

## DESCRIÇÃO DO FLUXO DE REFEIÇÕES SUBSIDIADAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA UNIFESSPA

Brenda Lobato da Silva<sup>1</sup>  
Dyeggo Rocha Guedes<sup>2</sup> - Unifesspa  
Lúcia Cristina Cavalcante da Silva<sup>3</sup> - Unifesspa  
Natália Lobato da Silva<sup>4</sup> - Unifesspa  
Priscila da Silva Castro<sup>5</sup> - Unifesspa  
Nadya Helena Alves Santos (Coordenadora do Projeto)<sup>6</sup> - Unifesspa

**Área de conhecimento:** Ciências da Saúde  
**Agência Financiadora da Bolsa:** sem vínculo

**Programa de Ensino:** sem vínculo

**Resumo:** O objetivo deste estudo é descrever o fluxo de refeições subsidiadas no Restaurante Universitário (RU) da Unifesspa no período de 2022 e 2023. É um estudo descritivo, com informações sistematizadas das refeições subsidiadas servidas diariamente no RU, e características sociodemográficas. Foram encontrados o aumento do número de refeições subsidiadas no ano de 2023, predominância da raça parda e do sexo feminino. O funcionamento do RU é primordial para a permanência de discentes na universidade.

**Palavras-chave:** Restaurante Universitário; refeições subsidiadas; discentes; graduação.

### 1. INTRODUÇÃO

Na sociedade a alimentação é um ato fundamental que envolve fatores biológicos, bem como, questões sociais, econômicas, culturais, científicas, políticas e psicológicas no processo de desenvolvimento da população (Proença, 2010). É de suma importância para o organismo humano uma alimentação equilibrada que provê fontes de vitaminas, carboidratos, minerais, fibras, proteínas e lipídios, produzindo e fornecendo energia e defesas no combate e na prevenção de doenças (Da Silva, Junior, 2022).

Diante disso, o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) foi criado como o objetivo essencial de apoiar os(as) alunos(as) em vulnerabilidade socioeconômica na permanência e conclusão Ensino superior, em cursos de graduação da modalidade presencial em universidade vinculadas ao programa de Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), sem acarretar prejuízos em outros âmbitos da vida estudantil e pessoal da comunidade acadêmica, com o propósito de colaborar para a diminuição da evasão

<sup>1</sup> Graduanda do Curso de Saúde Coletiva (FASC/IESB/Unifesspa). Bolsista do Programa (de Extensão) – Programa de Apoio à Pedagógico e Ações de Acolhimento Estudantil. E-mail: brendasilvabl@unifesspa.edu.br.

<sup>2</sup> Doutor em Economia, Professor Adjunto da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará (FAEC/IEDAR/Unifesspa). E-mail: dyeggorguedes@unifesspa.edu.br.

<sup>3</sup> Doutora em Psicologia, Professora Adjunta da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará (FAPSI/IESB/Unifesspa). E-mail: lucia.cavalcante@unifesspa.edu.br

<sup>4</sup> Nutricionista da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará (Unifesspa). E-mail: natalia.lobato@unifesspa.edu.br

<sup>5</sup> Doutora em Saúde Coletiva, Professora Adjunta da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará (FASC/IESB/Unifesspa). E-mail: priscilacastro@unifesspa.edu.br

<sup>6</sup> Doutora em Ciência Nutricionais, Professora Adjunta da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará (FASC/IESB/Unifesspa). E-mail: nadya.alvesantos@unifesspa.edu.br

dos cursos pelos(as) estudantes, dessa forma, proporcionando o acesso a possibilidades de maneira igualitária do ambiente estudantil (Brasil, 2010).

Assim, o Decreto Nº 7.234, de 19 de Julho de 2010, que organiza o funcionamento do PNAES, garante direitos aos(ás) estudantes em vários âmbitos, inclusive na alimentação. Nesse sentido, os Restaurantes Universitários (RU) surgem como espaços de alimentação coletiva com o papel de atender padrões de adequação de uso de acordo com critérios vigentes no nível nacional no contexto de alimentos e sanitário, com o intuito de fornecer uma alimentação saudável e promover e manter a saúde dos usuários (Victoria, et al, 2003).

A inauguração do restaurante universitário da Unifesspa - RU Unifesspa foi realizada em 1º de fevereiro de 2022, sua construção se iniciou em 2017 e concluída em 2020, com a aptidão de produzir 1000 refeições por turno. Além disso, o valor do subsídio era no valor de R\$2,50, atualmente o valor se encontra em R\$2,00 por aluno subsidiado.

O RU é um instrumento essencial na Assistência estudantil, para os alunos com o perfil de baixa renda, para os que frequentam a faculdade nos turnos matutino, vespertino e noturno ou façam parte de todos, além disso, para o que saíram de suas cidades natal para cursar o Ensino superior (Rohr ; Masiero; Kliemann Neto, 2010). Assim, este trabalho tem como objetivo descrever o fluxo de refeições subsidiadas no período de 2022 e 2023, no RU Unifesspa.

