

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

*RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO CONTEXTO DA ASSISTÊNCIA
ESTUDANTIL: ANÁLISE DA PRODUÇÃO 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

Cómo hacer referencia a este artículo:

SOUZA, G. V.; FAVA, H. L.; CINTRA, R. F. El Restaurante Universitario en el contexto de la asistencia estudiantil: Análisis de la producción 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>



| Enviado en: 11/09/2022
| Revisiones requeridas el: 16/06/2023
| Aprobado el: 18/07/2023
| Publicado el: 26/12/2023

Editor: Prof. Dr. José Luís Bizelli
Editor Adjunto Ejecutivo: Prof. Dr. José Anderson Santos Cruz

¹ Universidad Federal de Grande Dourados (UFGD), Dourados – MS – Brasil. Maestría en Administración Pública (UFGD).

² Universidad Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Dourados – MS – Brasil. Maestría en Administración Pública (UFGD).

³ Universidad Federal de Grande Dourados (UGFD), Dourados – MS – Brasil. Profesor Titular de la Maestría Profesional en Administración Pública (UFGD). Doctorado en Administración de Empresas (UNINOVE).

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.

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.*

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.*

Introducción

La misión de los restaurantes universitarios (RUs) es ofrecer comidas de calidad a precios asequibles a toda la comunidad académica e incentivos de asistencia para estudiantes en condiciones económicas vulnerables. Los RUs, como parte de las políticas públicas de atención, tienen diferentes tipos de gestión, diferentes actividades y peculiaridades dentro de las Instituciones Federales de Educación Superior (IFES), lo que justifica la investigación realizada en este trabajo, que contribuirá a identificar qué actividades han sido objeto de estudio en el ámbito de los RUs y a resaltar qué caminos necesitan más investigaciones.

La alimentación en la universidad produce un impacto social en la vida del estudiante, que se refleja tanto en su salud a través de una comida de calidad como en términos económicos, considerando que los RUs tienen menores costos para los estudiantes, además de optimizar el tiempo dedicado a la alimentación, favoreciendo la rutina diaria de los estudiantes, quienes suelen tener variación en los horarios de clase (HARTER *et al.*, 2013). Ligado a la necesidad de gestionar el tiempo, los estudiantes han reducido los descansos para desplazarse durante las comidas, lo que hace del RU servicio atractivo y ventajoso, ya que la oferta de alimentos en la universidad brinda comodidad, costo-beneficio y calidad de alimentos (SANTOS *et al.*, 2017). El servicio de alimentación colectiva produce comidas equilibradas e higiénicamente adecuadas (STICCA; SILVA; MANDARINI, 2019).

A través de un análisis de la producción científica sobre la política pública de asistencia estudiantil (AE) a través de las unidades de alimentación y nutrición, con la búsqueda de trabajos científicos dentro de la temática de RUs, se pudo constatar la falta de trabajo de revisión antes o después de la implementación del PNAES. Teniendo en cuenta la importancia de la técnica de revisión sistemática, Zoltowski *et al.* (2014) consideran que la sistematización de la literatura permite maximizar el potencial de búsqueda a través de la organización de los resultados. A partir de esta brecha, el estudio tiene como objetivo sistematizar la producción científica sobre los RUs de 2010 a 2021, con el fin de evaluar la bibliografía producida en el contexto de la AE después del Decreto N.º 7.234/2010, que reglamentó el Programa Nacional de Asistencia al Estudiante (PNAES). Se espera que el estudio identifique el enfoque de los estudios sobre el RU en el contexto de la AE, así como las lagunas que pueden llenarse en futuras investigaciones.

Para ello, se llevó a cabo una investigación bibliográfica, en la línea de una revisión sistemática de la literatura, con el fin de recoger los estudios que se centraron en el RU en el contexto de la AE. Además, se establecieron criterios de inclusión y exclusión y tras analizar el

título, resumen e introducción de los 144 estudios encontrados, se realizó una muestra final de 33 estudios relacionados con los RUs. Finalmente, se sintetizaron los resultados a partir del enfoque de los temas, además de buscar resaltar los vacíos existentes en la literatura. El estudio se estructuró en seis partes, a partir de esta introducción, seguidas del marco teórico, procedimientos metodológicos, resultados, consideraciones finales y referencias.

