



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
CENTRO DE FORMAÇÃO INTERDISCIPLINAR
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIEDADE, AMBIENTE E
QUALIDADE DE VIDA**

LORENA ALMEIDA VIEIRA

**SEGURANÇA ALIMENTAR E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PERCEPÇÃO DE
ACADÊMICOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ**

**Santarém-Pará
2022**

LORENA ALMEIDA VIEIRA

**SEGURANÇA ALIMENTAR E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PERCEPÇÃO DE
ACADÊMICOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociedade, Ambiente e Qualidade de Vida (PPGSAQ) da Universidade Federal do Oeste do Pará, como requisito para obtenção do título de Mestra.

Linha de Pesquisa: Políticas Públicas, Diversidade e Desenvolvimento Amazônico.

Orientadora: Prof^a. Dra. Helionora da Silva Alves.

Coorientadora: Prof^a. Dra. Jorgiene dos Santos Oliveira.

**Santarém-Pará
2022**

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas – SIBI/UFOPA

- V658s Vieira, Lorena Almeida
 Segurança alimentar e alimentação saudável na percepção de acadêmicos da
 Universidade Federal do Oeste do Pará. / Lorena Almeida Vieira. – Santarém, 2022.
 103 p. : il.
 Inclui bibliografias.
- Orientadora: Helionora da Silva Alves
 Coorientadora: Jorgiene dos Santos Oliveira
 Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Oeste do Pará, Pró-Reitoria de Pes-
 quisa, Pós Graduação e Inovação Tecnológica, Programa de Pós-Graduação em Socie-
 dade, Ambiente e Qualidade de Vida.
1. Segurança alimentar e nutricional. 2. Hábitos alimentares. 3. Universidade Pública.
 I. Alves, Helionora da Silva, *orient.* II. Oliveira, Jorgiene dos Santos, *coorient.* III.
 Título.

CDD: 23 ed. 613.2098115

LORENA ALMEIDA VIEIRA

**SEGURANÇA ALIMENTAR E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PERCEPÇÃO DE
ACADÊMICOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociedade, Ambiente e Qualidade de Vida (PPGSAQ) da Universidade Federal do Oeste do Pará, como requisito para obtenção do título de Mestra.

Linha de Pesquisa: Políticas Públicas, Diversidade e Desenvolvimento Amazônico.

Orientadora: Prof^a. Dra. Helionora da Silva Alves.

Coorientadora: Prof^a. Dra. Jorgiene dos Santos Oliveira.

Conceito: APROVADA.

Data da aprovação: 25/01/2022

Banca Examinadora:

Prof^a. Dra. Helionora da Silva Alves (Presidente/Orientadora)
Universidade Federal do Oeste do Pará – Ufopa/PPGSAQ

Prof^a. Dra. Denise Castro Lustosa (Examinadora Externa)
Universidade Federal do Oeste do Pará – Ufopa

Prof. Dr. Sebastião Rodrigues da Silva Junior (Examinador Externo)
Universidade Federal do Pará – UFPA/PPLSA

Prof. Dr. Diego de Macedo Rodrigues (Examinador Externo)
Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará - Unifesspa

Prof^a. Dra. Iani Dias Lauer Leite (Examinadora Interna)
Universidade Federal do Oeste do Pará – Ufopa/PPGSAQ



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO TECNOLÓGICA
CENTRO DE FORMAÇÃO INTERDISCIPLINAR
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM SOCIEDADE, AMBIENTE E QUALIDADE DE VIDA

ATA DE DEFESA DE DISSERTAÇÃO

No vigésimo quinto dia do mês de janeiro do ano de dois mil e vinte e dois, às nove horas e trinta minutos, por meio remoto na Sala Virtual, via Google Meet pelo link: meet.google.com/nvm-kxoe-irr, instalou-se a banca examinadora de dissertação de mestrado da discente **Lorena Almeida Vieira**. A banca examinadora foi composta pelos professores: Dr. Diego de Macedo Rodrigues, UNIFESSPA, Examinador Externo à Instituição, Dr. Sebastião Rodrigues da Silva Júnior, Examinador Externo a Instituição UFPA, Dra. Denise Castro Lustosa, Examinadora Externa ao Programa, UFOPA, Dra. Iani Dias Lauer Leite Examinadora Interna, Dra. Jorgiene dos Santos Oliveira, UFOPA, Coorientadora e Dra. Helionora da Silva Alves Orientadora da discente. Deu-se início a abertura dos trabalhos, por parte da professora Helionora da Silva Alves, presidente da banca, que, após apresentar os membros da banca examinadora e esclarecer a tramitação da defesa, solicitou a discente que iniciasse a apresentação da dissertação, intitulada “Segurança Alimentar e Alimentação Saudável na Percepção de Acadêmicos da Universidade Federal do Oeste do Pará”, marcando um tempo de quarenta minutos para a apresentação. Concluída a exposição, a professora, Helionora da Silva Alves passou a palavra aos examinadores para arguir a discente. Terminadas as arguições, a presidente da banca solicitou aos presentes que se retirassem da sala, para a realização do julgamento do trabalho, concluindo a Banca Examinadora por sua **APROVAÇÃO**, conforme as normas vigentes na Universidade Federal do Oeste do Pará. A versão final da dissertação deverá ser entregue ao programa no prazo máximo de sessenta dias, contendo as modificações sugeridas pela banca examinadora. Conforme o Artigo 57 do Regimento Interno do Programa, a discente não terá o título se não cumprir as exigências acima.

Profa. Dra. Helionora da Silva Alves
Presidente – PPGSAQ/UFOPA

Profa. Dra. Jorgiene dos Santos Oliveira
Coorientadora – UFOPA

Prof. Dr. Diego de Macedo Rodrigues
Membro Externo a Instituição – UNIFESSPA

Prof. Dr. Sebastião Rodrigues da Silva Júnior
Examinador Externo a Instituição - UFPA

Profa. Dra. Denise Castro Lustosa
Examinadora Externa ao Programa – UFOPA

Profa. Dra. Iani Dias Lauer Leite
Examinadora Interna – PPGSAQ/UFOPA

Lorena Almeida Vieira
Discente

Dedico este trabalho a Deus que me presenteou com esta oportunidade e me fortaleceu nesta caminhada e à minha família.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por sua bondade, amor, graça e misericórdia sem fim e que, ainda, me susteve na vida e neste período pandêmico.

Expresso minha gratidão também aos meus pais, José Luis e Conceição Vieira e meu irmão, Thiago Vieira, que estiveram sempre presentes nesta jornada dando todo tipo de apoio, principalmente emocional, sem o qual não poderia chegar até aqui.

À minha orientadora Prof^a. Helionora Alves, pela orientação desta dissertação e que além do profissionalismo e sabedoria, foi muito paciente e cordial.

À Prof^a Jorgiene Oliveira, que aceitou coorientar minha dissertação e por suas contribuições à pesquisa.

Aos universitários, que prestativamente arrumaram tempo para responder ao questionário, mesmo em um momento de tanta turbulência pela pandemia e, assim, contribuíram para a concretização desta pesquisa.

Aos professores do PPGSAQ, que compartilharam com nossa turma seus conhecimentos, demonstrando prazer e dedicação nos seus ofícios.

A Ufopa, pela oportunidade do mestrado e por ter autorizado a realização desta pesquisa.

Às queridas Estelina e Joice, que sempre estiveram dispostas e com alegria nos ajudaram no dia a dia do curso.

A todos os colegas da turma do mestrado, que por vezes um apoiava ao outro durante as disciplinas, em especial ao Johnson Portela que prontamente se dispôs em nos ensinar sobre assuntos relacionados à análise dos dados. E, também, meu agradecimento às minhas queridas amigas Iana Cardoso, Patrícia Guimarães e Luziene Silva, que muito contribuíram com suas palavras de fortalecimento.

Muito obrigada!

RESUMO

A vida estudantil durante a formação universitária pode afetar a alimentação dos estudantes. Esta dissertação objetivou analisar as percepções sobre segurança alimentar e alimentação saudável para estudantes de cursos de graduação da Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa), bem como seus hábitos alimentares. Especificamente, foi objetivado traçar o estado da arte sobre segurança alimentar e universitários no Brasil; analisar como a Educação Ambiental pode contribuir no processo de alimentação saudável, visando apontar reflexos do processo de produção alimentar; descrever o perfil socioeconômico e hábito alimentar de estudantes da graduação da Ufopa; e analisar as percepções destes quanto à segurança alimentar e alimentação saudável. O trabalho foi dividido em três partes: a) revisão sistemática da literatura sobre segurança alimentar e universitários; b) revisão sobre Educação Ambiental e Alimentação Saudável; e c) estudo de caso com a participação de 73 estudantes de cursos da graduação da Ufopa. Os resultados mostram carência de abordagens relacionadas às políticas públicas direcionadas aos estudantes universitários; predominância de estudantes da área da saúde como sujeitos mais estudados e a Educação Ambiental foi percebida como instrumento para sensibilizar pessoas a um espírito ecológico, sendo importante na tentativa de minimizar os impactos negativos decorrentes da produção de alimentos. A segurança alimentar e a alimentação saudável na percepção dos discentes estão relacionadas com o consumo de alimentos que façam bem à saúde, que sejam ricos em nutrientes, proteínas e vitaminas; que não prejudiquem a saúde e atendam às necessidades humanas. A Ufopa pode promover a alimentação saudável e contribuir para a segurança alimentar de seu principal público, os discentes, a partir de ações planejadas e coordenadas. Estes resultados podem colaborar com a discussão para a implementação de políticas públicas e institucionais no âmbito da Ufopa, que permitam ações em prol da segurança alimentar de universitários.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Hábitos Alimentares; Universidade Pública; UFOPA; Amazônia.

ABSTRACT

Student life during high education can cause problems in students' nutrition. This dissertation analyzed the perceptions about food safety and healthy eating for undergraduate students at the Federal University of Western Pará (Ufopa), as well as their eating habits. Specifically, it was aimed to trace the state of the art on food security and university students in Brazil; to analyze how Environmental Education can contribute to the process of healthy eating, aiming to point out the reflexes of the food production process; to describe the socioeconomic profile and eating habits of undergraduate students at Ufopa; and to analyze their perceptions regarding food security and healthy eating. The work was divided into three parts: a) systematic review of the literature on food safety and university students; b) review on Environmental Education and Healthy Eating; and c) a case study with the participation of 73 undergraduate students at Ufopa. The results show a lack of approaches related to public policies aimed at university students; predominance of students in the health area as the most studied subjects and Environmental Education was perceived as an instrument to sensitize people to an ecological spirit, being important in the attempt to minimize the negative impacts resulting from food production. Food security and healthy eating in the students' perception are related to the consumption of foods that are good for health, that are rich in nutrients, proteins and vitamins; that do not harm health and meet human needs. Ufopa can promote healthy eating and contribute to the food security of its main audience, the students, through planned and coordinated actions. These results can contribute to the discussion for the implementation of public and institutional policies of Ufopa, which allow actions in favor of food security for university students.

Keywords: Food and Nutritional Security; Eating habits; Public university; UFOPA; Amazonia.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Artigo 1

Quadro 1. Artigos analisados, com autoria, revista e ano de publicação. 21

Figura 1. Número de artigos científicos publicados sobre segurança alimentar e universitários, em revistas indexadas na base de dados Scielo (2001-2021)..... 23

Figura 2. Palavras-chave utilizadas nos artigos científicos sobre segurança alimentar e universitários, publicados em revistas indexadas na base de dados *Scielo* (2001-2021)..... 24

Figura 3. Distribuição do número de artigos publicados por estados brasileiros..... 26

Artigo 3

Figura 1: Número de estudantes da graduação participantes da pesquisa, por *campus* da Ufopa, Brasil..... 62

Figura 2: Origem dos estudantes de graduação da Ufopa participantes da pesquisa..... 63

Figura 3: Sexo e faixa etária dos estudantes de graduação da Ufopa, participantes da pesquisa..... 64

Figura 4: Divisão de moradia dos estudantes de graduação da Ufopa participantes da pesquisa..... 65

Figura 5: Nuvem de palavras formada a partir do conceito de Segurança Alimentar para estudantes da graduação da Ufopa, Pará, Brasil. 66

Figura 6: Análise de Similitude para a percepção de estudantes de graduação da Ufopa sobre o conceito de segurança alimentar..... 67

Figura 7: Nuvem de palavras formada para a percepção de estudantes de graduação da Ufopa sobre o conceito de alimentação saudável..... 68

Figura 8: Análise de similitude para a percepção de estudantes de graduação da Ufopa sobre o conceito de alimentação saudável..... 69

Figura 9: Frequência de consumo de alimentos comercializados por lanchonetes ou RU na Ufopa, Santarém, Pará, Brasil, por estudantes de graduação, antes e durante a Pandemia de COVID-19..... 70

Figura 10: Percepção de estudantes de graduação da Ufopa quanto à qualidade dos alimentos comercializados nas dependências da universidade..... 71

Figura 11: Alimentos regionais comercializados em lanchonetes na Ufopa, na percepção de estudantes da graduação..... 72

Figura 12: Alimentos regionais presentes nos cardápios do Restaurante Universitário da Ufopa, Pará, Brasil, na percepção de estudantes da graduação.....	73
Figura 13: Percepção de estudantes de graduação da Ufopa quanto à participação da Universidade no incentivo a uma alimentação de boa qualidade (em azul) e quanto à participação das lanchonetes e RU no estímulo às práticas alimentares que contribuam para o estilo de vida saudável (em laranja).....	75
Figura 14: Preferências de estudantes de graduação da Ufopa quanto a alimentos açucarados em relação aos não adoçados (em azul) e quanto aos alimentos gordurosos em relação aos menos calóricos (em marrom).....	76
Figura 15: Percepção de estudantes de graduação da Ufopa quanto a possuírem tempo para preparar seus alimentos em casa (verde) e quanto a não possuírem tempo e consumirem alimentos industrializados (cinza).....	78
Figura 16: Percepção de estudantes de graduação da Ufopa quanto aos alimentos saudáveis serem mais caros (verde) e quanto a não possuírem condições financeiras para investirem em alimentação saudável (amarelo).....	79
Figura 17: Percepção de estudantes de graduação da Ufopa quanto à dificuldade em encontrar alimentos orgânicos (verde claro) e alimentos naturais (verde escuro), nas cidades onde moram.....	80
Figura 18: Preferência de estudantes da graduação da Ufopa por alimentos, conforme grupos de alimentos na pirâmide alimentar proposta por Philippi et al. (1999).....	82

LISTA DE SIGLAS E ABREVIações

- CEP-** Comitê de Ética em Pesquisa
- CFI-** Centro de Formação Interdisciplinar
- CNS-** Conselho Nacional de Saúde
- CONEP-** Comissão Nacional de Ética em Pesquisa
- COVID-19-** Corona Virus Disease 2019
- DHAA-** Direito Humano à Alimentação Adequada
- DUDH-** Declaração Universal de Direitos Humanos
- IBEF-** Instituto de Biodiversidade e Florestas
- ICED-** Instituto de Ciências da Educação
- ICS-** Instituto de Ciências da Sociedade
- ICTA-** Instituto de Ciências e Tecnologia das Águas
- IEG-** Instituto de Engenharia e Geociências
- ISCO-** Instituto de Saúde Coletiva
- MEC-** Ministério da Educação
- MS-** Ministério da Saúde
- ONU-** Organização das Nações Unidas
- PNAES-** Programa Nacional de Assistência Estudantil
- PROUNI-** Programa Universidade para Todos
- RU-** Restaurante Universitário
- SIGAA-** Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas
- SISAN-** Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
- SUS-** Sistema Único de Saúde
- TCLE-** Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
- UFOPA-** Universidade Federal do Oeste do Pará
- UFPA-** Universidade Federal do Pará
- UFRA-** Universidade Federal Rural da Amazônia

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO GERAL.....	11
REFERÊNCIAS.....	14
ARTIGO 1 - SEGURANÇA ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIOS BRASILEIROS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA.....	17
1 INTRODUÇÃO.....	18
2 MATERIAL E MÉTODOS.....	20
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	21
4 CONCLUSÃO.....	29
REFERÊNCIAS.....	30
ARTIGO 2- ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL SOB O OLHAR DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL.....	33
1 INTRODUÇÃO.....	35
2 METODOLOGIA.....	37
3 CONSIDERAÇÕES SOBRE EDUCAÇÃO AMBIENTAL.....	38
4 ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.....	41
5 CONTRIBUIÇÕES DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL NA PRODUÇÃO ALIMENTAR SUSTENTÁVEL.....	46
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	48
REFERÊNCIAS.....	49
ARTIGO 3 - SEGURANÇA E HÁBITOS ALIMENTARES: PERCEPÇÕES DE UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ.....	57
1 INTRODUÇÃO.....	58
2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	59
2.1 Lócus de estudo.....	59
2.2 Participantes e coleta de dados.....	60
2.3 Análise dos dados.....	61
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	61
3.1 Caracterização socioeconômica dos estudantes.....	61
3.2 Segurança alimentar e alimentação saudável na perspectiva de estudantes de graduação da Ufopa.....	65
3.3 Hábitos alimentares dos estudantes que participaram da pesquisa.....	76
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	82
REFERÊNCIAS.....	83
CONSIDERAÇÕES GERAIS.....	87
ANEXO.....	89
APÊNDICES.....	94

INTRODUÇÃO GERAL

A alimentação deve ser tratada como necessidade básica, tendo em vista ser um direito humano (BUSATO et al., 2015). O tema é discutido nos mais diversos ambientes, tais como, clínicas, consultórios especializados, academias, escolas e universidades, nos lares e outros. Tratar deste assunto requer atenção e cuidado, pois seu conceito possui qualidades polissêmicas com significados que variam conforme a ótica interpretativa.

O conceito de alimentação saudável, comumente vinculada à promoção de saúde, pode mudar conforme diferentes contextos históricos, e não tem gerado consenso científico (AZEVEDO, 2008). A autora mostra que para a construção do conceito de alimentação saudável devem-se conduzir pesquisas científicas, práticas de manipulação seguras, como também ações políticas, envolvendo diferentes sujeitos sociais e suas percepções sobre este conceito.

Robinson et al. (2013) destacam que uma alimentação saudável deve ter a ingestão de frutas e verduras. Alimentação saudável deve levar em consideração os aspectos de qualidade, variedade, equilíbrio e moderação, valorizando as necessidades alimentares do indivíduo, bem como sua cultura, raça, gênero, etnia, condição financeira (BUSATO et al., 2015). Lopes, Menezes e Araújo (2017) apontam que a falta deste consumo muitas vezes tem relação com as condições socioeconômicas, podendo repercutir negativamente na segurança alimentar e nutricional das famílias.

Para Martinelli e Cavalli (2019), a alimentação saudável deve ser também sustentável, ultrapassando a perspectiva nutricional, estando preocupada ainda com a forma de produção dos alimentos, de modo que promovam a conservação da biodiversidade e o consumo variado, resgatando alimentos, preparações e hábitos culturais tradicionais.

Assim, cabe, *a priori*, especificar de um modo mais abrangente, à luz do entendimento apresentado pelo Ministério da Educação (MEC), em determinado curso técnico de formação para funcionários da educação, que para ser saudável é necessário que a alimentação seja variada, colorida, equilibrada, suficiente, acessível e segura (MEC, 2007).

Sobre a realidade de estudantes, Gimeno et al. (2011) alertam que os mais jovens podem apresentar um padrão preocupante de consumo de alimentos,

dada a ingestão habitual de produtos açucarados e de refrigerantes, que em médio e longo prazos pode promover ganho de peso. Nesta senda, acredita-se que o jovem seja alvo das facilidades e das guloseimas ofertadas no âmbito escolar/universitário, onde costumam passar parte razoável do seu tempo e por esta razão julga-se fundamental que os ambientes de ensino ofereçam estratégias condizentes com uma alimentação segura.

A alimentação é um importante fator para uma melhor qualidade de vida, e sua conscientização se faz necessária, partindo de ações de promoção à saúde por meio da educação nutricional, por exemplo (CUNHA, 2014). No que se refere à alimentação adequada, dentro de um aspecto global, seu direito é previsto na Declaração Universal de Direitos Humanos (DUDH) de 1948, em seu artigo 25 quando estabelece que:

Toda a pessoa tem direito a um nível de vida suficiente para lhe assegurar e à sua família a saúde e o bem-estar, principalmente quanto à alimentação, ao vestuário, ao alojamento, à assistência médica e ainda quanto aos serviços sociais necessários, e tem direito à segurança no desemprego, na doença, na invalidez, na viuvez, na velhice ou noutros casos de perda de meios de subsistência por circunstâncias independentes da sua vontade (ONU, 1948).

No Brasil, a garantia à alimentação é um direito social previsto na Constituição Federal, a qual estabelece que o salário mínimo deva ser capaz de atender às necessidades alimentares (BRASIL, 1988). Ainda de acordo com a Constituição, o Estado Brasileiro criou mecanismos para observar a garantia de acesso à alimentação, tal como o fez ao atribuir ao Sistema Único de Saúde (SUS) a competência de “fiscalizar e inspecionar alimentos, compreendido o controle de seu teor nutricional, bem como bebidas e águas para consumo humano”.

Programas com objetivo de promover o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) já existem no Brasil, sendo o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) um deles.

Na tentativa de garantir o acesso à alimentação segura, devem ser promovidas estratégias que possibilitem o aprendizado mútuo entre diferentes sujeitos sobre hábitos alimentares saudáveis e sua importância ao adequado desenvolvimento da pessoa (MAIA et al., 2012). Neste caminho, encontra-se a importância da comunicação e informação em prol da produção e do consumo responsável dos alimentos atrelados à educação alimentar, com a economia voltada

às garantias da existência digna e da tutela da qualidade da produção local ante os produtos externos desprovidos de informações sobre a procedência, para se garantir o respeito ao direito alimentar (ZUIN; AMARAL, 2018).

Há a necessidade de estudos sobre alimentação saudável com importante parcela dos jovens, os universitários. As práticas alimentares destas pessoas devem ser pesquisadas a fim de promover possíveis intervenções junto a este público (BUSATO et al., 2015). De acordo com estes autores, especial atenção deve ser dada aqueles que vivem longe de suas famílias e podem ter problemas no processo de alimentação.

Na rotina da vida universitária, muitas vezes representadas por percorrer diariamente longas distâncias ou ter curto período de tempo para o deslocamento entre o local de trabalho, o domicílio e a universidade, alguns acadêmicos acabam por se alimentarem em lanchonetes ou restaurantes (RAMALHO; DALAMARIA; SOUZA, 2012).

Deste modo, um importante instrumento para alimentação dos jovens universitários é o Restaurante Universitário (RU). De acordo com Moreira Júnior et al. (2015), estes ambientes são importantes à vida acadêmica, sobretudo dos discentes da graduação, muitos sem condições financeiras de se alimentar em restaurantes particulares durante todo o período do curso e, assim, não conseguiriam manter seus estudos.

No âmbito amazônico, cita-se como referência a criação do restaurante universitário do campus sede da Universidade Federal Rural da Amazônia (Ufra) que passou adotar estratégias que têm dentre seus objetivos o acesso à alimentação nos moldes do conceito de segurança alimentar definido pelo SISAN (UFRA, 2018).

Considerando que o Estado tem papel fundamental na garantia de acesso à alimentação segura, faz-se necessário averiguar o perfil alimentar de universitários. Além disso, como mostram Rosa, Giusti e Ramos (2016), para se trabalhar estratégias a favor da alimentação de universitários, é necessário o desenvolvimento de pesquisas em prol de conhecimentos teóricos e práticos, que identifiquem os aspectos que interferem na alimentação deste público.

Diante desse tipo de informação e da diversidade cultural que envolve uma população, Ell et al. (2012) mostram que só assim o Estado, por meio de políticas públicas, poderá promover ações que considerem e melhorem os fatores sociais, culturais e econômicos da população envolvida. Além disso, essa melhoria é

de fundamental importância para a garantia do direito à alimentação adequada, bem como de outros direitos sociais, efetivando-se a partir de compromisso ético e ativo de gestores públicos e com a participação e o controle social (SILVA et al., 2012).

Considerando que o hábito alimentar do universitário da região amazônica ainda é uma realidade pouco conhecida, reforça-se a justificativa deste estudo, pois pode contribuir com possíveis políticas públicas que beneficiem este grupo-alvo. Ante o exposto, pretendeu-se responder a seguinte pergunta-problema: quais as percepções de segurança alimentar e alimentação saudável de universitários da Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa) e quais os hábitos alimentares destes estudantes?

Diante do exposto, objetivou-se analisar as percepções sobre segurança alimentar e alimentação saudável para estudantes de cursos da graduação da Universidade Federal do Oeste do Pará, bem como seus hábitos alimentares e os desafios para contribuir com esta temática.

Especificamente, foi objetivado traçar o estado da arte sobre segurança alimentar e universitários no Brasil; analisar como a Educação Ambiental pode contribuir no processo de alimentação saudável, visando apontar reflexos do processo de produção alimentar no desenvolvimento sustentável; descrever o perfil socioeconômico e hábito alimentar de estudantes da graduação da Ufopa; e analisar as percepções destes quanto à segurança alimentar e alimentação saudável.

Esta dissertação foi estruturada em artigos, conforme o Guia para a elaboração e apresentação da produção acadêmica da Ufopa¹. Assim, após esta introdução e suas referências, apresentam-se três artigos, seguidos pela seção Considerações Gerais, que abrange os aprendizados e apontamentos desta dissertação.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, E. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. **Revista de Nutrição**, v. 21, n. 6, p. 717-723, 2008.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Senado Federal, 1988.

¹ SANTOS, C. A. T.; CHAVES, M. F. **Guia para a elaboração e apresentação da produção acadêmica da UFOPA**. 2. ed. Santarém: UFOPA, 2019. 90p.

BUSATO, M.A.; PEDROLO, C.; GALLINA, L.S.; ROSA, L. Ambiente e alimentação saudável: percepções e práticas de estudantes universitários. **Semina: Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 36, n. 2, p. 75-84, 2015.

CUNHA, L. F. **A importância de uma alimentação adequada na educação infantil**. 2014. 32f. Monografia (Especialização em Ensino de Ciências). Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Ibatí, 2014.

ELL, E.; SILVA, D. O.; NAZARENO, E. R.; BRANDENBURG, A. Concepções de agricultores ecológicos do Paraná sobre alimentação saudável. **Revista de Saúde Pública**, v. 46, n. 2, p.218-25, 2012.

GIMENO, S. G. A.; MONDINI, L.; MORAES, S. A.; FREITAS, I. C. M. Padrões de consumo de alimentos e fatores associados em adultos de Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil: Projeto OBEDIARP. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 27, n. 3, p.533-545, 2011.

LOPES, A. C. S.; MENEZES, M. C.; ARAÚJO, M. L. O ambiente alimentar e o acesso a frutas e hortaliças: “Uma metrópole em perspectiva”. **Saúde e Sociedade**, v. 26, n. 3, p.764-773, 2017.

MAIA, E. R.; LIMA JUNIOR, J. F.; PEREIRA, J. S.; ELOI, A. C.; GOMES, C. C.; NOBRE, M. M. F. Validação de metodologias ativas de ensino-aprendizagem na promoção da saúde alimentar infantil. **Revista de Nutrição**, v. 25, n. 1, p.79-88, 2012.

MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, S. B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 24, n. 11, 4251-4261, 2019. <https://doi.org/10.1590/1413-812320182411.30572017>

MEC - Ministério da Educação. **Alimentação saudável e sustentável**. Brasília: Universidade de Brasília, 2007. 92p. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/alimet_saud.pdf Acesso em: 21 maio 2020.

MOREIRA JÚNIOR, F.J.M.; PAFIADACHE, C.; LOOSE, L.H.; PIAIA, R.; SCHERV.T.; PERIPOLLI, A.; PALM, B. Satisfação dos usuários do restaurante universitário da Universidade Federal de Santa Maria: uma análise descritiva. **Revista Sociais e Humanas**, v. 28, n. 02, p. 83-108, 2015.

