio, tempo, saciedade, armazenamento, serviço, compras em excesso, e segurança; e 14 possíveis intervenções: campanhas, remoção de bandejas, gerenciamento de resíduos, tamanho da porção, qualidade, mudança de cardápio, planejamento, previsão, doações, informações nutricionais, coerção, mudança de pratos, preparação e armazenamento.

**Satisfação dos usuários.** Harter *et al.* (2013) analisam do RU da UFMT, unidade de Cuiabá, em relação à satisfação dos usuários com a qualidade dos serviços e a infraestrutura e evidenciam a importância do RU à manutenção dos estudantes na instituição e indica que quase a totalidade dos usuários se encontram satisfeitos. Nesta mesma linha de estudos tem Cavalcante *et al.* (2018), que analisam os serviços prestados pelo RU no interior do Paraná. Os estudos indicam a insatisfação dos usuários com a variedade do cardápio, sabor, tempero e aparência dos alimentos. Complementar a estes tem os estudos de Amorim *et al.* (2019), que objetivam conhecer a perspectiva da comunidade acadêmica sobre os serviços oferecidos no RU da UFMG. Os resultados apontam que as variáveis qualidade de atendimento, valor cobrado pelas refeições e a infraestrutura do ambiente são fundamentais aos usuários. O estudo de Barbosa *et al.* (2019) realizou uma pesquisa com os estudantes comensais de um RU, com o propósito de identificar os principais descritores que norteiam a qualidade do serviço oferecido segundo a percepção dos clientes. Os resultados apontam que na percepção dos estudantes, as variáveis atendimento, preço e infraestrutura necessitam de um maior enfoque.

**Avaliação Nutricional.** A qualidade nutricional das refeições ofertadas é objeto de estudo da maioria das publicações analisadas, apontando ser uma variável que impacta de maneira pontual o desempenho do RU. Barbosa *et al.* (2020) faz uma avaliação do ambiente alimentar de uma universidade pública brasileira, apontando que opções de alimentos frescos e “mais naturais” (minimamente processados) estavam disponíveis apenas em RUs, em comparação com outros locais de alimentação nas Universidades. Neste mesmo sentido, demonstrando a eficácia dos RUs, tem o estudo de Perez *et al.* (2029), que avalia a dieta de 1131 alunos antes e após a implantação de um RU em uma Universidade Federal e observaram melhora na qualidade da dieta dos alunos após a implementação do RU, com aumento na proporção de alunos que consomem vegetais, e redução no consumo de batata frita, salgados fritos, hambúrguer, carnes processadas, biscoitos, salgadinhos de pacote, confeitos e bebidas açucaradas. Houve ainda, redução na proporção de alunos que substituíam jantar por lanches.

Os estudos de Barbosa (2016) apresentam uma comparação da qualidade das refeições em um RU antes e depois da reestruturação do PNAES, apresentando um resultado de melhoria na qualidade nutricional e de satisfação das refeições servidas. Benvindo *et al.*

(2017) avaliam a qualidade nutricional dos cardápios planejados nos RUs das Universidades Federais, utilizando-se de avaliação qualitativa do cardápio, norteadas pela 2ª. Edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), avaliando a presença de alimentos regionais e a oferta de pratos vegetarianos. Aprofundando na qualidade nutricional, os estudos de Nascimento *et al.* (2017) analisam as variações quantitativas de sódio e potássio das refeições de um RU, e indicam que a quantidade de sódio no almoço e no jantar ultrapassam a recomendação diária da OMS, apontando assim a necessidade de ações para redução de sal no preparo das refeições do RU. Neste sentido, tem os estudos de Monteiro *et al.* (2013), que analisam a quantidade de óleo de soja utilizado na produção das refeições do RU de Belo Horizonte/MG, em comparação aos níveis estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e indica a utilização do óleo em excesso, considerando a quantidade para uma única refeição, e aponta necessidade de modificações na produção da alimentação. Ainda sobre a utilização do óleo de soja, Soares *et al.* (2016) realizam uma avaliação da quantidade de óleo utilizada na preparação do arroz e do feijão de um RU, com base nas normativas da OMS, e indicam a utilização do produto em quantidade acima das recomendações, sugerindo como intervenção uma capacitação dos colaboradores para padronização da produção. Complementares a estes, encontramos as análises de Mendes *et al.* (2018), que versam sobre a saúde e hábitos alimentares dos funcionários do RU da UFT, e revela que os hábitos alimentares destes indivíduos não são saudáveis, apresentando elevado consumo de gorduras, baixo consumo de fibras, sedentarismo e sobrepeso oriundo da má alimentação. No entanto, o estudo não relaciona a alimentação destes indivíduos ao cardápio do RU. Sousa *et al.* (2018), no mesmo sentido de preocupação com a saúde alimentar, realizam uma avaliação no consumo de sal de um Restaurante Universitário em Belo Horizonte/MG, apontando como resultado a utilização de sal em excesso na produção de suas refeições, com níveis superiores aos recomendados pela OMS.

