

**RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO CONTEXTO DA ASSISTÊNCIA
ESTUDANTIL: ANÁLISE DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA (2010-2021)**

***EL RESTAURANTE UNIVERSITARIO EN EL CONTEXTO DE LA ASISTENCIA
ESTUDIANTIL: ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN CIENTÍFICA (2010-2021)***

***UNIVERSITY RESTAURANT IN THE CONTEXT OF STUDENT ASSISTANCE:
ANALYSIS OF SCIENTIFIC PRODUCTION (2010-2021)***



Gabriel Viana de SOUZA¹
e-mail: gabrielviana1983@gmail.com



Helder de Lima FAVA²
e-mail: helderlf@gmail.com



Renato Fabiano CINTRA³
e-mail: renatocintra@hotmail.com

Como referenciar este artigo:

SOUZA, G. V.; FAVA, H. L.; CINTRA, R. F. Restaurante universitário no contexto da assistência estudantil: Análise da produção científica (2010-2021). **Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação**, Araraquara, v. 18, n. 00, e023153, 2023. e-ISSN: 1982-5587. DOI: <https://doi.org/10.21723/riaee.v18i00.17484>



| Submetido em: 09/11/2022
| Revisões requeridas em: 16/06/2023
| Aprovado em: 18/07/2023
| Publicado em: 26/12/2023

Editor: Prof. Dr. José Luís Bizelli

Editor Adjunto Executivo: Prof. Dr. José Anderson Santos Cruz

¹ Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), Dourados – MS – Brasil. Mestrado em Administração Pública (UFGD).

² Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Dourados – MS – Brasil. Mestrado em Administração Pública (UFGD).

³ Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), Dourados – MS – Brasil. Professor Permanente no Mestrado Profissional de Administração Pública (UFGD). Doutorado em Administração (UNINOVE).

RESUMO: Objetiva no estudo analisar a produção científica sobre restaurantes universitários no contexto da assistência estudantil pós-PNAES (2010-2021). Utiliza-se abordagem qualitativa e exploratória, orientado a revisão de literatura. Pesquisou nas principais bases de referências e retornaram 144 estudos com a palavra-chave “Restaurante Universitário” - inglês e português. A amostra final contou com 33 estudos e foram lidos integralmente. Observou que a maioria dos trabalhos se debruçaram sobre a avaliação nutricional (13) e otimização da produção-redução do desperdício (6). A discussão é complementada por estudos das variáveis que impactam no RU e foi possível demonstrar quais variáveis carecem de estudos futuros. Os estudos se agrupam em uma única variável, sem o devido enfoque sistêmico em nível macro. Por fim, instituiu 8 categorias de enfoque: utilização de recursos públicos; agricultura familiar; capacidade de atendimento; otimização da produção - redução de desperdício; sustentabilidade ambiental; satisfação dos usuários; e avaliação nutricional.

PALAVRAS-CHAVE: Assistência Estudantil. Restaurante universitário. Revisão da Literatura.

RESUMEN: *El objetivo de este estudio es analizar la producción científica sobre restaurantes universitarios en el contexto de la asistencia estudiantil post-PNAES (2010-2021). Se utiliza un enfoque cualitativo y exploratorio, guiado por una revisión bibliográfica. Se realizaron búsquedas en las principales bases de datos de referencia y se devolvieron 144 estudios con la palabra clave "Restaurante Universitario" - inglés y portugués. La muestra final estuvo constituida por 33 estudios y fueron leídos en su totalidad. Observó que la mayoría de los estudios se centraron en la evaluación nutricional (13) y en la optimización de la producción-reducción de residuos (6). La discusión se complementa con estudios de las variables que impactan en el Reino Unido y fue posible demostrar qué variables necesitan estudios futuros. Los estudios se agrupan en una sola variable, sin un enfoque sistémico adecuado a nivel macro. Finalmente, instituyó 8 categorías de enfoque: uso de recursos públicos; agricultura familiar; capacidad de servicio; optimización de la producción - reducción de residuos; sostenibilidad ambiental; satisfacción del usuario; y evaluación nutricional.*

PALABRAS CLAVE: *Asistencia al Estudiantil. Restaurante universitario. Revisión de Literatura.*

ABSTRACT: *The objective of this study is to analyze the scientific production on university restaurants in the context of post-PNAES student assistance (2010-2021). A qualitative and exploratory approach is used, guided by a literature review. Searched in the main reference bases and returned 144 studies with the keyword “University Restaurant” - English and Portuguese. The final sample had 33 studies and they were read in full. He noted that most studies focused on nutritional assessment (13) and optimization of production-waste reduction (6). The discussion is complemented by studies of the variables that impact the UK and it was possible to demonstrate which variables need further studies. Studies are grouped into a single variable, without due systemic focus at the macro level. Finally, it instituted 8 focus categories: use of public resources; family farming; service capacity; production optimization - waste reduction; environmental sustainability; user satisfaction; and nutritional assessment.*

KEYWORDS: *Student Assistance. University Restaurant. Literature Review.*

Introdução

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

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

Através de uma análise da produção científica sobre a política pública de assistência estudantil (AE) mediante as unidades de alimentação e nutrição, com a realização da busca por trabalhos científicos dentro da temática dos RUs, foi possível constatar a carência de trabalhos de revisão antes ou depois da implementação do PNAES. Considerando a importância da técnica de revisão sistemática, Zoltowski *et al.* (2014) ponderam que sistematizar a literatura permite maximizar o potencial de busca através de organização de resultados. Partindo dessa lacuna, o estudo objetiva sistematizar a produção científica sobre os RUs de 2010-2021, no intuito de avaliar a bibliografia produzida no contexto da AE pós-Decreto n. 7.234/2010, que regulamentou o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Espera-se, com o estudo, identificar os enfoques dos estudos sobre o RU no contexto da AE, bem como as lacunas que poderá ser preenchida em futuras pesquisas.

Para tanto, foi realizada uma pesquisa bibliográfica, nos moldes da revisão sistemática da literatura, no intuito de reunir os trabalhos que enfocaram o RU no contexto da AE. Além disso, critérios de inclusão e exclusão foram estabelecidos e após análise do título, do resumo e da introdução dos 144 trabalhos encontrados, foi obtida amostra final de 33 estudos

relacionados aos RUs. Por fim, os resultados foram sintetizados com base no enfoque das temáticas, bem como procurou evidenciar as lacunas existentes na literatura. O estudo foi estruturado em seis partes, a partir desta introdução, seguida do referencial teórico, procedimentos metodológicos, resultados, considerações finais e referências.