ONU. Organização das Nações Unidas. **Declaração Universal dos Direitos Humanos**. 1948. Disponível em: www.ohchr.org/EN/UDHR/Pages/Language.aspx?LangID=por Acesso em: 21 maio 2020.

RAMALHO, A.A.; DALAMARIA, T.; SOUZA, O.F. Consumo regular de frutas e hortaliças por estudantes universitários em Rio Branco, Acre, Brasil: prevalência e fatores associados. **Cad. Saúde Pública**, v. 28, n. 7, p. 1405-1413, 2012.

ROBINSON, P. L.; DOMINGUEZ, F.; TEKLEHAIMANOT, S.; LEE, M.; BROWN, A.; GOODCHILD, M. Does distance decay modelling of supermarket accessibility predict fruit and vegetable intake by individuals in a large metropolitan area?. **Journal of Health Care for the Poor and Underserved**, v. 24, n. 1, p.172-185, 2013.

ROSA, P.B.Z.; GIUSTI, L.; RAMOS, M. Educação alimentar e nutricional com universitários residentes de moradia estudantil. **Ciência & Saúde**, v. 9, n. 1, p. 15-20, 2016.

SILVA, C. C. S.; OLIVEIRA, K. B. B.; ALVES, A. S.; NEVES, J. A.; MODESTO, C. A. C.; VIANNA, R. P. T. Associação entre consumo alimentar e (in)segurança alimentar e nutricional em São José dos Ramos - PB. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 15, p.23-30, 2012.

UFRA. Universidade Federal Rural da Amazônia. **Restaurante universitário recebe alimentos oriundos da agricultura familiar**. Belém: Ufra, 2018. Disponível em: https://novo.ufra.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=1881:r-u-da-ufra-passa-a-receber-alimentos-provenientes-da-agricultura-familiar&catid=17&Itemid=121

ZUIN, A. L. A.; AMARAL, J. L. M. G. Direito alimentar e risco na sociedade moderna: a Amazônia e o agronegócio. **Revista Direito & Práxis**, v. 9, n. 1, p. 417-442, 2018.

ARTIGO 1

SEGURANÇA ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIOS BRASILEIROS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA²

Resumo: Este trabalho teve por objetivo analisar o conhecimento científico gerado a partir de artigos publicados sobre segurança alimentar de estudantes universitários brasileiros. Assim, optou-se por uma revisão sistemática da literatura, tendo caráter quali-quantitativa, dentro do período dos anos de 2001 a 2021. Os resultados apontam para uma falta de abordagens relacionadas às políticas públicas direcionadas aos estudantes universitários. Ademais, encontrou-se predominância de cursos da área da saúde como objeto de estudo dos artigos analisados. As pesquisas não traçaram uma análise aprofundada da questão do direito alimentar, sugerindo-se que isto seja tema de pesquisas futuras. Do mesmo modo, encontrou-se lacunas referentes às abordagens de políticas públicas voltadas para saúde e alimentação dos universitários. As instituições de ensino devem se aproximar de seus setores de alimentação e contribuir mais efetivamente na segurança alimentar a partir de programas de promoção da saúde de universitários.

Palavras-chave: universidade, alimento saudável, alimentação saudável.

FOOD SECURITY OF BRAZILIAN UNIVERSITY STUDENTS: A SYSTEMATIC REVIEW

Abstract: This paper analyzes published studies related to the food security of Brazilian university students, in view of the legal guarantee regarding the quality in which the academic, enjoys the food he consumes. In this sense, the objective was to analyze the scientific knowledge generated from published articles on food security of Brazilian university students. Thus, it was performed a systematic review, with quali-quantitative character, within the period from 2001 to 2021. In short, the results point to a lack of approaches related to legislation and public policies directed to university students. Furthermore, there was a predominance of courses in the health field as an object of study of the analyzed articles. It was concluded that, although the objects studied deal in general with the university student's food, there was no in-depth analysis of the issue of food law. Likewise, gaps were found regarding public policy approaches aimed at the university's health and nutrition.

Keywords: university, healthy food, healthy diet.

² Artigo submetido à Revista Comunicações (ISSN 0104-8481): <https://www.metodista.br/revistas/revistas-unimep/index.php/comunicacoes/index>

SEGURIDAD ALIMENTARIA DE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS BRASILEÑOS: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA

Resumen: Este estudio tuvo como objetivo analizar el conocimiento científico generado a partir de artículos publicados sobre seguridad alimentaria entre estudiantes universitarios brasileños. Así, se optó por una revisión sistemática de la literatura, con carácter cualitativo-cuantitativo, en el período de 2001 a 2021. Los resultados apuntan la falta de abordajes relacionados con las políticas públicas dirigidas a los estudiantes universitarios. Además, hubo predominio de cursos en el área de la salud como objeto de estudio de los artículos analizados. Las encuestas no proporcionaron un análisis en profundidad del tema del derecho a la alimentación, lo que sugiere que este es el tema de futuras investigaciones. De igual manera, se encontraron vacíos en cuanto a los enfoques de política pública dirigidos a la salud y nutrición de los estudiantes universitarios. Las instituciones educativas deben acercarse a sus sectores alimentarios y contribuir de manera más efectiva a la seguridad alimentaria a través de programas universitarios de promoción de la salud.

Palabras clave: universidad, comida saludable, alimentación saludable.

1 INTRODUÇÃO

A segurança alimentar de estudantes de graduação é um tema importante, principalmente porque muitos vivem distantes de suas famílias e do local de estudo, assumindo o papel de responsáveis por sua própria alimentação. Outros passam uma parte considerável do seu tempo, internos no espaço universitário e, portanto, se alimentam nos recintos fornecedores de refeições dentro das universidades e até mesmo em seu entorno, o que pode influenciar a qualidade de vida dos acadêmicos, uma vez que os costumes alimentares também estão sujeitos aos hábitos de consumo de alimentos inadequados.

No âmbito global, toda pessoa goza do direito a uma alimentação, consoante o artigo 25 da Declaração Universal de Direitos Humanos de 1948 (ONU, 1948). Outrossim, no Brasil essa garantia se encontra na Constituição Federal Brasileira instituída mediante Emenda, no ano de 2010, em seu artigo 6º (BRASIL, 2010a).

Ademais, a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), esclarece que a previsão constitucional em que trata o dispositivo anterior, requer um entendimento

muito mais amplo entorno do termo alimentação, conectando o direito alimentar à segurança alimentar (BRASIL, 2006).

A segurança alimentar e nutricional, nos termos da referida lei, “consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2006). O termo, por esta lei, abarca ainda, dentre outros aspectos, a qualidade sanitária, ambiental, produção de conhecimento e acesso à informação, estímulo a um estilo de vida saudável, aspectos culturais e implementação de políticas públicas.

Em relação à alimentação saudável nas universidades, os Restaurantes Universitários (RUs) devem proporcionar refeições saudáveis, de modo a atender às necessidades nutricionais da comunidade acadêmica (MOREIRA JÚNIOR, 2015). Contudo, o tema não deve ser resumido a ações de restaurantes universitários.

Os gestores das universidades devem assumir a responsabilidade em garantir o direito à alimentação, ao disporem serviços que ofereçam alimentos em seus espaços. Essa responsabilidade pode ser visualizada pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que prevê que a assistência estudantil no ensino superior deve contemplar, dentre várias ações, a alimentação dos jovens universitários (BRASIL, 2010b).

É fundamental defender o fato de que práticas alimentares saudáveis condicionam qualidade de vida melhor. Também é importante ter a perspectiva de que os responsáveis pelo gerenciamento das universidades devem se conscientizar que a oferta de alimentos adequados contribui para a saúde do seu consumidor. Portanto, abastecer os RUs com alimentos saudáveis, não apenas para as principais refeições, mas, também para os lanches, tem que ser prioridade inclusa nas agendas dos administradores destes restaurantes e da instituição.

Sobre o tema Segurança Alimentar de Universitários, não se sabe a magnitude do conhecimento que tem sido produzido, o enfoque dos estudos dentro e fora das universidades e quais as interrogações que ainda necessitam ser esclarecidas. Assim, acerca desses aspectos, torna-se matéria de interesse de investigação e, em consideração à dimensão crescente tanto qualitativa como quantitativamente do conhecimento gerado pela comunidade científica, considera-se

importante sistematizar e mostrar como está sendo produzido o conhecimento sobre Segurança Alimentar de Universitários no Brasil.

A partir desta revisão, procurou-se responder qual a contribuição da ciência a respeito de Segurança Alimentar de Universitários Brasileiros. Destarte, teve-se como objetivo analisar o conhecimento científico gerado a partir de artigos publicados sobre Segurança Alimentar de Universitários Brasileiros, no Brasil no período de 2001 a 2021.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Este estudo teve caráter quali-quantitativo e descreveu como o assunto foi desencadeado durante o período investigado, por meio de uma revisão sistemática da literatura. Esta revisão considerou como material fornecedor de insumos para as análises, artigos científicos publicados em revistas indexadas.

Para a seleção dos artigos científicos sobre segurança alimentar de estudantes universitários, usou-se como critérios de inclusão: artigos originais publicados em periódicos indexados e lócus de estudo (poderia ser uma ou mais universidades em território brasileiro). Os critérios de exclusão foram: livros, resumos, resenhas e editoriais. A base de dados consultada foi o portal da biblioteca eletrônica Scielo (Scientific Electronic Library Online), para artigos publicados nas últimas duas décadas (2001 a 2021).

Os descritores definidos para o levantamento dos artigos científicos foram “segurança alimentar e universidade”, “alimentação e universitário”, “segurança alimentar e universitário” e “alimentação e universidade”. Após a coleta de dados foi realizada a leitura dos títulos e resumos dos artigos obtidos, visando proceder a seleção de artigos relacionados ao propósito deste estudo. Quando os resumos não deram suporte para esta identificação, recorreu-se à leitura do artigo na íntegra.

Após a seleção dos artigos, foram feitas as leituras dos textos completos e uma sinopse sistematizada dos tópicos principais, como: título, autor, ano de publicação, objetivos, locais de realização e principais resultados. Para organização dos dados, as informações retiradas dos artigos foram tabuladas em planilhas eletrônicas visando facilitar a análise dos dados e observar situações de concordância e de discordância.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa na base de dados Scielo resultou em 337 publicações. Esse universo de resultados obtidos pelos quatro conjuntos de palavras-chave foi distribuído da seguinte maneira: “segurança alimentar e universidade”, 25 artigos; “alimentação e universitário”, 67 artigos; “segurança alimentar e universitário”, sete artigos; e “alimentação e universidade”, 238 artigos. Desse total, 45 artigos foram analisados, pois apresentaram em sua essência, requisitos com possibilidade inicial de integrar os resultados do presente trabalho. No entanto, a partir de uma análise qualitativa minuciosa, somente 25 artigos foram selecionados por estarem em sintonia com o escopo deste estudo (Quadro 1).

Quadro 1. Artigos analisados, com autoria, revista e ano de publicação.

Autores	Título	Revista	Ano
Fausto et al.	Determinação do perfil dos usuários e da composição química e nutricional da alimentação oferecida no restaurante universitário da Universidade Estadual Paulista, Araraquara, Brasil	Revista de Nutrição	2001
Cardoso, Souza & Santos	Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro	Revista de Nutrição	2005
Alves & Boog	Comportamento alimentar em moradia estudantil: um espaço para promoção da saúde	Revista de Saúde Pública	2007
Franca & Colares	Estudo comparativo de condutas de saúde entre universitários no início e no final do curso	Revista de Saúde Pública	2008
Rocha, Matos & Frei	Utilização de redes neurais artificiais para a determinação do número de refeições diárias de um restaurante universitário	Revista de Nutrição	2011
Seboldo, Radünz & Carraro	Percepções sobre cuidar de si, promoção da saúde e sobrepeso entre acadêmicos de enfermagem	Escola Anna Nery	2011
Amparo-Santos	Avanços e desdobramentos do marco de referência da educação alimentar e nutricional para políticas públicas no âmbito da universidade e para os aspectos culturais da alimentação	Revista de Nutrição	2013

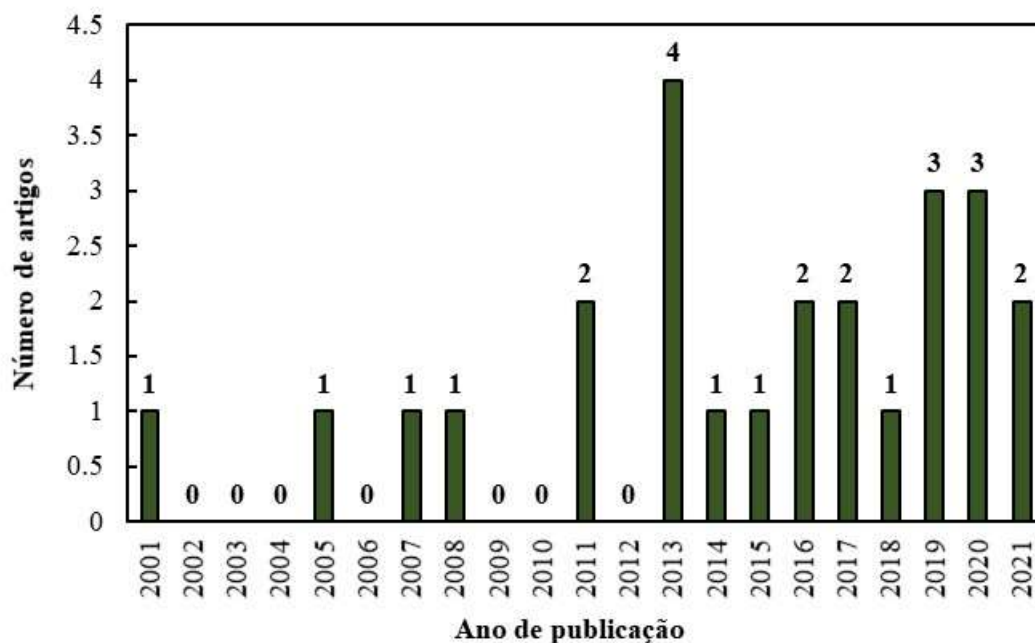
Costa & Vasconcelos	Prevalência e fatores associados ao estado nutricional de universitárias ingressantes em Florianópolis, SC	Revista Brasileira de Cineantropometria & Desempenho Humano	2013
Ferrari, Petroski & Silva	Prevalence of body image dissatisfaction and associated factors among physical education students	Trends Psychiatry Psychother	2013
Gonçalves & Silvany Neto	Dimensão psicológica da qualidade de vida de estudantes de Medicina	Revista Brasileira de Educação Médica	2013
Carvalho et al.	Diagnóstico de comportamientos y de hábitos de salud de los estudiantes universitarios	Paradigma	2014
Rêgo et al.	Conhecimento nutricional e estado antropométrico de atletas universitários	Revista Brasileira de Medicina do Esporte	2015
Belem et al.	Associação entre comportamentos de risco para a saúde e fatores sociodemográficos em universitários de educação física	Motricidade	2016
Perez et al.	Práticas alimentares de estudantes cotistas e não cotistas de uma universidade pública brasileira	Ciência & Saúde Coletiva	2016
Bernardo et al.	Food intake of university students	Revista de Nutrição	2017
Medeiros, Carvalho & Franco	Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário	Ciência & Saúde Coletiva	2017
Costa et al.	Quality of life and eating attitudes of health care students	Revista Brasileira de Enfermagem	2018
Perez et al.	Effect of implementation of a University Restaurant on the diet of students in a Brazilian public university	Ciência & Saúde Coletiva	2019
Galesi-Pacheco et al.	Food practices and their meanings in the daily routine of a university	Revista de Nutrição	2019
Mendonça et al.	Perspectiva dos Discentes de Medicina de uma Universidade Pública sobre Saúde e Qualidade de Vida	Revista Brasileira de Educação Médica	2019
Franco et al.	University food environment: characterization and changes from 2011 to 2016 in a Brazilian public university	Revista de Nutrição	2020

Deliberador et al.	Desperdício de alimentos: evidências de um refeitório universitário no Brasil	Revista de Administração de Empresas	2020
Souza & Backes	Autopercepção do consumo alimentar e adesão aos Dez Passos para Alimentação Saudável entre universitários de Porto Alegre	Ciência & Saúde Coletiva	2020
Vedovato & Leonardi	The “Comida de República” web-based course to promote healthy eating among college students	Revista de Nutrição	2021
Moraes et al.	Fatores de risco para doença arterial coronariana em estudantes de enfermagem	Revista Brasileira de Enfermagem	2021

Fonte: elaborado pelos autores a partir de buscas na Plataforma *Scielo*.

No ano de 2013 foi encontrado o maior número de publicações sobre a temática pesquisada (quatro artigos), seguido dos anos de 2019 e 2020, com três artigos publicados. Não foi observada nenhuma publicação sobre o objeto de estudo deste trabalho, nos anos de 2002 a 2004, bem como em 2006, 2009, 2010 e 2012 (Figura 1). O baixo número de artigos publicados sobre segurança alimentar nas universidades brasileiras pode estar relacionado a invisibilidade que esta temática possui diante deste público.

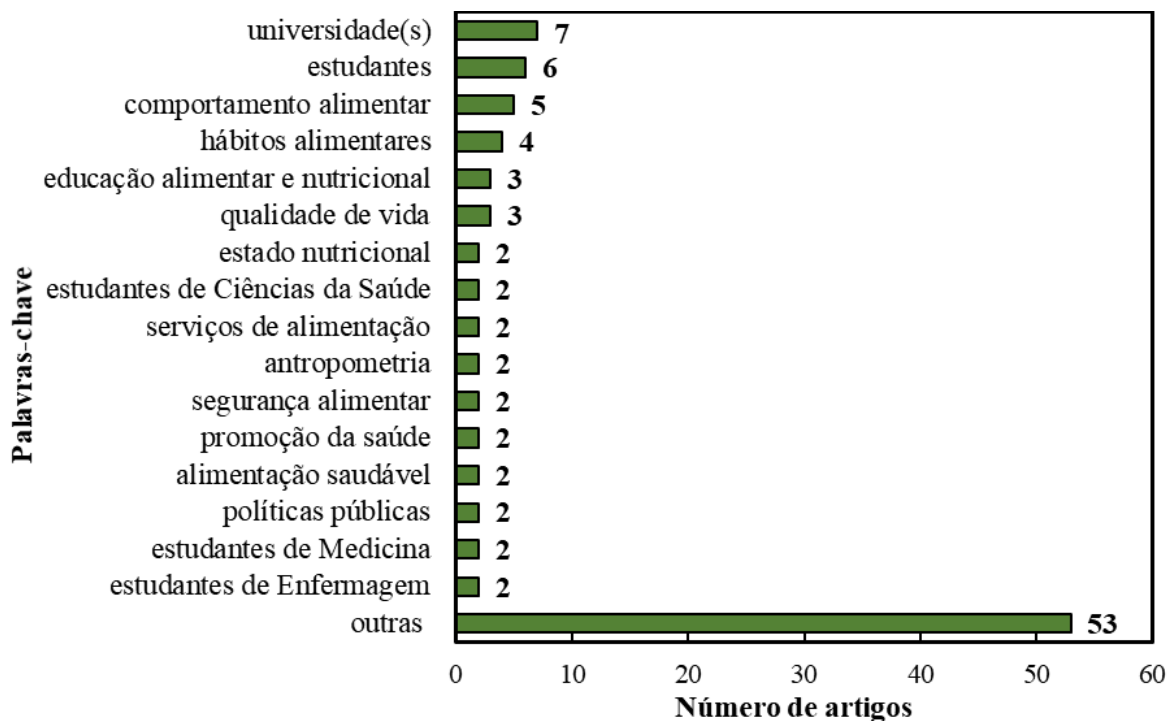
Figura 1. Número de artigos científicos publicados sobre segurança alimentar e universitários, em revistas indexadas na base de dados Scielo (2001-2021).



Fonte: elaborado pela autora a partir de buscas na Plataforma *Scielo*.

Foram encontradas 69 palavras-chave utilizadas pelos autores em suas pesquisas, sendo que os termos “universidade(s)”, “estudantes”, “comportamento alimentar”, “hábitos alimentares”, “qualidade de vida” e “educação alimentar e nutricional” foram as mais empregadas (Figura 2). Além disso, 53 palavras-chave foram citadas uma vez. As duas primeiras palavras-chave mais utilizadas mostram o lócus de estudo, as universidades e os sujeitos investigados.

Figura 2. Palavras-chave utilizadas nos artigos científicos sobre segurança alimentar e universitários, publicados em revistas indexadas na base de dados *Scielo* (2001-2021).



Fonte: elaborado pela autora a partir de buscas na Plataforma *Scielo*.

A Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) foi citada para lembrar a existência de um programa que apoia ações afirmativas para garantir a assistência, permanência e conclusão do universitário (VEDOVATO, 2021). Nenhum dos trabalhos fez referência à Organização das Nações Unidas (ONU), ou sobre a Lei nº 11.346/2006 e a Constituição Brasileira, que mencionam os direitos relacionados à alimentação. A Organização Mundial de Saúde (OMS) é mais citada, possivelmente porque os artigos estudam as temáticas da área da saúde ou justificam as pesquisas de segurança alimentar pela saúde.

Por outro lado, a respeito de ações voltadas ao público-alvo deste trabalho, foram citadas ações ou programas para Alimentação e Nutrição; para Segurança Alimentar; para Saúde; de Práticas Alimentares Saudáveis; e de Projetos Esportivos.

Amparo-Santos (2013) considerou que havia necessidade de se refletir as políticas públicas de alimentação e nutrição no Brasil, dada:

“a importância da educação alimentar e nutricional como estratégica para a promoção da alimentação saudável dentro do contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional” (AMPARO-SANTOS, 2013, p. 596).

Hoje, no entanto, o que transparece é que não é dada uma merecedora importância a isso, de tal modo que mais adiante os resultados transcritos neste estudo, configurarão esse ponto de vista, pois eles não são acalentadores, quando demonstram o comportamento alimentar não salutar de universitários no País.

Há uma predominância de bacharelados da área da saúde como objeto de estudos dos artigos. Dentre as publicações que citaram curso específico, os universitários de Medicina, Educação Física e Enfermagem foram mais frequentes nas pesquisas analisadas. Grande maioria dos artigos não escolheu universitários de uma graduação específica, ou seja, inquiriram estudantes de vários cursos da instituição objeto do trabalho.

Mendonça et al. (2019), ao estudarem a ingestão nutricional, evidenciaram que os jovens, incluindo universitários da área da saúde, possuem características pouco saudáveis, devido, por exemplo, ao consumo excessivo de sal, de gorduras saturadas e de açúcares provenientes, principalmente, de alimentos processados e bebidas adoçadas.

Costa et al. (2018) trabalharam com universitários da área da saúde e encontraram resultado interessante em que práticas alimentares mais inadequadas foram expressas pelos alunos do curso de Nutrição em relação aos demais cursos. Esperava-se que, universitários de Nutrição tivessem hábitos alimentares mais salutar, considerando o tema ser objeto de sua formação e, como futuros profissionais, atuarão em prol de a segurança alimentar de seus pacientes.

Dos trabalhos selecionados para este estudo, 22 citaram os estados em que os estudos foram realizados, outros três apenas mencionaram o Brasil. Desta

Aqui a reflexão é semelhante a que foi feita para políticas públicas, no sentido de uma de abordagem mais notável sobre o tema, uma vez que os trabalhos analisados apontam para condições de insegurança alimentar entre os universitários.

Galesi-Pacheco et al. (2019) identificaram que participantes de seu estudo “Práticas alimentares e seus significados no cotidiano de uma universidade” consideram que o ato de consumir vegetais (frutas e verduras) é fundamental para melhores condições de saúde e bem-estar; mas comê-los era visto como obrigação e algo sem prazer. Por outro lado, estudo realizado em um campus de uma universidade do Rio de Janeiro evidenciou o predomínio de estabelecimentos que comercializavam alimentos do tipo “salgadinhos” e doces quando comparados aos que ofereciam refeições, o que não contribuiu para escolhas alimentares saudáveis (FRANCO et al., 2020). É importante que esses universitários sejam sensibilizados a minimizarem ou não fazerem uso de alimentos que não sejam seguros para sua saúde. É relevante a área de educação alimentar e nutricional (AMPARO-SANTOS, 2013). Deve-se, portanto, trabalhar com as pessoas nesse sentido, com o intuito de proporcionar práticas de alimentação saudável.

Os objetivos dos artigos, em geral, não expressaram o quesito alimento e/ou alimentação saudável. Porém, na essência os estudos abrangeram esse contexto. Destaca-se, por exemplo, o trabalho de Cardoso et al. (2005), que aponta que os locais de produção dos alimentos, nos campi de uma Universidade Federal no estado da Bahia, apresentaram condições insatisfatórias, como presença de insetos e roedores, falta de controle de qualidade da água e de alimentos, denotando risco aos usuários desses espaços.

É importante a execução de ações no sentido a promoção de alimentação saudável e segurança alimentar dos universitários. Antunes et al. (2020) exemplificam que podem ser investidas iniciativas na produção de material didático sobre alimentos seguros, tais como os inspecionados, datas de fabricação e validades.

Cumprе lembrar que fornecer alimentos sem qualidade sanitária, por exemplo, fere a garantia que a Lei 11.346 de 2006 proporciona em seu artigo 4^a, parágrafo IV, no qual dispõe que a segurança alimentar abrange:

“a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares

e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população” (BRASIL, 2006).

A oferta de refeições diárias contribui para fornecer, em média, mais de 100% da recomendação diária de proteína, de glicídios e de lipídeos; no entanto, existe grande desproporcionalidade, havendo necessidade de reformulação dos cardápios (FAUSTO et al., 2001).

Belem et al. (2016) mostraram que mais de 80% dos estudantes tinham alimentação inadequada em uma universidade do estado do Paraná. Carvalho et al. (2014), ilustram que 15,5% dos estudantes estudados não realizavam o café da manhã e 5,7% não jantavam; 46% das mulheres faziam consumo de comida industrializada; 72,6% dos homens consumiam carne; e somente 18,2% ingeriam produtos naturais, como grãos e integrais.

Alves e Boog (2007) observaram que 30% estudantes não realizavam desjejum, e dos que realizaram, a maioria (67%), o fez na moradia estudantil. De acordo ainda com os autores, a refeição de melhor qualidade era o almoço, sendo completo entre 72% dos estudantes.

Aspectos socioeconômicos influenciam na alimentação de estudantes universitários, ao passo que estudantes cotistas consomem regularmente mais biscoitos e/ou salgadinhos “de pacote”, de outro lado, não cotistas consomem regularmente hortaliças cruas, frutas e bebidas açucaradas (PEREZ et al., 2016).

Franca e Colares (2008), ao estudarem diferenças nas condutas de saúde de estudantes da área de saúde de universidades públicas no início e no final do curso, não constataram dessemelhanças expressivas entre os dois grupos; no entanto, no que tange hábitos alimentares, verificaram que o consumo de salgadinhos foi consideravelmente menor entre estudantes que estavam no final do curso.

Entende-se que é possível um trabalho educativo no sentido de mostrar a importância de que sejam feitas as principais refeições, sobretudo o café da manhã. Barbosa (2007), objetivando traçar um panorama de hábitos alimentares brasileiros no espaço doméstico, verificou que os participantes da pesquisa consideram o café da manhã a refeição mais importante do dia, visto que após as oito horas de sono sem comer nada, o organismo precisa de sustento. A autora justifica que sua

importância está relacionada à fisiologia humana, mas ainda não pode ser considerada uma refeição substancial de fato.

A educação proporciona diálogo, que pode ser intermediado pelas tecnologias, visando o processo de mudanças das práticas alimentares das populações (SANTOS, 2005). Com relação à percepção do universitário, Gonçalves e Silvano Neto (2013) mostram que a maioria dos estudantes (59,3%) não considerou sua alimentação como saudável; não estava satisfeita com o custo das refeições (91%) e nem com a quantidade (93,2%). Seboldi et al. (2013), em estudos com acadêmicos do curso de Enfermagem, verificam que eles avaliam a alimentação como relevante para uma vida saudável, porém destacam o quão é difícil adotar práticas alimentares saudáveis.

