



ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL NO CAMPUS BELÉM DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ: ESTUDO DE CASO DAS AÇÕES E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS VOLTADOS PARA ALUNOS E SERVIDORES

Adequate and healthy food on the Belém campus of the Federal University of Pará: a case study of institutional actions and programs aimed at students and civil servants

Alimentación adecuada y saludable en el campus de Belém de la Universidad Federal de Pará: un estudio de caso de acciones y programas institucionales dirigidos a estudiantes y funcionarios

Luly Rodrigues da Cunha Fischer¹

E-mail: lulyfischer@ufpa.br

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-1662-8703>

Tanha Charle Santa Rosa de Sousa²

E-mail: tanhasrsousa@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-8636-6198>

Resumo: O direito à alimentação é inerente ao ser humano, por isso inalienável e independente de qualquer legislação. Entretanto, o reconhecimento desse direito em normas, acordos, declarações e outros instrumentos é importante para assegurar sua exigibilidade pelos titulares e o cumprimento pelo Estado. Em 2014, o Ministério da Saúde atualizou a nova versão do Guia Alimentar para a População Brasileira que é uma das estratégias nacionais de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, objetivando proporcionar aos indivíduos e à coletividade práticas alimentares apropriadas. Assim, o objetivo geral da pesquisa foi analisar de que forma a UFPA desenvolve ações e programas de incentivo e controle a uma alimentação adequada e saudável por alunos e servidores no Campus do Guamá em Belém, tendo como parâmetro de análise as diretrizes nacionais para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Dessa maneira, a pesquisa realizada foi embasada nas técnicas de estudo de caso múltiplo numa abordagem quantiquantitativa, na qual foi feito o levantamento bibliográfico e documental. Conclui-se que a UFPA desenvolve programas e ações de promoção a uma alimentação adequada e saudável, com destaque para o restaurante universitário voltado à promoção da política alimentar estudantil; entretanto, verificou-se que em relação aos servidores as ações de promoção da saúde nutricional não atingem os resultados propostos pela Política de Atenção à Saúde e Segurança do Servidor (PASS).

Palavras-chave: alimentação adequada e saudável; política pública; UFPA.

¹ Universidade Federal do Pará. Belém, PA, Brasil.

² Universidade Federal do Pará. Belém, PA, Brasil.

Abstract: The right to food is inherent to the human being, therefore inalienable and independent of any legislation. However, the recognition of this right in norms, agreements, declarations and other instruments is important to ensure its enforceability by the holders and compliance by the State. In 2014, the Ministry of Health updated the new version of the Food Guide for the Brazilian Population, which is one of the national strategies to promote adequate and healthy food that integrates the National Food and Nutrition Policy, aiming to provide individuals and the community with dietary practices appropriate. Thus, the general objective of the research was to analyze how UFPA develops actions and programs to encourage and control adequate and healthy eating by students and employees at the Campus of Guamá in Belém, having as a parameter of analysis the national guidelines for the development of healthy eating habits. In this way, the research carried out was based on multiple case study techniques in a quantitative and qualitative approach, in which a bibliographical and documental survey was carried out. It was concluded that UFPA develops programs and actions to promote adequate and healthy food, with emphasis on the university restaurant aimed at promoting student food policy, however it was found that in relation to servers, actions to promote nutritional health do not achieve the results proposed by the Server Health and Safety Attention Policy (PASS).

Keywords: adequate and healthy food; public policy; UFPA.

Resumen: El derecho a la alimentación es inherente al ser humano, por lo tanto inalienable e independiente de cualquier legislación. Sin embargo, el reconocimiento de este derecho en normas, acuerdos, declaraciones y otros instrumentos es importante para asegurar su exigibilidad por parte de los titulares y el cumplimiento por parte del Estado. En 2014, el Ministerio de Salud actualizó la nueva versión de la Guía Alimentaria para la Población Brasileña, que es una de las estrategias nacionales de promoción de una alimentación adecuada y saludable que integra la Política Nacional de Alimentación y Nutrición, con el objetivo de proporcionar a los individuos y a la comunidad prácticas alimentarias adecuadas. Así, el objetivo general de la investigación fue analizar cómo la UFPA desarrolla acciones y programas para incentivar y controlar la alimentación adecuada y saludable de los estudiantes y empleados del Campus de Guamá en Belém, teniendo como parámetro de análisis las directrices nacionales para el desarrollo de hábitos alimentarios saludables. De esta forma, la investigación realizada se basó en múltiples técnicas de estudio de casos en un enfoque cuantitativo y cualitativo, en el que se realizó un levantamiento bibliográfico y documental. Se concluyó que la UFPA desarrolla programas y acciones para la promoción de una alimentación adecuada y saludable, con énfasis en el restaurante universitario dirigido a promover la política alimentaria estudiantil, sin embargo se constató que en relación a los servidores, las acciones para promover la salud nutricional no alcanzan los resultados propuestos por la Política de Atención a la Salud y Seguridad del Servidor (PASS).

Palabras clave: alimentación adecuada y saludable; política pública; UFPA.

1 INTRODUÇÃO

Segundo Burlandy e Magalhães (2004), o direito à alimentação como direito inerente ao ser humano, portanto, universal, é uma concepção surgida na Declaração Universal dos Direitos Humanos em 1948 e reiterada na Cúpula Mundial de Alimentação realizada em Roma (1996). Assim, o direito à alimentação torna-se uma prerrogativa desejável para qualquer ser humano, mas para que esse direito adquira materialidade são necessárias políticas públicas nacionalmente constituídas.

No âmbito das universidades a garantia desse direito básico contribui tanto para a melhoria do desempenho laboral de servidores, assim como para o desempenho acadêmico e permanência do estudante na universidade, diante de um cenário de democratização do ensino superior no qual estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica estão acessando cada vez mais o ensino superior nas Instituições Federais de Ensino, ensejando implementar e aprimorar políticas públicas de segurança alimentar e nutricional nos *campi* (Mussio, 2015).

Conforme Mussio (2015), a alimentação, bem como a educação, é direito social a ser garantido por políticas públicas, sendo o ambiente de ensino propício ao desenvolvimento de ações nesse sentido. Comumente atrelada à assistência estudantil básica, quando se trata de educação superior há pouco conhecimento elaborado sobre a sua prática em razão do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), voltado para estudantes das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), ser relativamente recente, diferente da alimentação na educação básica que ganhou espaço há mais de 50 anos, o que torna trabalhos sobre alimentação no ensino superior importantes para a produção de conhecimento e elaboração de políticas públicas nessa área.

Desse modo, o presente artigo tem como escopo entender como a Universidade Federal do Pará (UFPA) desenvolve políticas institucionais de promoção da segurança alimentar no Campus Sede localizado no bairro do Guamá em Belém, partindo-se da compreensão de que a alimentação adequada e saudável é direito fundamental e inerente ao desenvolvimento físico, mental e social dos indivíduos.