Políticas públicas de Asistencia Estudiantil en Brasil: un breve informe

Durante años, el acceso a la educación superior brasileña fue un privilegio casi exclusivo de las élites económicas (ARIOVALDO, 2016). La percepción de un acceso reducido de los estudiantes de secundaria pública y de ciertos grupos étnicos a las universidades públicas ha llevado a la creación de políticas orientadas a la igualdad de acceso a la educación superior (GRINER; SAMPAIO; SAMPAIO, 2015). La relevancia de la AE adquiere mayores proporciones debido a que Brasil es un país con un alto nivel de desigualdad social y una gran parte de los estudiantes ya ingresan a la universidad en desventaja con relación a los demás (CECHET, 2013). En el contexto de la inclusión social, la AE se configura como una estrategia cuyo objetivo es reducir los efectos causados por las desigualdades sociales que comprometen el desempeño de los estudiantes de los segmentos sociales más pobres (ABREU, 2014).

En Brasil, el informe inicial es de la creación de la Casa del Estudiante en Río de Janeiro en 1930, donde se iniciaron las actividades con el alojamiento universitario y los programas de alimentación (ARAÚJO; BEZERRA, 2007; BACK, 2018; KOWALSKI, 2012). Muchas otras acciones se llevaron a cabo después de 1930 que están en línea con la EA que se practica en la actualidad, tales como: creación de la Unión Nacional de Estudiantes (UNE) en 1937; el intento de regular la EA en 1943; la garantía de AE como carácter obligatorio en 1946; la creación del Departamento de Asistencia al Estudiante (DAE) en 1970 y su extinción en 1980; la Ley de Lineamientos y Bases de la Educación Nacional fortaleció las acciones de la AE; la Constitución Federal de 1988 dio un nuevo vigor a la educación y a la AE; la gestión de ANDIFES y FONAPRACE con propuestas efectivas para la AE (BACK, 2018; IMPERATORI, 2017; KOWALSKI, 2012; LIMA; MELO, 2016; POGGERE, 2017; SOUZA; CINTRA, 2020). Sin embargo, con la Ordenanza Normativa N. ° 39, del 12 de diciembre de 2007, se instituyó el Programa Nacional de Asistencia al Estudiante, siendo un hito histórico en el ámbito de la AE, articulándose con actividades de docencia, investigación y extensión, cuyo foco es la

permanencia de los estudiantes (IMPERATORI, 2017) y se revela como una forma de asegurar dicha permanencia en la educación superior (ASSIS *et al.*, 2013).

El PNAES, regulado en 2010 por el gobierno de Brasil, tiene cuatro objetivos: democratizar las condiciones de permanencia en la educación superior federal; minimizar los efectos de las desigualdades sociales y regionales en la permanencia y finalización de la educación superior; reducir las tasas de retención y deserción escolar; y contribuir a la promoción de la inclusión social a través de la educación (BRASIL, 2010). Aunque sencillo, alcanzar estos objetivos ha sido una tarea compleja, ya que continuamente surgen nuevas realidades y demandas en la administración pública y en las políticas públicas (FAVA; CINTRA, 2022; FERNANDES; ALMEIDA, 2019). La literatura muestra la existencia de varias posibilidades para la implementación, gestión y evaluación del PNAES y, por lo tanto, agrupar la literatura en estudios similares parece oportuno y prometedor para nuevos *conocimientos*.

Como acción más reciente, el Decreto PNAES de 2010 establece que las acciones de la CE deben desarrollarse en las áreas de: vivienda estudiantil, alimentación, transporte, atención médica, inclusión digital, cultura, deportes, guarderías, apoyo pedagógico y acceso, participación y aprendizaje de estudiantes con discapacidad, trastornos globales del desarrollo y altas capacidades y superdotación (BRASIL, 2010). Es importante señalar que, entre la lista de acciones contenidas en el decreto, existe un desequilibrio en el servicio de todas las universidades (FAVA; CINTRA, 2022), a pesar de que hay un intento de integrar las acciones (ASSIS *et al.*, 2013). Se puede observar que el PNAES está abierto y la universidad realiza las acciones que considera pertinentes (SANTANA *et al.*, 2015). Sin embargo, la pandemia ha provocado cambios en estas ejecuciones, especialmente en acciones que involucran la inclusión digital y el apoyo pedagógico (CINTRA *et al.*, 2022).