Quanto ao público-alvo da investigação, participaram alunos da graduação, pós-graduação, cotista, não cotistas, baixa e alta rendas, universitários que fazem refeições no RU e em casa. Observa-se que o objeto da pesquisa se mostrou variado quanto ao nível de estudo, situação econômica e local onde fazem suas refeições. Constatou-se que, as condutas alimentares praticamente não são condizentes com a promoção de saúde. Ao analisar esse aspecto é pertinente lembrar que os dados alcançados estão relacionados com universitários e em sua extensão com as respectivas universidades.

Entende-se que as universidades, em suma, são geradoras de saberes, e por isso, espera-se que possam usar seus conhecimentos com o objetivo de evitar riscos para a saúde não apenas de seus alunos, mas também de toda sua comunidade acadêmica, inclusive contribuir com seu entorno.

Um dos aspectos de concordância entre os autores é a respeito das sugestões que tratam de melhoria da saúde, sendo algumas expressas por meio de preocupação frente aos resultados encontrados.

4 CONCLUSÃO

Constatou-se que os documentos avaliados não aprofundam a questão do direito do cidadão de ter a segurança alimentar em seu dia a dia. Os estudos estão voltados para o contexto da alimentação de universitários e abrangem campos como comportamento alimentar, alimentação saudável e alimentação inadequada. Existem

lacunas no que refere à abordagem de políticas públicas voltadas para a saúde e em especial sobre a segurança alimentar.

Considerando as pesquisas analisadas e com base nas sugestões dos autores, julga-se pertinentes as recomendações acerca da aplicação de medidas sanitárias mais rigorosas, bem como estratégias de promoção à saúde e o incentivo a hábitos mais saudáveis, como a atividade física e alimentação adequada e ainda situações que requerem que a infraestrutura e os recursos educativos sejam convenientes à melhor qualidade de vida.

Sugere-se que os gestores das instituições de ensino cumpram sua responsabilidade e se aproximem mais dos setores de alimentação com uma participação efetiva na segurança alimentar a partir de programas de promoção da saúde.

REFERÊNCIAS

ALVES, H. L.; BOOG, M. C. F. Comportamento alimentar em moradia estudantil: um espaço para promoção da saúde. **Rev Saúde Pública**, n. 41, p. 197-204, 2007.

AMPARO-SANTOS, L. Avanços e desdobramentos do marco de referência da educação alimentar e nutricional para políticas públicas no âmbito da universidade e para os aspectos culturais da alimentação. **Rev. Nutr.**, n. 26, p. 595-600, 2013.

ANTUNES, R.M.; SANAVRIA, A.; SANTOS, A.C.S.; VITA, G.F. Educação sanitária: conhecimento e percepção de professores sobre o conteúdo da coleção “Se Liga Galera” proposta pela SEAPEC/RJ. **Comunicações**, v. 27, n. 1, p. 195-217, 2020.

BARBOSA, L. Feijão com Arroz e arroz com Feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, n. 13, p. 87-116, 2007.

BELEM, I. C.; RIGONI, P. A. G.; SANTOS, V. A. P.; VIEIRA, J. L. L.; VIEIRA, L. F. Associação entre comportamentos de risco para a saúde e fatores sociodemográficos em universitários de educação física. **Motricidade**, n. 12, p. 3-16, 2016. DOI: 10.6063/motricidade.3300.

BRASIL. **Decreto Nº 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. 2010 Brasília, DF, Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm (a)

BRASIL. **Emenda Constitucional no 64, de 4 de fevereiro de 2010**. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. 2010. Brasília, DF, Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm. Acesso em: 21/09/2022. (b)

BRASIL. **Lei No 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. 2006. Brasília, DF, Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm. Acesso em: 21/09/2020.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Rev. Nutr.**, n. 18, p. 669-680, 2005.

CARVALHO, M. A. V.; CORRÊA, M. P.; REUS, T. L.; LIMBERGER, A. Diagnóstico de Comportamientos y de Hábitos de Salud de los Estudiantes Universitarios. **Paradigma**, n. 35, p. 167-179, 2014.

COSTA, D. G.; CARLETO, C. T.; SANTOS, V. S.; HAAS, V. J.; GONÇALVES, R. M. D. A.; PEDROSA, L. A. K. Qualidade de vida e atitudes alimentares de graduandos da área da saúde. **Rev Bras Enferm**, n. 71, p. 1739-1746, 2018. DOI: 10.1590/0034-7167-2017-0224.

DELIBERADOR, L. R.; BATALHA, M. O.; CHUNG, M.; CÉSAR, A. S. Desperdício de alimentos: evidências de um refeitório universitário no Brasil. **Revista de Administração de Empresas**, v. 61, n. 5, e2020-0271, 2021.

FAUSTO, M. A.; ANSALONI, J. A.; SILVA, M. E.; GARCIA JÚNIOR, J.; DEHN, A. A.; CÉSAR, T. B. Determinação do Perfil dos Usuários e da Composição Química e Nutricional da Alimentação Oferecida no Restaurante Universitário da Universidade Estadual Paulista, Araraquara, Brasil. **Rev. Nutr.**, n. 14, p. 171-176, 2001.

FERREIRA, N. S. A. As Pesquisas Denominadas "Estado da Arte". **Educação & Sociedade**, n. 23, p. 257-272, 2002. DOI: 10.1590/S0101-73302002000300013

FRANCA, C.; COLARES, V. Estudo comparativo de condutas de saúde entre universitários no início e no final do curso. **Rev Saúde Pública**, n. 42, p. 420-427, 2008.

FRANCO, A. S.; CANELLA, D. S.; PEREZ, P. M. P.; BANDONI, D. H.; CASTRO, I. R. R. University food environment: characterization and changes from 2011 to 2016 in a Brazilian public university. **Revista de Nutrição** [online]., n. 33, e200058, 2020. <https://doi.org/10.1590/1678-9865202033e200058>

GALESI-PACHECO, L. F.; VIEIRA, C. M.; FERREIRA, M. C. S.; OLIVEIRA, M. R. M. Food practices and their meanings in the daily routine of a university. **Rev. Nutr.**, n. 32, 2019. DOI: 10.1590/1678-9865201932e180208.

GONÇALVES, S. S.; SILVANY NETO, A. M. Dimensão Psicológica da Qualidade de Vida de Estudantes de Medicina. **Revista Brasileira de Educação Médica**, n. 37, p. 385-395, 2013.

MENDONÇA, A. M. M. C.; GÊDA, T. F.; GUIMARÃES, J. E.; MENDES, C. O.; MANNA, T. B. F.; MONTEIRO, E. M. Perspectiva dos discentes de medicina de uma universidade pública sobre saúde e qualidade de vida. **Revista Brasileira de Educação Médica**, n. 43, p. 228-235, 2019. DOI:10.1590/1981-5271.

MORAES, H. S. C.; FLORES, P. V. P.; CAVALCANTI, A. C. D.; FIGUEIREDO, L. S.; TINOCO, J. M. V. P. Risk factors for coronary artery disease in nursing students. **Revista Brasileira de Enfermagem**, v. 74, n. 1, e20190824, 2021.

MOREIRA JÚNIOR, F. J. M.; PAFIADACHE, C.; LOOSE, L. H.; PIAIA, R.; SCHERV, T.; PERIPOLLI, A.; PALM, B. Satisfação dos usuários do restaurante universitário da Universidade Federal de Santa Maria: uma análise descritiva. **Revista Sociais e Humanas**, n. 28, p. 83-108, 2015. DOI: 10.5902/2317175814891

ONU. **Declaração Universal dos Direitos Humanos de 10 de dezembro de 1948**. Roma, 1948. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/wp-content/uploads/2018/10/DUDH.pdf>. Acesso em: 21/09/2020.

PEREZ, P. M. P.; CASTRO, I. R. R.; FRANCO, A. S.; BANDONI, D. H.; WOLKOFF, D. B. Práticas alimentares de estudantes cotistas e não cotistas de uma universidade pública brasileira. **Ciênc. saúde coletiva**, 2016, n. 21, p. 531-542, 2016. DOI:10.1590/1413-81232015212.01732015.

PEREZ, P. M. P.; CASTRO, I. R. R.; CANELLA, D. S.; FRANCO, A. S. 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.

RÊGO, J. T. P.; SILVA, T. A. L.; MEDEIROS, R. M. V.; BARBOZA, R. R.; MEDEIROS, J. A.; DANTAS, P. M. S.; MIRANDA, H. F. Conhecimento nutricional e estado antropométrico de atletas universitários. **Revista Brasileira de Medicina do Esporte**, v. 21, n. 6, p. 447-450, 2015.

ROCHA, J. C.; MATOS, F. D.; FREI, F. Utilização de redes neurais artificiais para a determinação do número de refeições diárias de um restaurante universitário. **Revista de Nutrição**, v. 24, n. 5, p. 735-742, 2011.

SANTOS, L. A. S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Revista de Nutrição**, n. 18, p.681-692, 2005. DOI:10.1590/S1415-52732005000500011.

SEBOLD, L. F.; RADÜNZ, V.; CARRARO, T. E. Percepções sobre cuidar de si, promoção da saúde e sobrepeso entre acadêmicos de enfermagem. **Esc Anna Nery**, n. 15, p.536-541, 2011.

VEDOVATO, G. M.; LEONARDI, F. G. The “Comida de República” web-based course to promote healthy eating among college students. **Revista de Nutrição**, n. 34, e200016, 2021. <https://doi.org/10.1590/1678-9865202134e200016>

ARTIGO 2
ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL SOB O OLHAR DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL³
HEALTHY DIET UNDER THE PERSPECTIVE OF ENVIRONMENTAL EDUCATION
ALIMENTACIÓN SALUDABLE DESDE LA PERSPECTIVA DE LA EDUCACIÓN
AMBIENTAL

Resumo

O desenvolvimento hegemônico no campo, que hoje se define pela matriz ideológica do agronegócio, tem como base principal a monocultura e uso de agrotóxicos, com objetivo de aumentar a produção de alimentos com o discurso de atender a demanda para a população mundial. Porém, várias problemáticas surgiram devido a essa lógica de produção, como danos irreversíveis ao meio ambiente, problemas na saúde humana, perdas em campo, desperdício de alimentos, entre outros. Considerando esse contexto, são crescentes na sociedade reflexões, discussões e ações que visem a conservação do ambiente e, um importante instrumento para a sensibilização em prol da utilização racional dos recursos presentes na natureza é a Educação Ambiental. Por meio desta, é possível proporcionar a articulação entre diferentes áreas do conhecimento, no sentido de se levar conhecimentos e reflexões, apresentar experiências e sensibilizar quanto a necessidade de preservar, conservar e recuperar áreas, dentre muitos outros aspectos ligados à relação estabelecida entre ser humano e a natureza. Nessa perspectiva, este artigo teve como objetivo analisar como a Educação Ambiental pode contribuir na promoção da alimentação saudável, apontando os reflexos do processo de produção alimentar no desenvolvimento sustentável. Dessa forma, realizou-se uma revisão da literatura acerca de Educação Alimentar e Alimentação Saudável. Os resultados dos estudos foram analisados, propiciando uma síntese sobre a temática em questão. Constatou-se que alguns autores apontam êxito da Educação Ambiental como instrumento para sensibilizar pessoas a um espírito ecológico, sendo assim, é importante instrumento na tentativa de minimizar os impactos negativos decorrentes da alimentação.

Palavras-chave: Sistemas agroalimentares; alimentação adequada; segurança alimentar e nutricional; sustentabilidade.

³ Artigo publicado pela Revista Research, Society and Development, v. 9, n. 12, 2020. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/11237/10108>

Abstract

The hegemonic development in the field, which today is defined by the ideological matrix of agribusiness, is based mainly on monoculture and the use of pesticides, with the objective of increasing food production with the discourse of meeting the demand for the world population. However, several problems arose due to this logic of production, such as irreversible damage to the environment, problems in human health, losses in the field, food waste, among others. Considering this context, reflections, discussions and actions aimed at the conservation of the environment are growing in society, and an important tool for raising awareness in favor of the rational use of resources present in nature is Environmental Education. Through this, it is possible to provide the articulation between different areas of knowledge, in order to take knowledge and reflections, present experiences and raise awareness about the need to preserve, conserve and recover areas, among many other aspects related to the relationship established between human beings and the nature. In this perspective, this article aimed to analyze how Environmental Education can contribute to the promotion of healthy eating, pointing out the reflexes of the food production process in sustainable development. Thus, a literature review on Food Education and Healthy Eating was carried out. The results of the studies were analyzed, providing a synthesis on the subject in question. It was found that some authors point to the success of Environmental Education as an instrument to sensitize people to an ecological spirit, therefore, it is an important instrument in an attempt to minimize the negative impacts resulting from food.

Keywords: Agri-food systems; adequate food; food and nutrition security; sustainability.

Resumen

El desarrollo hegemónico en el campo, que hoy se define por la matriz ideológica de la agroindustria, se basa principalmente en el monocultivo y el uso de plaguicidas, con el objetivo de incrementar la producción de alimentos con el discurso de atender la demanda de la población mundial. Sin embargo, surgieron varios problemas debido a esta lógica de producción, como daños irreversibles al medio ambiente, problemas en la salud humana, pérdidas en el campo, desperdicio de alimentos, entre otros. En este contexto, las reflexiones, discusiones y acciones encaminadas a la conservación del medio ambiente están creciendo en la sociedad, y una

importante herramienta de sensibilización a favor del uso racional de los recursos presentes en la naturaleza es la Educación Ambiental. A través de esto, es posible brindar la articulación entre diferentes áreas del conocimiento, con el fin de tomar conocimientos y reflexiones, presentar experiencias y concienciar sobre la necesidad de preservar, conservar y recuperar áreas, entre muchos otros aspectos relacionados con la relación que se establece entre los seres humanos. y la naturaleza. En esta perspectiva, este artículo tuvo como objetivo analizar cómo la Educación Ambiental puede contribuir a la promoción de una alimentación saludable, señalando los reflejos del proceso de producción de alimentos en el desarrollo sostenible. Así, se realizó una revisión de la literatura sobre Educación Alimentaria y Alimentación Saludable. Se analizaron los resultados de los estudios, proporcionando una síntesis sobre el tema en cuestión. Se encontró que algunos autores señalan el éxito de la Educación Ambiental como un instrumento para sensibilizar a las personas hacia el espíritu ecológico, por lo que es un instrumento importante en un intento de minimizar los impactos negativos derivados de la alimentación.

Palabras clave: Sistemas agroalimentarios; alimentación adecuada; seguridad alimentaria y nutricional; sustentabilidad.

1. INTRODUÇÃO

O homem precisa garantir a integridade e a manutenção da biodiversidade do planeta, de modo que os recursos naturais presentes nela estejam disponíveis de forma que garanta o direito das gerações futuras de também utilizá-los para suprir suas necessidades e uma saudável qualidade de vida. Para isso, diversos procedimentos e práticas devem ser adotados para o uso sustentável desses elementos da natureza.

Dentre as diferentes atividades econômicas que contribuem para possível degradação e desequilíbrio ambiental, está a produção de alimentos, que no Brasil, com a Revolução Verde, foi estabelecida uma lógica de agricultura baseada no modo de produção industrial para o cultivo de algumas espécies, com objetivo no aumento da produção e produtividade, e para tal, lançou-se mão de um conjunto de práticas tecnológicas, como a mecanização agrícola e utilização de insumos industriais, a exemplo dos fertilizantes químicos, agrotóxicos, desmatamentos,

redução da biodiversidade funcional nos agroecossistemas, sementes geneticamente modificadas e uso intensivo de máquinas no preparo do solo (Jardim et al., 2009, Oliveira et al., 2020).

Esse modelo de produção agrícola vem acarretando em danos ao meio ambiente e problemáticas sociais como: perda da fertilidade do solo, redução da mão-de-obra, exclusão da agricultura familiar, progressiva resistência de insetos e pragas aos produtos químicos, poluição das águas, redução da agrobiodiversidade materializada pelo monocultivo, erosão, entre outros, além disso, contribuem significativamente para diversos problemas a saúde humana advindos pela contaminação do ambiente e dos alimentos, também é importante ressaltar que aliados a esse contexto, ocorrem perdas de alimentos ainda no campo ou no transporte dos mesmos (Luzzardi, 2006, Jardim et al., 2009, Oliveira et al., 2020). Böhm et al. (2017) destacam ainda que para a produção de alimentos é necessário a disponibilidade de recursos minerais do solo, de água e de luz, que podem ter disponibilidade afetada nos moldes de agricultura que adotam esses parâmetros mencionados.

Em relação a sociedade contemporânea e o consumo, é comum tanto no preparo e após servido, o desperdício de alimentos, que vão para o lixo e também o consumo de alimentos não saudáveis que são produzidos sob a lógica agroquímica e/ou os ultraprocessados (Cardoso & Vieira, 2019). E Muitas vezes, essa realidade é despercebida pela grande maioria dos consumidores, seja pela facilidade na aquisição desses alimentos e de seu preparo, ou ainda pela falta de informação.

Vasques & Messeder (2020) destacam que a humanidade, na busca pelo desenvolvimento e avanço tecnológico se distanciou da natureza, no qual, com o modelo vigente da sociedade capitalista, estabeleceu uma relação de domínio dos recursos naturais, e para mudar essa realidade mundial, que se baseia no individualismo em detrimento ao bem-estar coletivo e que não leva em consideração os direitos e necessidades das futuras gerações, é fundamental investir no processo educativo da sociedade, desde de concepções educacionais até a formação humana.

Considerando esse contexto, destaca-se a Educação Ambiental como um importante instrumento que pode contribuir para sensibilização em prol da utilização racional do meio ambiente visando preservar, conservar e recuperar áreas, além

disso, também na conscientização da importância da alimentação saudável, por meio da articulação entre diferentes áreas do conhecimento.

Segundo a legislação brasileira, educação ambiental é entendida como:

“[...] os processos por meio dos quais o indivíduo e a coletividade constroem valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, bem de uso comum do povo, essencial à sadia qualidade de vida e sua sustentabilidade” (Brasil, 1999).

“A Educação Ambiental é uma dimensão da educação, é atividade intencional da prática social, que deve imprimir ao desenvolvimento individual um caráter social em sua relação com a natureza e com os outros seres humanos, visando potencializar essa atividade humana com a finalidade de torná-la plena de prática social e de ética ambiental” (Mec, 2012, art. 2º).

Sendo assim, o processo educativo com ênfase na Educação Ambiental, pode ser uma ferramenta de importante potencial na conscientização crítica sobre os inúmeros fatores e circunstâncias que acarretam em problemas ambientais, no aumento da desigualdade social e no comprometimento da qualidade de vida (Vasques & Messeder, 2020). Portanto, pode ser uma aliada à produção sustentável e consumo de alimentos saudáveis.

Isto posto, este artigo teve como objetivo analisar como a Educação Ambiental pode contribuir no processo de alimentação saudável, visando apontar os reflexos do processo de produção alimentar no desenvolvimento sustentável.

2. METODOLOGIA

A pesquisa realizada constituiu de uma revisão narrativa de caráter descritivo (Rother, 2007, Roman, et al., 2017, Pereira et al., 2018), sobre as contribuições da Educação Ambiental no processo de alimentação saudável, e a relação da produção de alimentos no desenvolvimento sustentável.

A coleta de dados em busca de informações relacionadas à temática desta pesquisa foi realizada entre setembro a novembro de 2020, que foram consultadas nas bases de dados Scientific Electronic Library Online (SciELO) e Google Acadêmico por meio de artigos, livros, anais, monografias, dissertações e

teses, também foram consultados sites do governo federal do Brasil para obtenção de dados referente as normativas e leis, assim, as informações foram buscadas em sites do planalto do governo federal, ministério do meio ambiente, ministério da saúde e ministério da educação. Os trabalhos selecionados priorizaram experiências brasileiras, além disso, as referências dos trabalhos consultados na temática da pesquisa foram verificadas com a finalidade de identificar outros trabalhos que atendessem aos critérios de inclusão e que não houvessem sido localizados nas bases de dados consultadas.

Após a seleção dos trabalhos conforme a temática deste trabalho, seguiu-se os seguintes passos conforme Roman et al. (2017): leitura exploratória, leitura seletiva e escolha do material que contemplasse os objetivos desta pesquisa, análise dos textos e, por último, a realização de leitura interpretativa e redação (Roman, et al., 2017) propiciando uma síntese sobre a temática em questão, sem a pretensão de esgotar a discussão neste artigo.

3. CONSIDERAÇÕES SOBRE EDUCAÇÃO AMBIENTAL

A Educação Ambiental foi marcada historicamente pelas conferências de Estocolmo, do Rio de Janeiro e de Joanesburgo. Desde 1962, já se constava preocupação com meio ambiente, quando Rachel Carson em seu livro “Primavera Silenciosa”, de 1962, advertiu para o perigo que o uso de substâncias químicas usadas nos processos produtivos traria para o meio ambiente (Souza & Benevides, 2005). Produção que, no decurso do século XX, se consagrou como alvo a ser combatido pelo movimento ambientalista e ecologista em todo o mundo (Lemos et al., 2017a).

Em 1972, a Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente Humano, realizada em Estocolmo, foi a primeira grande assembleia formada pelas Nações Unidas para tratar sobre problemas da natureza, em decorrência das insatisfações de vários segmentos da sociedade relacionadas à poluição do ambiente diante da qualidade de vida dos povos (Lago, 2006).

Em 1975, em atenção às orientações da Conferência de Estocolmo, a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura - UNESCO proporcionou em Belgrado (Iugoslávia) um Encontro Internacional em Educação Ambiental que constituiu o Programa Internacional de Educação Ambiental – PIEA,

estabelecendo as seguintes normas orientadoras: a Educação Ambiental deve ser contínua, multidisciplinar, adaptada às diversidades regionais e dirigida para os interesses nacionais (Souza & Benevides, 2005).

No Brasil, em 1987, o Plenário do Conselho Federal de Educação aprovou a incorporação da Educação Ambiental para o ensino, hoje, fundamental e médio e aconselhou a criação de Centros de Educação Ambiental (Buczenko, 2018).

Em 1988, a Constituição Federal Brasileira dispôs sobre o direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado (Brasil, 1988). Em 1991, o Ministério da Educação - MEC instituiu a Portaria 678/1991, estabelecendo que a Educação Ambiental fizesse parte nos ensinamentos escolares nos diversos graus de ensino (Mec, 1999).

Em 1992, aconteceu a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, conhecida como a Conferência do Rio-92 - Eco-92, durante a qual a definição de desenvolvimento sustentável ficou consagrada, e possibilitou vasta conscientização de que os países desenvolvidos tinham responsabilidade sobre os prejuízos ao meio ambiente (Lago, 2006).

Em 1996, a Educação Ambiental foi definida como um dos propósitos fundamentais da esfera de Meio Ambiente, por meio da Lei nº 9.276/1996 (Brasil, 1996), ao prever ações como divulgação e uso de conhecimento sobre tecnologias de gestão sustentável dos recursos naturais.

Em 1999, foi estabelecida a Política Nacional de Educação Ambiental - PNEA a partir da publicação da Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 (Brasil, 1999). De acordo com Machado et al. (2006), a PNEA não possui a intenção de punir, mas sim de estimular ações que visem mudança no padrão de comportamento das relações humano-ambiente. Isso porque essa política possibilitou o desenvolvimento de atividades educacionais para a sensibilização do uso sustentável de recursos naturais, principalmente no ensino formal (Lemos et al., 2017b).

Em 2002, a Conferência de Joanesburgo conseguiu se organizar a despeito de vários entraves ocorridos anteriores a sua realização obtendo desenvolvimentos positivos. Vários dos acordos feitos no Rio de Janeiro foram levados a efeito devido ao esforço de populações e governos locais, estabelecimentos e entidades não governamentais, indicando que a concepção de desenvolvimento sustentável pode ter consequências sobre as pessoas (Lago, 2006).

Assim, em 2012, o MEC estabeleceu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental a partir da Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012 (Mec, 2012). De acordo com a resolução, a Educação Ambiental permitiria “[...] ao desenvolvimento individual um caráter social em sua relação com a natureza e com os outros seres humanos, visando potencializar essa atividade humana com a finalidade de torná-la plena de prática social e de ética ambiental” (Mec, 2012, art. 2º).

Adams (2012) acrescenta que se trata de um procedimento educacional direcionado à conservação do ambiente, que apresenta diferenciados enfoques e um vasto número de entendimentos, e seu percurso começou a partir da década de 1970. A autora destaca ainda que a ausência de conhecimentos teóricos a respeito da Educação Ambiental, erroneamente leva a um entendimento de que se trataria de estudo da Ecologia, até da matéria de Ciências.

A escola que pratica Educação Ambiental como forma de sensibilizar seus discentes para proteger o meio ambiente deve despertar neles uma convivência em equilíbrio com o espaço em que vive (Silva et al., 2020). Para isso, a Educação Ambiental deve articular a temática ambiental entre os componentes curriculares, sendo, então, prática educativa integrada e interdisciplinar, contínua e permanente ao longo da formação do educando (Pereira et al., 2020).

Gomes & Martins (2020), destacam que as gerações contemporâneas já nascem com um grande desafio para humanidade, a busca da sustentabilidade em suas ações e que além disso, torna-se necessário reconhecer que a relação estabelecida entre ser humano e natureza sempre foi muito complexa e que ao longo da evolução humana foi se alternando entre dominar e conservar o meio ambiente.

Segundo Ploeg (2008), dois grupos de produção agrícola se enquadram nesse contexto, a agricultura empresarial que é baseada no uso de crédito, insumos industriais e tecnologias, sua expansão ocorre basicamente pelo aumento de escala e tem sua produção totalmente voltada para o mercado e a agricultura capitalista ou corporativa que segue um modelo agroexportador e envolve uma rede de empresas agrícolas de grande mobilidade, assim como, mão-de-obra baseada em trabalho assalariado e a produção destinada à maximização do lucro.

O autor supracitado destaca que esses grupos estão centralizados por grandes empresas de processamento e comercialização de alimentos, com atuação

global, que ele classifica como impérios alimentares ou impérios agroalimentares, este último denominado por Facco (2015). Esses grupos se configuram por serem dominantes e normalmente abrangem grupos de empresários que são vinculados ao agronegócio, grandes varejistas, Estado, leis, modelos científicos e tecnologias, que direcionam os regimes alimentares presentes no mundo, no qual o controle da industrialização dos alimentos se dá por poucas empresas multinacionais, e que os alimentos se tornam cada vez mais um meio para obtenção de lucros (Ploeg, 2008, Facco 2015).

Assim, no Brasil, o avanço do agronegócio para produção de alimentos vem acarretando em sérios problemas de degradação ambiental, reflexo do contexto exposto por Ploeg e Facco, há o consumo desmedido e o desperdício de alimentos e outros produtos obtidos por esse modo de produção, que não consideram os princípios do desenvolvimento sustentável. Portanto, a Educação Ambiental deve ser aliada para a conservação ambiental, mas está longe de ser exercida a contento (Bortolon & Mendes, 2014). Por exemplo, se fossem priorizadas ações de educação ao consumidor, poderia ser esperado um consumo mais consciente e com menor desperdício de alimento, o que implicaria também em possíveis mudanças no nível da propriedade produtora de alimento (Lindgren et al., 2018).

Além disso, conforme colocado por Gomes & Martins (2020), é importante frisar que a Educação Ambiental parte da premissa da participação social, uma parte essencial da política de proteção do meio ambiente e da política ambiental, no qual a percepção ambiental pode ser definida como uma tomada de consciência do ambiente pelo ser humano, ou seja, o ato de perceber o ambiente que se está inserido, aprendendo a proteger e a cuidar do mesmo, como da sociedade nele inserido.

4. ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

A sustentabilidade ambiental dos sistemas alimentares deve estar associada às ações com indivíduos ou grupos sobre suas escolhas alimentares e na orientação de alimentação nacional, de modo que se tenha melhoras na saúde nutricional da população (Rose et al., 2019).