Diante dessa premissa surgiu o seguinte questionamento: como se dão, na UFPA, as ações voltadas para o incentivo e controle de uma alimentação adequada e saudável ofertada a alunos e servidores, objetivando desenvolver hábitos alimentares saudáveis? Para responder a essa pergunta a pesquisa teve como base as diretrizes da Organização Mundial de Saúde (OMS), do Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014; da Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNaN, do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN (instituído pela Lei 11.346/2006 - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e nutricional), da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN (instituída pelo Decreto 7.272/2010), do PNAES (instituído pelo Decreto 7.234/2010) e do Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor – SIASS (instituído pelo Decreto 6.833/2009).

Assim, o trabalho de pesquisa teve o objetivo geral analisar de que forma a UFPA desenvolve programas e ações de incentivo e controle a uma alimentação

adequada e saudável por alunos e servidores no Campus Belém. Para isso, os objetivos específicos foram: fazer a sistematização das informações sobre ações e programas de fomento à alimentação adequada e saudável de alunos e servidores pela UFPA; buscar estabelecer os critérios ideais de alimentação adequada e saudável segundo parâmetros normativos nacionais e institucionais da UFPA; analisar a conformidade das ações e programas da Instituição, na garantia da alimentação adequada e saudável a partir dos fundamentos legais.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Alimentação adequada e saudável segundo parâmetros normativos nacionais e institucionais da UFPA

Segundo Paiva *et al.* (2019), a partir do século XXI ocorreu no âmbito das políticas públicas para alimentação e nutrição e para a segurança alimentar e nutricional uma mudança do termo “alimentação saudável” para “alimentação adequada e saudável”, sendo essa expressão gradativamente usada nas publicações científicas e institucionais. Isso decorreu de um movimento voltado para a compreensão de uma alimentação humana para além da valorização do seu conteúdo nutricional, porque a alimentação adequada abrange outras dimensões como cultura, prazer, hábitos, comensalidade, regionalidade, etnia, gênero, acesso, sustentabilidade e biodiversidade.

Desse modo, “alimentação adequada e saudável” representa a confluência de expressões tratadas por grupos diferentes. O termo “alimentação adequada” era enfatizado no extinto Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, já o termo “alimentação saudável” era adotado pelo Ministério da Saúde, sendo a combinação resultado de debates do campo da segurança alimentar e nutricional com as discussões do campo da alimentação e nutrição referentes à polissemia da noção de alimentação, reflexo da dupla questão fome/obesidade no Brasil (Paiva *et al.*, 2019).

Feito esse breve esclarecimento sobre o termo alimentação adequada e saudável, é necessário expor que tal termo está intimamente ligado à concepção de segurança alimentar e nutricional, cujas diretrizes de promoção no Brasil estão estabelecidas na Lei nº 11.346 de setembro de 2006 que criou o SISAN. Assim, o artigo 3º da Lei conceitua a segurança alimentar e nutricional como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem prejuízo de outras necessidades essenciais, baseado em práticas alimentares promotoras de saúde com respeito à diversidade cultural e ambiental e à sustentabilidade (Brasil, 2006).

Destaca-se, também, o artigo 4º, VI, que evoca a necessidade de “implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País”.

Já o art. 2º da referida Lei define que alimentação adequada é direito fundamental e tal preceito foi ratificado pela da EC nº 64 de 2010, que incluiu a alimentação no rol dos direitos sociais do caput do art. 6º da Constituição Federal de 1988. Dessa maneira, a alimentação adequada é direito humano fundamental, inerente à dignidade da pessoa humana, cabendo ao poder público desenvolver políticas e ações de promoção e garantia da segurança alimentar e nutricional da população. O Decreto 7.272 de 2010 regulamentou a Lei nº 11.346/2006, instituindo a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) que traz entre suas diretrizes o acesso universal à alimentação adequada e saudável com processos permanentes de educação alimentar e nutricional (Brasil, 2010).

Portanto, a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), elevado ao *status* de direito fundamental no ordenamento jurídico brasileiro, requer a adoção de políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição, acesso e consumo de alimentos seguros e de qualidade, a fim de promover a alimentação adequada e saudável em todos os níveis federativos (Leão, 2013).

Diante do exposto, pode-se afirmar que a concretização do direito a uma alimentação adequada e saudável envolve o desenvolvimento de políticas públicas tanto em nível de entes da federação, como no âmbito das diversas instituições que compõem suas estruturas, com atenção às necessidades regionais e culturais, uma vez que o SISAN visa garantir que o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, programas e ações para possibilitar a concretização do direito à alimentação adequada em harmonia com outros direitos fundamentais.

Convém mencionar que a definição de alimentação adequada pela OMS é aquela que favorece o resgate de hábitos alimentares saudáveis e práticas alimentares regionais para o consumo de alimentos minimamente processados, com elevado valor nutritivo, atento aos padrões alimentares conforme as diferentes fases do ciclo da vida, preservando a cor, sabor e acesso (Brasil, 2005).

No Brasil, as diretrizes de uma alimentação adequada e saudável são estabelecidas pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, que tem como base as recomendações da OMS e atende às orientações da Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde. Segundo o Guia, a alimentação adequada e saudável é direito humano cuja concretização se dá pela garantia do acesso regular e permanente a uma alimentação compatível com os aspectos sociais e biológicos do indivíduo, abrangendo necessidades alimentares especiais, tendo como referência a cultura e considerando as dimensões de raça, gênero e etnia (Brasil, 2014).

Segundo a PNAN, alimentação adequada e saudável é a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos e ao uso sustentável do meio ambiente. Tal definição significa que a alimentação deve ser acessível, em quantidade e qualidade suficientes; estar de acordo com os diferentes ciclos da vida e com as necessidades alimentares singulares; respeitar as referências culturais; ser baseada em práticas produtivas sustentáveis com quantidades mínimas de

contaminantes físicos, químicos e biológicos. Nesse sentido, as iniciativas de promoção da alimentação adequada e saudável objetivam a melhoria na qualidade de vida da população através de ações intersetoriais de caráter amplo que possam responder às necessidades de saúde contribuindo para a redução do sobrepeso, da obesidade, das doenças crônicas e de outras relacionadas à alimentação e nutrição (Brasil, 2013).

O Guia Alimentar para a População Brasileira traz, também, informações e orientações objetivando promover a saúde de famílias e comunidades brasileiras através das escolhas dos alimentos. A premissa máxima do Guia é: prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados; escolha sempre preparações culinárias em vez de ultraprocessados. Desse modo, a classificação do Guia estabelece uma relação inversa entre alimento mais saudável e alimento mais processado. Mas o Guia vai além e insere à ideia de alimentação adequada e saudável a comensalidade, ou seja, a importância de comer em local apropriado e sempre que possível em companhia, dando à alimentação o espaço que ela merece com valorização de aspectos culturais e sociais (Brasil, 2014).

Entretanto, o Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II VIGISAN) aponta que o Brasil possui mais da metade da população (125,2 milhões de pessoas) convivendo com a Insegurança Alimentar (IA) em diferentes graus: leve, moderada ou grave. São 33,1 milhões de brasileiros em situação de fome (IA grave) e seis em cada dez em IA leve ou moderada (dificuldade de acesso a alimentos em quantidade e qualidade suficientes). A IA moderada ou grave compromete 46,2% que não conseguem manter alimentos que constituem a base da alimentação brasileira: feijão, arroz, carnes, vegetais e frutas (REDE PENSSAN, 2022).