Política Pública de Assistência Estudantil no Brasil: um Breve Relato

Durante anos, o acesso ao ensino superior brasileiro era um privilégio quase exclusivo das elites econômicas (ARIOVALDO, 2016). A percepção do acesso reduzido de alunos do ensino médio público e de certos grupos étnicos à universidade pública levou à criação de políticas que visam à igualdade do acesso ao ensino superior (GRINER; SAMPAIO; SAMPAIO, 2015). A relevância da AE toma maiores proporções pelo fato do Brasil ser um país com acentuado índice de desigualdade social e grande parte dos estudantes já ingressam na universidade em desvantagem em relação aos demais (CECHET, 2013). A AE, no contexto da inclusão social, é configurada como uma estratégia cujo objetivo é reduzir os efeitos provocados pelas desigualdades sociais que comprometem o desempenho de estudantes provenientes dos segmentos sociais mais pobres (ABREU, 2014).

No Brasil, o relato inicial é da criação da casa do Estudante no Rio de Janeiro em 1930, onde iniciam-se atividades com programas de moradia universitária e alimentação (ARAÚJO; BEZERRA, 2007; BACK, 2018; KOWALSKI, 2012). Muitas outras ações foram realizadas depois de 1930 que estão alinhadas a AE praticada nos dias de hoje, tais como: criação da União Nacional dos Estudantes (UNE) em 1937; a tentativa de regulamentação da AE em 1943; a garantia da AE como caráter obrigatório em 1946; criação do Departamento de Assistência ao Estudante (DAE) em 1970 e a extinção em 1980; a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional fortaleceu ações de AE; a Constituição Federal de 1988 deu novo vigor à educação e a AE; a gestão da ANDIFES e do FONAPRACE com propostas efetivas para a AE (BACK, 2018; IMPERATORI, 2017; KOWALSKI, 2012; LIMA; MELO, 2016; POGGERE, 2017; SOUZA; CINTRA, 2020). Entretanto, com a Portaria Normativa n. 39, de 12 de dezembro de 2007, o Programa Nacional de Assistência Estudantil foi instituído, sendo um marco histórico no âmbito da AE, articulando-se com atividades de ensino, pesquisa e extensão, cujo foco é a permanência dos estudantes (IMPERATORI, 2017) e revela-se como uma maneira de garantir tal permanência no ensino superior (ASSIS *et al.*, 2013).

O PNAES, regulamentado em 2010 pelo governo do Brasil, apresenta quatro objetivos: democratizar as condições de permanência na educação superior federal; minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior; reduzir as taxas de retenção e evasão; e contribuir para a promoção da inclusão social pela educação (BRASIL, 2010). Embora simples, alcançar esses objetivos têm sido uma tarefa complexa, pois novas realidades e demandas surgem continuamente à administração pública e as políticas públicas (FAVA; CINTRA, 2022; FERNANDES; ALMEIDA, 2019). Nota-se na literatura a existência de diversas possibilidades de implantação, gestão e avaliação do PNAES e, portanto, agrupar a literatura em estudos similares parece oportuno e promissor para novos *insights*.

Como ação mais recente, o Decreto do PNAES de 2010 prevê que as ações de AE devam ser desenvolvidas nas áreas de: moradia estudantil, alimentação, transporte, atenção à saúde, inclusão digital, cultura, esporte, creche, apoio pedagógico e acesso, participação e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades e superdotação (BRASIL, 2010). Importante ressaltar, que dentre o rol de ações contidas no decreto, existe desequilíbrio no atendimento de todas nas universidades (FAVA; CINTRA, 2022), embora exista uma tentativa de integrar as ações (ASSIS *et al.*, 2013). Vê-se que o PNAES é aberto e a universidade realiza as ações que julguem pertinentes (SANTANA *et al.*, 2015). Não obstante, a pandemia ocasionou mudanças nestas execuções, principalmente nas ações que envolvem a inclusão digital e apoio pedagógico (CINTRA *et al.*, 2022).

Por fim, a AE no Brasil pode ser dividida em duas fases: escassez de recursos e poucas ações destinadas ao auxílio do estudante; e políticas públicas voltadas ao apoio do estudante e maiores investimentos (COSTA, 2010). A partir da literatura, Bordim *et al.* (2019) destacam, de forma embrionária, quatro ondas na discussão contemporânea da AE no contexto brasileiro: lei de cotas e discussão do acesso; redemocratização do ensino superior; resultados da assistência estudantil; e formação profissional e orientada ao mercado de trabalho.

Os Restaurantes Universitários no Contexto da Assistência Estudantil

Em um país desigual como o Brasil, o acesso ao ensino de qualidade está inserido em contexto amplo e complexo, em que a educação pesa como instrumento de desenvolvimento e possibilidades exponenciais de oportunidades. Neste contexto, entende-se as ações afirmativas como um conjunto de políticas públicas com objetivo de inclusão de classes excluídas ou determinados grupos de pessoas que por diversos motivos não possuem acesso aos programas

educacionais. Baez (2017) define ações afirmativas como mecanismos à promoção da igualdade entre os indivíduos de uma sociedade à inclusão social, econômica e profissional.

Dentre as ações afirmativas ao acesso, à permanência e à conclusão da educação superior, a AE possui papel significativo. O PNAES, através do Decreto n. 7.234/2010, que atualmente é utilizado para democratizar a condição de permanência do estudante na universidade pública. A atual política de AE tem como prioridade a permanência do estudante na universidade até a conclusão dos estudos (CHAVES; SILVEIRA, 2018).

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

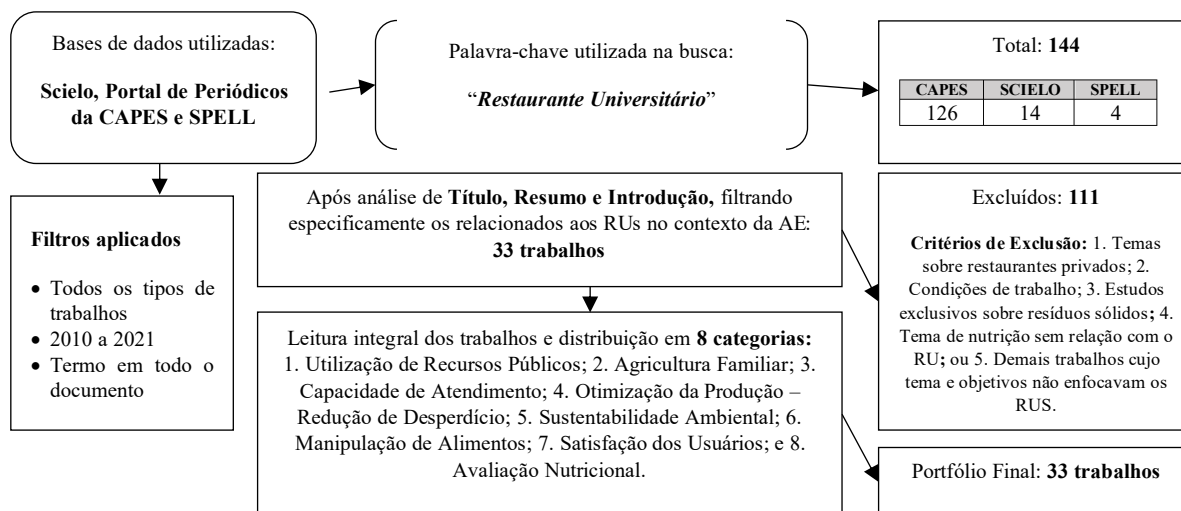
Braga, Pereira e Andrade Jr. (2015) indicam a contribuição da universidade para a sociedade e os investimentos no estudante, que encontra no RU um apoio para os problemas do cotidiano, identificando ainda que as atividades das unidades de alimentação nas universidades são responsáveis pelo cardápio,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