Porém, a mercantilização dos alimentos aumentou a distância cada vez mais entre a produção e o consumo de uma comunidade, já que a mediação entre a

produção e o consumo passou a ser realizada por empresas que necessitam de alimentos mais duráveis e de melhor escoamento da produção, no qual, os países em desenvolvimento através de monocultivos para produção de commodities contribuíram para a produção de alimentos baratos e abundantes, o que refletiu na diminuição da autossuficiência alimentar, aumento nas dívidas externas, além de tensões entre a demanda de alimentos e a produção (Triches & Schneider, 2015).

Outro aspecto, referido por Martinelli e Carvalli (2019), é a produção animal, que pode contribuir com a emissão de gases danosos ao efeito estufa, abertura de grandes áreas para o pastejo dos animais e grande consumo de soja e milho para a nutrição dos animais. Almeida et al. (2017) mostram que soja, milho e algodão são as espécies geneticamente modificadas cultivadas no Brasil e que ao se analisar o cultivo dessas espécies geneticamente modificadas e uso de agrotóxicos por cultura, somente as três espécies concentraram 65% do consumo total de agrotóxico utilizado, sendo a soja predominante entre as geneticamente modificadas, contribuiu para 71% desse volume.

Botelho et al. (2020) ao analisarem os danos, as consequências e a poluição causados pelo uso dos agrotóxicos na agricultura brasileira e os impactos ambientais diretos e indiretos provocados pela utilização contínua desses agroquímicos, relatam que o consumo de agrotóxicos cresceu bastante nas últimas décadas e o país tornou-se um dos líderes mundiais no consumo de agrotóxicos, e destacam que o principal meio de absorção do agrotóxico no ser humano é por meio da pele, seja pela falta de proteção ou uso incorreto do equipamento de proteção individual.

Os autores supracitados, destacam ainda, que uma das doenças que pode ser relacionada com uso de agrotóxico de forma cumulativa no organismo é o câncer, também relatado em trabalho realizado por Sousa et al. (2020) ao realizar um levantamento e analisar publicações científicas sobre os impactos ocasionados pelo uso de agrotóxicos no Brasil, que também mencionaram a ocorrência de malformação congênita relacionada ao uso desses produtos.

Botelho et al. (2020) também informam que as classes de agrotóxicos mais utilizados são os herbicidas, inseticidas e fungicidas que são altamente prejudiciais para a saúde humana, e enfatiza que no Brasil será autorizado o uso de agrotóxicos, anteriormente proibidos pelos órgãos regulatórios, pois são comprovadamente tóxicos para organismos vivos e que a diminuição dos preços

desses produtos mais tóxicos e a isenção de alguns tributos, também acarretam no aumento da quantidade utilizada, expondo a população às maiores cargas químicas, além da exposição múltipla às diversas classes de uso e tipos de agrotóxicos.

Sendo assim, percebe-se algumas das problemáticas ambientais e de saúde que são resultado do contexto da agricultura mercantilista que se estabeleceu no Brasil, além disso, também afeta a qualidade dos alimentos que são consumidos pela população brasileira. Nesse sentido, Gomes & Frinhani (2017) citam como objetivo de ter benefícios à saúde, o consumo de alimentos orgânicos, uma vez que a produção deles não usa produtos que sejam agressivos à saúde e nem à natureza. A respeito disso, enfatiza-se que a ausência de substâncias como defensivos agrícolas, quais sejam, inseticidas, herbicidas, fungicidas, bactericidas, agentes nocivos à saúde e ao meio ambiente, notadamente influenciará na qualidade do alimento e na conservação do ar, do solo, da água.

No Brasil, é assegurado ao cidadão brasileiro o direito à alimentação e à saúde, dentre outros, garantidos pela Constituição da República Federativa do Brasil (CRFB) de 1988, em seu Art. 6º (Brasil, 1988): “São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição” (Brasil, 1988).

Alimento é um meio para, além de satisfazer a fome, melhorar a saúde e proporcionar prazer e bem-estar (Nitzke et al., 2012). No que concerne à insegurança alimentar e nutricional, Ferreira (2010) explica que é desenhada por várias situações, como ausência do que comer, ingestão de grandes quantidades de elementos prejudiciais ao organismo, ou privação de certos nutrientes, pela ingestão de alimentos com agrotóxicos e/ou estragados, e geneticamente modificados, desconhecimento sobre o produto e outros falta de emprego. Assim, deduz-se que não basta a disponibilidade do alimento, se ele não for de boa qualidade e em quantidades suficientes para nutrir o indivíduo.

Entende-se, portanto, que quando o alimento não é contemplado, nem em quantidade nem em qualidade que o organismo precisa para se manter saudável, caso dos mais vulneráveis socioeconomicamente, isso poderá ter reflexos negativos na saúde.

Quanto ao Direito Humano à Alimentação, Gomes & Frinhani (2017) reportam que o homem só terá desfrute de todos seus direitos humanos, se estiver

livre da fome e possuir uma alimentação adequada. Sobre isso, convém destacar que grande número de pessoas no Brasil ainda não tem o que comer. A desigualdade social muitas vezes não assegura uma completa refeição diária, tampouco uma refeição saudável. Aliado a isso, muitas pessoas sequer sabem o significado pleno de alimentação saudável.

Uma alimentação saudável é composta de produtos alimentares que têm balanço nutricional. Para a Organização Mundial de Saúde, uma alimentação saudável ajuda a combater a desnutrição em todas as suas formas e deve começar no início da vida, desde a amamentação, esperando-se ter crescimento saudável e desenvolvimento cognitivo, com benefícios à saúde a longo prazo (WHO, 2020).

Em pesquisa sobre “Hábitos Alimentares e Sustentabilidade: Percepções e Vivências de Alunos do ensino Fundamental”, Scheunemann et al. (2018) não encontraram qualquer resposta direcionada ao valor de se debater sobre alimentação no âmbito de questões que envolvam sua produção. Com isso, os autores detectaram uma fragilidade no conhecimento dos alunos sobre o assunto.

Ora, hoje não se deve aceitar falta de conhecimento sobre a produção de alimentos, que impactam o meio ambiente e também afetam a saúde do ser humano, nesse sentido, a legislação Brasileira obriga, desde 2005, que alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal devem informar em seus rótulos se possuem ou foram produzidos a partir de organismos geneticamente modificados (Brasil, 2005).

Portanto, estratégias inteligentes e sensatas precisam nortear a alimentação das pessoas e o conhecimento sobre a produção e origem dos alimentos que consomem, desde a infância até a vida adulta. Se isso não ocorre, como crianças, jovens e adultos poderão contribuir com o desenvolvimento sustentável se desconhecem a importância do assunto?

No que se refere à Alimentação Saudável, é a garantia ao acesso permanente e regular, de modo a ser socialmente justa, considerando aspectos biológicos e sociais do indivíduo, bem como deve estar em sintonia com possíveis necessidades alimentares especiais (Marconato et al., 2016).

Institucionalmente, para o Ministério da Saúde “alimentação adequada e saudável é a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente”; e ser alcançável sob a perspectiva física e financeira, ser condizente em qualidade e quantidade,

estar assentada em ações produtivas apropriadas e sem prejuízo ao meio ambiente (Brasil, 2015, p.31).

A condição social tem influência na maneira de viver das pessoas, tendo como efeito, maneiras injustas de alcance à alimentação que é uma necessidade vital. As camadas social e economicamente dominadoras fazem parte de um grupo intelectualizado e que têm alcançabilidade a alimentos cujos preços de mercado são altos (Minuzi & Pommer, 2019).

Muitas vezes o consumidor é induzido ao alimento que não é salutar, que podem acarretar enfermidades. Os meios de comunicação apresentam o alimento de modo chamativo, relacionando-o à satisfação, sem que haja ponderação a respeito de seus constituintes e/ou valor nutricional (Minuzi & Pommer, 2019). Nesse momento destaca-se a importância da Educação Ambiental, pois, ela pode despertar a percepção que costumes alimentares saudáveis podem promover boa qualidade de vida, e podem ter influência positiva na conservação da natureza.

Muitos trabalhos sobre Educação Ambiental têm sido direcionados para a mudança no meio ambiente originada pelo homem durante o processo de produção do alimento, a despeito da sua extensão conceitual. Quando alteração gera um desequilíbrio ecológico, ela causará um impacto negativo. Um exemplo é o mencionado acima, a liberação de gases, o efeito estufa, observado nas culturas de animais. Por outro lado, a diminuição desses gases e, portanto, redução de dano ao ambiente, não significa que o alimento será sustentável se ele vier causar agravos à saúde do homem em qualquer momento de seu percurso, enquanto alimento.

Martinelli & Cavalli (2019) fazem a seguinte consideração:

“Para que seja possível a concretização de um sistema mais sustentável, é necessário que a população tenha acesso a distintas formas de produção, processamento e comercialização. Dessa forma, salienta-se a intervenção do Estado nas políticas alimentares como fator essencial para a consolidação da alimentação sustentável. Na perspectiva do consumo, considera-se fundamental a indissociabilidade entre a promoção da alimentação saudável e sustentável e que as premissas de ambas sejam articuladas e consideradas em recomendações alimentares” (p. 4258).

5. CONTRIBUIÇÕES DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL NA PRODUÇÃO ALIMENTAR SUSTENTÁVEL

A questão ambiental envolve aspectos que demandam tempo e também necessitam de reflexões e pesquisas transdisciplinares para se conseguir determinadas respostas e escolhas com densidade. O ofício de gerar saberes, no sentido da sustentabilidade, no âmbito da Educação Ambiental, está atrelado aos impactos e escolhas que viabilizem a formação de uma comunidade igualitária, e socialmente justa e que não cause qualquer dano ambiental (Reigota, 2007). Isso colocado vem à luz que, por questão econômica, o ser humano muitas vezes injuria o ambiente, causando desarmonia entre os componentes do meio natural, com reflexos no equilíbrio ecológico e na saúde da humanidade. Portanto, é imperioso que o homem use os recursos naturais de maneira sábia, racional e com habilidade.

Constata-se ser amplo o campo de contribuição da Educação Ambiental. Dessa forma, cita-se o trabalho de Pereira et al. (2018), que estudarem a Educação Ambiental no processo de gestão ambiental - licenciamento ambiental de petróleo e gás na Bacia de Campos, mencionam que não há uma ação que não cause algum tipo de abalo, seja ele na dinâmica da comunidade, como no espaço físico-natural. Após terem conhecimento de como ocorreu todo o processo do citado licenciamento, elas recomendam:

“A educação é articulada com a vida e a transformação social, sendo o ato cognoscente um processo de autopercepção do sujeito no mundo em que se encontra. Um perceber-se e um encontrar-se no mundo, com o mundo e com os outros, através da capacidade comunicativa, pelo diálogo” (Pereira et al. 2018, p. 13).

Silva et al. (2020), em seu trabalho com horta escolar, verificaram que técnicas agroecológicas usadas, em contraposto ao padrão convencional, possuem potencialidade na obtenção de alimentos orgânicos, o que assegura conservação do local usado para a horta.

A fim de conhecer as representações sociais de problemas ambientais sob a ótica de docentes que atuam na cidade de Castanhal – Pará, Andrade (2018) cita que professores destacaram algumas preocupações, deixadas em segundo plano, como ter saúde quando se consome alimentos produzidos em solos contaminados, ressaltando que ainda se gasta muito para se ter saúde e alimentos

saudáveis. De acordo com a autora, os participantes da pesquisa mostram que a Educação Ambiental deve ser fortalecida como processo de luta e enfrentamento da crise ambiental na Amazônia.

Em consideração ao resultado obtido por Scheunemann et al. (2018), é pertinente destacar que trabalhos de Educação Ambiental surtem efeitos positivos quando se trata de sustentabilidade. Para corroborar, Silva et al. (2016) relatam intervenção educativa com objetivo de diminuir o desperdício alimentar em uma unidade de alimentação que gerou algum êxito na ação dos autores, apesar de ainda ter havido desperdício.

Outro exemplo de comprometimento com a sustentabilidade é o trabalho de Cardoso et al. (2015), objetivando transformar um ex-lixão em espaço sustentável, desenvolveram ações como palestras, mobilização comunitária, oficinas, práticas agrícolas simples: preparação, implementação, manutenção da horta comunitária e do bosque de flores. Os autores tinham conseguido como ações bem-sucedidas, uma horta suspensa piloto em tubos de PVC adaptados, plantação de mudas de morango, oficinas com atividades de higienização, preparo de sabão líquido caseiro e de álcool a 70%.

Segundo Nunes e Botelho (2009), o desconhecimento acerca das substâncias nutritivas e do aproveitamento dos alimentos causam a perda de toneladas de tipos alimentares. O aproveitamento integral dos alimentos é de suma importância porque impede o desperdício e aumenta o valor nutricional da alimentação. A quantidade de pessoas que recorre ao aproveitamento integral dos alimentos é muito pequena.

Além disso, ações de Educação Ambiental podem contribuir para minimizar os desperdícios de alimentos, que de acordo com Storck et al. (2013), partes dos alimentos, usualmente descartadas, podem servir de preparo de várias receitas, o que gera também economia às famílias.

Outro exemplo de redução dos desperdícios de alimentos é ilustrado por Cardoso e Vieira (2019), ao estudar o caso do Programa Mesa Brasil (SESC) na cidade de Santarém, Pará. Os autores mostraram que por meio da sensibilização de feirantes de uma feira tradicional da cidade, em seis meses de observação, foi possível levantar a doação de 34.513 kg de alimentos que seriam jogados no lixo, e dessa forma beneficiaram mais de 21.000 pessoas nessa cidade.

A produção de alimentos nas cidades se dá também por meio das árvores e plantas cultivadas no espaço urbano. Ao estudar o papel da arborização urbana na Amazônia, Vieira e Panagopoulos (2020) propõem que por meio de ações de Educação Ambiental a sociedade pode conhecer o papel da infraestrutura verde urbana, que inclui a produção de alimentos, tais como frutos. Segundo os autores, essas ações podem contribuir para a conservação ambiental no espaço urbano na Amazônia brasileira. Além disso, pode-se compreender que a vegetação urbana pode ser importante fornecedora de alimentos nas cidades.

No contexto amazônico, Clement & Higuchi (2006) mostram que educação sobre alimentação da região, ainda é deficiente no país e na própria região, e destacam que a Educação Ambiental é igualmente deficitária ao não valorizar o papel floresta, por exemplo, no ensino formal, e sugerem que o ministério da Educação revise as grades curriculares de primeiro grau à universidade, com vistas a refletir sobre o papel de uma agricultura sustentável na região.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Entende-se que o ato de se alimentar de forma saudável faz referência a alimentos livres de substâncias de qualquer que seja sua natureza (químicos, biológicos e físicos) que possam originar prejuízos às pessoas. Por isso, tem que estar em consonância com a saúde da biodiversidade.

Ademais, um sistema de produção de alimentos deve visar o equilíbrio entre os segmentos ambiental, social, cultural e econômico. Desse modo, as instituições envolvidas no processo de geração de alimentos devem incentivar a conservação da diversidade biológica da natureza, saúde ambiental, dos animais e dos humanos.

Nesse seguimento, a Educação Ambiental configura-se como uma ferramenta fundamental para minimizar os estragos causados por ações insustentáveis. Ela pode contribuir por um pensar ecológico durante o processo produtivo do alimento. Para tal, ela tem que ser dinâmica e constante. Só assim, poderá haver transformação da sociedade no sentido de preservação e conservação do meio ambiente.

Por certo, na questão do alimento, a Educação Ambiental pode contribuir muito mostrando alternativas de plantação, colheita e consumo para evitar desperdícios que poderão impactar negativamente o meio ambiente.

No que tange o desperdício de alimentos, a Educação Ambiental é capaz de colaborar orientando, por exemplo, no aproveitamento de partes dos alimentos que geralmente são descartadas. Um trabalho educativo pode evitar que toneladas de alimentos sejam descartadas, já que grande parte do lixo é de origem orgânica o que evidencia uso inadequado dos alimentos.

A diminuição do desperdício de alimentos, que pode ocorrer desde o processo de produção, seguido pelo seu transporte, nos locais de venda (supermercados, feiras livres, restaurantes, lanchonetes e outros), deve ser trabalhada por ações da Educação Ambiental com o indivíduo ainda criança, época que é mais fácil de desenvolver nele uma consciência ambiental. Ela deve acontecer tanto no convívio familiar como nas escolas.

Ademais, por vezes o costume de alimentação inadequada é justificado por falta de tempo. Porém, na maioria das vezes, o hábito de se alimentar inadequadamente é por desconhecimento do que seja uma alimentação adequada e também por não conhecer os danos que ela pode causar ao meio ambiente. A humanidade precisa da natureza para sua existência e não zelar pelos recursos naturais é apostar em sua exaustão.

Salienta-se a necessidade de uma pesquisa de revisão sistemática sobre a temática trabalhada neste artigo, sugerindo-se a realização de bibliometria ou cienciometria, com consultas de artigos científicos que apresentem experiências tanto a nível mundial quanto no âmbito das diversas regiões do Brasil, para que seja possível conhecer e refletir sobre pesquisas nacionais e internacionais, através de maior rigor metodológico, para ampliar as discussões que não se esgotaram neste artigo, mas que sim, apresentam um ponta pé inicial para refletir sobre uma temática de relevante importância para a saúde e qualidade de vida do ser humano.

REFERÊNCIAS

Adams, B. G. (2012). A Importância da Lei 9.795/99 e das Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Ambiental para Docentes. *Monografias Ambientais*, 10(10), p. 2148-2157. <https://doi.org/10.5902/223613086926>

Almeida, V. E. S., Friedrich, K., Tygel, A. F., Melgarejo, L., & Carneiro, F. F. (2017). Uso de sementes geneticamente modificadas e agrotóxicos no Brasil: cultivando perigos. *Ciência & Saúde Coletiva*, 22(10), 3333-3339. <https://doi.org/10.1590/1413-812320172210.17112017>

Andrade, F. M. R. (2018). A Amazônia além das florestas, dos rios e das escolas: representações sociais e problemas ambientais. *Ambiente & Sociedade*, 21, e00250. <https://doi.org/10.1590/1809-4422asoc0250r1vu18l3ao>

Böhm, F. M. L. Z., Böhm, P. A. F., Rodrigues, I. C., & Santana Júnior, M. P. (2017). Utilização de hortas orgânicas como ferramenta para Educação Ambiental. *Luminária*, 19(1), 20-26.

Bortolon, B., & Mendes, M. S. S. (2014). A importância da Educação Ambiental para o alcance da Sustentabilidade. *Revista Eletrônica de Iniciação Científica*, 5(1), 118-136.

Botelho, M. G. L., Pimentel, B. S., Furtado, L. G., Lima, M. C. S., Carneiro, C. R. O., Batista, V. A., Marinho, J. L. M., Monteiro, A. L. P. R., Silva, T. P., Pontes, A. N., & Costa, M. S. S. (2020). Agrotóxicos na agricultura: agentes de danos ambientais e a busca pela agricultura sustentável. *Research, Society and Development*, 9(8), e396985806. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i8.5806>

Brasil. *Constituição Federal do Brasil*. (1988). Brasília: Congresso Nacional. Recuperado de: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm

Brasil. *Lei 9.276, de 9 de maio de 1996*. (1996). Brasília: Congresso Nacional. Recuperado de: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9276.htm

Brasil. *Lei 9.795, de 27 de abril de 1999*. (1999). Brasília: Congresso Nacional. Recuperado de: <http://www2.mma.gov.br/port/conama/legiabre.cfm?codlegi=321>

Brasil. *Lei 11.105 de março de 2005*. Brasília: Congresso Nacional. Recuperado de: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2004-2006/2005/Lei/L11105.htm

Brasil. Ministério da Saúde. (2015). *Guia Alimentar para a População Brasileira*. Brasília: MEC. Recuperado de: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

Buczenko, G. L. (2018). *Educação Ambiental e Educação do Campo: Caminhos em Comum*. Curitiba: Appris. 235p.

Cardoso, A. M. A., & Vieira, T. A. (2019). Práticas de redução do desperdício de alimentos: o caso de um projeto social em Santarém, Pará. *Multitemas*, 24(58), 137-156. <https://doi.org/10.20435/multi.v24i58.2515>

Cardoso, E. R., Moreti, B. H. L., Carneiro, P. A. V., & Silva, S. S. (2015). Ação Comunitária e Desenvolvimento Urbano: Transformação de um Ex-lixão em Espaço Sustentável. *Revista online de Extensão e Cultura Realização*, 2(4) 61-69.

Clement, C. R., & Higuchi, N. (2006). A floresta amazônica e o futuro do Brasil. *Ciência e Cultura*, 58(3), 44-49.

Facco, V. A. (2015). Alternativas aos impérios agroalimentares a partir do campesinato agroecológico: as experiências do acampamento agroflorestal José Lutzenberger (MST-Antonina/PR). *Revista NERA*, 29.

Ferreira, M. G. (2010). *Direito humano à alimentação adequada*. 54p. 2010. Monografia (Especialização em Política e Representação Parlamentar). Câmara dos Deputados/Centro de Formação, Treinamento e Aperfeiçoamento, Brasília.

Gomes, C. V., & Frinhani, F. M. D. (2017). Alimentação Saudável como Direito Humano à Saúde: uma Análise das Normas Regulamentadoras da Produção de Alimentos Orgânicos. *Leopoldianum*, 43(121).

Gomes, K. B. P., & Martins, R. C. C. (2020). Educação e sustentabilidade no ambiente rural: um estudo de caso sobre a percepção de agricultores familiares. *Research, Society and Development*, 9(7), e507974429. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i7.4429>

Jardim, I. C. S. F., Andrade, J. A., & Queiroz, S. C. N. (2009). Resíduos de agrotóxicos em alimentos: uma preocupação ambiental global - Um enfoque às maçãs. *Quím. Nova*, 32(4), 996-1012. <http://dx.doi.org/10.1590/S0100-40422009000400031>

Lago, A. A. C. (2006). *Estocolmo, Rio, Joanesburgo: O Brasil e as três Conferências Ambientais das Nações Unidas*. Brasília: Funag.

Lemos, P. B. S., Saldanha Neto, C. D., & Xavier, A. R. (2017a). Origens e fundamentos legais da educação ambiental. *Revista Âmbito Jurídico*, 159(20). <https://ambitojuridico.com.br/cadernos/direito-ambiental/origens-e-fundamentos-legais-da-educacao-ambiental/>

Lemos, P. B. S., Saldanha Neto, C. D., & Xavier, A. R. (2017b). A Política Nacional de Educação Ambiental (Lei nº 9.795/1999) e a legalização da educação ambiental no ensino formal. *Educação Ambiental em Ação*, 16(60). <http://revistaeea.org/artigo.php?idartigo=2771>

Lindgren, E., Harris, F., Dangour, A.D., Gasparatos, A., Hiramatsu, M., Javadi, F., Loken, B., Murakami, T., Scheelbeek, P., & Haines, A. (2018). Sustainable food systems - a health perspective. *Sustainability Science*, 13, 1505-1517. <https://doi.org/10.1007/s11625-018-0586-x>

Luzzardi, R. E. S. (2006). Educação Ambiental: Sustentáculo para o desenvolvimento da agricultura sustentável. *Rev. eletrônica Mestr. Educ. Ambient.*, 17, 52-70. <https://doi.org/10.14295/remea.v17i0.3024>

Machado, R. F. O., Garcia, F. C., & Amim, V. (2006). O encontro da política nacional da educação ambiental com a política nacional do idoso. *Saúde e Sociedade*, 15(3), 162-169. <https://doi.org/10.1590/S0104-12902006000300013>

Marconato, M. S. F., Silva, G. M. M., & Frasson, T. Z. (2016). Hábito alimentar de universitários iniciantes e concluintes do curso de nutrição de uma universidade do interior paulista. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, 10(58), 180-188.

Martinelli, S. S., & Cavalli, S. B. (2019). Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. *Ciência & Saúde Coletiva*, 24(11), 4251-4261. <https://doi.org/10.1590/1413-812320182411.30572017>

MEC. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. (2012). *Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012*. Brasília: MEC. Recuperado de: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf.

MEC. Ministério da Educação. (1999). *Um pouco da História da Educação Ambiental*. Brasília: MEC. Recuperado de: <http://portal.mec.gov.br/secad/arquivos/pdf/educacaoambiental/historia.pdf>

Minuzi, G. A., & Pommer, R. M. G. (2019). Reflexões iniciais sobre a alimentação das classes sociais. *Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade*, 5, 1-11. <http://dx.doi.org/10.23899/relacult.v5i4.1198>

Nitzke, J. A., Thys, R., Martinelli, S., Oliveiras, L. Y., Augusto-Ruiz, W., Penna, N. G., & Noll, I. B. (2012). Segurança alimentar – retorno às origens? *Brazilian Journal of Food Technology*, 15, 2-10. <https://doi.org/10.1590/S1981-67232012005000044>

Nunes, J. T., & Botelho, R. B. A. (2009). *Aproveitamento Integral dos Alimentos: Qualidade Nutricional e Aceitabilidade das Preparações*. 64p. 2009. Monografia (Especialização em Qualidade em Alimentos), Universidade de Brasília, Brasília.

Oliveira, L. S., Pereira, A. I. S., Lopes Sobrinho, O. P., Craveiro, S. A., Xavier, R. S., & Pereira, A. G. S. (2020). Práticas agroecológicas em hortas adotadas por agricultores familiares do campo agrícola fomento em Codó, Maranhão. *Research, Society and Development*, 9(6), e30963340. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i6.3340>

Pereira, A. S., Shitsuka, D. M., Parreira, F. J. & Shitsuka, R. (2018). *Metodologia da pesquisa científica*. Santa Maria: NTE. Recuperado de: https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/15824/Lic_Computacao_Metodologia-Pesquisa-Cientifica.pdf?sequence=1

Pereira, C. R., Anello, L. F. S., & Pereira, M. O. R. (2018). Educação ambiental no processo de gestão ambiental: algumas reflexões e possibilidades. *RELACult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade*, 4, e996. <http://dx.doi.org/10.23899/relacult.v4i0.996>

Pereira, K. B., Dinardi, A. J., & Pessano, E. C. (2020). A abordagem da Educação Ambiental em um Projeto Pedagógico de um Curso de Ciências da Natureza. *Research, Society and Development*, 9(8), e101985200. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i8.5200>

Ploeg, J. D. (2008). *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Editora UFRGS. 373p.

Reigota, M. A. S. (2007). Ciência e Sustentabilidade: a contribuição da educação ambiental. *Revista de Avaliação da Educação Superior*, 12(2), 219-232. <https://doi.org/10.1590/S1414-40772007000200003>

Ribeiro, H., Jaime, P. C., & Ventura, D. (2017). Alimentação e sustentabilidade. *Estudos Avançados*, 31(89), 185-198. <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-40142017.31890016>

Roman, C., Ellwanger, J., Becker, G. C., Silveira, A. D. da, Machado, C. L. B. & Manfroi, W. C. (2017). Metodologias ativas de ensino-aprendizagem no processo de

ensino em saúde no Brasil : uma revisão narrativa. *Clin Biomed Res*, 37(4), 349-357.
<http://dx.doi.org/10.4322/2357-9730.73911>

Rose, D., Heller, M. C., & Roberto, C. A. (2019). Position of the Society for Nutrition Education and Behavior: The Importance of Including Environmental Sustainability in Dietary Guidance. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 51(1), 3-15.
<https://doi.org/10.1016/j.jneb.2018.07.006>.

Rother, E. T. (2007). Revisão Sistemática x Revisão Narrativa. *Acta Paulista de Enfermagem*, 20 (2). Recuperado de:
<https://www.redalyc.org/pdf/3070/307026613004.pdf>

Scheunemann, C. M. B, Costa, R. D. A., Almeida, C. M. M., & Lopes, P. T. C. (2018). Hábitos Alimentares e Sustentabilidade: Percepções e Vivências de Alunos do ensino Fundamental. In *Anais*, 3 Encontro de Ciências em Educação para a Sustentabilidade.