Diante desse cenário e partindo do entendimento de que Segurança Alimentar significa ter garantido o direito a uma alimentação adequada e saudável, que nada mais é do que o acesso permanente a alimentos em quantidade e qualidade suficientes para manter uma vida com dignidade e saúde sem abrir mão de outros direitos, infere-se que no Brasil 60% da população não tem esse direito assegurado e a Lei de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei 11.346/2006) não cumpre o seu dever.

Essa insegurança alimentar no Brasil acirrou-se na pandemia de Covid-19 com as medidas de afastamento social por ela impostas, levando, segundo Souza e Diniz (2024), a uma adaptação das instituições públicas de educação diante da evidente insegurança alimentar de estudantes que realizam as refeições diárias apenas nas unidades de ensino. Assim, iniciativas como distribuição de cestas básicas e auxílios a estudantes foram assertivas na promoção da segurança alimentar e equidade nesse período.

Na esfera institucional da UFPA, além das diretrizes gerais nacionais, duas importantes políticas orientam as ações e programas voltados para segurança alimentar de estudantes e servidores: o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), estabelecido em 2010 pelo governo federal através do Decreto nº 7.234/2010, que tem a "finalidade de ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal", com o desenvolvimento de ações em diferentes áreas, entre estas a alimentação (art. 3º, § 1º, II) (Brasil, 2010). E o Decreto nº 6.833 de 2009 que

instituiu o Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor Público Federal (SIASS) definindo ações e programas em três áreas: assistência; perícia oficial; promoção, prevenção e acompanhamento da saúde (Brasil, 2009).

Desse modo, a promoção da segurança alimentar estudantil na UFPA ocorre por meio de ações de alimentação e nutrição segundo a Resolução n. 828/2021 do Conselho Universitário (CONSUN) que aprovou a Política Institucional de Assistência Estudantil e de Acessibilidade (PINAE) da UFPA, em consonância com as diretrizes do PNAES. De fato, a Resolução n. 828/2021 traz entre seus objetivos disponibilizar à comunidade universitária alimentação de qualidade, balanceada e de baixo custo, dentro dos padrões de segurança alimentar e nutricional e priorizando a permanência e o desenvolvimento integral dos discentes em vulnerabilidade socioeconômica da Instituição (UFPA 2021a).

Quanto aos servidores, a Política de Atenção à Saúde e Segurança do Trabalho do Servidor Público Federal (PASS) envolve ações de promoção da saúde do servidor no local de trabalho nos três eixos: assistência, perícia e vigilância e promoção à saúde. Este último eixo preconiza que sejam desenvolvidas ações transformadoras nos contextos de trabalho, capazes de repercutir positivamente sobre a saúde dos servidores. Assim, a UFPA desenvolve, por meio da Pró-Reitoria de Desenvolvimento e Gestão de Pessoal (PROGEP), um conjunto de ações de promoção à saúde, prevenção de doenças, avaliação da capacidade laboral e vigilância nos locais de trabalho, com a finalidade de promover a saúde integral e segurança do servidor visando à sua qualidade de vida e à responsabilidade social da Instituição junto à comunidade interna.

3 METODOLOGIA

A metodologia adotada foi de estudo de caso múltiplo em uma abordagem qualitativa e quantitativa, cujo campo de pesquisa foi o Campus Sede em Belém da UFPA, sendo delineado em quatro fases: delimitação do caso; coleta de dados; seleção, análise e interpretação dos dados; elaboração do relatório.

A coleta de dados envolveu revisão bibliográfica integrativa, viabilizada por meio de plataformas digitais de pesquisa (Periódicos Capes, Scielo, Google Acadêmico, Catálogo de Teses e Dissertações da Capes e Repositório Institucional da UFPA), voltada para estudos sobre segurança alimentar, alimentação adequada, alimentação saudável, alimentação de servidores públicos, alimentação discente no ensino superior, estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica e políticas universitárias sobre alimentação no campus.

A pesquisa de campo incluiu observação direta e conversas informais com os vendedores de alimentos nos principais espaços de comercialização de alimentos dos setores básico e profissional da UFPA (ver-o-pesinho e restaurante do Núcleo de Altos Estudos Amazônicos – NAE). Foram coletados dados por meio de entrevistas abertas com os representantes da Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil (DISAE), da Superintendência de Assistência Estudantil (SAEST), da Diretoria de Segurança (DISEG)

por meio da Coordenadoria de Controle (CC), da Diretoria de Saúde e Qualidade de Vida (DSQV) por meio da Coordenadoria de Qualidade de Vida e Bem-estar no Trabalho (CQVT) e da Pró-Reitoria de Extensão (PROEX) com a responsável pela organização do projeto Feira da Agricultura Familiar.

Utilizou-se, também, do método de entrevista semiestruturada através de questionário enviado via e-mail para a DISAE, que atendeu às solicitações enviando as respostas também por meio eletrônico. Aqui é necessário esclarecer a desnecessidade de aprovação do trabalho no comitê de ética em razão das entrevistas realizadas não envolverem opiniões pessoais, mas informações técnicas sobre a dinâmica de funcionamento dos programas e ações sob o olhar institucional e não pessoal do entrevistado.

Realizou-se, ainda, revisão documental com coleta de informações sobre normas e diretrizes nacionais sobre alimentação adequada e saudável nos sites oficiais do governo - Ministérios da Cidadania, Educação e Saúde; coleta de documentos relacionados ao tema na UFPA: prefeitura do campus, PROGEP, PROEX, Pró-Reitoria de Administração (PROAD), Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento Institucional (PLOPAN), análise dos relatórios anuais de atividades dos anos de 2016 a 2021 da SAEST e DISAE.

O método utilizado para tratar os dados foi o de análise de conteúdo de Bardin (2016), composto por três fases: pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados (inferência e interpretação).

Segundo Sampaio e Lycarião (2021), o uso da análise de conteúdo nos estudos de políticas públicas tem se mostrado relevante, pois essa metodologia é capaz de gerar dados e interpretações capazes de sintetizar, comparar e testar hipóteses a partir de diferentes tipos de textos, tais como estatutos, atas de reunião e notas de campo. Além de documentos, outros tipos de materiais bastante recorrentes são as entrevistas e os formulários.

Assim, a pesquisa envolveu os conceitos de segurança alimentar, alimentação adequada e saudável e o estudo de políticas públicas de promoção do desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis para estudantes universitários e servidores públicos da educação superior, o que implicou em uma abordagem transdisciplinar com a utilização de bases teóricas do direito e das ciências da saúde, em especial da nutrição. Para isso, no desenvolvimento da pesquisa foram analisados diversos documentos (leis, resoluções, decretos, editais, instruções normativas, Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPA, relatórios e guias), redes sociais e publicações jornalísticas da UFPA em seu portal.