Procedimentos Metodológicos

O estudo possui abordagem qualitativa e exploratória, orientando a revisão de literatura. A pesquisa foi realizada nas principais bases de referências: Scielo, Portal de Periódicos da Capes e Biblioteca Eletrônica da Spell. A busca foi efetivada pela palavra-chave “Restaurante Universitário”, em inglês e português, para o período de 2010 até 2021. Foram encontrados 144 estudos (26 na Capes, 14 na Scielo e 4 na Spell). Após análise do título, resumo e introdução foram aplicados os critérios de exclusão, descartando temas sobre restaurantes privados,

condições de trabalho, estudos exclusivos sobre resíduos sólidos, associados ao tema de nutrição sem relação com o RU e demais trabalhos cujo tema e objetivos não enfocavam os RUs. A amostra final foi de 33 estudos sobre RUs na AE (Figura 1).

Figura 1 – Etapas para construção da amostra final do estudo



Fonte: Elaborado pelos autores.

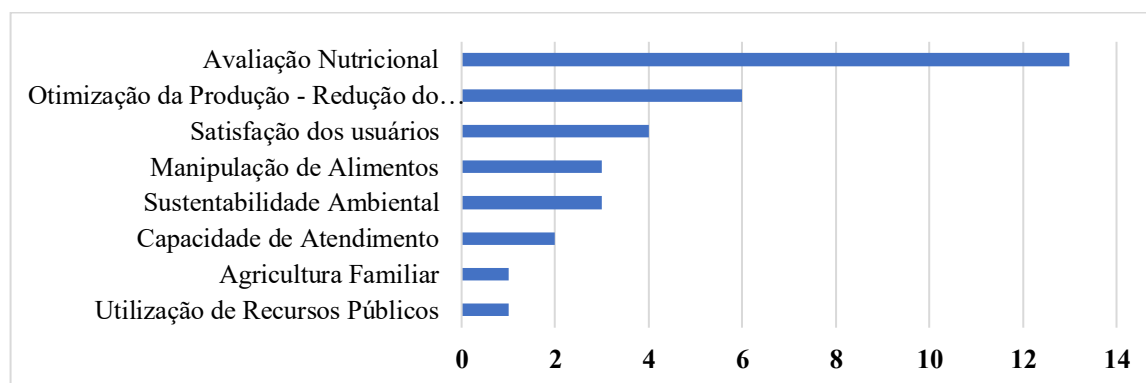
Na sequência, realizou-se a leitura dos 33 trabalhos. Após a identificação do tema de cada trabalho, foram levantados os resultados obtidos e sistematizados para compor em categorias (Figura 2) e análise da discussão de RUs no contexto da AE. Em posse destas informações, realizou-se enquadramento dentro da temática (Quadro 1). Para complementar a análise, organizou-se uma nuvem de palavras-chave dos estudos para ter uma visão holística (Figura 3).

Apresentação e Discussão dos Resultados

Análise Descritiva das Temáticas e a Evolução da Produção Científica

No intuito de elucidar o enfoque dos estudos que abordaram os RUs, foi necessário agrupá-los em oito categorias (Figura 2): utilização de recursos público; agricultura familiar; capacidade de atendimento; sustentabilidade ambiental; manipulação de alimentos; satisfação dos usuários; otimização da produção-redução do desperdício; e avaliação nutricional.

Figura 2 – Categorias de análise dos trabalhos selecionados



Fonte: Elaborado pelos autores.

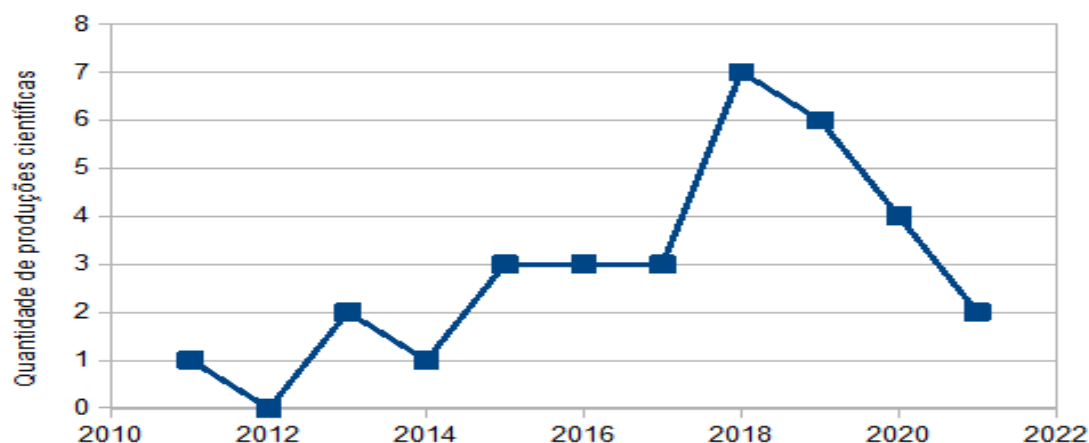
Nota-se que a maioria dos trabalhos estão ligados às pesquisas com enfoque na qualidade nutricional dos RUs, seguido por satisfação dos usuários e redução de desperdício. Outra observação é que não foram encontrados nesta pesquisa trabalhos sobre a infraestrutura e sobre os valores das refeições, embora listadas como variáveis que determinam as avaliações sobre os RUs (SOUZA, 2022). Percebe-se que temáticas que abordam a gestão, indicadores, eficiência e visão crítica dos RUs no papel da AE estudantil estão negligenciadas nos estudos, como é possível verificar na nuvem das palavras-chave dos estudos analisados (Figura 3).

Figura 3 – Nuvem das palavras-chave dos 33 estudos selecionados



Fonte: Elaborado pelos autores.

As publicações científicas coletadas e selecionadas permitem a construção de um enfoque sistêmico sobre o funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição dentro das IFES, e subsidiam a análise das estratégias que otimizam o progresso dos RUs. Nota-se ainda que os estudos sobre os RUs vêm ganhando notoriedade e tiveram um auge em 2018, com uma queda significativa nas publicações nos últimos três anos – 2019 a 2021 (Figura 4).