Silva, A. P. S., Santos, M. A., Spinelli, M. G. N., Matias, A. C. G., & Coelho, H. D. S. (2016). Intervenção Educativa no Controle de Restos em Unidade de Alimentação e Nutrição. *Revista da Universidade Vale do Rio Verde*, 14(2), 319-327.
<http://dx.doi.org/10.5892/ruvrd.v14i2.2660>

Silva, L. F., Barros, R. P., Pinheiro, R. A., Silva, J. E., Cabral, M. J. S., & Lima, J. S. (2020). Agroecologia e horta escolar como ferramentas de educação ambiental e produção de alimentos naturais. *Diversitas Journal*, 5(1), 27-33.
<https://doi.org/10.17648/diversitas-journal-v5i1-1050>

Sousa, A. D. M., Sousa, A. M. P., Alves, H. S., Vieira, T. A., Sousa, A. D. M., Sousa, A. D. M. (2020). Os impactos do uso de agrotóxicos no Brasil: uma análise cienciométrica. *Cadernos de Agroecologia*, 15(2).

Souza, J. N. S., & Benevides, R. C. A. (2005). Educação Ambiental Para o Desenvolvimento Sustentável e o Comprometimento das Universidades/Faculdades do Município do Rio de Janeiro, RJ. In *Anais*, 2 Simpósio de Excelência em Gestão e

Tecnologia – SEGeT'. (pp. 531-548). Resende: AEDB. Recuperado de: https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos05/343_artigo.pdf

Storck, C. R., Nunes, G. L., Oliveira, B. B., & Basso, C. (2013). Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. *Ciência Rural*, 43(3), 537-543. <https://doi.org/10.1590/S0103-84782013000300027>

Vasques, C. C., & Messeder, J. C. (2020). Educação Ambiental em uma perspectiva reflexiva na Educação de Jovens e Adultos. *Research, Society and Development*, 9(8), e113984782. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i8.4782>

Vieira, T. A., & Panagopoulos, T. (2020). Urban forestry in Brazilian Amazonia. *Sustainability*, 12, 3235. <https://doi.org/10.3390/su12083235>

WHO – World Health Organization. (2020). *Healthy diet*. Recuperado de: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>.

ARTIGO 3

SEGURANÇA E HÁBITOS ALIMENTARES: PERCEPÇÕES DE UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ⁴

Resumo: Esta pesquisa teve por objetivo avaliar a percepção de estudantes de graduação da Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa) sobre a segurança alimentar e alimentação saudável, bem como seus hábitos alimentares. A pesquisa se caracterizou como estudo de caso, com a participação de 73 estudantes. Foi aplicado um questionário on-line, com perguntas abertas e fechadas. Os dados foram analisados por análise de conteúdo e estatística descritiva. A pesquisa mostrou que, a percepção dos estudantes entrevistados em relação à segurança alimentar está relacionada com o consumo de alimentos que façam bem à saúde, possibilitando assim uma alimentação saudável. Para eles, a alimentação saudável é um processo no qual é necessário a ingestão de alimentos ricos em nutrientes, proteínas e vitaminas, que não prejudicam a saúde e atendam as necessidades humanas. Destacaram ainda que é preciso diminuir o consumo de alimentos cultivados com agrotóxicos e de alimentos industrializados. Além disso, a Ufopa pode ser uma importante instituição promotora de alimentação saudável e contribuir para a segurança alimentar de seu principal público, os estudantes, a partir de ações planejadas e coordenadas.

Palavras-chave: Amazônia; Direito Alimentar; Nutrição; Graduandos; Ensino Superior; Universidade Pública.

SAFETY AND FOOD HABITS: PERCEPTIONS OF UNIVERSITY STUDENTS AT THE FEDERAL UNIVERSITY OF WESTERN PARÁ

Abstract: this paper evaluated the perception of food security and healthy eating among undergraduate students at the Federal University of Western Pará (UFOPA), as well as their food habits. The research is characterized as a case study and had the participation of 73 students, based on an online questionnaire, with open and closed questions, analyzed by content analysis and descriptive statistics. The survey showed that these students have perceptions that to achieve food security it is necessary to consume foods that are good for health and thus have healthy diet. For them, healthy diet is a process of consuming foods rich in nutrients, proteins and vitamins, which do not harm health and meet human needs. They also remember that it is necessary to reduce the consumption of foods grown with pesticides and industrialized ones. UFOPA can be an important promoter of healthy diet and contribute to food security for its main public, students, through planned and coordinated actions.

Abstract: This research evaluated the perception of undergraduate students at the Federal University of Western Pará (Ufopa) about food security and healthy eating, as well as their eating habits. The research was characterized as a case study, with the participation of 73 students. An online questionnaire was applied, with open and

⁴ Artigo a ser submetido na Revista Ambiente & Sociedade (ISSN: 1414-753X): <https://www.scielo.br/j/asoc/>

closed questions. Data were analyzed by content analysis and descriptive statistics. The research showed that the perception of the students interviewed in relation to food security is related to the consumption of foods that are good for health, thus enabling a healthy diet. For them, healthy eating is a process in which it is necessary to eat foods rich in nutrients, proteins and vitamins, which do not harm health and meet human needs. They also highlighted the need to reduce the consumption of processed foods and also the foods cultivated with pesticides. In addition, Ufopa can be an important institution that promotes healthy eating and contributes to the food security of its main audience, the students, through planned and coordinated actions. **Keywords:** Amazonia; Diet; Students; High Education; UFOPA.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação e o alimento são elementos cruciais para as condições de vida e manutenção do funcionamento das sociedades, e conseqüentemente, sua ausência ou a carência em condições adequadas pode levar a sofrimento físico, material e emocional (PREISS; SCHNEIDER; COELHO-DE-SOUZA, 2020).

A partir de problemáticas sobre produção de alimentos no início do século XX, a Europa inicia a discussão sobre segurança alimentar, sendo que no Brasil esse termo só foi incorporado pelas políticas públicas a partir da década de 1980 (BELIK, 2012). Desse modo, a Lei 11.346 de 2006 que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e que visa assegurar o Direito Humano à Alimentação adequada também determina que a segurança alimentar e nutricional (SAN) atenda pontos relativos à cultura, meio ambiente, economia e sociedade. Sendo assim, SAN é definida como:

Art. 3º- A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Em sociedades contemporâneas, percebem-se impactos na alimentação em função de transformações sociais, econômicas e culturais, o que leva à modernidade alimentar (FONSECA et al., 2011), influenciada pelo ritmo de vida, muitas vezes aliado ao sedentarismo e ao estresse, tem provocado o abandono de certos hábitos de alimentação que, há muito tempo, fazem parte da história e da tradição; por outro lado, tem causado maior preocupação de uma parcela de consumidores mais atentos com a saúde (NITZKE et al., 2012).

Além disso, a realidade de insegurança alimentar e nutricional ainda é encontrada no Brasil, sendo visualizada pela privação e instabilidade de acesso aos alimentos em qualidade e quantidade adequados, em função da exclusão social (BEZERRA et al., 2020).

Em relação à alimentação no espaço universitário, apesar de ser algo comum e corriqueiro, precisa ser avaliada com cuidado e estimulado o consumo de produtos mais saudáveis. Uma alimentação adequada, na ótica dos direitos humanos, prevê a garantia da segurança alimentar, incluindo a prestação de serviços de alimentação, a fim de ser instrumento na preservação da saúde do consumidor (FRANKLIN et al., 2016).

As Instituições de Ensino Superior, diante de avaliações e monitoramentos da alimentação de seus estudantes, devem agir para melhorar as condições dos alimentos servidos nos seus espaços, bem como sensibilizar os estudantes universitários em direção de uma alimentação saudável, observando as especificidades de cada sujeito.

Nesse contexto, esta pesquisa visa contribuir com a temática da segurança alimentar e alimentação saudável, visando refletir sobre a melhoria da vida estudantil e saúde dos estudantes universitários. Assim, objetivo do trabalho foi avaliar a percepção de estudantes de graduação da Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa) sobre segurança alimentar e alimentação saudável, bem como seus hábitos alimentares.

2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

2.1 Lócus de estudo

Este estudo de caso foi conduzido na Ufopa, universidade localizada no município de Santarém, região Oeste do estado do Pará, Brasil. De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (2018), o município ocupa uma área territorial de 17.898,389 km² e população estimada em 302.667 pessoas, vivendo na área urbana e rural, com economia baseada no turismo; no comércio e serviços; na pecuária; na agricultura e na exploração de recursos naturais, como madeira e pesca (IBGE, 2018).

A Ufopa foi a primeira universidade federal com sede em município fora da capital de um estado localizado na região amazônica. Foi criada pela Lei nº

12.085, de 5 de novembro de 2009, como parte do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni), para o qual foi firmado um acordo de cooperação técnica entre o Ministério da Educação (MEC) e a Universidade Federal do Pará (UFPA), sendo fruto da união da UFPA (campus de Santarém) e da Unidade Descentralizada Tapajós da Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA) (UFOPA, 2018a).

Atualmente, o *Campus* Santarém da instituição possui duas unidades e seis institutos temáticos: Instituto de Biodiversidade e Florestas (Ibef); Instituto de Ciências da Educação (Iced); Instituto de Ciências da Sociedade (ICS); Instituto de Ciências e Tecnologia das Águas (ICTA); Instituto de Engenharia e Geociências (IEG); e o Instituto de Saúde Coletiva (Isco) e, o Centro de Formação Interdisciplinar (CFI) (UFOPA, 2018). Além de Santarém, a Ufopa está presente em seis outros municípios da região com *campus* nos municípios de: Alenquer, Itaituba, Juruti, Monte Alegre, Óbidos e Oriximiná (UFOPA, 2018). De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), os seis *campi* fora de sede possuem oito cursos de graduação, com 284 vagas anuais (UFOPA, 2020a).

Como principal unidade alimentar, a Ufopa, *Campus* Santarém, possui Restaurante Universitário (RU), inaugurado em março de 2020 e, lanchonetes para fornecimentos de alimentos.

2.2 Participantes e coleta de dados

A pesquisa envolveu como participantes estudantes de cursos de graduação da Ufopa, pertencentes aos sete *campi*. A amostra foi do tipo não probabilística por conveniência. A coleta de dados foi feita por questionário on-line (Apêndice A), apresentado via *Google forms*, sendo o *link* disponibilizado na plataforma Sistema Integrado de Gestão Acadêmica (SIGAA/Ufopa), espaço virtual acessível a todos os estudantes.

No questionário continham perguntas que abordavam informações do público-alvo acerca de: condições socioeconômicas; características dos alimentos disponibilizados pelo restaurante e lanchonetes da instituição; preferências e, percepções sobre a qualidade dos produtos alimentícios encontrados nesses locais. As perguntas foram abertas e fechadas, sendo as últimas respondidas em uma escala que variou de 1 a 5, onde 1 é discordância total à assertiva e cinco concordância total (Escala de *Likert*).

O *link* conduzia o estudante, primeiramente, ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Apêndice B). Após a concordância e aceite em participar da pesquisa, o estudante tinha acesso ao questionário em si. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade do Estado do Pará (*Campus XII - Tapajós*), pelo parecer número CAAE 44746821.2.0000.5168 (Anexo A). Foi garantido o anonimato dos estudantes, os quais foram denominados pela letra E, seguida de número, p.e. E73.

2.3 Análise dos dados

Os dados coletados foram tabulados em planilha do *Excel for Windows*. Os dados qualitativos foram analisados por meio da análise de conteúdo, proposta por Bardin (2011), por meio do Programa Iramuteq (*Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires*) e os quantitativos analisados por estatística descritiva (absoluta, frequência, média). A partir desse programa foram elaboradas figuras do tipo “nuvem de palavras”, que agrupa palavras e as organiza graficamente pela frequência de citação, de modo que palavras maiores são as que apresentam maiores frequências de citação. Também foram realizadas análises de similitude, que permitem observar ligações existentes entre as palavras do corpus textual por meio de grafos (TINTI; BARBOSA; LOPES, 2021).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Caracterização socioeconômica dos estudantes

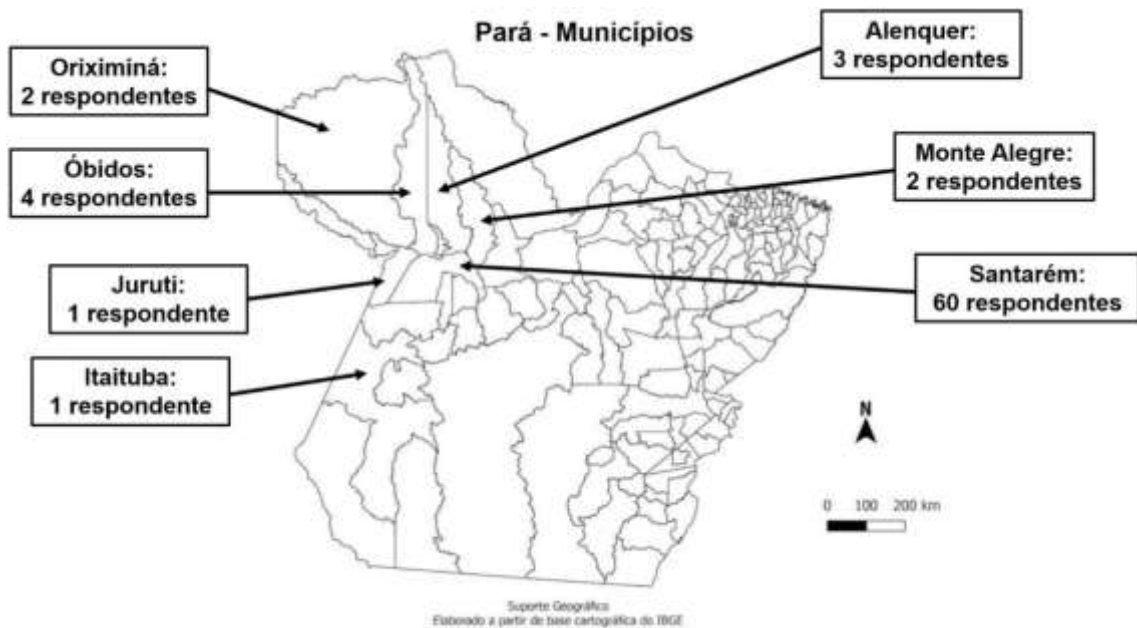
Responderam ao questionário 77 estudantes, sendo quatro excluídos por se tratarem de mestrandos, público fora do escopo desta pesquisa. Assim, participaram da pesquisa, 73 estudantes de 28 cursos de graduação.

Os cursos que tiveram mais estudantes que participaram da pesquisa foram: Pedagogia (8), Agronomia (8) e Engenharia florestal (6). Dentre esses estudantes, a maioria informou estudar no *Campus Santarém*. Nota-se um público respondente bastante diversificado em relação ao curso matriculado na Ufopa, o que permite uma visão generalizada quanto à opinião e ao entendimento do tema deste trabalho.

Nos demais *campi*, menos de cinco estudantes responderam ao questionário enviado (Figura 1). Presume-se que a baixa participação dos

estudantes nesta pesquisa pode ser em função da sobrecarga de trabalho em computador e internet, em razão do ensino por meios digitais, esgotando física e psicologicamente os potenciais respondentes em contribuir com pesquisas on-line, ou ainda por dificuldade em acesso à internet.

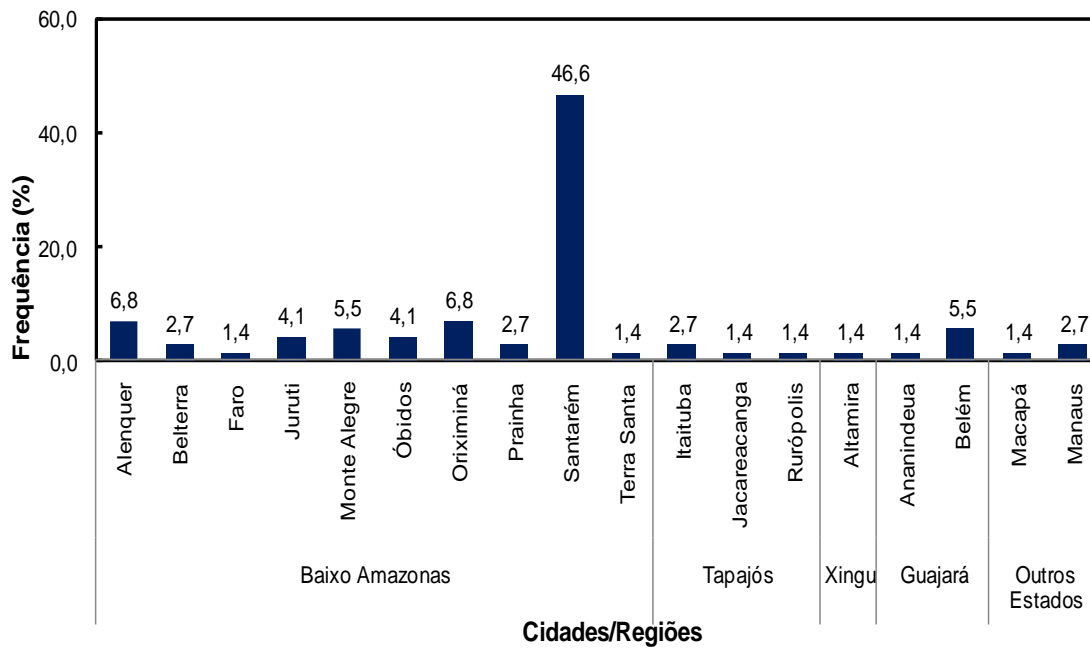
Figura 1: Número de estudantes da graduação participantes da pesquisa, por *campus* da Ufopa, Brasil.



Fonte: Elaborado pela autora.

A maioria dos estudantes da Ufopa que participaram da pesquisa, tem como origem a cidade de Santarém (46,6%), seguida das cidades de Alenquer e Oriximiná, ambas com 6,8% (Figura 2). Alenquer e Oriximiná ficam a cerca de 55 Km e 151 Km em linha reta de Santarém. A capital do estado do Pará, Belém, apesar de ter universidades públicas (federais e estadual), ainda contribuiu com 5,5% dos estudantes da Ufopa. Outras capitais como Manaus e Macapá também são origens de um percentual de estudantes da Ufopa (Figura 2). Isso mostra a capilaridade e importância da Ufopa como instituição de ensino para atrair estudantes não somente da região Oeste do Pará ou de outras cidades pertencentes a este Estado.

Figura 2: Origem dos estudantes de graduação da Ufopa participantes da pesquisa.



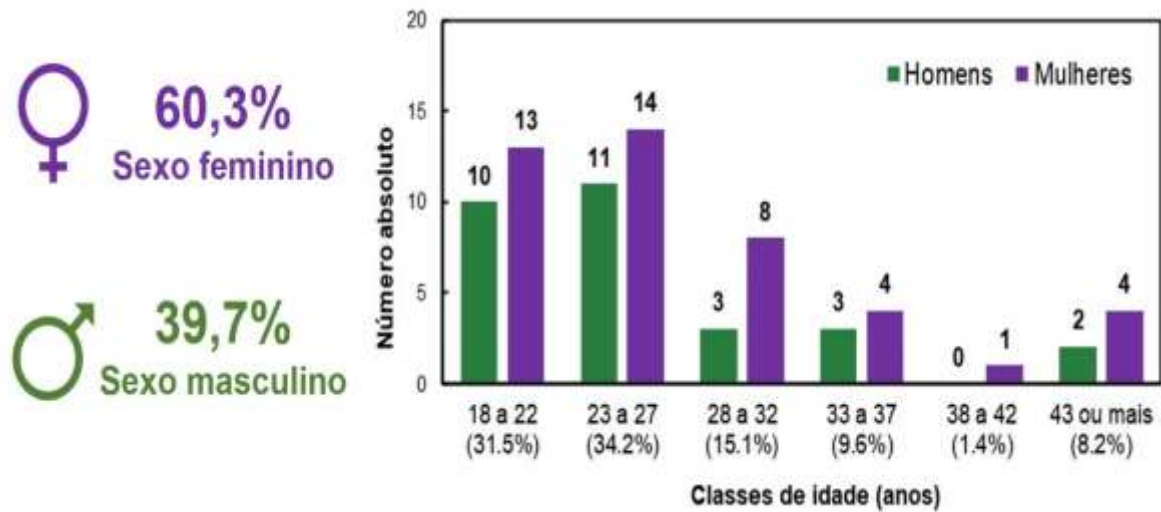
Fonte: Elaborado pela autora.

A maioria dos estudantes que participaram da pesquisa foi do sexo feminino (60,3%), pertencentes, principalmente, à faixa etária de 23 a 27 anos. A tendência de crescimento do número de mulheres como universitárias, 54,8% em 2018, é crescente, podendo ser fruto de elas serem também a maioria no ensino médio (ANDIFES; FONAPRACE, 2019).

A faixa etária dos participantes da pesquisa variou de 18 a 56 anos, com média de idade de aproximadamente 27 anos, superior ao que o Andifes e Fonaprace (2019) mostraram sobre a média etária de estudantes da graduação de universidades brasileiras (24,43 anos).

Os estudantes pesquisados que moram com cônjuges e companheiros têm em média 35,7 anos, ou seja, quase nove anos (8,7) mais velhos do que a média geral da amostra.

Figura 3: Sexo e faixa etária dos estudantes de graduação da Ufopa, participantes da pesquisa



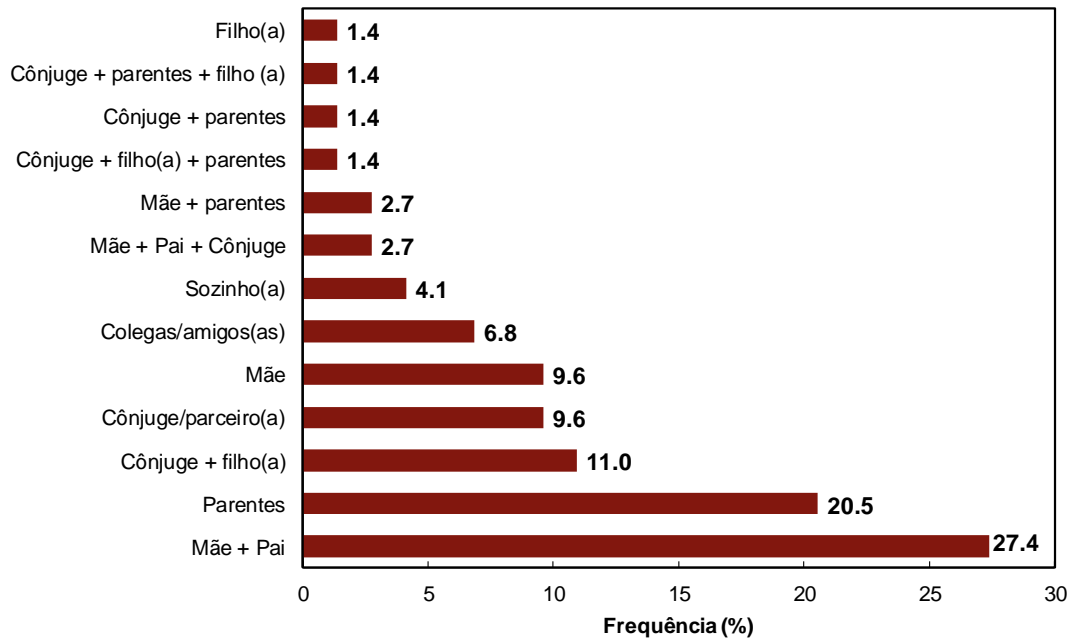
Fonte: Elaborado pela autora.

Em relação à pergunta com quem moram os estudantes da Ufopa, 27,4% moram com pai e mãe; 20,5% com parentes e 11% com o cônjuge e filhos. Quase 10% dos pesquisados moram somente com a mãe ou cônjuge. Apenas 4,1% moram sozinhos (Figura 4). O maior número de estudantes morando com os pais pode estar relacionado à faixa etária que a maioria apresentou (18 a 27 anos), um fato comum no contexto brasileiro. Outro ponto que pode contribuir para a moradia com os pais é a questão financeira, uma vez que, grande parte do público da Ufopa é de estudantes pertencentes a famílias de baixa renda.

A renda familiar dos estudantes variou de R\$ 200,00 a R\$ 10.000,00, com média de R\$2.180,78. A renda per capita teve média de R\$ 579,85, variando de R\$100,00 a R\$3.333,33. Dos que responderam à pesquisa, 50,7% recebem bolsas, como bolsa permanência subsidiada pela Ufopa, Bolsa do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE/MEC)⁵ (três indígenas e três quilombola), monitoria, iniciação científica, entre outras. A maioria depende de ônibus para se deslocar para a universidade (72,6%), ou recorrem a ir caminhando (31,5%). Em média levam cerca de 40 minutos para chegar, tendo estudante que pode gastar até 150 minutos (entre a espera do ônibus, a viagem em si, e mais uma caminhada até a universidade).

⁵Visa reduzir as desigualdades sociais, étnico-raciais e contribuir com a permanência e a diplomação dos estudantes de graduação em situação de vulnerabilidade socioeconômica. <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/bolsas-e-auxilios/eixos-de-atuacao/bolsa-permanencia>

Figura 4: Divisão de moradia dos estudantes de graduação da Ufopa participantes da pesquisa.



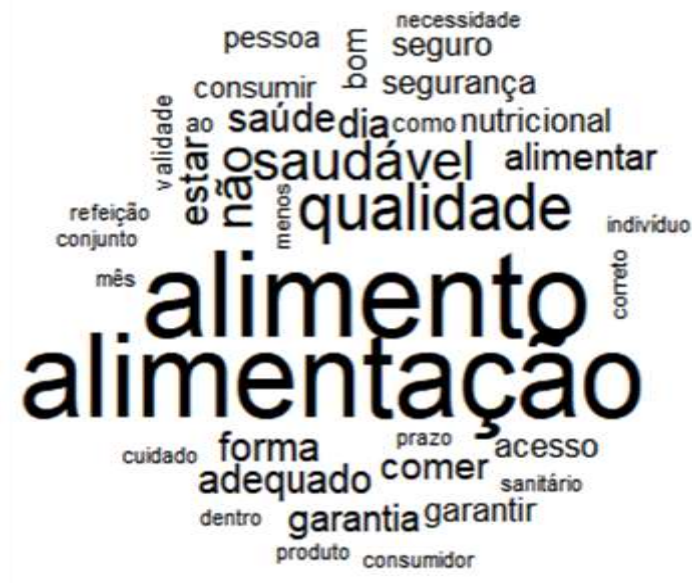
Fonte: Elaborado pela autora.

3.2 Segurança alimentar e alimentação saudável na perspectiva de estudantes de graduação da Ufopa

Na opinião dos estudantes de graduação que responderam ao questionário, sobre o que entendiam por segurança alimentar, foi observado que palavras como alimentação e alimento estão no cerne de suas percepções (Figura 5). Para estes estudantes, falar em segurança alimentar é pensar em alimentação e alimentos de qualidade e saudáveis.

Amaral e Basso (2016) referem que a formação de conceitos de segurança alimentar no Brasil não ocorreu de um único momento, nem de maneira pacífica e parece não haver uniformidade nos conceitos. Seus conceitos fundamentais foram concebidos e revelados em importantes eventos relacionados com o assunto. Estes autores aludem que ações de movimentos coletivos da sociedade surgidos por volta da década de 1980, com diferentes exigências, dentre elas, a busca por políticas de combate à fome que pudessem melhorar a vida de milhões de brasileiros, tiveram importância na construção do debate sobre segurança alimentar e nutricional.

Figura 5: Nuvem de palavras formada a partir do conceito de Segurança Alimentar para estudantes da graduação da Ufopa, Pará, Brasil.



Fonte: Elaborado pela autora.