Por fim, realizou-se uma Análise Diagnóstica Dedutiva do caso a partir dos marcos bibliográficos e documentais com base na interpretação dos dados coletados.

4 DESCRIÇÃO DO ESTUDO DE CASO

O Campus Belém da UFPA possui aproximadamente 24.000 alunos matriculados em diversos cursos de graduação. Na pós-graduação stricto sensu, o campus possui aproximadamente 7.000 alunos matriculados em cursos de mestrado (acadêmico e profissional) e doutorado (UFPA 2022a). Segundo a Associação dos Dirigentes das Instituições Federais (ANDIFES) existe um novo perfil do estudante da UFPA. Verifica-se um maior acesso de estudantes de baixa renda, de negros, pardos, indígenas e oriundos de escolas públicas em função da Lei de Cotas (Lei 12.711/2012) que amplia as vagas para essas populações. A maioria dos estudantes possui renda familiar per capita de até um salário-mínimo e meio, configurando uma situação de vulnerabilidade socioeconômica (Oliveira, 2019).

A UFPA desenvolve diversas ações, projetos e programas dirigidos para a assistência em várias áreas de promoção dos direitos sociais dos estudantes, como moradia, inclusão digital, acessibilidade, etc. Contudo, este trabalho abordou apenas os programas voltados a atender às demandas de alimentação, seja dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, como de todos os que desenvolvem atividades acadêmicas no campus Belém e, por isso, precisam se alimentar nos diferentes espaços reservados para esse fim.

A Universidade possui uma força de trabalho de 5.379 servidores, distribuídos entre docentes e técnico-administrativos. Desse total geral de servidores, cerca de 66% estão lotados no Campus Guamá em Belém, com 1.791 docentes nos Institutos e Núcleos e cerca de 1.700 servidores técnico-administrativos (UFPA, 2022b). A PROGEP desenvolve diferentes ações e programas voltados para a saúde física e mental dos servidores, mas seguindo os objetivos da pesquisa analisou-se somente o trabalho desenvolvido na área de saúde nutricional.

Considerando as informações coletadas na pesquisa de campo junto à prefeitura do Campus, há uma média diária de 10.000 pessoas que buscam algum tipo de alimento no Campus Belém da UFPA. Como o Restaurante Universitário (RU), que é a referência de alimentação segura, saudável e balanceada a preço acessível tem uma média de 6.000 refeições em sua produção diária, existe uma demanda de 40% a mais de busca de alimentos em outros espaços como o “ver-o-pesinho” e o restaurante do NAEA, que também estão sob a responsabilidade da Instituição.

Em 2015, após o encerramento de edital publicado para aquisição de alimentos para o RU e após ouvir os agricultores, a Universidade propôs a criação da Feira da Agricultura Familiar no Campus do Guamá em Belém. A feira iniciou como uma prestação de serviços de oferta de alimentos saudáveis e de qualidade a servidores e comunidade no entorno do Campus, além de ser uma forma de gerar renda para esses agricultores (Souto; Silva, 2022).

Em 2018, a Pró-Reitoria de Extensão (PROEX) transformou a feira em um programa multidisciplinar, com ações envolvendo diversas faculdades (Economia, Engenharia de Alimentos, Administração, Contabilidade), Instituto Amazônico de

Agriculturas Familiares (INEAF), Instituto de Ciências da Educação (ICED) e o Instituto de Tecnologia (ITEC).

Entretanto, a principal política de promoção da alimentação estudantil na UFPA é o RU, cuja gestão é da SAEST através da DISAE, que tem como objetivo garantir aos estudantes o direito humano à alimentação adequada, por meio de serviços de alimentação e nutrição, de forma a contribuir para o enfrentamento das desigualdades sociais, colaborando para a permanência e conclusão do ensino superior (UFPA, 2021a). Desse modo, apresentaremos os programas institucionais Taxa Zero, Auxílio Alimentação Emergencial e Programa Restaurante Universitário (PRORU).

4.1 Taxa Zero e Auxílio Alimentação Emergencial

O Programa Taxa Zero, regulamentado por instruções normativas editadas anualmente, atende ao estudante em alta vulnerabilidade socioeconômica, com a gratuidade nas refeições (almoço e jantar) no RU Campus Belém. A Instrução Normativa nº 08/2022 SAEST/UFPA define que o Taxa Zero é parte das ações do Programa de Apoio Pedagógico (PROAP) que se constitui por um conjunto de serviços didático-pedagógicos permanentes de assistência aos discentes da graduação em situação de vulnerabilidade, contribuindo para a equidade e ampliação das oportunidades no desempenho das atividades acadêmicas e científicas, reduzindo o índice de retenção e evasão universitárias (UFPA, 2022c).

Na tabela abaixo é possível verificar a ampliação do programa ao longo de 6 anos.

Tabela 1 - Discentes assistido com o Taxa Zero na UFPA em seis anos

Ano	Número
2016	27 discentes assistidos
2017	13 discentes assistidos
2018	145 discentes assistidos
2019	196 discentes assistidos
2020	191 discentes assistidos
2021	54 discentes assistidos

Fonte: Elaborado pelas autoras a partir de dados SAEST/UFPA

Os dados da tabela 1 demonstram uma progressão do número de discentes beneficiados com Taxa Zero, com crescimento de 626 % do ano de 2016 até o ano de 2019. O decréscimo observado do ano de 2020 para 2021 ocorreu em razão da pandemia de Covid-19 que exigiu o fechamento do RU de 19 de março de 2020 até 16 de fevereiro de 2022, levando a SAEST a adotar uma nova política de auxílio alimentação estudantil: o Auxílio Alimentação Emergencial.

Assim, a UFPA lançou o Edital nº 05/2020/SAEST/UFPA em junho de 2020 para concessão de Auxílio Alimentação Emergencial para estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, no período de suspensão das atividades presenciais

nos *campi* e dos restaurantes universitários, com a oferta de 1.500 auxílios no valor de R\$ 150,00 reais para que os estudantes, que atendessem aos critérios estabelecidos no edital, pudessem subsidiar os gastos com alimentação (UFPA, 2020a).

Devido às medidas de contenção da pandemia de Covid-19 e ao fechamento do RU, o Auxílio Alimentação Emergencial, iniciado em 2020 com 1.500 (mil e quinhentos) auxílios, foi ampliado, como podemos verificar na tabela abaixo. Em 2021 foram concedidos 6.969 (seis mil novecentos e sessenta e nove) auxílios que beneficiaram 791 (setecentos e noventa e um) alunos da UFPA.

Tabela 2 - Auxílio Alimentação Emergencial

Ano	Número
2020	1500 discentes assistidos / 1500 auxílios concedidos
2021	791 discentes assistidos / 6.969 auxílios concedidos

Fonte: Elaborado pelas autoras a partir de dados SAEST/UFPA

Pelo exposto, entende-se que o Auxílio Alimentação Emergencial foi uma importante política assistencial que atendeu a um momento de excepcionalidade no contexto acadêmico, mitigando os prejuízos sociais que a pandemia trouxe aos discentes da UFPA, especialmente para aqueles mais atingidos pela insegurança alimentar, reforçando-se, assim, o papel da Instituição na promoção de direitos sociais e de mecanismos de permanência do aluno na universidade.