Mesquita (2014) desenvolve procedimentos para recebimento da carne nos RUs das IFES de cinco regiões do país. Demonstrou procedimentos adequados com baixa qualidade da carne adquirida dos diversos fornecedores. Os estudos de Cavaler *et al.* (2018) avaliam as informações dos editais de licitação dos RUs para o planejamento e a elaboração do cardápio e concluem que os editais de licitação para contratação de empresa para fornecimento de refeições precisam de melhorias, no intuito de produzir um cardápio mais adequado para os estudantes. Complementar a estes tem Morte *et al.* (2021), que avalia a qualidade dos cardápios de um RU conduzida por 16 observadores que avaliaram tanto o almoço quanto o jantar. Os resultados apontam um cardápio com elevada frequência de folhosos e frutas, pouca fritura, carnes gordurosas e doces com frituras, além alimentos com a mesma coloração e ricos em enxofre. Os pesquisadores apontam a necessidade de melhoria do cardápio para uma boa alimentação. Por fim, o trabalho de Santos *et al.* (2020) analisa as necessidades nutricionais dos estudantes que utilizam o RU da UFBA através de coleta de informações sobre estilo de vida e avaliação antropométrica com aferição de diversas variáveis. Os resultados apontam que o indivíduo referência do estudo são adultos jovens com massa corporal classificada como normal e insuficientemente ativos, com hábitos alimentares inadequados. A recomendação de valor energético total foi de 2.181 calorias, sendo 436,20 calorias para desjejum, 763,35 calorias para almoço e 654,30 calorias para jantar, em ambos os sexos.

## **5. Considerações Finais**

Os RUs possuem diversas atividades e processos que foram abordados nos estudos catalogados. É possível notar que a análise da demanda e o levantamento da capacidade de atendimento, a construção de modelos de previsão podem contribuir para a estimativa da quantidade aproximada a ser produzida. A capacitação através de treinamentos eleva a

capacidade de evitar desperdícios e padroniza a manipulação e o preparo de alimentos. Com as ações de conscientização sobre responsabilidade ambiental foi observado uma melhoria tanto no consumo de materiais plásticos como na redução do desperdício.

Nota-se a importância do RU no contexto estudantil, uma vez que a alimentação dos usuários na universidade impacta positivamente os hábitos alimentares dos comensais. A qualidade nutricional evidenciada através dos estudos revisados quanto a quantidade de sódio, potássio e óleo de soja, utilizados no preparo das refeições servidas à comunidade acadêmica, bem como a qualidade dos alimentos adquiridos sejam de fornecedores diretos, ou através das empresas responsáveis pela unidade do restaurante, merecem uma atenção maior por parte da administração da instituição.

Os estudos apontam que para a satisfação dos usuários dos serviços oferecidos nas unidades em análise se relaciona diretamente com a variedade do cardápio, tempero, sabor e aparência dos alimentos. Outros fatores que impactam na satisfação são a qualidade no atendimento, os valores que são cobrados pelas refeições e a infraestrutura do ambiente. A excelência nestes requisitos é fator fundamental para os clientes usuários. O estudo observou que a grande maioria dos trabalhos se debruça sobre a avaliação nutricional, apresentando 13 estudos sobre o tema. Estes estudos complementam a discussão sobre as variáveis que impactam no RU e demonstram quais carecem de estudos mais aprofundados e uma melhor atenção dos pesquisadores. Nota-se que os estudos se agrupam em uma única variável, sem o devido enfoque sistêmico em um nível macro.

Ademais, em alguns casos, o processo de compra dos alimentos *in natura* é uma questão a ser estudada mais profundamente, sendo de extrema relevância uma vez que os estudos apontam a importância do Restaurante Universitário na promoção de sistemas agroalimentares sustentáveis e locais, com a possibilidade de aquisição dos produtos oriundos da agricultura familiar, o que fomenta o desenvolvimento da cidade. Evidenciada a pouca literatura na área e a relevância do tema dentro dos programas de Assistência Estudantil, propomos novos estudos de caso em Restaurantes Universitários.

