Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

QUALIDADE NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS: REVISÃO INTEGRATIVA DE LITERATURA

NUTRITIONAL QUALITY OF MEALS SERVED IN UNIVERSITY RESTAURANTS: REVIEW LITERATURE INTEGRATIVE

Cássia de Oliveira Canedo Barbosa[1]
Emerson Gervásio de Almeida[2]
Ivania Vera[3]
Maristela Thomazetto Gussolni[4]
Rodrigo Lopes Filipe[5]
Roselma Lucchese[6]
Graciele Cristina Silva[7]

[1] Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Programa de Pós-Graduação em Gestão Organizacional. cassiacanedo@discente.ufg.br;
[2] Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Programa de Pós-Graduação em Gestão Organizacional. Grupo de Pesquisa Interdisciplinaridade em Ciências da Saúde (INCISA). emersongervasio@ufcat.edu.br;
[3] Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Programa de Pós-Graduação em Gestão Organizacional. Grupo de Pesquisa Interdisciplinaridade em Ciências da Saúde (INCISA). ivaniavera@ufcat.edu.br;
[4] Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Programa de Pós-Graduação em Gestão Organizacional. maristelathgussoni@discente.ufg.br;
[5] Coordenador e Professor na FacMais - Faculdade Mais de Ituiutaba. rodrigo.felipe@facmais.edu.br;
[6] Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Programa de Pós-Graduação em Gestão Organizacional. Grupo de Pesquisa Interdisciplinaridade em Ciências da Saúde (INCISA). roselmalucchese@ufcat.edu.br;
[7] Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Programa de Pós-Graduação em Gestão Organizacional. Grupo de Pesquisa Interdisciplinaridade em Ciências da Saúde (INCISA). graciele@ufcat.edu.br.

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

RESUMO - Sistematizar o conhecimento produzido acerca da qualidade nutricional das refeições servidas em restaurantes universitários. O estudo utiliza como método a revisão integrativa da literatura. As buscas foram realizadas nas bases de dados da LILACS, Medline, SciELO, Science Direct e Pubmed utilizando os descritores: "quality management", "restaurants", "universities". Foram incluídos artigos publicados entre 01 de janeiro de 2016 à 01 de outubro de 2020. Assim, foram selecionados 6 artigos que abordavam o tema proposto. Seis artigos preencheram aos critérios de inclusão. Os artigos selecionados foram unânimes na ênfase da importância de os restaurantes universitários servirem refeições de qualidade e de alto valor nutricional. O restaurante universitário é importante para que os alunos tenham refeições saudáveis, a um baixo custo, afim de promover o ensino, reduzir a evasão e favorecer a formação superior.

Palavras-chave: Qualidade nutricional; Restaurante; Universitário.

ABSTRACT – Sistematize the knowledge produced about the nutritional quality of meals served in university restaurants. The study uses an integrative literature review as a method. Searches were performed in LILACS, Medline, SciELO, Science Direct and Pubmed databases using the descriptors: "quality management", "restaurants", "universities". Articles published between January 1, 2016 and October 1, 2020 were included. Thus, 6 articles that addressed the proposed topic were selected. Six articles met the inclusion criteria. The selected articles were unanimous in emphasizing the importance of university restaurants serving quality meals with high nutritional value. The university restaurant is important for students to have healthy meals, at a low cost, in order to promote education, reduce dropout rates and promote higher education

Keywords: Nutritional quality; University; Restaurant.

INTRODUÇÃO

Segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017/ 2018, comer fora de casa representa quase um terço (36,8%) do total de gastos das famílias brasileiras com alimentos (IBGE, 2018). Entretanto, sabe-se que a alimentação realizada

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

fora do ambiente doméstico frequentemente apresenta menor qualidade nutricional, com maior contribuição calórica de alimentos ultraprocessados (ANDRADE et al., 2020). Além disso, é consideravelmente mais onerosa. Desta forma, estratégias que possam assegurar refeições de qualidade a preços acessíveis são de suma importância (BEZERRA et al., 2017).

Os restaurantes universitários (RU) fazem parte do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), o qual é uma das ações de políticas públicas que promovem refeições gratuitas ou subsidiadas, visando incentivar a oferta de refeições saudáveis em espaços institucionais, podendo também estar aberto ao público externo, além de constituírem uma opção de refeição a comunidade a preços razoáveis (BRASIL, 2010).