4.2 Programa Restaurante Universitário (PRORU)

O Programa Restaurante Universitário (PRORU) faz parte do eixo da política de assistência estudantil - Alimentação Estudantil, sendo financiado pelo PNAES. Está em atividade desde 1º de outubro de 1993 e nasceu com sua estrutura física projetada para 1.200 refeições, mas, atualmente, prepara e distribui em torno de 6.000 refeições diárias entre almoço e jantar (UFPA, 2021b). O padrão dos cardápios oferecidos é mantido com gêneros alimentícios variados e de primeira qualidade (arroz, feijão, carnes, legumes, frutas e verduras). O valor cobrado para estudantes da graduação e pós-graduação é de R\$ 1,00 (UFPA, 2020b). O custo médio das refeições servidas no Restaurante Universitário da UFPA foi de R\$ 9,20 (nove reais e vinte centavos), em 2019, sendo subsidiadas por recursos do PNAES em 88,46%.

O objetivo do PRORU é fornecer à comunidade acadêmica alimentação balanceada e de qualidade, garantindo uma refeição equilibrada e saudável, contemplando a segurança dos alimentos, de acordo com as políticas de segurança alimentar, a legislação higiênico-sanitária vigente e os padrões da ANVISA (UFPA, 2019b).

Assim, o PRORU busca proporcionar aos estudantes o direito humano à alimentação adequada e saudável, contribuindo no enfrentamento das desigualdades sociais, colaborando para a permanência e conclusão no ensino superior e para o

desenvolvimento integral dos discentes em vulnerabilidade socioeconômica da Instituição.

Na tabela abaixo se observa os dados que apontam uma constância com tendência ao crescimento dos serviços oferecidos pelo RU, que foram interrompidos pelo momento atípico da pandemia de Covid-19 (UFPA, 2021c).

Tabela 3 - Número de refeições distribuídas no RU de 2016 a 2020

Ano	Número
2016	904.544
2017	1.027.392
2019	1.049.907
2020	56.379

Fonte: Elaborado pelas autoras a partir de dados SAEST/UFPA

Constatou-se que o PRORU na UFPA é uma estratégia eficaz de garantia de segurança alimentar com promoção de uma alimentação adequada e saudável aos estudantes universitários, estando aberto também aos servidores com as adaptações de custo preconizadas pelas normas externas e internas.

Desse modo, atendendo ao disposto pelo Tribunal de Contas da União (TCU), que vedou o fornecimento de refeição com preço subsidiado a servidores e terceirizados de Instituições Federais de Ensino, de forma acumulada com o pagamento de auxílio/vale alimentação, em 2021 a UFPA fixou em R\$ 10,00 o valor da refeição no RU para essas categorias.

4.3 O Programa de saúde nutricional do servidor da UFPA

Dados do Relatório de Gestão da UFPA informam que 2.146 servidores participaram das ações de saúde e qualidade de vida promovidas pela Instituição em 2021. Dentre os quais, 234 servidores foram atendidos em ação de avaliação e orientação nutricional (UFPA, 2022a), sendo 72 docentes e 162 técnico-administrativos. Além de atendimentos individualizados, as ações de qualidade de vida e responsabilidade social no campo da nutrição envolveram palestras com participação de 20 servidores e *web* conferências com participação de 63 servidores (UFPA, 2022b).

Verificou-se que as ações da PROGEP para a qualidade de vida no trabalho do servidor incluem também orientação nutricional; contudo, no momento, o trabalho na PROGEP em relação à saúde nutricional do servidor é de promoção e prevenção, não conseguindo realizar o trabalho de acompanhamento.

Essas ações de promoção e prevenção acontecem quando a equipe da Diretoria de Saúde e Qualidade de Vida (DSQV) vai aos institutos e núcleos fazer palestras e treinamentos, onde também são feitos circuitos de atendimento individualizados com avaliação nutricional e bioimpedância, além de orientação mais rápida. Dessa forma são realizadas ações coletivas ou individuais nos locais de trabalho dos servidores.

Nas dependências da PROGEP é feito atendimento às demandas de avaliação nutricional oriundas do Sistema de Atendimento ao Usuário da UFPA (SAGITTA), no qual o servidor marca a avaliação via sistema. Nesses atendimentos a nutricionista faz uma avaliação nutricional completa com bioimpedância, anamnese e, se necessário, é elaborado um programa alimentar visando melhores hábitos. O objetivo é desenvolver ações de promoção e prevenção para melhoria da qualidade de vida e da longevidade.

A maior dificuldade no desenvolvimento das ações, segundo a profissional de nutrição da DSQV, é a baixa adesão dos servidores aos programas. Contudo, os profissionais estão disponíveis; porém, na PROGEP, só há uma nutricionista. A Diretoria está disponível para solicitações dos institutos e também existem ações de intervenção de iniciativa da PROGEP nos institutos, mas ainda há carência de adesão dos gestores.

4.4 O ver-o-pesinho e o restaurante do NAEA

A UFPA possui vários pequenos espaços de venda de refeições e lanches dentro do Campus Sede em Belém. Os mais conhecidos e frequentados pela comunidade acadêmica são os espaços chamados “ver-o-pesinho”, um no setor básico e outro no setor profissional do Campus.

O instrumento legal que normatiza a utilização dos pequenos espaços de comercialização alimentar na universidade é a Resolução n.º 1.202, de 25 de abril de 2005 que aprova o Plano para Utilização de Pequenos Espaços da UFPA por particulares para exploração comercial fixa, itinerante ou estacionária, entendidos como aqueles de medida igual ou inferior a 4 m² (quatro metros quadrados) localizados nas áreas externas dos prédios administrativos e pavilhões de aula (UFPA, 2005).

A fiscalização está a cargo da Diretoria de Segurança (DISEG) em parceria com DISAE e nesse trabalho está incluído o de promover a conscientização dos comerciantes sobre a importância das normas de higiene e segurança dos produtos, através de capacitação com emissão de carteira de manipulador de alimentos. Entretanto, devido à falta de servidores, a fiscalização não consegue ser ostensiva, dessa forma, existe uma deficiência quanto à promoção do consumo de alimentos adequados e saudáveis nesses espaços.

A UFPA abriga, também, espaços maiores de venda de refeições que passam por processo de licitação para sua concessão, como o restaurante do NAEA, que mede aproximadamente 352 m² entre área de distribuição e refeitório. O espaço oferece refeições a um preço diferenciado em comparação aos demais espaços pesquisados dentro da Universidade, mas, levando em consideração os preços praticados pelo comércio local de Belém, é bastante atrativo. A justificativa para a concessão do espaço pela UFPA, segundo o Termo de Referência que precedeu ao contrato 2016-23073.038528/2014-15 de 2016, vigente no período de desenvolvimento da pesquisa, é a importância de possibilitar uma alternativa à comunidade universitária e aos visitantes de realizar refeições em menor espaço de tempo e com mais opções de cardápios.