Figura 4 – Análise das publicações-produções no tempo

Fonte: Elaborado pelos autores.

Torna-se importante, em pesquisas futuras, entender os aspectos que possam estar atrelados a essa queda, haja vista que alguns indícios podem ser adiantados, mas necessitariam de aprofundamentos e correlações, tais como o modelo político/gestão, o (des)incentivo e (des)financiamento das IFES que vem sendo aplicados pelos dois últimos presidentes do Brasil (Michel Temer e Jair Bolsonaro) – períodos que compreendem a queda da produção. Tal situação já fora indicada na literatura mais recente, pois observou-se uma queda com o congelamento dos recursos (SANTOS; ABRANTES; ZONTA, 2021) a partir de 2018 e chegou ao patamar de gasto em 2022 do valor de 2013. Ressalta-se que a partir do governo Bolsonaro, a educação de forma geral sofreu muitos cortes orçamentários (SANTOS; ABRANTES; ZONTA, 2021; MORAES; ALMEIDA; ALMEIDA, 2022) e a diminuição do gasto público provoca asfixia no orçamento das universidades (SANTOS; LIRA, 2022). Nesse contexto, tornou-se "bastante visível a crise de financiamento à educação superior com a universidade pública inserida no meio das disputas políticas e ideológicas sobre a destinação de recursos no âmbito do orçamento público" (MARTINS; ARAÚJO JR.; RODRIGUES, 2019, p. 3). Portanto, no sentido de entender por onde as pesquisas caminharam e quais foram os enfoques, estruturou-se a discussão do RU como uma ação da política de AE, que será explanado no próximo item.

O Restaurante Universitário como Ação da Política de Assistência Estudantil

O RU destaca-se como ferramenta de apoio ao estudante na ação de alimentação. Dentre as ações desenvolvidas na AE, as mais significativas e de maior abrangência das demandas dos universitários e ofertadas em quase todas as IFES são os programas de moradia, alimentação,

transporte, saúde e apoio na participação de eventos (FAVA; CINTRA, 2022). Inseridos neste contexto, os RUs têm como objetivo a produção e a oferta de refeições de qualidade a um custo reduzido, ou até sem custo, para atender a comunidade acadêmica (CARDOSO *et al.*, 2018).

Ao considerar que os universitários se deslocam do seu convívio familiar à realização de seus estudos, e enfrentam uma cadeia de mudanças em suas vivências e experiências novas ao ingressar em um curso superior, a existência dos RUs pode minimizar os impactos sociais atrelados a esta nova realidade e contribuir de maneira abrangente na manutenção da saúde dos estudantes (BENVINDO; PINTO; BANDONI, 2017). Embora seja plural os estudos e modelos às tentativas de se estabelecer um quadro de motivos à evasão do estudante no nível superior e os diferentes contextos à ocorrência deste fenômeno, estes estudos reforçam o programa de RU como um espaço promotor de educação e apoio no combate à evasão (CARMO, 2018).

A dificuldade de equalizar a tríade demanda, custo e capacidade produtiva, no contexto de restrição orçamentária, é um fator limitante na produção de refeições nas universidades. O valor da refeição é uma variável que impacta diretamente nos usuários das unidades de alimentação, sobretudo aos indivíduos sujeitos a uma maior vulnerabilidade socioeconômica e que encontram no RU um amparo à viabilidade de sua permanência nos estudos (SANTOS *et al.*, 2017). Para a construção de enfoque sistêmico, os estudos foram agrupados dentro de sua área temática e procurou estabelecer conexões e uma direção na compreensão do RU no contexto da AE (Quadro 1).

Quadro 1 – Temáticas abordadas e suas respectivas autorias

| Temáticas | Autorias |
|---|--|
| Agricultura familiar | Martinelli <i>et al.</i> (2015) |
| Avaliação nutricional | Barbosa <i>et al.</i> (2020), Perez <i>et al.</i> (2019), Barbosa (2016), Benvindo, Pinto e Bandoni (2017), Nascimento, Gavron e Bowles (2017), Monteiro <i>et al.</i> (2013), Soares, Monteiro e Silva (2016), Mendes <i>et al.</i> (2018), Sousa <i>et al.</i> (2018), Mesquita (2014), Cavaler <i>et al.</i> (2018), Morte, Lira e Fonseca (2021) e Santos <i>et al.</i> (2020) |
| Capacidade de atendimento | Cardoso <i>et al.</i> (2018) e Santos <i>et al.</i> (2017) |
| Manipulação de alimentos | Santos <i>et al.</i> (2015), Vieira e Rezende (2019) e Borges <i>et al.</i> (2020) |
| Otimização da produção - Redução de desperdício | Scheidegger <i>et al.</i> (2015), Bessan, Santos e Zebediff (2016), Soares <i>et al.</i> (2018), Borges <i>et al.</i> (2019), Massarollo, Fagundes e Prieto (2019) e Deliberador, César e Batalha (2021) |
| Satisfação dos usuários | Harter <i>et al.</i> (2013), Cavalcante, Silva e Baratto (2018), Amorim <i>et al.</i> (2019) e Barbosa <i>et al.</i> (2019) |
| Sustentabilidade ambiental | Figueira <i>et al.</i> (2017), Araújo <i>et al.</i> (2018) e Gomes <i>et al.</i> (2020) |
| Utilização de recursos públicos | Souza e Silva (2011) |

Fonte: Elaborado pelos autores.

Nota-se que os estudos se agrupam em única variável, sem o devido enfoque sistêmico. Logo, buscará sintetizar os estudos de cada temática. Na temática de **agricultura familiar**

analisaram o potencial de compra de alimentos em um RU com a gestão própria da instituição e apontaram a importância do RU na promoção de sistemas agroalimentares sustentáveis e locais, com a possibilidade de aquisição dos produtos oriundos da agricultura familiar (MARTINELLI *et al.*, 2015).