Para uma parte da população, refeições realizadas em RU são uma das alternativas viáveis de acesso à alimentação (PEREZ et al., 2019), uma vez que as refeições têm custo relativamente baixo e simultaneamente proporcionam otimização do tempo para os universitários (COVARI, 2013). Além disso, os RU precisam atingir os objetivos nutricionais de refeições coletivas, devendo estar de acordo com as recomendações nutricionais diárias de energia do usuário padrão. Esses restaurantes devem ofertar cardápios diversificados quanto aos gêneros alimentícios, produzir refeições isentas de contaminações e com aceitação pelo usuário (PEREZ et al., 2019).

Estudantes universitários são altamente expostos a fatores conhecidos por levar ao ganho de peso corporal, como hábitos alimentares pouco saudáveis - incluindo uma baixa ingestão de alimentos saudáveis, como feijão, cereais integrais, legumes e frutas e ingestão excessiva de refrigerantes, carne e alimentos com alta densidade calórica (AL-RETHAIAA et al., 2010; HAGHIGHATDOOST et al., 2012), portanto, as refeições oferecidas aos estudantes também são veículos de promoção da alimentação adequada e saudável. Desta forma, o objetivo do presente estudo foi sistematizar o conhecimento produzido acerca da qualidade nutricional das refeições e impactos na gestão de RU.

METODOLOGIA

Nesse estudo foi realizada uma revisão integrativa (RI) da literatura, cujo método permite compilar informações sobre determinados assuntos, de maneira ordenada e sistemática. Para a realização da RI, foram seguintes etapas: 1)

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

estabelecimento de hipóteses ou questão de pesquisa; 2) amostragem ou busca na literatura; 3) categorização dos estudos; 4) avaliação dos estudos incluídos na revisão; 5) interpretação dos resultados; e 6) síntese do conhecimento ou apresentação da revisão (MENDES, 2008).

A questão norteadora desta RI foi "Como está a qualidade nutricional das refeições servidas em restaurantes universitários?". A estratégia PICO (acrônimo para Paciente, Intervenção, Comparação e "*Outcomes*" ou desfecho), foi utilizada para gerar a pergunta norteadora, o que permite delimitar as palavras-chaves, e facilitam o encontro de estudos nas bases de dados (STILLWELL, 2011). Os descritores controlados em saúde (DeCS) utilizados foram "quality management" and "restaurants" and "universities". Foram incluídos na RI os artigos completos, nos idiomas inglês, espanhol e português, publicados entre 01 de janeiro de 2016 à 01 de outubro de 2020 e disponíveis integralmente nas bases de dados Literatura Latino Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS); *Medical Literature Analysis and Retrieval Sistem on line* (*MedLine*) e *Scientific Electronic Library Online (SciELO)*, *Science Direct* e *U. S. National Library of Medicine (PubMed)*. Excluíram-se artigos duplicados nas bases de dados. Para ampliar a busca, foram analisadas as referências dos artigos originais *(hand search)*.