Segundo a DISAE os indicadores básicos para o cardápio têm a finalidade de reduzir os ultraprocessados e fazer o alinhamento com o Guia Alimentar para a População Brasileira. A interferência da equipe técnica é no sentido de que o cardápio traga opções que agreguem mais saúde, exigindo-se o mínimo para garantir o bom funcionamento do serviço e atender aos interesses da Instituição, mas ainda existe a presença de alimentos ultraprocessados, como refrigerantes; o que se fez foi reduzir e estabelecer opções que possam viabilizar o consumo de alimentos mais saudáveis caso haja interesse do consumidor.

É possível constatar que a UFPA se preocupa em oferecer à comunidade universitária alimentação adequada e saudável, dentro de rigorosos padrões sanitários e para isso dispõe de corpo técnico especializado para fiscalizar a empresa contratada para o restaurante do NAEA.

Assim, a pesquisa de campo constatou a presença dos requisitos do termo de referência quanto à variedade nutricional do cardápio, vestimentas dos trabalhadores, conservação do alimento exposto e não exposto, adequação do mobiliário e utensílios, contudo observou-se deficiência na limpeza e conservação do prédio no tocante às paredes e vidros, uma falha da empresa no cumprimento do contrato, cujo termo de referência no item 9.2.12 dispõe que é responsabilidade da contratada “manter, por conta própria, o refeitório rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos dentro do alto padrão de limpeza e de higiene...” (UFPA, 2015).

4.5 A feira da agricultura familiar da UFPA

A UFPA desenvolve o projeto de extensão multidisciplinar Feira da Agricultura Familiar. O programa objetiva dar visibilidade às unidades familiares de produção agrícola com melhoria da qualidade e do volume de seus produtos, permitindo-lhes geração de renda; promoção de boas práticas de produção, consumo e comercialização; valorização do espaço da feira como lócus de pesquisa e formação interdisciplinar; incentivo ao consumo de alimentos saudáveis pela comunidade acadêmica e realização de parceria entre sociedade civil e academia (UFPA, 2018).

A feira acontece toda quinta-feira no Complexo Cultural do Vadião, reunindo produtores rurais que comercializam produtos de hortifruti livres de agrotóxicos e com preços mais baratos. Sob administração e organização da PROEX o projeto contribui para o fortalecimento da agricultura familiar, através do estímulo para que o agricultor familiar comercialize a sua produção diretamente com o consumidor, numa relação benéfica para ambas as partes. Os produtos ofertados são: queijos e derivados, hortaliças e legumes, raízes, frutas, polpas de frutas diversas, aves e derivados, peixes e mariscos, farinhas, artesanais, beneficiados e plantas ornamentais (Souto; Silva, 2022).

Pela pesquisa de campo constatou-se que, a pedido dos consumidores, no dia da feira são vendidas comidas típicas da culinária paraense, também são comercializados produtos farmacológicos naturais. Segundo a servidora da PROEX responsável pela organização do projeto, o foco é a segurança alimentar, havendo um

fortalecimento do programa devido ao destaque que ganhou na mídia. Em abril de 2023 a estimativa de público da feira no Campus Guamá foi de 569 pessoas.

Também há o incentivo à participação desses produtores no Programa de Aquisição de Alimentos (atualmente Programa Alimenta Brasil), na modalidade de Compra Institucional para o fornecimento de alimentos para o Restaurante Universitário.

Verifica-se que a atuação da UFPA junto aos produtores da agricultura familiar repercute positivamente em seu papel institucional na promoção de políticas públicas e na execução de programas e projetos de extensão que tragam para a comunidade universitária e do entorno do campus o benefício do consumo de alimentos saudáveis e livres de agrotóxicos com preços acessíveis, ao mesmo tempo em que traz melhor qualidade de vida para os pequenos produtores que podem comercializar seus produtos e obter renda, promovendo, assim, mudanças na vida das pessoas e a aproximação entre academia e sociedade civil.

5 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

5.1 Conformidade das ações e programas da UFPA

A pesquisa verificou que existem diversas ações voltadas a promover alimentação segura, adequada e saudável a alunos e servidores na UFPA, algumas mais exitosas que outras quando confrontadas com as diretrizes a que se submetem.

Programas como o Taxa Zero, além de seguir as diretrizes nacionais do PNAES, constituem-se em promoção de justiça social, na medida em que são uma forma de propiciar qualidade de vida acadêmica e segurança alimentar através da oferta de alimentação variada e balanceada, com o uso de produtos de qualidade e em bom estado de conservação para que o discente tenha acesso às refeições de forma apropriada. É notável, portanto, a importância do auxílio Taxa Zero na efetivação de direitos sociais, na promoção da segurança alimentar de estudantes vulneráveis da UFPA, no incentivo à alimentação adequada e saudável em sintonia com a Lei de Segurança Alimentar e com o PNAES.

O Auxílio Alimentação Emergencial também foi uma importante política assistencial que atendeu a um momento de excepcionalidade no contexto acadêmico, mitigando os prejuízos sociais que a pandemia trouxe aos discentes da UFPA, especialmente para aqueles mais atingidos pela insegurança alimentar, reforçando-se, assim, o papel da Instituição na promoção de direitos sociais e de mecanismos de permanência do aluno na universidade, em um momento atípico de impedimento da funcionalidade do RU, com o repasse em pecúnia aos estudantes de recursos do PNAES a fim de promover a alimentação estudantil na Universidade no contexto da pandemia de Covid-19.

Em um cenário brasileiro marcado pela insegurança alimentar, com a Região Norte ocupando o topo dos índices da fome, e diante do crescente número de alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica presentes na UFPA, entende-se que o

RU é essencial para propiciar a esses estudantes um ambiente acadêmico mais acolhedor, que irá refletir em índices de bom desempenho estudantil, reforçando-se a importância da oferta de alimentação adequada e saudável para a permanência dos estudantes na universidade.

A pesquisa constatou que o RU é uma ótima opção de comida saudável com preço acessível no Campus Belém para estudantes e servidores, porque, sem fins lucrativos, promove uma alimentação balanceada, de baixo custo, segura, com boa aceitação e que atende às necessidades nutricionais dos seus usuários. O RU adota um cardápio com acompanhamento de equipe técnica de nutricionistas, em sintonia com as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014 e com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, prioriza alimentos *in natura* ou minimamente processados, atende às normas de higiene e segurança, respeita as particularidades e escolhas individuais com oferta de opção vegetariana no cardápio, além de oferecer um espaço apropriado à comensalidade.

Entretanto, o RU da UFPA Campus Guamá necessita de uma expansão da área de produção ou então da construção de novo espaço de produção, além da aquisição de equipamentos novos, devido ao aumento da demanda e ao desgaste natural dos mesmos. Outras adversidades constatadas são a oscilação da demanda, conforme as variações do calendário acadêmico, e de preço de mercado dos produtos, mesmo os contratos sendo celebrados a cada 6 meses, o que faz com os fornecedores tenham dificuldade em oferecer os gêneros.