Na temática **avaliação nutricional** os estudos discutem a qualidade nutricional das refeições ofertadas, apontando ser uma variável que impacta de maneira pontual o desempenho do RU. Assim, Barbosa *et al.* (2020) fizeram avaliação do ambiente alimentar de uma IFES, apontando que opções de alimentos frescos e “mais naturais” (minimamente processados) estavam disponíveis apenas em RUs, em comparação com outros locais de alimentação da IFES. Demonstrando a eficácia dos RUs, Perez *et al.* (2019) avaliaram a dieta de 1.131 alunos antes e após a implantação de um RU em uma IFES e observaram melhora na qualidade da dieta dos alunos somente após a implementação do RU, com aumento na proporção de alunos que consomem vegetais, e redução no consumo de batata frita, salgados fritos, hambúrguer, carnes processadas, biscoitos, salgadinhos de pacote, confeitos e bebidas açucaradas. Barbosa (2016) apresenta comparação da qualidade das refeições em um RU antes e depois da reestruturação do PNAES, o que resultou na melhoria da qualidade nutricional e da satisfação das refeições servidas. Benvindo, Pinto e Bandoni (2017) avaliaram a qualidade nutricional dos cardápios planejados nos RUs das IFES, norteada pela segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014, avaliando a presença de alimentos regionais e a oferta de pratos vegetarianos. Nascimento, Gavron e Bowles (2017) analisaram as variações quantitativas de sódio e potássio das refeições de um RU, e indicam que a quantidade de sódio no almoço e no jantar ultrapassam a recomendação diária da Organização Mundial da Saúde (OMS), apontando assim a necessidade de ações para redução de sal no preparo das refeições do RU. Neste sentido, Monteiro *et al.* (2013) analisaram a quantidade de óleo de soja utilizado na produção das refeições do RU de Belo Horizonte/MG, em comparação aos níveis estabelecidos pela OMS e indicaram utilização excessiva do óleo. Ainda sobre a utilização do óleo de soja, Soares, Monteiro e Silva (2016) realizaram avaliação da quantidade utilizada na preparação do arroz e do feijão de um RU, com base na OMS, e indicaram a utilização do produto em quantidade acima das recomendações. Complementares a estes, Mendes *et al.* (2018) versaram sobre a saúde e os hábitos alimentares dos funcionários do RU da UFT, e revelaram que os hábitos alimentares destes indivíduos não são saudáveis, apresentando elevado consumo de gorduras, baixo consumo de fibras, sedentarismo e sobrepeso oriundo da má alimentação. No entanto, o estudo não relaciona a alimentação destes indivíduos ao cardápio do RU. Sousa *et al.* (2018)

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

Na temática **capacidade de atendimento**, Cardoso *et al.* (2018) analisaram o RU da UFPB quanto à capacidade de atendimento na unidade. Ainda que o RU seja terceirizado e a prestação de serviços seja para um público específico, carece de aumento da oferta de refeições, bem como uma unidade nova. Por fim, Santos *et al.* (2017) abordaram a previsão de demanda na UNESP, cuja oferta de refeições é insuficiente para atender os usuários e propõem a inclusão de informações contextuais sobre o usuário no modelo de previsão de demanda.

Na temática **manipulação de alimentos**, Santos *et al.* (2015) trazem questionamento a respeito da qualidade do RU da UFCG, indicando riscos de contaminação na manipulação e preparação dos alimentos no restaurante. Demonstraram precariedade na higiene e na gestão da unidade. O estudo verifica que após a implementação de treinamento à equipe, houve melhora quanto aos procedimentos de manipulação, preparo e higienização dos alimentos. Vieira e Rezende (2019) exploraram um projeto de extensão com objetivo de realizar um treinamento de manipulação de alimentos no RU direcionado a higiene e segurança alimentar. Considerou

que, apesar do êxito, a prática constante de treinamentos se faz necessária à melhoria das ações de capacitação. Borges *et al.* (2020) avaliaram um programa de treinamento desenvolvido com os colaboradores do RU por meio do levantamento da situação de fabricação, análise do nível de conhecimento, verificação de mudança na atividade laboral e boas práticas de manipulação dos alimentos após o treinamento. Apontam que, mesmo após o treinamento, os níveis não aumentaram de forma satisfatória; entretanto, influenciou na adequação de comportamentos e práticas, sugerindo outras medidas necessárias para verificar o que necessita ser melhorado.

Na temática **otimização da produção e/ou redução do desperdício**, Scheidegger *et al.* (2015) apontaram pontos à otimização da produção, como a análise da demanda nos RUs, a implementação de modelos de previsão de demanda, as implicações da falta de um determinado produto, modelos de sistemas de informação e a importância do controle de estoque. Bessan, Santos e Zebediff (2016) trazem a proposta de determinar a quantidade aproximada a ser produzida de cada alimento oferecido diariamente em um RU com modelos matemáticos, baseado no número de usuários. Soares *et al.* (2018) estudaram o desperdício do RU de uma universidade pública do estado do Piauí, por meio de um cálculo dos alimentos consumidos e das sobras, projetando quantas refeições poderiam ser servidas a mais caso não houvesse desperdício. Apontam um índice elevado de desperdício (+ ou - 119kg/dia), e indicam necessidade de melhoria na gestão. Borges *et al.* (2019) verificam como uma ação de capacitação dos colaboradores do RU tem impacto no desperdício em comparação ao período anterior a capacitação. Apontam melhora significativa na diminuição da quantidade de alimentos desperdiçados em mais de 50%. Massarollo, Fagundes e Prieto (2019) avaliaram o desperdício em um RU de Francisco Beltrão/PR e sua relação com o planejamento do cardápio ou preferências dos comensais. Apontam que o desperdício em 15 dias foi de + ou - 30g per capita. Embora o desperdício não seja elevado, indica a importância de diminuir estes índices. Deliberador, César e Batalha (2021) trazem uma pesquisa bibliográfica sobre o desperdício, em busca de se conhecer as causas que contribuem para perda de alimentos em RUs e intervenções que podem ser usadas para evitá-la. A pesquisa indica 13 causas: tamanho da porção, qualidade, preço, emoção, palatabilidade, preparação, composição do cardápio, tempo, saciedade, armazenamento, serviço, compras em excesso, e segurança; e 14 possíveis intervenções: campanhas, remoção de bandejas, gerenciamento de resíduos, tamanho da porção, qualidade, mudança de cardápio, planejamento, previsão, doações, informações nutricionais, coerção, mudança de pratos, preparação e armazenamento.

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

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

Por fim, na temática **utilização de recursos públicos**, Souza e Silva (2011) analisaram a utilização dos recursos no RU, nos valores das refeições unitárias, na evolução da unidade e na satisfação dos usuários com a qualidade dos serviços oferecidos. Portanto, apontam um *déficit* da unidade, evidenciando a dependência econômica dos recursos da AE.

Considerações Finais

O estudo analisou a produção científica sobre os RUs no contexto da AE de 2010-2021 e, portanto, contribui em apresentar um panorama da realidade, através do agrupamento em 8 categorias, bem como a apresentação de lacunas às futuras pesquisas. Metodologicamente, optou-se por uma pesquisa qualitativa, exploratória e revisão de literatura. A amostra final para análise, em profundidade, foram 33 estudos relacionados aos RUs no contexto da AE.

Nota-se a importância do RU no contexto estudantil, uma vez que a alimentação dos usuários na universidade impacta positivamente nos hábitos alimentares e consequentemente na melhora do desempenho e sucesso do aluno. A qualidade nutricional, bem como a quantidade de sódio, potássio e óleo de soja, utilizados no preparo das refeições servidas à comunidade acadêmica e a qualidade dos alimentos adquiridos merecem uma atenção maior por parte da gestão da instituição, haja vistas os reflexos na satisfação do usuário.