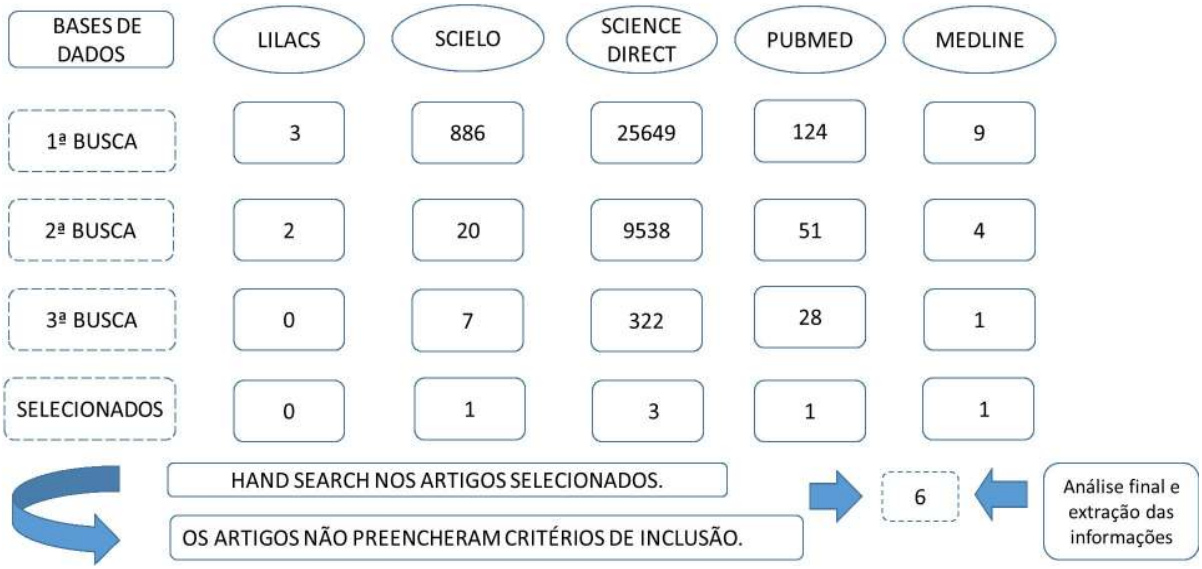
A figura 1 apresenta as etapas de busca dos artigos nas bases de dados de acordo com o método *hand search*. No total, seis artigos foram selecionados para esta RI.

DOI: 10.29327/213319.22.4-9
Páginas 170 a 183

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

Figura1 - Fluxograma de triagem dos artigos amostrais, 2016-2020, Catalão, Brasil, 2021.



Para avaliar o nível de evidência científica dos artigos, foi aplicada a seguinte classificação hierárquica: nível I - evidência encontrada como resultado de meta-análise de estudos clínicos controlados e com randomização; nível II - evidência encontrada no estudo de desenho experimental; nível III - evidência encontrada em pesquisas quase experimentais; nível IV- evidências encontradas em estudos não experimental, descritivos ou com abordagem metodológica qualitativa; nível V- evidências encontradas em relatórios de casos ou relatos de experiências; e nível VI- evidências obtidas em opiniões de especialistas ou com base em normas ou legislação (STETTLER et al.,1998).

Dos artigos selecionados, foram extraídas as informações de interesse, como título, autoria, ano, país de origem, base de dados, amostra, instrumentos utilizados para avaliar a qualidade das refeições, resultados e síntese das conclusões.

DOI: 10.29327/213319.22.4-9
Páginas 170 a 183

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

RESULTADOS

Após análise criteriosa dos artigos selecionados, elaborou-se um quadro síntese contendo dados como título, autoria, base de dados, ano de publicação, palavras-chave, resultados e conclusão, na sequência apresentou-se as evidências levantadas nas investigações que respondessem às inquietações desta RIL.

A amostragem final desta RI, foi composta por 06 artigos científicos, que foram incluídos seguindo os critérios anteriormente determinados e capazes de responder à pergunta norteadora. No quadro 1 são apresentadas as informações sobre esses artigos.

Em relação ao país de origem, verificou-se que 66,6% (n=4) dos artigos encontrados foram conduzidos no Brasil, os demais países foram na Espanha e nos Estados Unidos.

Quanto ao nível de evidência, a maioria dos estudos encontrados (66,6%) foram classificados com nível de evidência IV.

Os artigos estudados foram unânimes na ênfase da importância dos restaurantes universitários servirem refeições de qualidade e de alto valor nutricional.

DOI: 10.29327/213319.22.4-9
Páginas 170 a 183

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

Quadro 1 – Síntese dos artigos incluídos na revisão integrativa, 2016-2020, Catalão, Brasil, 2021