Finalmente, la AE en Brasil se puede dividir en dos fases: escasez de recursos y pocas acciones dirigidas a ayudar a los estudiantes; y políticas públicas orientadas al apoyo estudiantil y a mayores inversiones (COSTA, 2010). De la literatura, Bordim *et al.* (2019) destacar, de manera embrionaria, cuatro olas en la discusión contemporánea de la AE en el contexto brasileño: la ley de cuotas y la discusión sobre el acceso; la redemocratización de la educación superior; resultados de asistencia estudiantil; y la formación profesional y orientada al mercado de trabajo.

Los Restaurantes Universitarios en el contexto de la Asistencia Estudiantil

En un país desigual como Brasil, el acceso a una educación de calidad se inserta en un contexto amplio y complejo, en el que la educación pesa como instrumento de desarrollo y posibilidades exponenciales de oportunidades. En este contexto, la acción afirmativa es entendida como un conjunto de políticas públicas dirigidas a incluir a clases excluidas o a ciertos grupos de personas que, por diversas razones, no tienen acceso a programas educativos. Baez (2017) define las acciones afirmativas como mecanismos para promover la igualdad entre los individuos de una sociedad hacia la inclusión social, económica y profesional.

Entre las acciones afirmativas para el acceso, permanencia y culminación de la educación superior, la AE desempeña un papel importante. El PNAES, a través del Decreto N.º 7.234/2010, que actualmente se utiliza para democratizar la condición de permanencia del estudiante en la universidad pública. La política actual de AE prioriza la permanencia del estudiante en la universidad hasta la finalización de los estudios (CHAVES; SILVEIRA, 2018).

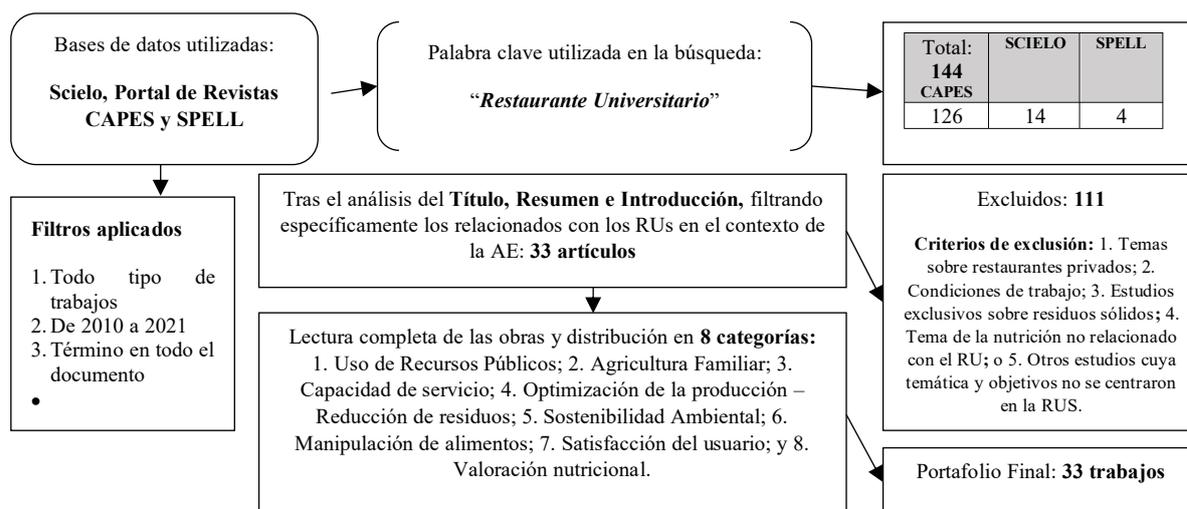
El decreto del PNAES menciona las áreas en las que se desarrollarán acciones de la AE, una de las cuales es la garantía de alimentación a estudiantes en situación de vulnerabilidad a través de programas de alimentación. Insertas en este contexto, los RUs tienen como objetivo producir y ofrecer comidas de calidad a un costo reducido, o incluso sin costo, para servir a la comunidad académica (CARDOSO *et al.*, 2018). Los RUs se pueden gestionar de dos maneras: autogestionadas o externalizadas (MESQUITA, 2014). La autogestión se produce cuando la unidad es gestionada por la propia institución y la externalización se produce de dos maneras, con la distribución de algunas de sus funciones a agentes subcontratados o en la concesión de todas las actividades del RU.