Foi nítido que os estudos se agrupam em uma única variável, sem o devido enfoque sistêmico em um nível macro. Ademais, em alguns casos, o processo de compra dos alimentos *in natura* é uma questão a ser estudada, sendo relevante uma vez que os estudos apontam a importância do RU na promoção de sistemas agroalimentares sustentáveis e locais, com a possibilidade de aquisição dos produtos oriundos da agricultura familiar, o que fomentaria o comércio local. Evidencia-se também a escassa literatura na área AE e a relevância do tema dentro dos programas de AE e, para tanto, propõem novos estudos nos RUs relacionando o reflexo destes com a melhora das ações de AE e no desempenho do aluno. Como limitação tem-se as bases de referências utilizadas e o recorte temporal, o qual ficou restrito ao investigar pós-decreto PNAES, o que pode ser uma oportunidade para pesquisas futuras.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. Avaliação da implementação da política de assistência ao estudante no contexto do plano de expansão da educação profissional e tecnológica no Maranhão. **Revista de Políticas Públicas**, v. 17, n. 1, p. 59-68, 2014. Disponível em: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/rppublica/article/view/1517>. Acesso em: 02 fev. 2023.
- AMORIM, W. *et al.* Antecedentes da satisfação dos usuários dos restaurantes universitários do campus pampulha UFMG. **Revista Reuna**, v. 24, n. 2, p. 1-24, 2019. Disponível em: <https://revistas.una.br/reuna/article/view/1042>. Acesso em: 02 fev. 2023.
- ARAÚJO, F.; BEZERRA, J. Tendências da política de assistência ao estudante no contexto da reforma universitária brasileira. *In: JORNADA INTERNACIONAL DE POLÍTICAS PÚBLICAS*, 3., 2007, São Luís. **Anais [...]**. São Luís, MA: UFMA, 2007.
- ARAÚJO, C. *et al.* Avaliação quantitativa dos copos descartáveis e restos alimentares gerados pelos usuários de um restaurante universitário no estado do rio de janeiro. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 13, n. 4, p. 767-782, 2018. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/31306>. Acesso em: 02 fev. 2023.
- ARIOVALDO, T. Política de moradia estudantil: Experiências de moradoras nos alojamentos da Universidade Federal de Viçosa. *In: COLÓQUIO INTERNACIONAL DE GESTIÓN UNIVERSITARIA*, 16., 2016, Arequipa. **Anais [...]**. Arequipa, Perú: CIGU, 2016.
- ASSIS, A. *et al.* As políticas de assistência estudantil: Experiências comparadas em universidades públicas brasileiras. **Revista Gestão Universitária na América Latina (GUAL)**, v. 6, n. 4, p. 125-146, 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/gual/article/view/1983-4535.2013v6n4p125>. Acesso em: 02 fev. 2023.
- BACK, L. Assistência estudantil: da formalização aos desafios na consolidação do direito. **Revista Educação Online**, v. 30, p. 32-52, 2018. Disponível em: <http://educacaoonline.edu.puc-rio.br/index.php/eduonline/article/view/510>. Acesso em: 02 fev. 2023.
- BAEZ, N. A construção histórica das ações afirmativas para afrodescendentes no Brasil. **Revista Brasileira de Direito**, v. 13, n. 3, p. 514-538, 2017. Disponível em: <https://seer.atitus.edu.br/index.php/revistadedireito/article/view/2219/1486>. Acesso em: 02 fev. 2023.
- BARBOSA, M. *et al.* Descritores da qualidade do serviço de Restaurantes Universitários com foco na percepção dos clientes. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 14, n. 5, p. 1121, 2019. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/33193>. Acesso em: 02 fev. 2023.
- BARBOSA, R. Comparação da qualidade nutricional das refeições antes e depois do Plano Nacional de Assistência Estudantil no RJ, Brasil. **Revista Nutrição Clínica e Hospitalar**, v.

36, n. 2, p. 74-82, 2016. Disponível em: <https://revista.nutricion.org/PDF/barbosaroseane.pdf>. Acesso em: 02 fev. 2023.

BARBOSA, R. *et al.* Food environment of a Brazilian public university: challenges to promote healthy eating. **Revista Chilena de Nutrición**, v. 47, n. 3, p. 443-448, 2020. Disponível em: https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182020000300443&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 02 fev. 2023.

BENVINDO, J.; PINTO, A.; BANDONI, D. Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 12, n. 2, p. 447-464, 2017. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/25890>. Acesso em: 02 fev. 2023.

BESSAN, G.; SANTOS, P.; ZEBEDIFF, N. Otimização da produção dos alimentos de um restaurante universitário. **Revista Eletrônica Paulista de Matemática**, v. 6, p. 15-27, 2016. Disponível em: <https://www.fc.unesp.br/Home/Departamentos/Matematica/revistacqd2228/v06ica02-otimizacao-da-prod-de-alimentos.pdf>. Acesso em: 02 fev. 2023.

BORDIM, C. *et al.* Desempenho acadêmico e moradia estudantil: Variáveis que afetam(?) os estudantes da UFGD. *In: COLÓQUIO INTERNACIONAL DE GESTÃO UNIVERSITÁRIA (CIGU)*, 19., 2019, Florianópolis. **Anais [...]**. Florianópolis, SC: UFSC, 2019.

BORGES, M. *et al.* Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. **Engenharia Sanitária e Ambiental**, v. 24, n. 4, p. 843-848, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/esa/a/sYcfbXPXyvwRHY8XK3RzZDS/>. Acesso em: 02 fev. 2023.

BORGES, P. *et al.* Avaliação de treinamento com manipuladores de alimentos após ocorrência de surto de toxinfecção alimentar em Restaurante Universitário. **Revista Univap**, v. 26, n. 52, p. 80-92, 2020. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/2298>. Acesso em: 02 fev. 2023.

BRAGA, A.; PEREIRA, T.; ANDRADE JR., P. Avaliação de Restaurante Universitário por meio de Indicadores de Qualidade. **Desenvolvimento em Questão**, v. 13, n. 30, p. 306-326, 2015. Disponível em: <https://www.revistas.unijui.edu.br/index.php/desenvolvimentoemquestao/article/view/3240>. Acesso em: 02 fev. 2023.

BRASIL. **Decreto n. 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES. Brasília, DF: Presidência da República, 2010. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acesso em: 28 jul. 2020.

CARDOSO, C. *et al.* Restaurante universitário da UFPE: uma abordagem sistêmica. **Revista Gestão Universitária na América Latina**, v. 11, n. 3, p. 211-234, 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/gual/article/view/1983-4535.2018v11n3p211>. Acesso em: 02 fev. 2023.