Título	**Autores**	**Ano/ País/ Base de dados/ Amostra Tipo de estudo**	**Objetivos do estudo**	**Instrumento para avaliar a qualidade nutricional**	**Resultados**	**Síntese das conclusões**
Nutritional content of foods offered and consumed in a Spanish university canteen.	Ángela Fernández Torres, Rafael Moreno-Rojas, Fernando Cámara Martos	2015/ Spain/ Science Direct/ 9.530 observations/ Intervention	To study the eating habits at lunchtime of staff and students at a University of "hidden due to confidentiality"of Spain and to attempt to reduce the energy consumption of cholesterol and fat in the diet of those groups.	Not specified	The mean energy and cholesterol intake was significantly reduced in the individuals investigated in the last two intervention stages. Moreover, those last two stages were statistically differentiated, the last one being that which presented the lowest intake of those nutrients. As positive collateral effects, although this was not a priority objective in the study, a greater statistically significant intake of vitamin D, B9, dietetic fiber, and calcium and a lower intake of sodium with respect to the initial stages were noted.	The positive effect of the nutritional information and the need to complement that information with economic measures that encourage still further food changes in population groups whose purchasing power is not very great.
Análise da qualidade em um restaurante	André Muritiba Araújo, João Marques de Melo	2017/ Brasil/ Science Direct/ 317 estudantes/Intervenção	Analisar e descrever a qualidade da prestação do serviço de acordo	SERVQUAL	Notou-se que a diversidade do cardápio, cumprimento das especificações do edital, consideração de sugestões e formação de	Os resultados expostos neste trabalho são significativos e consideráveis no intuito de

DOI: 10.29327/213319.22.4-9
Páginas 170 a 183

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

Universitário através da ferramenta SERVQUAL	Filho. Rodrigo Jambeiro Pinto, Wendell Ramon Barbosa Machado, Ana C. G. C. Silva		com a percepção dos clientes de um Restaurante Universitário.		filas apresentaram os piores *GAPs*, indicando a iminente necessidade de implantação de melhorias para a minimização das lacunas compreendidas entre o serviço esperado e o percebido.	detectar deficiências e iniciar a busca por soluções. No entanto, mesmo que tenha sua importância na avaliação da qualidade, a ferramenta SERVQUAL, por si só, não é suficiente para embasar a tomada de decisões mais complexas ou reformulação de planejamento estratégico, demandando, portanto, pesquisas futuras que se aprofundem ainda mais no estudo das questões referentes à qualidade e prestação de serviços.
Nutritional quality of food consumed by students in the university cafeterias as a risk factor for non-communicable	Edgar W R, Myriam J A, Nelly G S, Sharon L C.	2018/ Equador MedLine/ 208 entrevistados/ cross-sectional	determine the nutritional quality of foods consumed by students in the university cafeterias.	Food and Nutritional Surveillance Software of SIVAN PUCE project. SIVAN PUCE	A consumption pattern of processed foods that are high in saturated fat; in three of these foods the glycemic index is high as well as their glycemic load, and their high consumption could constitute a risk factor for Non-Communicable Chronic Diseases; only one of the pattern foods has in its composition mainly protein, low in carbohydrates and fats.	Based on the consumption of processed foods that are high in saturated fat and have a high glycemic load, university students have unhealthy eating habits

DOI: 10.29327/213319.22.4-9
Páginas 170 a 183

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

chronic diseases						
Efeito da implementação do Restaurante Universitário na alimentação de estudantes de uma universidade pública brasileira	Patrícia Maria Périco Perez; Inês Rugani Ribeiro de Castro; Daniela Silva Canella; Amanda da Silva Franco.	2019/ Brasil/ Scielo/1.131 estudantes/ Caso controle	Comparar as práticas alimentares de alunos da UERJ antes e depois da implementação do RU e examinar as diferenças nessas práticas de acordo com o uso do RU.	Vigitel	Observou-se associação entre maior uso de RU e maior frequência de consumo regular de feijão, vegetais, vegetais crus, vegetais cozidos e frutas e menor frequência de consumo regular de batatas fritas e/ ou salgadinhos fritos. O RU mostrou ser um ambiente que facilitou a adoção de práticas alimentares saudáveis e promoveu a melhoria na alimentação dos alunos mais assíduos ao restaurante.	Pode-se concluir que o RU, na forma implementada, é congruente com o conceito de promoção da alimentação saudável e contribuiu para consolidar a segurança alimentar e nutricional e garantir o direito humano à alimentação adequada. Esses resultados reiteram a importância de reconhecer o ambiente alimentar universitário como estratégico e de investir nele para torná-lo mais saudável.
Are campus food environments healthy? A novel perspective for qualitatively evaluating the	Isadora Santos Pulz; Paula Andréa Martins; Charles Feldman; Marcela Boro Veiros.	2017/ Brasil/ Pubmed/ 6 restaurants and 13 snack bars/ cross-sectional	evaluate the food environment at a Brazilian university, encompassing 6 restaurants and 13 snack bars.	Nutrition Environment Measures Survey-Restaurants (NEMS-R)	most food and beverage products were made with processed ingredients and had a lower nutritional quality and price when compared with similar products made on premises, that is, processed iced tea compared with fresh tea ($p < .001$), fried refined flour salgados compared with baked wholegrain flour salgados ($p < .001$) and refined flour	The overall options for healthy food choices and good nutritional quality on campus were mostly limited by the availability and higher prices of products. These findings could be used to develop new policy perspectives for the offering of healthy food items and