## 2. MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo realizado a partir de uma coleta de dados do número de atendimentos de refeições subsidiadas, por meio de planilhas de coleta e informações no formato excel, as quais são alimentadas todos os dias durante o horário de seu funcionamento. As planilhas de controle de entrada colaboram com a organização do fluxo e permitem a visão do total de refeições subsidiadas diária, semanal, mensal e anualmente servidas no RU.

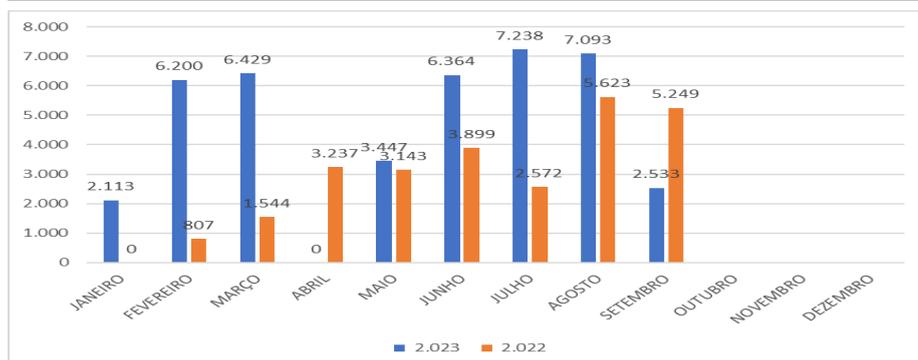
Inicialmente, o direito às refeições é concedido para os(as) estudantes que cursaram o Ensino Médio na escola pública, cor e renda. Entretanto, a Unifesspa em 2023 passou a conceder o subsídio com recursos próprios para os alunos estrangeiros de pós-graduação e os filhos de discentes que são de escola pública (análise do formulário e requisitos necessários), dados não apresentados neste estudo.

Foram coletadas do SISRU as seguintes variáveis: número de refeições subsidiadas, cor/raça, sexo, idade e forma de ingresso. As análises de comparação foram consideradas utilizando os dados anuais nos anos de 2022 e 2023.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No período entre 2022-2023, a média de discentes que tiveram direito a uma refeição subsidiada por dia é n=2.428, sendo a maioria da cor/raça parda com n=1.564 (64,42%), seguida negra com n=356 (14,66%), branca com n=347 (14,29%), indígena com n=106 (4,37%), e amarelo n=21 (0,86%), sendo que 1,40% não se autodeclararam. Quanto ao sexo a maior prevalência do sexo feminino (51,23%) quando comparado ao sexo masculino (44,77%). Em relação à idade, a média foi de 25 anos. Para a forma de ingresso, cerca de 49% são ingressantes através das modalidades: escola pública, renda, cor e pessoa com deficiência.

Figura 1 - Número de refeições subsidiadas, entre os períodos de 2022 e 2023, Marabá, Pará.



Fonte: Planilhas SISRU do Restaurante Universitário.

Na **Figura 1**, observa-se que no período entre 2022 e 2023, houve um aumento do número de refeições subsidiadas (58,84%) consumidas em quase todos os meses do período, com exceção de abril (RU fechado em virtude da mudança de concessionária) e setembro (recesso escolar). Um dos fatores que pode embasar esse aumento é a diminuição das condições socioeconômicas no período pós-pandemia e aumento da vulnerabilidade social da população, incluindo discentes de graduação. Outras hipóteses que podem ser consideradas é o aumento da insegurança alimentar, agravando a situação da permanência dos discentes na universidade, levando-os a buscar refeições de valores mais acessíveis, como é o caso das refeições subsidiadas que apresentam o valor atual para os discentes de R\$ 2,00 (dois reais).

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desta forma, observou-se que o aumento do número de refeições subsidiadas em 2023, comparado ao ano de 2022, pode ter sido ocasionado pelo agravamento das condições socioeconômicas de discentes de graduação, em especial a forma de ingresso onde há predominância de discentes oriundos de escola pública para os quais o RU é primordial para a sua permanência na universidade.

#### 5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto Nº 7.234, DE 19 de Julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Presidência da República.

DA SILVA, Carla Maria Dhaniane Costa; JUNIOR, Omero Martins Rodrigues. Os benefícios de uma alimentação saudável no período da pandemia da COVID-19. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 13, p. e462111335895-e462111335895, 2022.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 62, n.4, p.43-47, Outubro 2010. Disponível em: <[http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0009-67252010000400014&lng=en&nrm=iso](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400014&lng=en&nrm=iso)>. Data de acesso: 11 de outubro de 2023.

ROHR, Andre R.; MASIERO, M. S.; KLIEMANN NETO, Francisco J. Proposta de um sistema de gestão de custos para o Restaurante Universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. **Encontro Nacional de Engenharia de Produção, XXX, Anais**, 2010.

VICTORIA, MCM et al. Avaliação das práticas de preparo de alimentos no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pelotas/RS. In: **CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, XVIII, Anais eletrônicos**. Porto Alegre: SBCTA. 2003