CARMO, A. **Evasão universitária: repercussões na trajetória e no projeto de vida dos jovens**. 2018. 121 f. Dissertação (Mestrado em Economia Doméstica) – Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais, 2018.

CAVALCANTE, J.; SILVA, K.; BARATTO, I. Pesquisa de satisfação em um restaurante universitário no Sudoeste do Paraná-PR. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 11, n. 68, p. 661-666, 2018. Disponível em: <http://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/624>. Acesso em: 02 fev. 2023.

CAVALER, S. *et al.* Informações para planejamento e elaboração de cardápios, contidas em editais de licitação de restaurantes universitários em universidades federais do Sul do Brasil. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 13, n. 3, p. 713-729, 2018. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/32140>. Acesso em: 02 fev. 2023.

CECHET, A. **O ingresso na universidade pública: Análise dos sentidos atribuídos por um grupo de estudantes atendidos pela assistência estudantil**. 2013. Dissertação (Mestrado em Psicologia) – Universidade Federal do Paraná, 2013.

CHAVES, J.; SILVEIRA, F. Ensino superior e política de assistência estudantil: repensando a formação universitária. **Revista Educação e Cultura Contemporânea**, v. 15, n. 40, 2018. Disponível em: http://educa.fcc.org.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2238-12792018000300224. Acesso em: 12 jan. 2022.

CINTRA, R. *et al.* Reflection of the covid-19 pandemic on student assistance actions: an analysis of higher education federal institutions. **Revista Gestão Universitária na América Latina**, v. 15, n. 3, p. 1-20, 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/gual/article/download/83898/52104>. Acesso em: 02 fev. 2023.

COSTA, S. **A equidade na educação superior: Uma análise das políticas de assistência estudantil**. 2010. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2010.

DELIBERADOR, L.; CÉSAR, A.; BATALHA, M. How to fight food waste in university restaurants? **Gestão & Produção**, v. 28, n. 2, p. 1-26, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/gp/a/zbLbQqVqKbYvrVMhygf7fxM/?format=pdf&lang=en>. Acesso em: 17 dez. 2022.

FAVA, H.; CINTRA, R. Indicadores na assistência estudantil: análise nas universidades federais brasileiras. **Revista Ciências Administrativas**, v. 28, e12649, p. 1-14, 2022. Disponível em: <https://ojs.unifor.br/rca/article/view/12649>. Acesso em: 02 dez. 2022.

FERNANDES, I.; ALMEIDA, L. Teorias e modelos de políticas públicas: Uma revisão das abordagens sobre o processo de políticas. **Teoria & Pesquisa: Revista de Ciência Política**, v. 28, n. 1, p. 122-146, 2019. Disponível em: <https://www.teoriaepesquisa.ufscar.br/index.php/tp/article/download/706/424>. Acesso em: 10 dez. 2022.

FIGUEIRA, R. *et al.* Um dia sem copo plástico no restaurante universitário da universidade federal do espírito santo, campus Alegre-ES. **Revista Univap**, v. 22, n. 40, 2017. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/1088>. Acesso em: 10 dez. 2022.

GOMES, N. *et al.* Proposta de reuso da água utilizada no pré-preparo de hortifrutigranjeiros e na higienização de pratos e talheres em um restaurante universitário no Estado do Rio de Janeiro. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 15, p. 1-11, 2020. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/37978>. Acesso em: 10 dez. 2022.

GRINER, A.; SAMPAIO, L.; SAMPAIO, R. A política afirmativa “Argumento de Inclusão” como forma de acesso à universidade pública: O caso da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. **Revista de Administração Pública**, v. 49, p. 1291-1317, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rap/a/KyTkqWLGQnQ9Zx7sMTtGKJP/?lang=pt>. Acesso em: 20 dez. 2022.

HARTER, A. *et al.* Estudo de caso sobre a satisfação dos usuários do Restaurante Universitário. **Revista de Estudos Sociais**, v. 15, n. 30, p. 33-42, 2013. Disponível em: <https://periodicoscientificos.ufmt.br/ojs/index.php/res/article/view/2045>. Acesso em: 02 fev. 2023.

IMPERATORI, T. A trajetória da assistência estudantil na educação superior brasileira. **Serviço Social & Sociedade**, v. 129, p. 285-303, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ssoc/a/dRrhv5KmwLcXjJf6H6qB7FsP/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 02 fev. 2023.

KOWALSKI, A. **Os (des)caminhos da política de assistência estudantil e o desafio na garantia de direitos**. 2012. Tese (Doutorado em Serviço Social) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, 2012.

LIMA, M.; MELO, M. Programa Nacional de Assistência Estudantil: uma avaliação de estudantes de baixa condição socioeconômica em uma universidade pública. **Revista Meta: Avaliação**, v. 8, n. 23, p. 216-247, 2016. Disponível em: <https://revistas.cesgranrio.org.br/index.php/metaavaliacao/article/view/990>. Acesso em: 02 fev. 2023.

MARTINELLI, S. *et al.* Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis: o caso de um restaurante universitário. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 22, n. 1, p. 558-573, 2015. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8641574>. Acesso em: 02 fev. 2023.

MARTINS, P.; ARAÚJO JR., C.; RODRIGUES, J. Orçamento público para financiamento da assistência estudantil no ensino superior sob a perspectiva do direito humano fundamental à educação. **Revista Argumentos**, v. 16, n. 2, p. 1-20, 2019. Disponível em: <https://www.periodicos.unimontes.br/index.php/argumentos/article/view/214>. Acesso em: 02 fev. 2023.

MASSAROLLO, M.; FAGUNDES, E.; PRIETO, L. Avaliação do resto-ingesta em um restaurante universitário do município de Francisco Beltrão-PR. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 13, n. 81, p. 703-707, 2019. Disponível em: <https://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/1044>. Acesso em: 02 fev. 2023.

MENDES, A. *et al.* Triagem nutricional e riscos cardiometabólicos nos funcionários de um Restaurante Universitário. **DEMETRA**, v. 13, n. 2, p. 485-502, 2018. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/31559/25648>. Acesso em: 12 fev. 2023.

MESQUITA, M. **Procedimentos para avaliação da qualidade da carne bovina in natura na recepção em serviços de alimentação**. 2014. 295 f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) – Universidade Federal de Santa Maria, RS, 2014.

MONTEIRO, M. *et al.* Avaliação da quantidade de óleo de Soja em refeições oferecidas em um Restaurante Universitário. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, n. 1, p. 53-61, 2013. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/7988>. Acesso em: 02 fev. 2023.

MORAES, A.; ALMEIDA, J.; ALMEIDA, M. Cortes orçamentários e contingenciamentos de recursos da educação: Impactos na política de assistência estudantil do instituto Federal Baiano, Campus Senhor do Bonfim. **Brazilian Journal of Development**, v. 8, n. 2, p. 9529-9553, 2022. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/43770>. Acesso em: 02 fev. 2023.