DOI: 10.29327/213319.22.4-9
Páginas 170 a 183

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

nutritional quality of food sold at foodservice facilities at a Brazilian university					biscuits compared with those made with whole grains (p = .028). Only 16% of the outlets provided food ingredients or nutritional information of products available.	to facilitate better food choices among students in a healthier food environment.
Qualidade nutricional de cardápios planejados para Restaurantes universitários de universidades federais do Brasil	Joyce Larissa da Silva Benvindo; Ana Maria de Souza Pinto; Daniel Henrique Bandoni.	2017/ Brasil;/ Science Direct/ cardápios de 22 RU/ Transversal	Avaliar a qualidade nutricional de cardápios planejados para os restaurantes universitários das Universidades Federais no Brasil	Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio; Guia Alimentar para a População Brasileira;	Pelo AQPC, a presença de folhosos, carne gordurosa e conservas apresentaram-se adequadas nas cinco regiões. Já a monotonia das cores e alimentos ricos em enxofre tiveram percentuais inadequados. A maior parte dos restaurantes disponibiliza doces ultraprocessados, como pudins, gelatinas e doces em barra. Quanto à presença de frutas regionais, as regiões variaram pouco em sua oferta.	Cada região deve adequar os cardápios planejados para os restaurantes universitários em diferentes aspectos, sendo essencial considerar questões nutricionais e sensoriais ao elaborá-los.

DOI: 10.29327/213319.22.4-9
Páginas 170 a 183

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

DISCUSSÃO

Ao sistematizar o conhecimento produzido acerca da qualidade nutricional das refeições servidas em RU entre os anos de 2016 a 2020, encontramos evidências de que a qualidade nutricional das refeições servidas em RU ainda precisa ser melhorada, e que o redimensionamento dos alimentos e das preparações oferecidas em RU possibilitariam o acesso dos usuários a uma alimentação nutricionalmente equilibrada. Estudar a qualidade das refeições servidas em restaurantes universitários é de grande relevância, pois os estudantes universitários são considerados um grupo vulnerável em vários aspectos, incluindo nutrição. A ingestão alimentar tem influência significativa na saúde, principalmente na prevenção de agravos à saúde, como as doenças crônicas não transmissíveis (OLIVA, 2015).

Os universitários, embora jovens, apresentaram diversos fatores de risco para DCNT decorrentes das preferências alimentares durante o período de graduação decorrentes do consomo de alimentos ricos em carboidratos, gorduras e açúcares, que ingeridos em quantidades superiores às recomendadas, podem desencadear tais doenças. Outra confirmação foi que as opções gerais para escolhas alimentares saudáveis e boa qualidade nutricional no ambiente universitário, foram limitadas principalmente pela disponibilidade e preços mais elevados dos produtos.

Em contrapartida, um estudo revelou uma melhora nas práticas alimentares dos alunos após a implementação do RU. Verificou-se que a maior assiduidade ao RU estava associada à maior proporção de alunos que consumiam regularmente feijão, vegetais, vegetais crus, vegetais cozidos e frutas e à menor proporção de consumo regular de batatas fritas e/ ou salgadinhos fritos.

Nota-se através da aplicação do método da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC, em restaurantes universitários, que embora a oferta de folhosos, carne gordurosa e conservas ter se mostrado adequada, os cardápios apresentaram médias regulares ou inadequadas para a oferta de alimentos ricos em enxofre e monotonia das cores.

O presente estudo apresenta algumas limitações. Os resultados da pesquisa apontaram uma baixa produção de artigos científicos sobre a temática, portanto, os achados são referentes a seis artigos. Além disso, percebeu-se que a maioria dos estudos que foram avaliados para compor esta revisão eram de nível de evidência IV.