Os estudantes manifestaram que deve ser observada a frequência regular de consumo, como fica evidenciado pela análise de similitude (Figura 6). Essa análise mostra que o conceito para os estudantes se refere mais especificamente a alimentos que sejam adequados à saúde, que garantam segurança em termos nutricionais, a partir do consumo de alimentos de qualidade, dentro de parâmetros sanitários, seguros ao consumidor; observando validade dos produtos; e com oferta e consumo de pelo menos três refeições ao dia. Para ilustrar falas que contribuíram com o entendimento sobre o conceito de segurança alimentar para estudantes da graduação da Ufopa, pinçaram-se alguns trechos abaixo:

Segurança alimentar é ter uma alimentação de qualidade, que sejam seguros que saibamos que não iram fazer mal ao nosso intestino e que sejam nutritivos e que satisfaçam nossas necessidades alimentares (E45).

Segurança alimentar e o consumo de alimentos de qualidade, dando ao consumidor segurança que o alimento em questão não será prejudicial à saúde (E22)

Alimentação regular, de qualidade e com boa quantidade (E35).

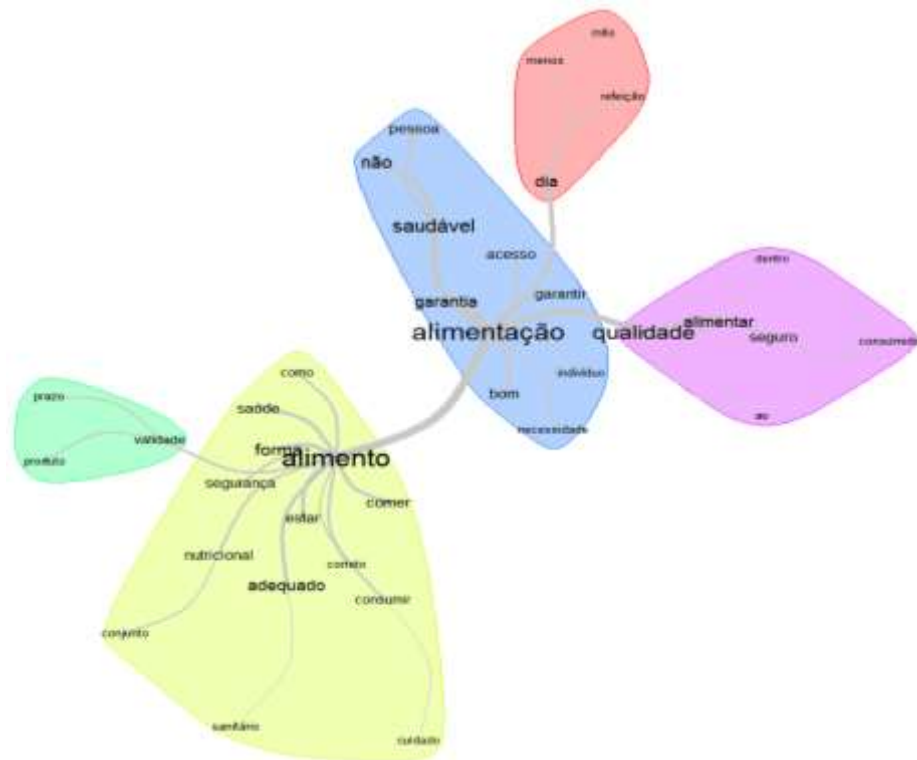
Segurança Alimentar é a garantia de suprimentos diário para uma pessoa ou família (E17).

Disponer de pelo menos 3 refeições no dia, alimentação adequada as necessidades diárias (E58).

Na minha perspectiva trata-se de um padrão de alimentação, que deve estar atento, sobretudo ao bem estar do ser humano, zelando pela saúde dos indivíduos (E18).

Disponibilidade de uma diversidade de alimentos pra suprir as necessidades básicas de uma pessoa, advindos de origem sustentável e livre de agrotóxico (E67).

Figura 6: Análise de Similitude para a percepção de estudantes de graduação da Ufopa sobre o conceito de segurança alimentar.



Fonte: Elaborado pela autora.

Isto está em sintonia com pesquisa de Rossetti e Silva (2018) que mostraram que estudantes da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo (ESALQ/USP), percebem que a qualidade do alimento depende do grau de processamento, sendo que para eles, quanto menor o grau de processamento, maior a qualidade dos alimentos, além de lembrarem que alimentos produzidos de maneira orgânica proporcional melhor segurança alimentar.

Sobre a percepção do que é alimentação saudável na visão dos estudantes de graduação da Ufopa que participaram da pesquisa, observou-se o entendimento de que o termo se relaciona ao alimento consumido que proporciona nutrientes e contribui com a saúde do indivíduo (Figura 7).

Figura 7: Nuvem de palavras formada para a percepção de estudantes de graduação da Ufopa sobre o conceito de alimentação saudável.



Fonte: Elaborado pela autora.

Na análise de similitude com as opiniões dos estudantes, pode-se perceber que a palavra “alimento” se conecta com todos os subgrupos formados (Figura 8). Estes subgrupos têm relação com palavras que se ligam e mostram tratar-se do consumo de alimentos necessários e benéficos ao corpo humano, contribuindo com a saúde, sendo ricos em nutrientes, vitaminas, proteínas e carboidratos; evitando-se, ao máximo, alimentos industrializados e que contenham agrotóxicos, priorizando alimentos orgânicos. A fim de ilustrar o conjunto das percepções dos estudantes respondentes, apresentam-se algumas falas dos interlocutores:

Uma alimentação que possa dar todas as vitaminas que o corpo precisa (E01).

Alimentação saudável é constituída de uma dieta rica em minerais, proteínas, vitaminas, carboidratos benéficos à manutenção da saúde do indivíduo (E03).

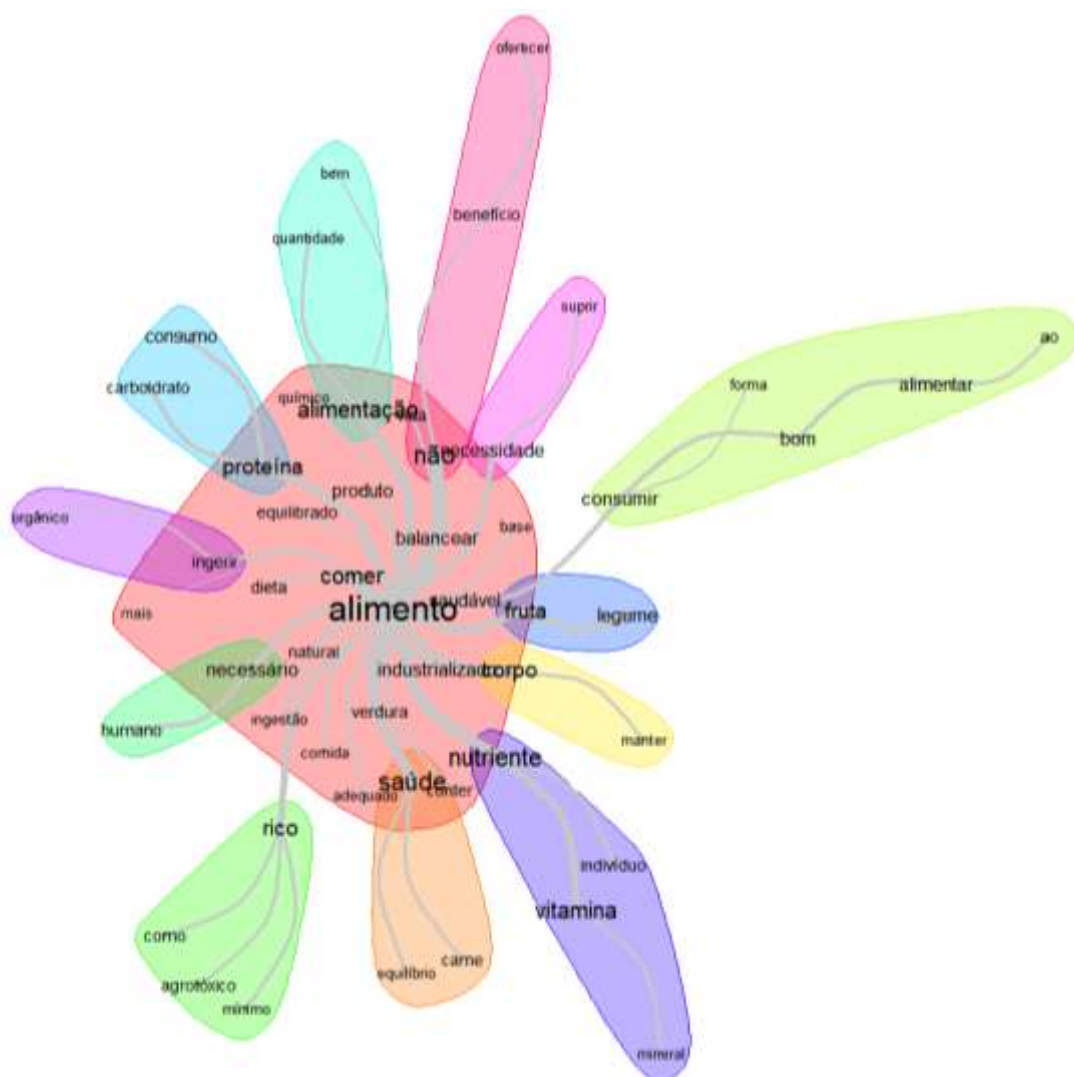
Uma alimentação rica com nutrientes necessários para um ótimo desenvolvimento do corpo humano (E07).

Alimentação a base de alimentos não industrializados (E14).

Evitar ao máximo o consumo de alimentos processados, alimentar-se de forma mais saudável com cardápio rico em frutas, verduras e proteínas mais magras (E25).

Que devemos ingerir alimentos orgânicos e comida que não seja industrializados (E37).

Figura 8: Análise de similitude para a percepção de estudantes de graduação da Ufopa sobre o conceito de alimentação saudável.

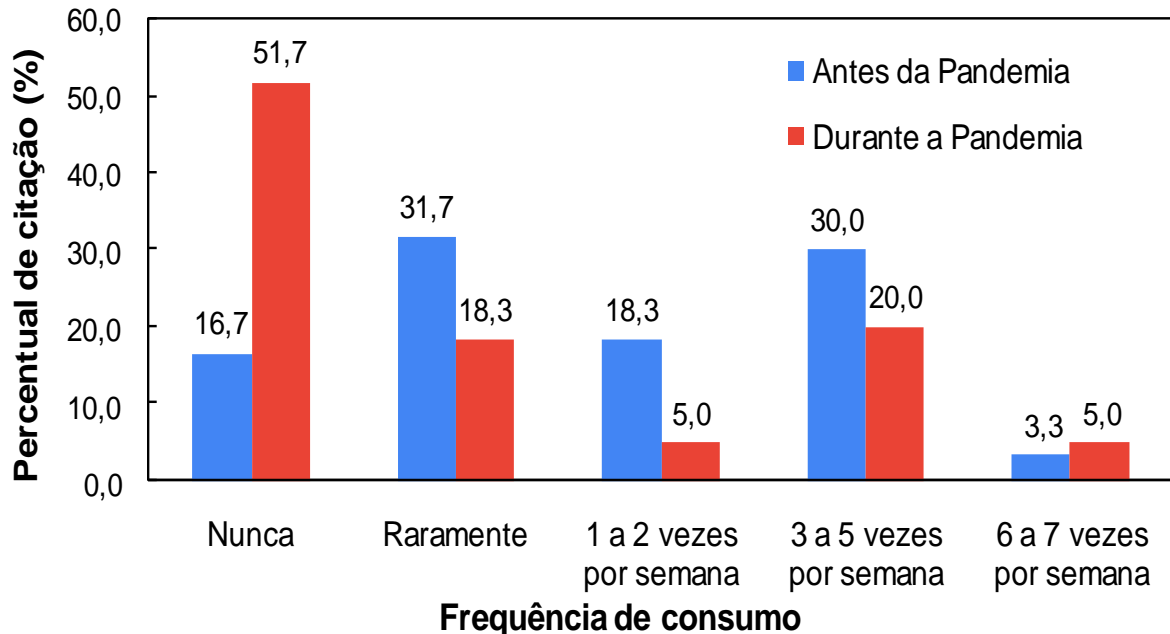


Fonte: Elaborado pela autora.

Considerando que os estudantes passam muito tempo de seus dias na universidade, investigou-se se eles consumiam produtos comercializados na Ufopa. Assim, tem-se informação quanto à frequência de consumo antes e durante a Pandemia de COVID-19 (Figura 9). Importante lembrar que durante a pandemia arguiu-se sobre a alimentação fornecida pelo RU e antes do período pandêmico, sobre alimentos adquiridos nas lanchonetes das unidades da sede. Destaca-se que os estudantes dos *campi* fora da sede relataram não possuir lanchonetes nesses

locais e por isso a Figura 9 tem informações apenas do público-alvo do *Campus Santarém* (60 estudantes).

Figura 9: Frequência de consumo de alimentos comercializados por lanchonetes ou RU na Ufopa, Santarém, Pará, Brasil, por estudantes de graduação, antes e durante a Pandemia de COVID-19.

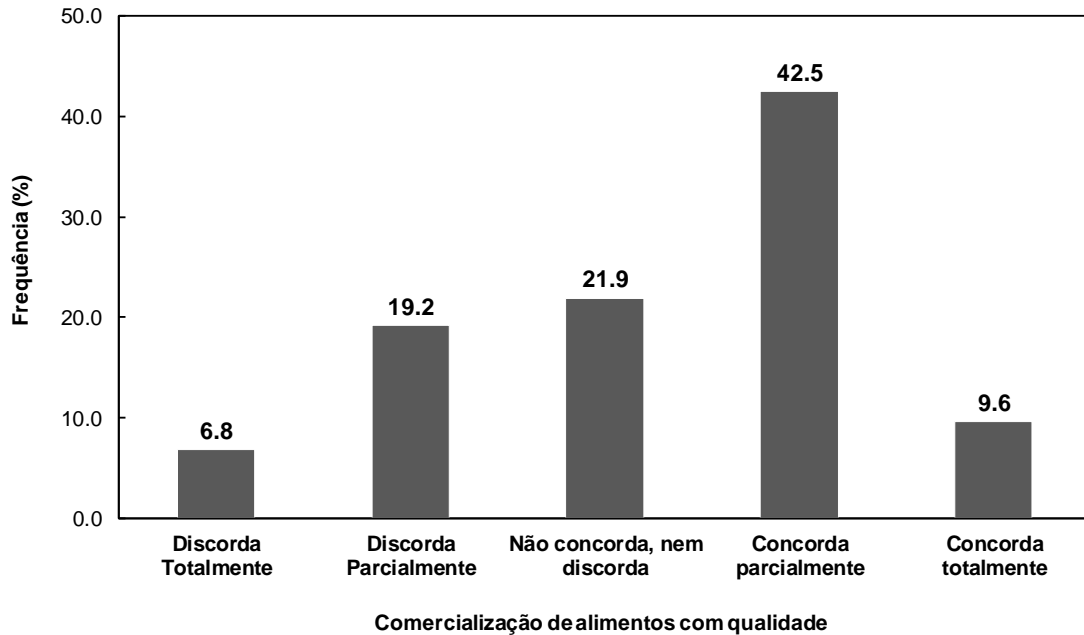


Fonte: Elaborado pela autora.

É importante observar que, antes da Pandemia de COVID-19, a maioria dos estudantes que responderam à pesquisa (51,6%), consumia alimentos comercializados na Ufopa pelo menos um dia da semana. Em contrapartida, apenas 30% consumiam alimentos da universidade, durante a Pandemia. Isso mostra o papel que os estabelecimentos que comercializam/fornecem alimentos numa universidade exercem na vida do estudante.

A opinião dos estudantes quanto à qualidade dos alimentos comercializados em espaços da Ufopa, no que tange o frescor, sabor, temperatura, armazenamento e até sobre a validade dos alimentos mostrou que, a maior parte concorda parcialmente que os alimentos sejam de qualidade adequada (42,5%) e, a minoria (6,8%) discorda totalmente (Figura 10). Vale ressaltar que 76,7% dos estudantes disseram que nas lanchonetes há venda de produtos industrializados. Por outro lado, 39,7% relataram haver a comercialização de alimentos naturais e/ou saudáveis, mas ainda existe uma parcela de estudantes que desconhece esta comercialização (43,8%).

Figura 10: Percepção de estudantes de graduação da Ufopa quanto à qualidade dos alimentos comercializados nas dependências da universidade.

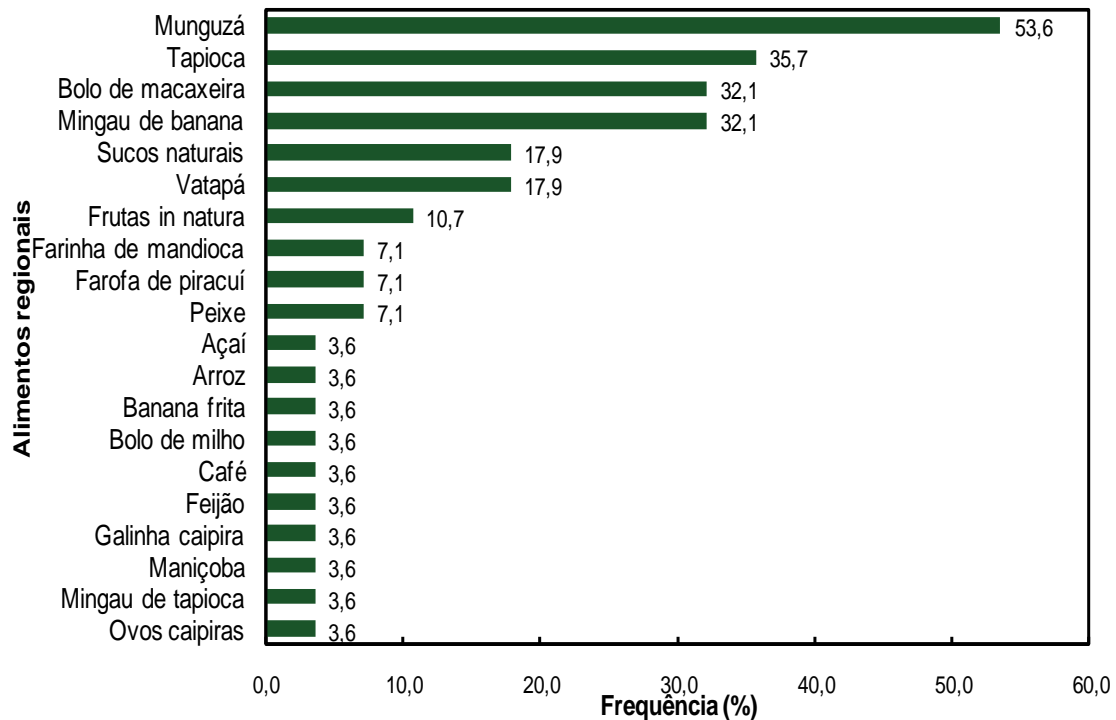


Fonte: Elaborado pela autora.

Isso mostra que é necessário repensar cardápios e alimentos fornecidos e comercializados nestes espaços, valorizando a diversidade de alimentos da região, incluindo, por exemplo, comidas regionais. Neste sentido, 39,7% dos estudantes disseram desconhecer se havia a comercialização de alimentos regionais pelas lanchonetes na Ufopa. Porém, 38,4% já perceberam a comercialização desses alimentos nos espaços da universidade. Dentre os alimentos regionais observados, destaca-se o munguzá (Figura 11), mingau feito à base de milho branco.

Os quatro principais alimentos regionais mais comercializados na Ufopa são produzidos a partir de espécies cultivadas na região, como o milho, a macaxeira e banana. A oferta e o conseqüente consumo destes alimentos pelos estudantes valorizam a cultura amazônica, incluindo a diversidade de suas origens, bem como reconhece os produtos da agricultura da região e todo o trabalho de agricultoras e agricultores familiares, principais atores sociais envolvidos na produção destas espécies vegetais.

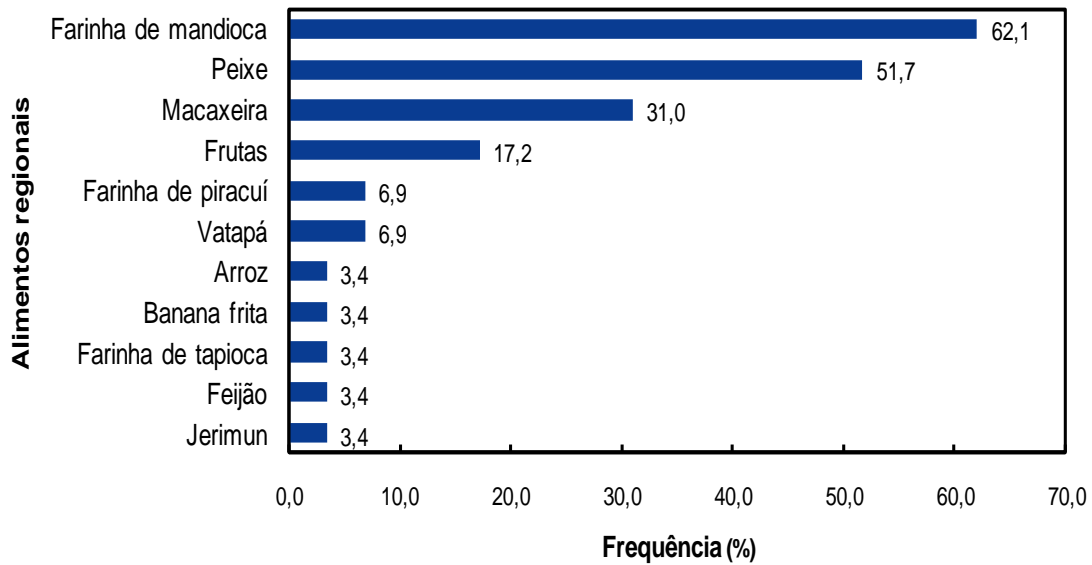
Figura 11: Alimentos regionais comercializados em lanchonetes na Ufopa, na percepção de estudantes da graduação.



Fonte: Elaborado pela autora.

Ao investigar se o RU da Ufopa fornecia alimentos presentes na culinária regional, os interlocutores que estudam no *Campus Santarém*, cidade que possui o restaurante, disseram não saber (41,7%) ou que não haveria alimentos regionais (6,7%) no cardápio. Contudo, 51,6% afirmaram já ter observado a oferta destes alimentos neste espaço, com destaque para a farinha de mandioca (Figura 12). Vale lembrar que o RU da Ufopa inaugurou no dia 09 de março de 2020 (UFOPA, 2020b) e como a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou a pandemia de COVID-19 em 11 de março de 2020, a universidade, por meio de Instrução Normativa 02/2020, suspendeu as atividades presenciais na universidade (UFOPA, 2020c). Assim, possivelmente, parte das respostas de desconhecimento, pode ser em função de não terem tido acesso aos serviços do restaurante.

Figura 12: Alimentos regionais presentes nos cardápios do Restaurante Universitário da Ufopa, Pará, Brasil, na percepção de estudantes da graduação.



Fonte: Elaborado pela autora.

Os dois principais alimentos citados pelos estudantes fazem parte da dieta do paraense, baseada no consumo de peixe como proteína animal e farinha de mandioca como fonte de carboidrato. Cabe lembrar que a região do Baixo Amazonas é constituída de municípios com forte relação com o rio, tendo a pesca importante contribuição para alimentação e geração de renda na região.

Destaca-se ainda que foi relatada a oferta de frutas nos cardápios, tais como banana, laranja e tangerina. Nesse aspecto, é interessante fazer levantamento de outras frutas, sobretudo as regionais e das safras que podem ser incluídas nos cardápios e assim oportunizar maior diversidade de acesso a alimentos regionais.

O consumo de alimentos regionais, tanto nas lanchonetes, como no RU, pode estimular a economia regional, principalmente a partir da produção oriunda da agricultura familiar. Isso pode ser viabilizado por meio de “Compra Institucional” do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que se constitui em uma importante estratégia e mecanismo de inclusão de alimentos locais, produzidos pela agricultura familiar e assim promover a sustentabilidade, vez que estimula a produção agroecológica e o mercado local (MARTINELLI et al., 2015).

Além disso, uma alimentação adequada deve suprir as necessidades humanas básicas, não só rica em nutrientes, como aquela que contempla a cultura

regional e que respeite a regionalidade de um povo, que no dia a dia enriquecem a identidade de um país (LIMA, 2014).

Com relação ao cardápio, 76,7% dos estudantes respondentes disseram não ter tido acesso a informações sobre os alimentos consumidos nas lanchonetes ou restaurante da Ufopa. Outra parte disse conhecer parcialmente (19,2%). É importante que a universidade invista em material informativo sobre os alimentos ofertados em suas dependências, bem como em pesquisas de satisfação dos usuários do restaurante universitário, a fim de levantar as necessidades dos estudantes, para futuros investimentos e gerar aproximação entre o restaurante e seus usuários (MOREIRA JÚNIOR et al., 2015).

Aproveitando a pesquisa de satisfação como instrumento de melhorias do restaurante e de outros espaços que oferecem alimentos, cabe à universidade valorizar e contemplar as especificidades alimentares dos consumidores. Nesse sentido, os cardápios devem ser apropriados também para pessoas veganas e vegetarianas e que possuam algum tipo de restrição alimentar, como alergias e intolerância. Apesar disso, 26% dos estudantes disseram que os espaços de oferta de alimentos na Ufopa ainda não estão preparados para atender essas necessidades e 60,4% não souberam informar. Somente 6,8% disseram que os espaços estão preparados para essa diversidade de especificidades alimentares ou parcialmente preparados.

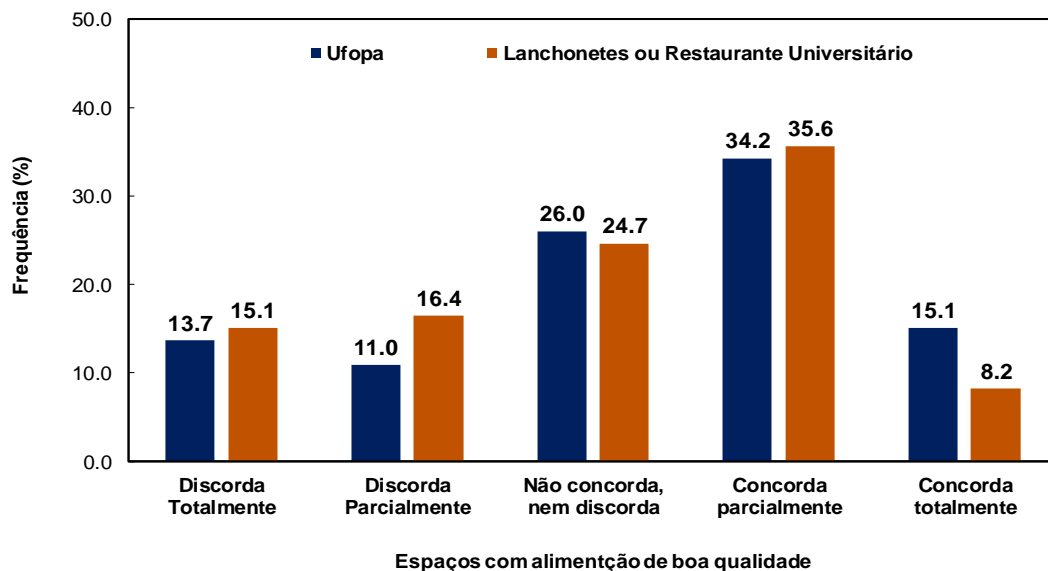
Essa preocupação com a oferta de alimentos deve valorizar também a diversidade universitária, como ter preocupações com a saúde das pessoas e suas demandas. Grande parte das insatisfações de consumidores de restaurante está entre pessoas com restrições alimentares, como vegetarianos, que não têm suas preferências levadas em consideração; assim, ouvir os consumidores proporciona conhecer gostos e preferências (VIEIRA; CAVALCANTE, 2020).