MORTE, E.; LIRA, C.; FONSECA, M. Avaliação qualitativa dos cardápios de um Restaurante Universitário. **Revista Univap**, v. 27, n. 53, 2021. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/2555>. Acesso em: 10 dez. 2022.

NASCIMENTO, R.; GAVRON, A.; BOWLES, S. Determinação dos teores de sódio e potássio em refeições servidas em um restaurante universitário da região sul do Brasil. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 20, e2016167, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bjft/a/HDMszLFKwfCPRxDvrxCCxbr/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 10 dez. 2022.

PEREZ, P. *et al.* Effect of implementation of a University Restaurant on the diet of students in a Brazilian public university. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 6, p. 2351-2360, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/d3Q9KmHJZbLnSKp3kwNwMmr/?lang=en>. Acesso em: 15 dez. 2022.

POGGERE, B. Assistência estudantil para quem? O direito de permanência da classe trabalhadora no ensino superior e suas contradições. *In: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS POPULACIONAIS*, 20., 2017, Foz do Iguaçu. **Anais [...]**. Foz do Iguaçu, PR, 2017.

SANTANA, A. *et al.* Acessibilidade e permanência: Um estudo do programa institucional de apoio aos estudantes da Universidade Federal de Santa Catarina. **Revista Ibero-Americana**

de Estudos em Educação, Araraquara, v. 10, n. esp. 1, p. 673-690, 2015. Disponível em: <https://periodicos.fclar.unesp.br/iberoamericana/article/view/7919>. Acesso em: 10 dez. 2023.

SANTOS, C.; ABRANTES, P.; ZONTA, R. Limitações orçamentárias: desafios à assistência estudantil da UnB em tempos de pandemia. **Cadernos Cajuína**, v. 6, n. 3, p. 213-227, 2021. Disponível em: <https://cadernoscajuina.pro.br/revistas/index.php/cadcajuina/article/view/503>. Acesso em: 15 dez. 2022.

SANTOS, A.; LIRA, T. O ensino superior público no contexto da intensificação do ajuste fiscal brasileiro no período de 2015 a 2020. **Revista Educação em Foco**, v. 27, e27035, 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/edufoco/article/view/36900>. Acesso em: 10 dez. 2022.

SANTOS, A. *et al.* Previsão de demanda de refeições em restaurante universitário com oferta insuficiente. **Revista Gestão Universitária na América Latina**, v. 10, n. 2, p. 210-228, 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/gual/article/view/1983-4535.2017v10n2p210>. Acesso em: 02 fev. 2023.

SANTOS, E. *et al.* Determinação do indivíduo referência de um restaurante universitário da cidade do Salvador-BA. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 27, p. 1-12, 2020. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8653157>. Acesso em: 12 out. 2022.

SANTOS, R. *et al.* Avaliação de restaurante universitário por meio do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 10, n. 2, p. 26-32, 2015. Disponível em: <https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RVADS/article/view/3417>. Acesso em: 17 set. 2022.

SCHEIDEGGER, A. *et al.* Diagnóstico do gerenciamento da cadeia de suprimentos em um restaurante universitário através de estudo exploratório. **Revista Produção Online**, v. 15, n. 1, p. 375-402, 2015. Disponível em: <https://www.producaoonline.org.br/rpo/article/view/1924>. Acesso em: 02 fev. 2023.

SOARES, T. *et al.* Avaliação do desperdício de alimentos servidos no horário do almoço em Restaurante Universitário no estado do Piauí, Brasil. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v. 12, n. 3, p. 271-279, 2018. Disponível em: <http://www.higieneanimal.ufc.br/seer/index.php/higieneanimal/article/view/454>. Acesso em: 10 fev. 2023.

SOARES, T.; MONTEIRO, M.; SILVA, S. Avaliação da utilização e custo do óleo de soja na produção de arroz e feijão em um restaurante universitário. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 11, n. 1, p. 12, 2016. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/17413>. Acesso em: 15 dez. 2022.

SOUSA, J. *et al.* Consumo de sal em restaurante universitário de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**, v. 38, n. 1, p. 32-35, 2018. Disponível em: <https://www.revistanutricion.org/articles/salt-consumption-in-university-restaurant-of-belo-horizonte-minas-gerais-brazi.pdf>. Acesso em: 17 dez. 2022.

SOUZA, F.; SILVA, C. Análise dos recursos públicos aplicados no restaurante universitário de uma instituição federal de ensino superior. **Revista Gestão Universitária na América Latina**, v. 4, n. 2, p. 1-28, 2011. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/gual/article/view/1983-4535.2011v4n2p01>. Acesso em: 10 fev. 2023.

SOUZA, G. **Restaurantes universitários no contexto da Assistência Estudantil: implicações dos modelos gerenciais**. Dissertação (Mestrado Profissional em Administração Pública em Rede Nacional - PROFIAP) – Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, MS, 2022.

SOUZA, G.; CINTRA, R. Política pública de assistência estudantil no Brasil: análise da última década (2011-2019). In: **EnANPAD**, 44., 2020. Anais [...]. ANPAD, 2020.

STICCA, M.; SILVA, F.; MANDARINI, M. Realocação de servidores públicos ante um processo de terceirização: estudo de caso em um restaurante universitário de uma universidade pública brasileira. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, v. 44, p. 1-10, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbso/a/JDxvsSFvqT5ZbKccFhJ8Vqd/?lang=pt>. Acesso em: 17 fev. 2023.

VIEIRA, M.; REZENDE, F. Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos em um restaurante universitário: relato de uma experiência de extensão. **Revista em Extensão**, v. 17, n. 2, p. 133-143, 2019. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/43080>. Acesso em: 17 ago. 2022.

ZOLTOWSKI, A. *et al.* Qualidade metodológica das revisões sistemáticas em periódicos de psicologia brasileiros. **Psicologia: Teoria e Pesquisa**, v. 30, n. 1, p. 97–104, 2014. Disponível em: 12 out. 2022.

CRedit Author Statement

Reconhecimentos: Agradecer ao Programa de Mestrado Profissional em Administração Pública da Universidade Federal da Grande Dourados (PROFIAP/UFGD).

Financiamento: Programa de Apoio ao Pesquisador das Unidades Acadêmicas (PAP-UA) da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) – Edital PROPP-UFGD n. 12/2023.

Conflitos de interesse: Não existe nenhum conflito de interesse.

Aprovação ética: O estudo trabalha com dados secundários e, portanto, não precisou passar por aprovação em Comitê de Ética e Pesquisa.

Disponibilidade de dados e material: Não aplicável.

Contribuições dos autores: todos os autores trabalharam juntos e compuseram o texto de modo compartilhado, não havendo sobreposições de funções.

Processamento e editoração: Editora Ibero-Americana de Educação.
Revisão, formatação, normalização e tradução.