DOI: 10.29327/213319.22.4-9
Páginas 170 a 183

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

Como ponto fortes, podemos destacar que estes resultados podem contribuir para a melhoria da qualidade nutricional dos RU, uma vez que identificado que esses restaurantes são importantes para que os alunos tenham refeições saudáveis e com baixo custo, afim de contribuição com a promoção à saúde bem como com o desenvolvimento das atividades de ensino, consequentemente reduzindo a evasão e favorecendo a formação superior.

CONCLUSÃO

Assim, conclui-se que a qualidade nutricional é essencial na gestão dos RU, o que evidência a necessidade de adequação e melhoria continua, no intuito de garantir o direito da população de obterem alimentos de qualidade. Vale ressaltar que, apesar da qualidade nutricional das refeições dos restaurantes universitários ser um tema em evidência e de extrema importância, existe poucas publicações e indexações nas bases de dados. Diante deste cenário, torna se importante que novos estudos sejam realizados com evidências metodológicas delineadas, pois o objetivo de estudo é amplo e complexo, já que qualidade nutricional das refeições é um tema cada vez mais atual e necessário de abundantes produções de conhecimento.

REFERÊNCIAS

AL-RETHAIAA, Abdallah S. et al. Obesity and eating habits among college students in Saudi Arabia: a cross sectional study.” **Nutrition journal**. v.9 n.39. Sep. 2010.

ANDRADE, Giovanna Calixto et al. The consumption of ultra-processed foods according to eating out occasions. **Public health nutrition**, v. 23, n. 6, p. 1041-1048, 2020.

ARAÚJO, André Muritiba et al. Análise da qualidade em um restaurante universitário através da ferramenta SERVQUAL. **Exacta**, v. 15, n. 4, p. 103-115, 2017.

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

BEZERRA, Ilana Nogueira et al. Food consumed outside the home in Brazil according to places of purchase. **Revista de saúde publica**, v. 51, 2017.

BRASIL. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil-PNAES. Diário Oficial da União, 2010.

CHÁVEZ, Oscar Humberto et al. Consumo de comida rápida y obesidad, el poder de la buena alimentación en la salud/Fast Food Intake The Power of Good Food. **RIDE Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativ**o, v. 4, n. 7, p. 176-199, 2013.

HAGHIGHATDOOST, Fahimeh et al. Sleep deprivation is associated with lower diet quality indices and higher rate of general and central obesity among young female students in Iran. **Nutrition**, v. 28, n. 11-12, p. 1146-1150, 2012.

HÄRTER, André Covari et al. Estudo de caso sobre a satisfação dos usuários do Restaurante Universitário-RU. **Revista de Estudos Sociais**, v. 15, n. 30, p. 33-42, 2013.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018** – POF. Rio de Janeiro, 2018.

MELNYK, Bernadette Mazurek; FINEOUT-OVERHOLT, Ellen (Ed.). **Evidence-based practice in nursing & healthcare: A guide to best practice**. Lippincott Williams & Wilkins, 2011.

MENDES, Karina Dal Sasso et al. Revisão integrativa: método de pesquisa para a incorporação de evidências na saúde e na enfermagem. **Texto & contexto-enfermagem**, v. 17, p. 758-764, 2008.

PEREZ, Patrícia Maria Périco et al. Efeito da implementação do Restaurante Universitário na alimentação de estudantes de uma universidade pública brasileira. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 6, p. 2351-2360, 2019.

Temas em Saúde
Volume 22, Número 4
ISSN 2447-2131
João Pessoa, 2022

Artigo

ROJAS EW et al. Nutritional quality of food consumed by students in the university cafeterias as a risk factor for non-communicable chronic diseases. Integr Food Nutr Metab, v.5, 2018.

STETLER, Cheryl B. et al. Utilization-focused integrative reviews in a nursing service. **Applied Nursing Research,** v. 11, n. 4, p. 195-206, 1998.

TORRES, Ángela Fernández et al. Nutritional content of foods offered and consumed in a Spanish university canteen. **Nutricion hospitalaria**, v. 31, n. 3, p. 1302-1308, 2015.