## Referências

- AMORIM, W.; GOSLING, M.; CARVALHO, I.; GOSLING, I.; MEIRA, K.; LOPES, H. Antecedentes da satisfação dos usuários dos restaurantes universitários do campus pampulha UFMG. **Revista Reuna**, v. 24, n. 2, p. 1-24, 2019.
- ARAÚJO, C.; PIRES, F.; LOURENÇO, M.; CARVALHO, L. Avaliação quantitativa dos copos descartáveis e restos alimentares gerados pelos usuários de um restaurante universitário no estado do rio de janeiro. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 13, n. 4, p. 767-782, 2018.
- BAEZ, N. A construção histórica das ações afirmativas para afrodescendentes no Brasil. **Revista Brasileira de Direito**, v. 13, n. 3, p. 514-538, 2017.
- BARBOSA, M.; ROCHA, T.; SILVA, T.; TONINI, K.; SILVA, T.; GARCIA, S. Descritores da qualidade do serviço de Restaurantes Universitários com foco na percepção dos clientes. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 14, n. 5, p. 1121, 2019.
- BARBOSA, R. Comparação da qualidade nutricional das refeições antes e depois do Plano Nacional de Assistência Estudantil no RJ, Brasil. **Revista Nutrição Clínica e Hospitalar**, v. 36, n. 2, p. 74-82, 2016.
- BARBOSA, R.; HENRIQUES, P.; GUERRA, H.; EMERENTINO, J.; SOARES, D.; DIAS, P.; FERREIRA, D. Food environment of a Brazilian public university: challenges to promote healthy eating. **Revista Chilena de Nutrición**, v. 47, n. 3, p. 443-448, 2020.
- BENVINDO, J.; PINTO, A.; BANDONI, D. Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 12, n. 2, p. 447-464, 2017.

BESSAN, G.; SANTOS, P.; ZEBEDIFF, N. Otimização da produção dos alimentos de um restaurante universitário. **Revista Eletrônica Paulista de Matemática**, v. 6, p. 15-27, 2016.

BORGES, M.; SOUZA, L.; PINHO, S.; PINHO, L. Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. **Engenharia Sanitária e Ambiental**, v. 24, n. 4, p. 843-848, 2019.

BORGES, P.; FONSECA, M.; FERREIRA, J.; MUNIZ, P.; LIRA, C. Avaliação de treinamento com manipuladores de alimentos após ocorrência de surto de toxinfecção alimentar em Restaurante Universitário. **Revista Univap**, v. 26, n. 52, p. 80-92, 2020.

BRAGA, A.; Pereira, T.; Andrade JR., P. Avaliação de Restaurante Universitário por meio de Indicadores de Qualidade. **Revista Desenvolvimento em Questão**, v. 13, n. 30, 306-326. 2015.

CARDOSO, C.; MENEZES, D.; SOUZA, A.; BAUDEL, R.; CALAZANS, D. Restaurante universitário da UFPE: uma abordagem sistêmica. **Revista Gestão Universitária na América Latina**, v. 11, n. 3, p. 211-234, 2018.

CAVALCANTE, J.; SILVA, K.; BARATTO, I. Pesquisa de satisfação em um restaurante universitário no Sudoeste do Paraná-PR. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 11, n. 68, p. 661-666, 2018.

CAVALER, S.; HEILMAN, M.; SANTOS, A.; FERREIRA, H.; FATEL, E. Informações para planejamento e elaboração de cardápios, contidas em editais de licitação de restaurantes universitários em universidades federais do Sul do Brasil. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 13, n. 3, p. 713-729, 2018.

CHAVES, J.; SILVEIRA, F. Ensino superior e política de assistência estudantil: repensando a formação universitária. **Revista Educação e Cultura Contemporânea**, v. 15, n. 40, 2018.

DELIBERADOR, L.; CÉSAR, A.; BATALHA, M. How to fight food waste in university restaurants? **Revista Gestão & Produção**, v. 28, n. 2, p. 1-26, 2021.

FIGUEIRA, R.; SANTOS, A.; MORO, K.; PEÇANHA, A. Um dia sem copo plástico no restaurante universitário da universidade federal do espírito santo, campus Alegre-ES. **Revista Univap**, v. 22, n. 40, 2017.

GARCIA, S. Descritores da qualidade do serviço de Restaurantes Universitários com foco na percepção dos clientes. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 14, n. 4, p. 1-21, 2019.

GOMES, N.; LOURENÇO, M.; CARVALHO, L.; PONTUAL, L.; MELLO, J.; CAVALCANTI, M. Proposta de reúso da água utilizada no pré-preparo de hortifrutigranjeiros e na higienização de pratos e talheres em um restaurante universitário no Estado do Rio de Janeiro. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 15, p. 1-11, 2020.

HARTER, A.; SILVA, C.; SNEYDER, D.; SIQUEIRA, R. Estudo de caso sobre a satisfação dos usuários do Restaurante Universitário. **Revista de Estudos Sociais**, v. 15, n. 30, p. 33-42. 2013.

MARTINELLI, S.; SOARES, P.; FABRI, R.; CAMPANELLA, G.; ROVER, O.; CAVALLI, S. Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis: o caso de um restaurante universitário. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 22, n. 1, p. 558-573, 2015.