Quanto aos preços praticados nos espaços de alimentação da Ufopa, os estudantes afirmaram que não acham justos (42,5%), não souberam opinar (31,5%), ou que são justos (26,0%). Ademais, para 49,3% dos participantes da pesquisa, os universitários com alguma dificuldade financeira ou em vulnerabilidade social não conseguem pagar por alimentos nas unidades de alimentação da universidade, sem prejudicar outras despesas. Esse é um aspecto que precisa ser visto com muita atenção pela Ufopa, considerando que a renda per capita das famílias dos estudantes é muito baixa e, ainda, que por permanecerem muito tempo ao longo do

dia na universidade, possivelmente terão que recorrer ao consumo de alimentos comercializados nesses espaços.

Além de possibilitar que os espaços de fornecimento e comercialização de alimentos nas dependências de uma universidade pratiquem preços justos, forneçam alimentos diversos e compartilhem informações sobre estes alimentos, cabe ainda à instituição de ensino superior orientar para práticas alimentares mais saudáveis. Quando arguidos se a Ufopa estimula práticas alimentares que contribuam para o estilo de vida saudável, 49,3% concordam totalmente ou parcialmente com essa afirmação (Figura 13).

Figura 13: Percepção de estudantes de graduação da Ufopa quanto à participação da Universidade no incentivo a uma alimentação de boa qualidade (em azul) e quanto à participação das lanchonetes e RU no estímulo às práticas alimentares que contribuam para o estilo de vida saudável (em laranja).



Fonte: Elaborado pela autora.

Além disso, 43,8% dos estudantes de graduação respondentes concordaram totalmente ou parcialmente com essa assertiva de que as lanchonetes ou o restaurante incentivam este tipo de alimentação. Os que discordam estão em menor proporção, mostrando que na opinião dos interlocutores as lanchonetes, o RU e a UFOPA parecem estimular alimentação de boa qualidade e práticas alimentares em prol de um estilo de vida saudável.

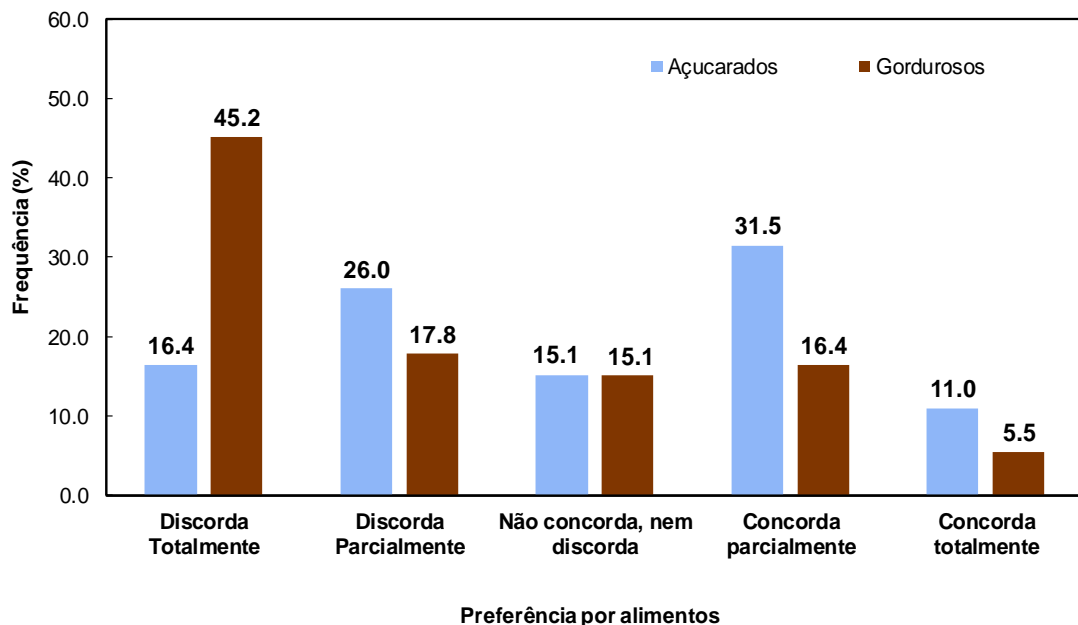
Nesse sentido, como uma jovem universidade, a Ufopa pode estar no caminho certo no trato da alimentação que seja saudável à comunidade acadêmica. Volta-se a destacar o papel do monitoramento da qualidade dos cardápios, refeições

e opiniões dos usuários nesses espaços. Isso porque, segundo Nespeca e Cyrillo (2010), um bom estado nutricional é atingido quando há equilíbrio entre ingestão alimentar e o gasto energético, sendo que hábitos alimentares inadequados podem desequilibrar essa relação, por exemplo, maior consumo de alimentos calóricos com baixa atividade física leva ao excesso de peso.

3.3 Hábitos alimentares dos estudantes que participaram da pesquisa

A fim de compreender os hábitos alimentares dos estudantes de graduação da Ufopa, perguntou-se sobre o consumo de alguns tipos de alimentos. Com relação à preferência por alimentos açucarados, 11% concordam totalmente que preferem esse tipo de alimento e 31% concordam parcialmente com essa preferência (Figura 14).

Figura 14: Preferências de estudantes de graduação da Ufopa quanto a alimentos açucarados em relação aos não adoçados (em azul) e quanto aos alimentos gordurosos em relação aos menos calóricos (em marrom).



Fonte: Elaborado pela autora.

Quando se analisa a preferência de alimentos gordurosos em detrimento aos menos calóricos, 45,2% discordam totalmente dessa preferência e 17,8% discordam parcialmente (Figura 14), preferindo os de menor caloria. Observa-se que os estudantes pesquisados tendem a preferir, e possivelmente consumir menos

alimentos açucarados e gordurosos. Esse hábito está no sentido adequado para uma alimentação mais saudável, já que de acordo com Gimeno et al. (2011), pessoas mais jovens podem apresentar um padrão alimentar preocupante, sobretudo pela ingestão habitual de produtos açucarados e de refrigerantes.

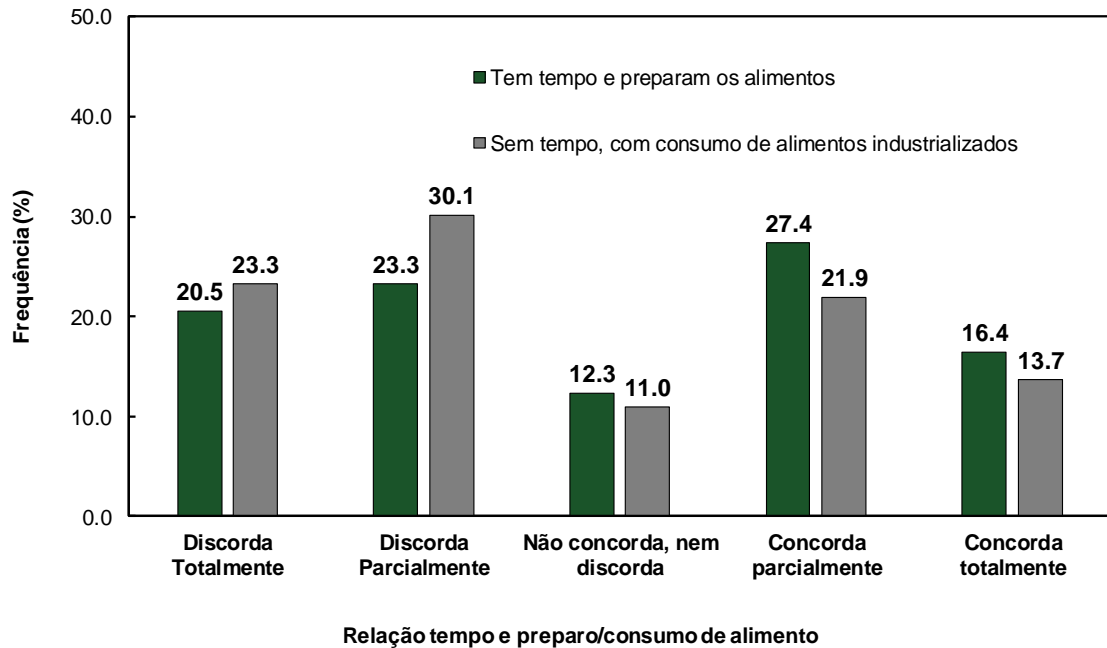
É preocupante o hábito alimentar do universitário, que ao consumir muita fritura, doces e refrigerantes pode criar um fator de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares; portanto, as universidades devem propor ações de intervenção junto aos estudantes em prol de uma alimentação mais saudável (OLIVEIRA et al., 2021).

Com relação ao hábito alimentar, Busato et al. (2015), ao estudarem as percepções de estudantes universitários de cursos da área da saúde no estado de Santa Catarina, mostraram que o consumo de frituras foi relevante no estudo (54%), e inferiram que pode estar associado a ingestão de lanches, à falta de tempo ou ainda por hábitos alimentares herdados de suas famílias.

Ao investigar a percepção dos estudantes da Ufopa quanto ao tempo que eles possuem para preparar seus alimentos e não comer fora de casa, e ainda sobre não terem tempo para esse preparo e por isso optarem por consumirem alimentos industrializados, observou-se que, de um lado existem os estudantes que diante da assertiva de *“Costumo ter tempo para preparar meus alimentos em casa e por isso evito comer fora”*, 27,4% concordam parcialmente e 13,7% concordam totalmente. No entanto, 20,5% discordaram totalmente e 23,3% discordam parcialmente com essa afirmação (Figura 15). Isso mostra que a falta de tempo pode ser um fator impeditivo de consumo de alimentos feitos em casa, isto é, de procedência conhecida.

Por outro lado, à luz da percepção desses estudantes, quanto à afirmação *“Não costumo ter tempo e por isso opto por alimentos já preparados (industrializados)”*, há discordância total de 13,7% e parcial de 21,9% dos estudantes participantes da pesquisa (Figura 15). Isso mostra que a falta de tempo para o preparo do seu próprio alimento não parece ser o principal motivo para o consumo de alimentos industrializados, precisando assim de investigação mais detalhada no futuro para se conhecer outros motivos que contribuem para esse consumo.

Figura 15: Percepção de estudantes de graduação da Ufopa quanto a possuírem tempo para preparar seus alimentos em casa (verde) e quanto a não possuírem tempo e consumirem alimentos industrializados (cinza).



Fonte: Elaborado pela autora.

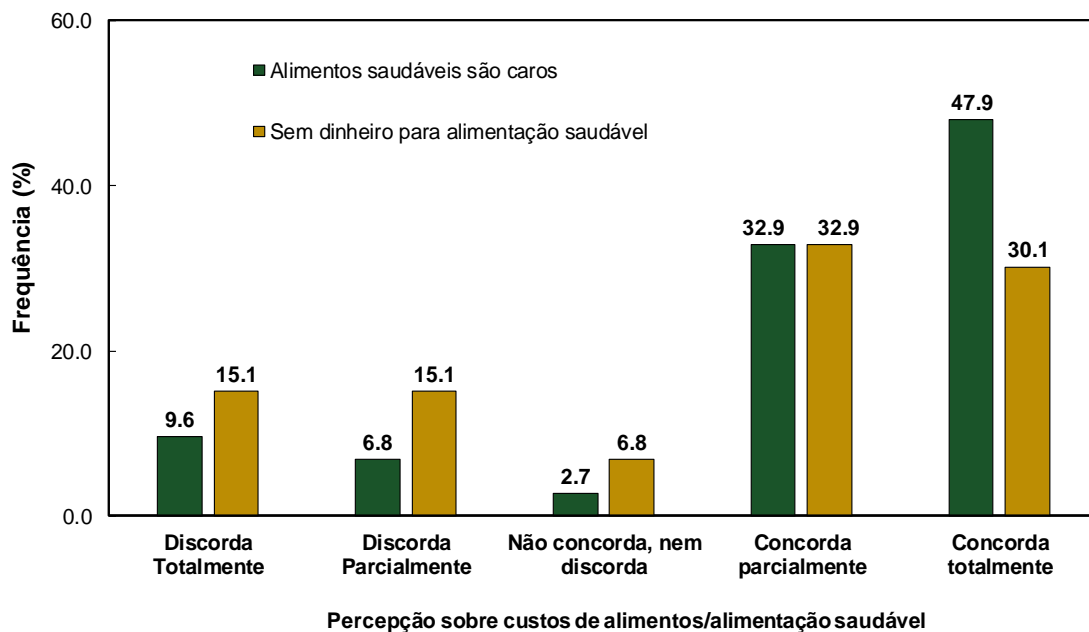
A gestão do tempo pelos universitários deve ser trabalhada pedagogicamente nas universidades. A falta de tempo é fator alegado por universitários para a falta de práticas de exercícios físicos, havendo a necessidade de pensar em mudanças reais nos estilos de vidas, a fim da saúde do indivíduo (BARTHOLOMEU NETO et al., 2013; MARCONDELLI; COSTA; SCHMITZ, 2008). Além disso, a má alimentação, aliada a falta de prática de exercícios leva a condições preocupantes de saúde do sujeito.

Michaelidou, Cristodoulides e Torova (2012) mostram que são várias as motivações para o consumo de alimentos saudáveis, como a intenção de sentir-se melhor, manter-se saudável, perder peso, força de vontade e hábitos alimentares. Os autores relatam ainda que fatores externos, como custo e tempo, podem não ser tão relevantes na escolha de uma dieta saudável, ainda que considerados fatores que podem impedir este tipo de consumo.

A fim de averiguar à percepção dos estudantes sobre os custos dos alimentos, apresentaram-se duas assertivas: “alimentos considerados saudáveis costumam ser mais caros”, e “não tenho condições financeiras e por isso não invisto em uma alimentação saudável”. Observou-se que 47,9% dos estudantes concordam

totalmente; 32,9% concordam parcialmente que alimentos saudáveis sejam mais caros (Figura 16). Aqui ficam dois alertas: primeiro é averiguar os custos de alimentos na região, e confirmar essa percepção; segundo, investir em informações a esse público para que possam ser sensibilizados que é possível ter alimentação saudável com os preços praticados na região, mesmo sob rotina universitária. Na percepção deles, não só o custo do alimento, como suas condições financeiras podem dificultar o processo de alimentação saudável, na medida que 30,1% dos estudantes concorda total e 32,9% parcialmente com a assertiva de que eles não têm condições financeiras (Figura 16) e por isto não investem em uma alimentação saudável.

Figura 16: Percepção de estudantes de graduação da Ufopa quanto aos alimentos saudáveis serem mais caros (verde) e quanto a não possuírem condições financeiras para investirem em alimentação saudável (amarelo).



Fonte: Elaborado pela autora.

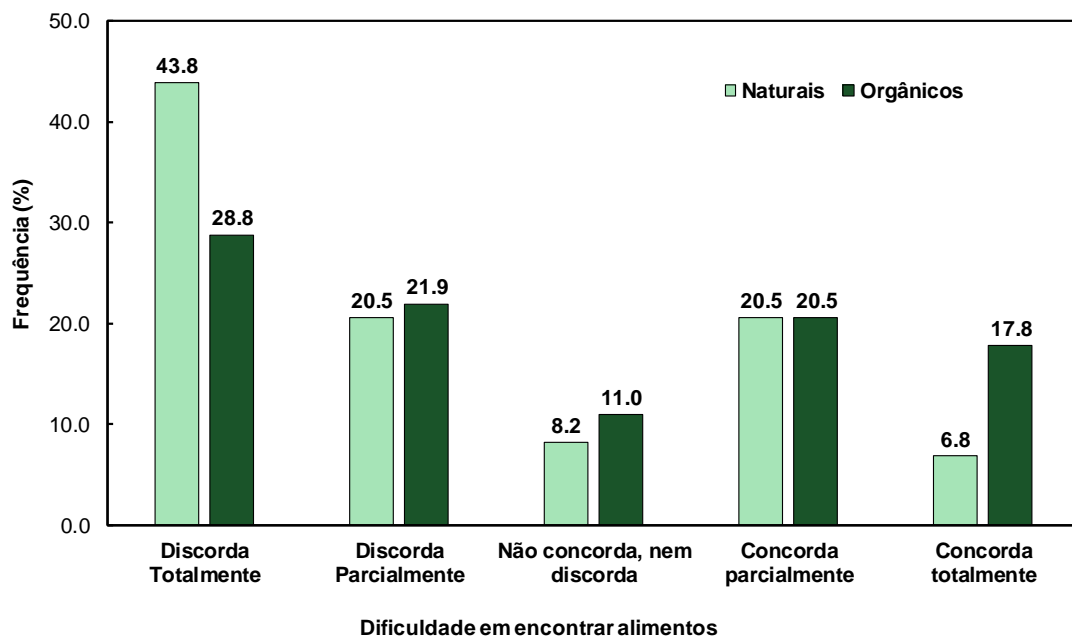
Preocupados com esses fatores, falta de tempo e dinheiro, Miranda et al. (2014), após realizarem avaliação antropométrica, propuseram um plano de intervenção nutricional, que por meio de uma oficina, compartilharam com os alunos ingressantes na Faculdade de Ciências Aplicadas da Universidade Estadual de Campinas (FCA/UNICAMP), informações sobre preparações de alimentos

saudáveis, de baixo custo e pequeno tempo para o preparo. Estes autores mostraram que a oficina e o plano obtiveram grande aceitação pelos alunos, mas recomendam ainda outras ações de reeducação alimentar e nutricional.

O processo de reeducação alimentar pode mostrar que existem alimentos em feiras e supermercados que podem ser considerados naturais, isto é, sem serem processados ou industrializados. Além disso, existem na região os alimentos orgânicos, aqueles produzidos sem insumos químicos.

Procurou-se saber se os estudantes tinham dificuldades em encontrar alimentos orgânicos e naturais (sem processamento/não industrializados) nas cidades em que moram. Desse modo, observou-se que 43,8% dos estudantes discordam totalmente que seja difícil encontrar alimentos naturais e, 28,8% alimentos orgânicos onde moram (Figura 17).

Figura 17: Percepção de estudantes de graduação da Ufopa quanto à dificuldade em encontrar alimentos orgânicos (verde claro) e alimentos naturais (verde escuro), nas cidades onde moram.



Fonte: Elaborado pela autora.

O alimento natural, que compõe uma alimentação natural, muitas vezes é percebido como aquele produzido em casa e que é mais saudável (BALEM et al., 2017). Estes autores mostram ainda que os jovens ao não consumirem verduras, estão mais sujeitos a consumir industrializados e, assim, os hábitos alimentares

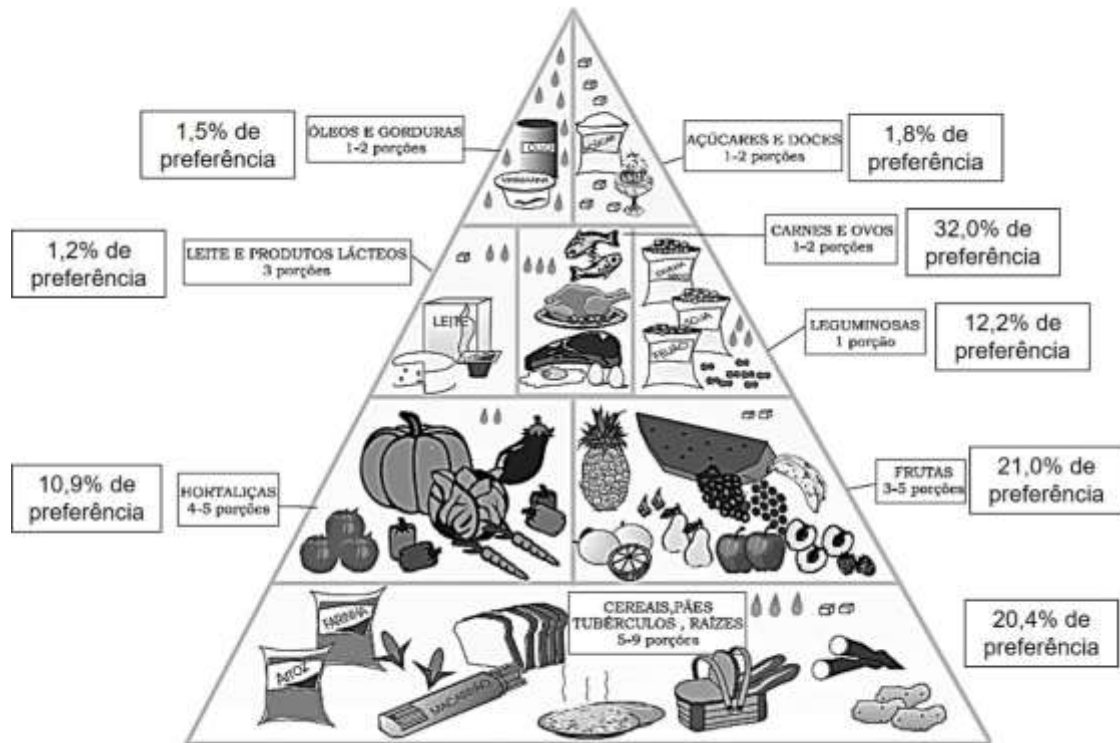
atuais são duramente influenciados pelo consumo de alimentos industrializados, sobressaindo o discurso de comer o mais prontamente disponível.

A fim de melhorar a alimentação para, além dos produtos serem naturais, o mais *in natura* possível, pode-se recorrer ao consumo de alimentos orgânicos, que garantirão uma melhor nutrição, uma vez que não possuirão resíduos de produtos agroquímicos.

O fato da maioria dos estudantes participantes da pesquisa discordar que seja difícil encontrar alimentos orgânicos na região pode ser fruto de projetos de extensão universitária da Ufopa que incentivam a produção e consumo de alimentos orgânicos. De acordo com Cardoso et al. (2018), a universidade apoiava também a Feira da Agricultura Familiar da Ufopa, iniciativa do projeto Incubadora de Empreendimentos Solidário, que envolvia agricultores vinculados a cooperativas e associações de produtores rurais dos municípios de Mojuí dos Campos, Belterra e Santarém. Além disso, Flores et al. (2018) mostram ainda que a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Santarém (EMATER), organizou e realiza uma feira orgânica toda semana, que atrai muitos consumidores da região, estimulando a geração de renda no âmbito da agricultura familiar.

Com relação aos principais alimentos de preferências dos estudantes, observa-se uma diversidade de respostas, mostrando maior preferência por carne, ovos e frutas (Figura 18). As carnes têm grande aceitação entre os interlocutores (32%), sendo a carne de peixe a que apresentou maior preferência dentre os tipos citados. Aparentemente, a preferência por alimentos dos grupos dos óleos e gorduras (1,5%) e o de açúcares e doces (1,8%) foi pequena (Figura 18). Contudo, há a preferência por alimentos como tacacá, vatapá, maniçoba, pizza, sanduíches, hambúrgueres e embutidos que podem ser constituintes de óleos, gorduras e açúcares. Para um enquadramento melhor, recomenda-se que os estudantes possam ser avaliados por profissional da área de Nutrição, devidamente registrado em seu órgão de classe. É preciso alertar quanto aos riscos à saúde em função do consumo indiscriminado dos alimentos como óleo, gorduras, açúcares e doces (PHILIPPI et al., 1999) e restringir o consumo de embutidos como linguiça, salsicha, presunto e bacon (PHILIPPI, 2014).

Figura 18: Preferência de estudantes da graduação da Ufopa por alimentos, conforme grupos de alimentos na pirâmide alimentar proposta por Philippi et al. (1999).



Fonte: Elaborado pela autora.

Considerando que a região tem vocação agrícola, aliado ao apoio à produção, deve-se investir em ações que promovam melhores hábitos alimentares com consumo maior de hortaliças, legumes, frutas e carnes, em detrimento a alimentos oleosos, doces e/ou industrializados.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A maioria dos participantes da pesquisa foi mulheres, jovens, com renda per capita familiar próxima da metade de um salário mínimo, originários de Santarém.

Na percepção dos estudantes, para alcançar segurança alimentar é necessário consumir alimentos que façam bem à saúde e assim terem uma alimentação saudável, sendo preciso diminuir o consumo de alimentos cultivados com agrotóxicos e os industrializados.

Os estudantes compreendem que alimentos naturais ou orgânicos são caros, mas são fáceis de serem encontrados em suas cidades. Há preferência por alimentos menos calóricos, açucarados e, carnes de peixes.

A Ufopa, como instituição de ensino, pesquisa e extensão, pode ser uma importante promotora de alimentação saudável, desde a produção no campo, de forma orgânica, fortalecendo organizações rurais, e contribuir com a segurança alimentar de seu principal público, os estudantes. Isso A universidade pode investir mais em projetos de pesquisa e extensão que abarquem o detalhamento de hábitos e dietas alimentares dos estudantes, a produção e preparo de alimentos saudáveis, desmistificando que é possível comer saudavelmente e a partir de custos que caibam no orçamento familiar.

REFERÊNCIAS

ANDIFES - Associação Nacional dos Dirigentes das Instituições Federais de Ensino Superior; FONAPRACE - Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Estudantis. **V Pesquisa Nacional de Perfil Socioeconômico e Cultural dos (as) Graduandos (as) das IFES – 2018**. Uberlândia: UFU, 2019. 158p. Disponível em: <http://www.fonaprace.andifes.org.br/site/wp-content/uploads/2019/06/V-Pesquisa-do-Perfil-Socioecono%CC%82mico-dos-Estudantes-de-Graduac%CC%A7a%CC%83o-das-U.pdf#page=57&zoom=100,68,97> , acesso em: 07 jan. 2022.

BALEM, T. A.; ALVES, E. O.; COELHO, J. C.; MELLO, A. L. P. As transformações alimentares na sociedade moderna: a colonização do alimento natural pelo alimento industrial. **Revista Espacios**, v. 38, n. 47, p. 5, 2017.

BARTHOLOMEU NETO, J.; PINTO, J. S.; SILVA, J. V. P.; SALES, M.M.; CÓRDOVA, C.; PEREIRA, L. A.; ASANO, R. Y. Motivos do abandono de academias de ginástica por universitários com sobrepeso ou obesidade. **R. bras. Ci. e Mov**, v. 21, n. 3, p. 96-104, 2013.

BELIK, W. A Política Brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional: concepção e resultados. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 19, n. 2, p. 94-110, 2012.

BEZERRA, M. S.; JACOB, M. C. M.; FERREIRA, M. A. F.; VALE, D.; MIRABAL, I. R. B.; LYRA, C. O. Insegurança alimentar e nutricional no Brasil e sua correlação com indicadores de vulnerabilidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 10, p. 3833-3846. 28, 2020. DOI:10.1590/1413-812320202510.35882018

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Disponível em:** http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 2 mai 2019.

BUSATO, M. A.; PEDROLO, C.; GALLINA, L. S.; ROSA, L. Ambiente e alimentação saudável: percepções e práticas de estudantes universitários. **Semina: Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 36, n. 2, p. 75-84, 2015.

CARDOSO, M. C.; SOUSA, S. R.; LIRA, A. G. S.; ALVES, D. M. R.; PINTO, R. B.; CHIBA-ALVES, H. S. Consumidor de alimentos orgânicos: um estudo na Feira da Agricultura Familiar na Universidade Federal do Oeste do Pará em Santarém – PA. **Cadernos de Agroecologia**, v. 13, p. 1, 2018.

FLORES, B. C.; AVELINO, V. S.; LOBATO, C. C.; CHIBA-ALVES, H. S.; VIEIRA, T. A. Aspectos sobre aquisição de produtos na feira de orgânicos em Santarém-PA. **Cadernos de Agroecologia**, v. 13, n. 1, 2018.

FONSECA, A. B.; SOUZA, T. S. N.; FROZI, D. S.; PEREIRA, R. A. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 9, p. 3853-3862, 2011.

FRANKLIN, T. A.; SENA, A. S.; SANTANA, M. L. A. D'A.; MATOS, T. B.; MILAGRES, M. P. Segurança alimentar, nutricional e sustentabilidade no restaurante universitário. **Rev. Saúde.Com**, v. 12, n. 1, p. 482-487, 2016.