Quanto às políticas institucionais voltadas para os servidores, a UFPA desenvolve, por meio da PROGEP, ações de promoção da saúde nutricional do servidor, seguindo as diretrizes da PASS e do SIASS. Para isso existe uma equipe multiprofissional e os trabalhos são realizados com o objetivo de efetivar ações de promoção e prevenção para melhoria da qualidade de vida e da longevidade; contudo, o trabalho na PROGEP em relação à saúde nutricional do servidor é de promoção e prevenção, não conseguindo fazer o trabalho de acompanhamento previsto na PASS.

Ainda que exista um profissional da nutrição para atender às demandas individuais e coletivas da Instituição, o serviço enfrenta dificuldades quanto à adesão de gestores no sentido de incentivar a participação dos servidores dos Institutos e núcleos nas ações coletivas como palestras e oficinas. Também há falta de infraestrutura para um melhor atendimento individualizado, porque a profissional da nutrição dispõe de sala para esse trabalho apenas 2 vezes na semana.

O Relatório de Gestão 2021 da UFPA define entre as ações futuras quanto à gestão de pessoal “um aumento no número de ações de promoção e prevenção à saúde em seus mais diversos aspectos, de modo a prestar maior apoio aos servidores, gerando melhor qualidade de vida e potencial para redução de possíveis doenças”. (UFPA, 2022a). Desse modo, cabe aos gestores em nível de Institutos e Núcleos a articulação junto à DSQV de ações de Educação Alimentar e Nutricional para servidores como estratégia de melhoria da qualidade de vida dessa categoria e prevenção do adoecimento segundo as diretrizes da PASS.

Embora o RU seja essencial na promoção da segurança alimentar e nutricional no Campus do Guamá em Belém, não consegue atender toda demanda de alimentação, principalmente de não alunos, por isso os outros espaços de comercialização de alimentos são necessários. Contudo, observou-se que a Resolução 1.202 de 2005 do CONSAD não define critérios de qualidade nutricional dos alimentos a serem comercializados nos pequenos espaços; apenas há vedação expressa ao comércio de bebidas alcoólicas e exigência da carteira de saúde e de manipulador de alimentos, para requerer a permissão de exploração comercial, atendendo à exigência definida pela Vigilância Sanitária, mas não se coaduna às diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Já em relação ao restaurante do NAEA o termo de referência que precede o contrato apresenta indicadores básicos do cardápio a ser oferecido que segue as diretrizes de comida variada, minimamente processada, com opções de alimentos *in natura*. Além disso, está prevista a obediência às normas técnicas de higiene e segurança da Vigilância Sanitária, como a RDC nº 216 de 2004 da ANVISA e outros instrumentos legais. Há uma preocupação da Instituição em oferecer à comunidade universitária alimentação adequada e saudável nesse espaço, dentro dos padrões sanitários e com cardápio segundo o Guia Alimentar; para isso, dispõe de corpo técnico especializado para fiscalizar a empresa contratada.

De fato, a pesquisa de campo constatou a presença dos requisitos do termo de referência quanto à variedade nutricional do cardápio, vestimentas dos trabalhadores, conservação do alimento exposto e não exposto, adequação do mobiliário e utensílios, contudo observou-se deficiência na limpeza e conservação do prédio.

Em relação ao projeto de extensão Feira da Agricultura Familiar, o apoio da Instituição dá visibilidade aos pequenos produtores, atores essenciais na promoção da segurança alimentar e na adoção de práticas alimentares mais saudáveis, ao mesmo tempo em que valoriza os aspectos culturais e regionais das escolhas alimentares da população local. Verificou-se que tanto a comunidade acadêmica quanto a externa ao Campus atribuem um caráter positivo à feira por promover o acesso a produtos orgânicos e de qualidade com preços mais baixos, o que se reflete no número de pessoas que acessam a feira da agricultura familiar da UFPA toda quinta-feira.

Esse tipo de projeto encontra previsão na Lei 11.346/2006 (Lei da Segurança Alimentar) em seu art. 4, I, que afirma que a segurança alimentar e nutricional abrange a ampliação das condições de acesso aos alimentos, especialmente da agricultura familiar e tradicional. A ação da UFPA condiz também com as diretrizes do SISAN (art. 9, I) de promoção da intersetorialidade das políticas, programas e ações governamentais e não-governamentais (Brasil, 2006).

É necessário ressaltar que, embora o Guia Alimentar para a População Brasileira recomende evitar alimentos ultraprocessados, segundo Castro (2015) a promoção da alimentação adequada e saudável, perpassa pela compreensão de que a alimentação é uma prática social dotada de dimensão política que se evidencia com a escolha do que comer ou não comer em função de suas implicações ambientais, sociais e econômicas. Daí a importância de políticas públicas que incentivem e facilitem escolhas

saudáveis, ao mesmo tempo em que protejam a população de escolhas não saudáveis, com medidas de controle da propaganda, da rotulagem de alimentos, regulamentação das cantinas escolares, e taxaço de determinados produtos.

Assim, a IFES tem o desafio de realizar ações que tenham como meta a adequação da alimentação consumida pela comunidade acadêmica, em sintonia com as propostas da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e do Guia Alimentar para a População Brasileira, assumindo a responsabilidade de promover saúde e fomentando também estratégias de educação alimentar e nutricional no espaço universitário.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que os programas e ações de promoção de uma alimentação adequada e saudável na UFPA contribuem parcialmente para a segurança alimentar de discentes e servidores no Campus do Guamá em Belém. Destacam-se positivamente o Programa Restaurante Universitário e o Projeto Feira da Agricultura Familiar como meios de acesso a alimentos adequados e saudáveis pela comunidade acadêmica.

Entretanto, as ações de promoção da saúde nutricional específicas para servidores não atingem os resultados propostos pela Política de Atenção à Saúde e Segurança do Servidor (PASS). É necessário um olhar mais abrangente da Instituição quanto à promoção e incentivo à alimentação adequada e saudável para este público. Verificou-se também que há necessidade de otimização na fiscalização dos pequenos espaços de consumo de alimentos no Campus com atualização da Resolução n.º 1.202 de 2005, segundo as diretrizes da Lei de Segurança Alimentar de 2006 e do Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014.

Por fim, cabe referir que apesar do esforço realizado na pesquisa para responder à pergunta-problema e diante de uma temática tão abrangente, complexa e importante como esta, aqui estudada, não foi possível enfrentar todas as interfaces que a problemática da alimentação no âmbito acadêmico apresenta, ainda mais considerando a diversidade dos sujeitos envolvidos na pesquisa.

REFERÊNCIAS

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.

BRASIL. **A vigilância, o controle e a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis**: DCNT no contexto do Sistema Único de Saúde brasileiro. Brasília: Ministério da Saúde; Organização Pan-Americana da Saúde, 2005. Disponível em: <https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/DCNT.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 6.833, de 29 de abril de 2009.** Institui o Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor Público Federal (SIASS) no âmbito do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6833.htm. Acesso em: 20 abr. 2023.