MASSAROLLO, M.; FAGUNDES, E.; PRIETO, L. Avaliação do resto-ingesta em um restaurante universitário do município de Francisco Beltrão-PR. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 13, n. 81, p. 703-707, 2019.

MENDES, A.; CARVALHO, A.; JUSTINO, M.; GRATÃO, L.; PEREIRA, R. Triagem nutricional e riscos cardiometabólicos nos funcionários de um Restaurante Universitário. **Revista Reuna**, v.2 4 n. 2p. 1-24, 2018.

MESQUITA, M. **Procedimentos para avaliação da qualidade da carne bovina in natura na recepção em serviços de alimentação**. Tese. Universidade Federal de Santa Maria, 2014.

MINTZBERG, H.; AHLSTRAND, B.; LAMPEL, J. **Safari da Estratégia: Um Roteiro Pela Selva do Palanejamento estratégico**. 2 ed. tradução: Lene Belon Ribeiro; revisão técnica: Carlos Alberto Vargas Rossi. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.

MONTEIRO, M.; CALIXTO, C.; AZEVEDO, J.; SCHAEFER, M. Avaliação da quantidade de óleo de Soja em refeições oferecidas em um Restaurante Universitário. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, n. 1, p. 53-61, 2013.

MORTE, E.; LIRA, C.; FONSECA, M. Avaliação qualitativa dos cardápios de um Restaurante Universitário. **Revista Univap**, v. 27, n. 53, 2021.

NASCIMENTO, R.; GAVRON, A.; BOWLES, S. Determinação dos teores de sódio e potássio em refeições servidas em um restaurante universitário da região sul do Brasil. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 20, 2017.

PEREZ, P.; CASTRO, I.; CANELLA, D.; FRANCO, A. Effect of implementation of a University Restaurant on the diet of students in a Brazilian public university. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 6, p. 2351-2360, 2019.

PORTER, M. **O que é a estratégia**. Executive Digest, p. 12, 1996.

SANTOS, A.; MARTOS, M.; TRENTO, J.; JANZANTTI, N. Previsão de demanda de refeições em restaurante universitário com oferta insuficiente. **Revista Gestão Universitária na América Latina**, v. 10, n. 2, p. 210-228, 2017.

SANTOS, E.; FONSECA, M.; SILVA, L.; ASSIS, B.; LIRA, C. Determinação do indivíduo referência de um restaurante universitário da cidade do Salvador-BA. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 27, p. 1-12, 2020.

SANTOS, R.; GOUVEIA, D.; ROCHA, A.; SILVA, W.; LINS, A. Avaliação de restaurante universitário por meio do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 10, n. 2, p. 26-32, 2015.

SCHEIDEGGER, A.; GAUDÊNCIO, J.; FAVARETTO, F.; LIMA, R. Diagnóstico do gerenciamento da cadeia de suprimentos em um restaurante universitário através de estudo exploratório. **Revista Produção Online**, v. 15, n. 1, p. 375-402, 2015.

SOARES, T.; PEREIRA, A.; GOMES, S.; OLIVEIRA, E. Avaliação do desperdício de alimentos servidos no horário do almoço em Restaurante Universitário no estado do Piauí, Brasil. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v. 12, n. 3, p. 271-279, 2018.

SOARES, T.; MONTEIRO, M.; SILVA, S. Avaliação da utilização e custo do óleo de soja na produção de arroz e feijão em um restaurante universitário. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 11, n. 1, p. 12, 2016.

SOUZA, F.; SILVA, C. Análise dos recursos públicos aplicados no restaurante universitário de uma instituição federal de ensino superior. **Revista Gestão Universitária na América Latina**, v. 4, n. 2, p. 1-28, 2011.

SOUSA, J.; MENDES, M.; MONTEIRO, M.; SILVA, S. Consumo de sal em restaurante universitário de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**, v. 38, n. 1, p. 32-35, 2018.

STICCA, M.; SILVA, F.; MANDARINI, M.; STICCA, M.; SILVA, F.; MANDARINI, M. Realocação de servidores públicos ante um processo de terceirização: estudo de caso em um restaurante universitário de uma universidade pública brasileira. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, v. 44, p. 1-10, 2019.

VIEIRA, M.; REZENDE, F. Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos em um restaurante universitário: relato de uma experiência de extensão. **Revista em Extensão**, v. 17, n. 2, p. 133-143, 2019.

ZOLTOWSKI, A.; COSTA, A.; TEIXEIRA, M.; KOLLER, S. Qualidade metodológica das revisões sistemáticas em periódicos de psicologia brasileiros. **Psicologia: Teoria e Pesquisa**, [S. l.], v. 30, n. 1, p. 97-104, 2014.