GIMENO, S. G. A.; MONDINI, L.; MORAES, S. A.; FREITAS, I. C. M. Padrões de consumo de alimentos e fatores associados em adultos de Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil: Projeto OBEDIARP. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 27, n. 3, p.533-545, 2011.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas. **População estimada**. Rio de Janeiro: IBGE/DPE/COPIS, 2018. Disponível em: < <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/santarem/panorama> >. Acesso 15 abr 2019.

LIMA, M. A. A. **Um olhar sobre a terceirização frente à questão da Segurança Alimentar e Nutricional no contexto do Restaurante Universitário**. 2014. 79f. Monografia (Bacharelado em Serviço Social) – Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

MARCONDELLI, P.; COSTA, T. H. M.; SCHMITZ, B. A. S. Nível de atividade física e hábitos alimentares de universitários do 3º ao 5º semestres da área da saúde. **Revista de Nutrição**, v. 21, n. 1, p. 39-47, 2008.

MARTINELLI, S. S.; SOARES, P.; FABRI, R. K.; CAMPANELLA, G. R. A.; ROVER, O. J.; CAVALLI, S. B. Potencialidades da compra institucional na promoção de

sistemas agroalimentares locais e sustentáveis: o caso de um restaurante universitário. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 22, n. 1, p. 558-573, 2015.

MICHAELIDOU, N.; CRISTODOULIDES, G.; TOROVA, K. Determinants of healthy eating: a cross-national study on motives and barriers. *International Journal of consumer studies*. *International Journal of Consumer Studies*, v. 36, p. 17-22, 2012.

MIRANDA, M. L. P.; KAMIJI, M. M.; TOREZZAN, C.; ANTUNES, A. E. C. Avaliação antropométrica e análise do consumo alimentar de universitários da Faculdade de Ciências Aplicadas – UNICAMP. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 21, n. 2, p. 461-468, 2014.

MOREIRA JÚNIOR, F. J. M.; PAFIADACHE, C.; LOOSE, L. H.; PIAIA, R.; SCHER, V. T.; PERIPOLLI, A.; PALM, B. Satisfação dos usuários do restaurante universitário da Universidade Federal de Santa Maria: uma análise descritiva. **Revista Sociais e Humanas**, v. 28, n. 2, p. 83-108, 2015. DOI: 10.5902/ 2317175814891

NESPECA, M.; CYRILLO, D. C. Avaliação da qualidade da dieta por meio do índice de alimentação saudável de funcionários de uma universidade pública. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.**, v. 35, n. 2, p. 81-90, 2010.

NITZKE, J. A.; THYS, R.; MARTINELLI, S.; OLIVERAS, L. Y.; AUGUSTO-RUIZ, W.; PENNA, N. G.; NOLL, I. B. Segurança alimentar – retorno às origens? **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 15, p.02-10, 2012.

OLIVEIRA, E. L. S.; FURLAN, M. C. R.; UILIANA, C. H.; SANTOS JUNIOR, A. G.; NAGATA, L. A. Avaliação dos hábitos alimentares em estudantes universitários. **Revista de Enfermagem do Centro Oeste-Mineiro**, v. 10, e3742, 2021. DOI: 10.19175/recom.v10i0.3742

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2ed. Barueri: Editora Manole, 2015.

PHILIPPI, S. T.; LATTERZA, A. R.; CRUZ, A. T. R.; RIBEIRO, L. C. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Revista de Nutrição [online]**., v. 12, n. 1, p. 65-80, 1999. DOI:10.1590/S1415-52731999000100006

PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S.; COELHO-DE-SOUZA, G. A **Contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. 275 p.

ROSSETTI, F. X.; SILVA, M. V. Práticas e percepções de universitários sobre alimentação: estudo qualitativo utilizando grupos focais. **Segur. Aliment.Nutr.**, v. 25, n. 3, p. 81-93, 2018.

TINTI, D. S.; BARBOSA, G. C.; LOPES, C. E. O software IRAMUTEQ e a Análise de Narrativas (Auto)biográficas no Campo da Educação Matemática. **Bolema: Boletim de Educação Matemática**, v. 35, n. 69, p.479-496, 2021.

VIEIRA, V. G.; CAVALCANTI, E. P. Analysis of the services of a university restaurant in the perspective of the users. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 10, p. e4519108715, 2020. DOI: 10.33448/rsd-v9i10.8715.

UFOPA. Universidade Federal do Oeste do Pará. **Sobre a UFOPA – histórico e localização**. Santarém: UFOPA, 2018. Disponível em: http://www.UFOPA.edu.br/UFOPA/institucional/sobre-a-UFOPA/historico-e-localizacao/#_ Acesso em 20 de maio 2020.

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará. **Plano de Desenvolvimento Institucional (2019-2023)**. Santarém: UFOPA, 2020a. 195p. Disponível em: <http://www.UFOPA.edu.br/media/file/site/proplan/documentos/2020/766ea1d5a36f6bde3acdc4b46199218e.pdf>, acesso em: 12 jan. 2022.

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará. **Inaugurado o Restaurante Universitário da UFOPA**. Santarém: UFOPA, 2020b. Disponível em: <http://www.UFOPA.edu.br/UFOPA/comunica/noticias/inaugurado-ru-da-UFOPA/>, acesso em: 12 jan. 2022.

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará. **Instrução Normativa nº 02 – Reitoria, de 20 de março de 2020**. Santarém: UFOPA, 2020c. Disponível em: <http://www.UFOPA.edu.br/media/file/site/UFOPA/documentos/2020/b13e3bdf49f1f706290fa336acb12203.pdf>, acesso em: 12 jan. 2022.

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Dada a importância de discutir a segurança alimentar em diferentes contextos, procuramos estudar nesta dissertação como os estudantes de cursos do ensino superior percebem este conceito, bem como o de alimentação saudável, procurando identificar possíveis hábitos alimentares.

Para isso, nos aproximamos dos universitários da Universidade Federal do Oeste do Pará, criada há pouco mais de 12 anos e que recebe a cada ano vários estudantes de diferentes regiões, origens e culturas, em grande parte com características de vulnerabilidade socioeconômica, considerando que pelo menos metade deles é oriunda de escolas públicas, indígenas, quilombolas ou são pessoas com deficiências.

Ademais, a Ufopa foi criada por uma importante política pública já encerrada, o Reuni. Na vida universitária, os estudantes são apoiados por outra política pública, a Política Nacional de Assistência estudantil (PNAES), que permite investimentos para alimentação deles.

Ao traçar um breve estado da arte, pudemos observar que as pesquisas em segurança alimentar e universitários têm revelado pouco sobre as políticas públicas e este tema no contexto das instituições de ensino superior, em especial as públicas. Por outro lado, são destacadas algumas possibilidades que devem ser incentivadas e a principal delas é a Educação. Processos educativos e de construção do conhecimento, apoiados pela pesquisa e extensão, com ênfase na alimentação, saúde e qualidade de vida, podem ser estratégicos para a melhoria na alimentação dos jovens universitários.

A Educação Ambiental pode ser uma estratégia de importante influência no conhecimento do acadêmico, levando ou sensibilizando-o a optar por alimentos considerados seguros tanto para o homem, quanto para o meio ambiente. Ademais, esta educação coopera para a sensibilização do consumo consciente de alimentos, como por exemplo, o aproveitamento deste produto em sua integralidade, utilizando cascas e sementes, contribuindo para a diminuição do desperdício e do lixo, gerando assim, menos impacto ambiental negativo. Assim, direciona-se no caminho das normas sobre Segurança Alimentar, tal como a Lei nº 11.346, de 2006, que preconiza que o alimento deva ser produzido de forma ambientalmente consciente, com menor dano ambiental possível.

O estudo de caso com os universitários da Ufopa mostrou a realidade de uma universidade na Amazônia, denotando que eles percebem a importância da alimentação para a saúde, bem como o mínimo necessário para o que seja considerado saudável para um indivíduo, como a ingestão de alimentos que forneçam vitaminas, proteínas e nutrientes que beneficiem a saúde e satisfaçam a necessidade humana, evitando o consumo de alimentos industrializados e os produzidos com uso de agrotóxicos.

Durante o percurso da pesquisa, objetivamos vários vieses, mas por questões da pandemia, tivemos alguns contratempos: estudantes possivelmente cheios de tarefas on-line, ou sem internet tiveram pouca possibilidade de contribuir com a pesquisa; menos sujeitos-chave foram incluídos, não tendo sido entrevistados gestores, técnicos e professores da universidade. Cabem, com isso, sugestões para trabalhos futuros.

Por fim, não houve intenção de esgotar o assunto neste texto, mas a partir de um retrato, no tempo atual, consideramos ter contribuído com a Ciência, com gestores, em especial os da Universidade e de outras, bem como com formuladores de políticas públicas, tomadores de decisão e com a sociedade interessada na temática, apropriando-se da realidade destes jovens no contexto estudado.

ANEXO

ANEXO A: Aprovação da pesquisa pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Estado do Pará (Campus XII- Tapajós)/CONEP.

UEPA - UNIVERSIDADE DO
ESTADO DO PARÁ - CAMPUS
XII - TAPAJÓS



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: SEGURANÇA ALIMENTAR DE UNIVERSITÁRIOS NO ÂMBITO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ

Pesquisador: LORENA ALMEIDA VIEIRA

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 44746821.2.0000.5168

Instituição Proponente: Universidade Federal do Oeste do Pará

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 4.657.295

Apresentação do Projeto:

Projeto de mestrado que será realizado com usuários do Restaurante Universitários da Universidade Federal do Oeste do Pará, a fim de se determinar a qualidade dos alimentos e do serviço prestado no contexto da segurança alimentar.

Objetivo da Pesquisa:

OBJETIVO GERAL

Analisar o contexto da segurança alimentar, envolvendo universitários da Universidade Federal do Oeste do Pará.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Analisar aspectos legais que regulamentam a segurança alimentar, com ênfase aos estudantes universitários;
- b) Descrever as estratégias adotadas e implementadas pela Ufopa para garantir a segurança alimentar aos seus universitários
- c) Descrever o perfil socioeconômico e alimentar de estudantes da graduação da Ufopa, Pará.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Os riscos da pesquisa estão relacionados: *a) cansaço ou aborrecimento ao responder os

Endereço: Av. Plácido de Castro, 1399

Bairro: Aparecida

CEP: 68.040-090

UF: PA

Município: SANTAREM

Telefone: (93)3512-8013

Fax: (93)3512-8000

E-mail: cepuepa@outlook.com

UEPA - UNIVERSIDADE DO
ESTADO DO PARÁ - CAMPUS
XII - TAPAJÓS



Continuação do Parecer: 4.657.295

formulários e questionários on line; b) vergonha ou constrangimentos por não ser possível responder a todos os itens que compõe os formulários e questionário; c) receio por estar expondo a universidade abordada; d) insegurança ou desconfortos pela divulgação de dados; e) desaprovação e descontentamento com os resultados obtidos; f) extrair destinar o seu tempo ao responder os formulários e questionário; g) alterações de visão de mundo, de comportamentos e relacionamentos em função de reflexões sobre os hábitos e ações de sustentabilidade”.

Para evitar ou reduzir os riscos e danos ao participante está previsto: "a) assegurar a confidencialidade, a privacidade à proteção da imagem e a não estigmatização; b) respeitar o decreto municipal de Santarém – PA em vigor (atual Decreto nº 264 de 02 setembro de 2020) com medidas de enfrentamento da pandemia Covid-19, e assim realizar pesquisa on line; c) garantir que a pesquisadora seja habilidosa ao método de coleta de respostas e dados; d) garantir respeito aos valores culturais, sociais, morais, religiosos e éticos, bem como os hábitos e costumes do participante; e) assegurar a inexistência de conflito de interesses entre a pesquisadora e o participante da pesquisa; f) garantir a divulgação pública e o acesso aos resultados, sem revelar a identidade do entrevistado; g) assegurar o direito de pedir indenizações e cobertura material na reparação de possíveis danos causados ao participante; h) assegurar o direito de assistência integral gratuita devido aos danos diretos/indiretos e imediatos/tardios decorrentes da participação no estudo, pelo tempo que for necessário; i) os pesquisadores assumem as responsabilidades e estarão atentos aos riscos e danos previstos.

Em relação aos benefícios está previsto "obtenção de dados e informações que nos ajude a descrever o perfil socioeconômico e alimentar de estudantes da Ufopa e a as estratégias adotadas e implementadas pela Ufopa para garantir a alimentação saudável aos seus universitários.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

- Pesquisa relevante e o projeto está bem elaborado.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Folha de rosto - ok

TCLE - ok

Carta de aceite UFOPA – foi apresentado um email da secretária da reitoria que responde que o reitor autoriza a coleta de dados.

Cronograma - ok

Endereço: Av. Plácido de Castro, 1399

Bairro: Aparecida

CEP: 68.040-090

UF: PA

Município: SANTAREM

Telefone: (93)3512-8013

Fax: (93)3512-8000

E-mail: cepuepa@outlook.com

**UEPA - UNIVERSIDADE DO
ESTADO DO PARÁ - CAMPUS
XII - TAPAJÓS**



Continuação do Parecer: 4.657.295

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Sem pendências

Considerações Finais a critério do CEP:

Parecer aprovado, solicitamos que seja encaminhado relatório final e parcial para conclusão do protocolo de pesquisa

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1711088.pdf	09/03/2021 12:28:40		Aceito
Outros	Oficio_PPGAQ_PARA_REITORIA.pdf	09/03/2021 12:20:07	LORENA ALMEIDA VIEIRA	Aceito
Declaração de concordância	AUTORIZACAO_REITORIA.pdf	09/03/2021 12:18:30	LORENA ALMEIDA VIEIRA	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.docx	09/03/2021 12:16:38	LORENA ALMEIDA VIEIRA	Aceito
Orçamento	ORCAMENTO_PDF.pdf	09/03/2021 12:13:42	LORENA ALMEIDA VIEIRA	Aceito
Cronograma	CRONOGRAMA_PDF.pdf	09/03/2021 12:11:54	LORENA ALMEIDA VIEIRA	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETO_LAV.pdf	09/03/2021 12:08:55	LORENA ALMEIDA VIEIRA	Aceito
Folha de Rosto	folha_Lorena.pdf	09/03/2021 12:07:51	LORENA ALMEIDA VIEIRA	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

Endereço: Av. Plácido de Castro, 1399
Bairro: Aparecida **CEP:** 68.040-090
UF: PA **Município:** SANTAREM
Telefone: (93)3512-8013 **Fax:** (93)3512-8000 **E-mail:** cepuepa@outlook.com

UEPA - UNIVERSIDADE DO
ESTADO DO PARÁ - CAMPUS
XII - TAPAJÓS



Continuação do Parecer: 4.657.295

SANTAREM, 19 de Abril de 2021

Assinado por:
Yara Macambira Lima
(Coordenador(a))

Endereço: Av. Plácido de Castro, 1399

Bairro: Aparecida

CEP: 68.040-090

UF: PA

Município: SANTAREM

Telefone: (93)3512-8013

Fax: (93)3512-8000

E-mail: cepuepa@outlook.com

APÊNDICES

APÊNDICE A: Questionário aplicado com estudantes de graduação na UFOPA.

Local de estudo: () Sede em Santarém () Campi Alenquer () Campi Itaituba
() Campi Juruti () Campi Monte Alegre () Campi Óbidos () Campi Oriximiná

Sexo: () Feminino () Masculino () Outro, especifique qual? _____

Dentre as seguintes alternativas, você se reconhece ou se identifica como:

() Indígena () Quilombola () Nenhum

Data de Nascimento: ____/____/_____

Mora com quem (pode selecionar mais de um item): () pai e mãe () pai () mãe
() filho(a) () parentes () sozinho(a) () Cônjuge/companheiro(a) () com
colegas/amigos () outro, especifique qual? _____

Município de origem: _____

Curso que está matriculado (a) na : _____

Ano de ingresso no curso: ____ ____

Recebe bolsa: () Não () Sim. Tipo de bolsa (s) e valor recebido:

Renda familiar sem a bolsa: R\$ _____

Quantas pessoas dependem desta renda: _____

Forma de deslocamento para universidade: () carro próprio () moto própria ()
carona () taxi/carro por aplicativo () moto taxi () transporte público-ônibus
() bicicleta () caminhando () outro, especifique qual

Quanto tempo costuma levar, em média, de sua casa para a universidade?

1- O que você entende por Segurança Alimentar?

R: _____

2- O que você entende por alimentação saudável?

R: _____

3- Você acha que as unidades que fornecem alimentos dentro da UFOPA atendem ao que você entende por “Segurança Alimentar”?

() Sim. Por quê? _____

() Não. Por quê? _____

() Parcialmente. Por que? _____

4- Antes da pandemia do Covid-19, com qual frequência você consumia alimentos fornecidos pelas lanchonetes e/ou restaurante da UFOPA?

() Nunca

() Raramente

() 1 a 2 vezes por semana

() 3 a 5 vezes por semana

() 6 a 7 vezes por semana

5- Após a pandemia do Covid-19, com qual frequência você consome alimentos fornecidos pelo restaurante da UFOPA? (Não se aplica para alunos (as) que estudam em Campus fora da Sede).

() Nunca

() Raramente

() 1 a 2 vezes por semana

() 3 a 5 vezes por semana

() 6 a 7 vezes por semana

6- Nas lanchonetes presentes na UFOPA há/havia comercialização de alimentos industrializados? Ex: sucos de caixinha, biscoitos, refrigerantes

() Sim

() Não

() Não sei

7- Nas lanchonetes presentes na UFOPA há/havia comercialização de alimentos naturais e/ou saudáveis? Ex: Frutas *in natura*, Sucos da fruta *in natura*, alimentos integrais, vitaminas e etc.

() Sim

Não

Não sei

8- Nas lanchonetes presentes na UFOPA há/havia comercialização de alimentos consumidos na cultura regional paraense? Ex: açaí, tapioca, bolo de mandioca, munguzá, mingau de banana e etc.

Sim

Não

Não sei

Se sim, cite alguns desses alimentos:_____

9- No Restaurante Universitário da UFOPA é fornecido alimentos consumidos na cultura regional paraense? Ex: maniçoba, peixe, farinha de piracuí, farinha de mandioca, macaxeira, açaí, tapioca, bolo de mandioca, munguzá, mingau de banana e etc. (Não se aplica para alunos (as) que estudam em Campus fora da Sede).

Sim

Não

Não sei

Se sim, cite alguns desses alimentos:_____

10- As lanchonetes/restaurante da UFOPA comercializam/comercializavam alimentos com qualidade (no sentido do frescor, sabor, temperatura, armazenamento, validade dos alimentos):

Discordo Totalmente

Discordo Parcialmente

Não concordo, nem concordo

Concordo parcialmente

Concordo totalmente

11- Você tem acesso às informações sobre os alimentos que consome no Restaurante Universitário e/ou lanchonetes da UFOPA?

Sim

Não

Parcialmente

12- As unidades de alimentação da UFOPA fornecem alimentos apropriados para quem tem algum tipo de restrição alimentar (alergias, intolerância, veganos, vegetarianos, etc.)?

Sim

Não

Parcialmente. Por quê? _____

13- Os preços dos alimentos vendidos na UFOPA são justos?

Sim

Não

Não sei

Por que? _____

14-Alunos(as) com dificuldade financeira ou em vulnerabilidade social conseguem pagar por alimentos nas unidades de alimentação da UFOPA sem prejudicar outras necessidades básicas?

Sim

Não

Não sei

15- As unidades de alimentação da UFOPA estimulam as práticas alimentares que contribuam para o estilo de vida saudável?

Discordo Totalmente:

Discordo Parcialmente

Não concordo, nem discordo

Concordo parcialmente

Concordo totalmente

16- A UFOPA incentiva uma alimentação de boa qualidade:

Discordo Totalmente

Discordo Parcialmente

Não concordo, nem discordo

Concordo parcialmente

Concordo totalmente

17- Refeições à base de frutas, integrais, orgânicos são mais saborosos?

Sim

Não

Mais ou menos

Não sei

18- Prefiro alimentos açucarados que os não adoçados:

Discordo Totalmente

Discordo Parcialmente

Não concordo, nem discordo

Concordo parcialmente

Concordo totalmente

19- Prefiro alimentos gordurosos que os menos calóricos:

Discordo Totalmente

Discordo Parcialmente

Não concordo, nem discordo

Concordo parcialmente

Concordo totalmente

20- É difícil encontrar alimentos orgânicos na região onde moro:

Discordo Totalmente

Discordo Parcialmente

Não concordo, nem discordo

Concordo parcialmente

Concordo totalmente

21- É difícil encontrar alimentos naturais (sem processamentos/não industrializados) na região onde moro:

Discordo Totalmente

Discordo Parcialmente

Não concordo, nem discordo

Concordo parcialmente

Concordo totalmente

22- Os alimentos considerados saudáveis costumam ser mais caros:

Discordo Totalmente

Discordo Parcialmente

Não concordo, nem discordo

Concordo parcialmente

Concordo totalmente

23- Não tenho condições financeiras e por isto não invisto em uma alimentação saudável:

Discordo Totalmente

Discordo Parcialmente

Não concordo, nem discordo

Concordo parcialmente

Concordo totalmente

24- Costumo ter tempo para preparar meus alimentos em casa e evito comer fora:

Discordo Totalmente

Discordo Parcialmente

Não concordo, nem discordo

Concordo parcialmente

Concordo totalmente

25- Não costumo ter tempo e por isso opto por alimentos já preparados (industrializados):

Discordo Totalmente

Discordo Parcialmente

Não concordo, nem discordo

Concordo parcialmente

Concordo totalmente

26- Você mora ou já morou em área rural, indígena e/ou várzea?

() Sim

() Não

Se sim, como você caracteriza a alimentação desta área em relação à da consumida na área urbana?

R: _____

27- Cite alguns dos principais alimentos de sua preferência:

Espaço para deixar comentários sobre as perguntas ou acrescentar alguma informação não inserida no questionário (opcional):

APÊNDICE B: Termo Consentimento Livre e Esclarecido apresentado aos participantes da pesquisa e assinados por eles.

TERMO CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Lorena Vieira, estou te convidando a participar de uma pesquisa científica. Esta pesquisa ocorre no âmbito do projeto “Segurança Alimentar de Universitários no Âmbito da Universidade Federal do Oeste do Pará”, sob orientação da Professora Dra. Helionora Alves, junto ao Programa de Pós-Graduação em Sociedade, Ambiente e Qualidade de Vida (PPGSAQ/UFOPA).

Caso aceite fazer parte deste estudo, após os devidos esclarecimentos, por favor, ao final clique na opção “Declaro que CONCORDO em participar da pesquisa”. Em caso de recusa você não será penalizado(a) de forma alguma.

Nossa pesquisa objetiva analisar o contexto da segurança alimentar, envolvendo universitários da Universidade Federal do Oeste do Pará.

Para sua efetiva participação nesta pesquisa, será necessário que:

- 1) você leia este Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) e em caso de dúvidas solicite à pesquisadora esclarecimento sobre o TCLE e sobre a pesquisa;
- 2) a pesquisadora informe a você a finalidade e maneira como se dará a pesquisa;
- 3) você assine o TCLE no final. Como será de forma on line, ao final da leitura do TCLE marque o item: “() Declaro que CONCORDO em participar da pesquisa”. Você poderá preencher o questionário on line, em dia e horário mais adequados para sua conveniência.

Ressaltamos que sua participação é de caráter voluntário, podendo se recusar a responder qualquer questão que lhe traga constrangimento. No caso de resposta negativa para participar você não precisará preencher, e caso tenha iniciado poderá desistir a qualquer momento e não será penalizado de forma alguma.

Toda pesquisa com seres humanos pode envolver desconfortos, riscos e até mesmo danos aos seus participantes, e nesta pesquisa os possíveis riscos ou danos a você poderão ser: a) cansaço ou aborrecimento ao responder os formulários e questionários on line; b) vergonha ou constrangimentos por não ser possível responder a todos os itens que compõe os formulários e questionário; c) receio por estar expondo a universidade abordada; d) insegurança ou desconfortos pela divulgação de dados; e) desaprovação e descontentamento com os resultados obtidos; f) destinar o seu tempo ao responder os formulários e questionário; g) alterações de visão de mundo, de comportamentos e relacionamentos em função de reflexões sobre os hábitos e ações de sustentabilidade.

Para evitar ou reduzir os riscos e danos a você serão tomadas as seguintes medidas de cautela e providência: a) assegurar a confidencialidade, a privacidade e a proteção da imagem e a não estigmatização; b) respeitar o decreto municipal de Santarém – PA em vigor (atual Decreto nº 296 de 22 de janeiro de 2021) com medidas de enfrentamento da pandemia Covid-19, e assim realizar pesquisa on line; c) garantir que a pesquisadora seja habilidosa ao método de coleta de respostas e dados; d) garantir respeito aos valores culturais, sociais, morais, religiosos e éticos, bem como os hábitos e costumes do participante; e) assegurar a inexistência de conflito de interesses entre a pesquisadora e o participante da pesquisa; f) garantir a divulgação pública e o acesso aos resultados, sem revelar a identidade do

entrevistado; g) assegurar o direito de pedir indenizações e cobertura material na reparação de possíveis danos causados ao participante; h) assegurar o direito de assistência integral gratuita devido aos danos diretos/indiretos e imediatos/tardios decorrentes da participação no estudo, pelo tempo que for necessário; i) os pesquisadores assumem as responsabilidades e estarão atentos aos riscos e danos previstos.

Os maiores benefícios esperados com sua contribuição nesta pesquisa consistem na obtenção de dados e informações que nos ajude a caracterizar o perfil socioeconômico e alimentar de estudantes da UFOPA; e a descrever as estratégias adotadas e implementadas pela UFOPA para garantir a alimentação saudável aos seus universitários.

Você poderá retirar este consentimento de participação a qualquer momento, sem qualquer penalidade ou prejuízo, basta procurar os pesquisadores responsáveis ou mesmo comitê de ética que aprovou esta pesquisa. Não haverá despesas para você em qualquer fase da pesquisa, como também não haverá compensação financeira pela sua participação.

Fique sabendo que o seu anonimato será garantido durante e após esta pesquisa. Os questionários e formulários respondidos serão utilizados apenas para esta pesquisa (dissertação de Mestrado e os artigos oriundos dela) e ficarão sob a guarda da pesquisadora por um período de cinco anos e após isso, serão destruídos/deletados. Os resultados ficarão de posse da pesquisadora responsável e somente serão utilizados para a publicação e divulgação em meios científicos, não sendo identificado o nome do participante.

Pesquisadora: Lorena Vieira, celular (91) 98279-1505, endereço: Rua Vera Paz, s/n (UFOPA/Ppgsaq) CEP: 68035-110, Santarém - Pará, mestranda do Programa de Pós-Graduação Sociedade, Ambiente e Qualidade de Vida, e-mail lore_vieira@yahoo.com.br.

Pesquisadora orientadora: Profa. Helionora da Silva Alves, telefone institucional (93) 2101-4947, endereço: Rua Vera Paz, s/n, Bairro Salé, CEP: 68035-110, Santarém - Pará, professora vinculada à Universidade Federal do Oeste do Pará.

O Comitê de Ética em Pesquisa constitui-se em um grupo de pessoas comprometidas (das mais diversas áreas) e que se reúnem, debatem e avaliam, se projetos de pesquisa atendem aos requisitos éticos necessários para serem desenvolvidos, buscando defender os interesses, a segurança e a dignidade dos participantes destas investigações científicas. Caso seja necessário você também poderá obter informações sobre esta pesquisa, no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Pará – UEPA/ Campus XII Santarém – PA, endereço: Av. Plácido de Castro, nº 1399, bairro Aparecida, Santarém - PA, CEP.: 68040-090, telefone: (93) 3512 – 8000/8013, e-mail: cepuepa@outlook.com.

CONSENTIMENTO DO PARTICIPANTE (On line)

Ao clicar no botão abaixo “Declaro que CONCORDO em participar da pesquisa”, você concorda em participar da pesquisa nos termos deste TCLE. Caso não concorde em participar, apenas feche essa página no seu navegador.