BRASIL. **Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010.** Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Brasília: Presidência da República, 2010. Disponível em https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acesso em: 18 abr. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 7.272 de 25 de agosto de 2010.** Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). Brasília: Presidência da República, 2010. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 15 mar. 2022.

BRASIL. **Lei 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. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 30 set. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira.** Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 30 mar. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf. Acesso em: 05 abr. 2022.

BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. Segurança, seguridade e direito: as diferentes faces da questão alimentar e nutricional. **Observatório da cidadania.** 2004. Disponível em: https://www.socialwatch.org/sites/default/files/pdf/en/panorbrasileirod2004_bra.pdf. Acesso em: 10 set. 2021.

CASTRO, I. R. Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/MNVN98CTxhVNM5bQBQry4Qf/?lang=pt>. Acesso em: 10 maio 2022.

LEÃO, M. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013.

MUSSIO, B. R. **A alimentação no âmbito da assistência estudantil para o ensino superior**: uma análise das universidades federais brasileiras. 2015. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal da Fronteira Sul, Chapecó, SC, 2015. Disponível em: <https://rd.uffs.edu.br/handle/prefix/721>. Acesso em: 20 abr. 2022.

OLIVEIRA, A. L. **Alunos da UFPA com baixa renda familiar chegam a 80%**. Pará: UFPA; PROAES; SAEST, 2019. Disponível em: <https://www.saest.ufpa.br/portal/index.php/ultimas-noticias/2312-alunos-da-ufpa-com-baixa-renda-familiar-chegam-a-80>. Acesso em: 01 jul. 2025.

PAIVA, J. B. *et al.* A confluência entre o “adequado” e o “saudável”: análise da instituição da noção de alimentação adequada e saudável nas políticas públicas do Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Salvador, v. 35, n. 8, e00250318, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/qKGxfnyg6NFTMXZCtKgNZtK/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 27 de ago. 2025.

REDE PENSSAN. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar. **Insegurança alimentar e COVID-19 no Brasil**. II Inquérito nacional sobre insegurança alimentar no contexto da pandemia da COVID-19 no Brasil. II VIGISAN: relatório final. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert, 2022. *E-book*. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2022.

SAMPAIO, R. C.; LYCARIÃO, D. **Análise de conteúdo categorial**: manual de aplicação. Brasília: Enap, 2021. Coleção Metodologias de Pesquisa.

SOUTO, M. H.; SILVA, S. N. Feira de Agricultura Familiar na Universidade Federal do Pará: um caso bem sucedido de extensão universitária. *In*: SILVA, M. E. D. (org.) **Sustentabilidade**: produção científica e inovação tecnológica. *E-book*. Ponta Grossa: Atena, 2022. v. 2, p. 69-81. Disponível em: https://www.academia.edu/76816089/Sustentabilidade_Produ%C3%A7%C3%A3o_cient%C3%ADfica_e_inova%C3%A7%C3%A3o_tecnol%C3%B3gica_2_Atena_Editora. Acesso em: 01 jul. 2025.

SOUZA, I. M. L.; DINIZ R. E. Controle da qualidade e segurança alimentar durante a pandemia por Covid-19 nos setores públicos do Brasil. **Nutrivisa**, Fortaleza, v. 11, n. 1, jan./dez., 2024. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/12302/10547>. Acesso em: 01 jul. 2025.

UFPA. Universidade Federal do Pará. **Anuário estatístico 2022**: ano-base 2021. Belém: UFPA, 2022b. Disponível em: <https://www.anuario.ufpa.br/>. Acesso em: 22 maio 2023.

UFPA. Universidade Federal do Pará. **Editais N° 05/2020/SAEST/UFPA**. Processo seletivo para discentes para a concessão do Auxílio Alimentação Emergencial/2020. Belém: UFPA, 2020a.

UFPA. Universidade Federal do Pará. **Instrução Normativa N° 08/2022 SAEST/UFPA, de 04 de fevereiro de 2022**. Estabelece os critérios de concessão do Auxílio Taxa Zero a discentes de graduação da Universidade Federal do Pará (UFPA). Belém: UFPA, 2022c. Disponível em: <https://www.sigaest.ufpa.br/sigaest/noticia.php?AtualID=2605>. Acesso em: 08 abr. 2023.

UFPA. Universidade Federal do Pará. **Relatório Anual de Atividades 2018**. Belém: UFPA; SAEST, 2019. Disponível em: <https://www.saest.ufpa.br/documentos/relatorio/rel.2018.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2023.

UFPA. Universidade Federal do Pará. SAEST. **Relatório Anual de Atividades 2019**. Belém: UFPA, 2020b. Disponível em: <https://www.saest.ufpa.br/documentos/relatorio/rel.2019.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2023.

UFPA. Universidade Federal do Pará. SAEST. **Relatório Anual de Atividades exercício 2020**. Belém: UFPA, 2021c. Disponível em: <https://www.saest.ufpa.br/documentos/relatorio/rel.2020.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2023.

UFPA. Universidade Federal do Pará. **Relatório de Gestão 2021**. Belém: UFPA, 2022a. Disponível em: <https://www.proplan.ufpa.br/index.php/relatorio-de-gestao>. Acesso em: 05 abr. 2023.

UFPA. Universidade Federal do Pará. CONSUN. **Resolução n. 828, de 23 de março de 2021**. Aprova a Política Institucional de Assistência Estudantil e de Acessibilidade (PINAE) da Universidade Federal do Pará (UFPA). Belém: UFPA, 2021a.

UFPA. Universidade Federal do Pará. **Resolução no. 1.202, de 25 de abril de 2005.** Aprova o plano para utilização de pequenos espaços da Universidade Federal do Pará, por Particulares, para Exploração Comercial. Belém: UFPA, 2005.

UFPA. Universidade Federal do Pará. **RU** - Restaurante Universitário, quem somos. Belém: UFPA; SAEST, 2021b. Disponível em: <https://saest.ufpa.br/ru/index.php/d>. Acesso em: 10 dez. 2021.

UFPA. Universidade Federal do Pará. Programa de extensão universitária. **Saberes, sabores e vivência:** fortalecimento da feira da Agricultura Familiar. Belém: Instituto Amazônico de Agricultura Familiar (INEAF), 2018.

UFPA. Universidade Federal do Pará. **Termo de Referência do contrato 23073.038528/2014-2015:** Anexo 1. Belém: UFPA, 2015.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos aos professores e servidores da UFPA que de alguma forma contribuíram para a pesquisa e elaboração deste trabalho.

CONTRIBUIÇÃO DAS AUTORAS

Luly Rodrigues da Cunha Fischer - orientadora da pesquisa, participação na análise dos dados e revisão da escrita final.

Tanha Charle Santa Rosa de Sousa - coleta de dados, análise dos dados e escrita do texto.

DECLARAÇÃO DE CONFLITO DE INTERESSE

Os autores declaram que não há conflito de interesse com o artigo "Alimentação adequada e saudável no Campus Belém da Universidade Federal do Pará: estudo de caso das ações e programas institucionais voltados para alunos e servidores"

Revisado por: Hélder Antônio Rebelo Pontes
E-mail: harp@ufpa.br