Braga, Pereira y Andrade Jr. (2015) señalan la contribución de la universidad a la sociedad y las inversiones en el estudiante, que encuentra en el RU un apoyo para los problemas cotidianos, identificando también que las actividades de las unidades de alimentación en las universidades son responsables por el menú, el cuidado del entorno físico y el servicio. Los Rus son infraestructuras alimentarias que tienen el reto de gestionar la planificación, producción, distribución y adecuación de los menús y la capacidad de servicio en respuesta a la creciente demanda que se ha establecido a partir de la expansión de las universidades desde 2007, y que tienen retos que superar en términos de gestión (CARDOSO *et al.*, 2018).

Procedimientos Metodológicos

El estudio tiene un enfoque cualitativo y exploratorio, orientado a la revisión de la literatura. La investigación se llevó a cabo en las principales bases de referencia: Scielo, Portal de la Revista Capes y Biblioteca Electrónica Spell. La búsqueda se realizó por la palabra clave "Restaurante Universitario", inglés y portugués, para el período de 2010 a 2021. Se encontraron un total de 144 estudios (26 en Capes, 14 en Scielo y 4 en Spell). Después de analizar el título, el resumen y la introducción, se aplicaron los criterios de exclusión, descartando temas sobre restaurantes privados, condiciones de trabajo, estudios exclusivos sobre residuos sólidos, asociados al tema de nutrición no relacionados con el Reino Unido y otros estudios cuya temática y objetivos no se centraron en las RUs. La muestra final estuvo constituida por 33 estudios sobre RUs en AE (Figura 1).

Figura 1 – Pasos para la construcción de la muestra final del estudio



Fuente: Elaboración propia.

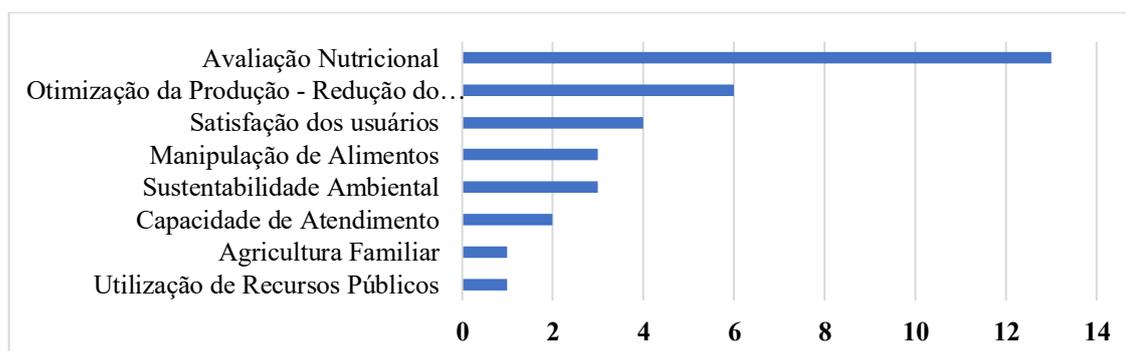
Posteriormente, se procedió a la lectura de los 33 trabajos. Después de identificar el tema de cada estudio, se recolectaron los resultados obtenidos y se sistematizaron para componerlos en categorías (Figura 2) y analizar la discusión de RUs en el contexto de AE. A partir de esta información, se elaboró un marco dentro del tema (Gráfico 1). Para complementar el análisis, organizó una nube de palabras clave de los estudios para tener una visión holística (Figura 3).

Presentación y Discusión de los Resultados

Análisis Descriptivo de los Temas y la Evolución de la Producción Científica

Con el fin de dilucidar el enfoque de los estudios que abordaron las RUs, fue necesario agruparlas en ocho categorías (Figura 2): uso de recursos públicos; agricultura familiar; capacidad de servicio; sostenibilidad ambiental; manipulación de alimentos; satisfacción del usuario; optimización de la producción-reducción de desperdicios; y evaluación nutricional.

Figura 2 – Categorías de análisis de las obras seleccionadas



Leyenda: Evaluación Nutricional; Optimización de la producción – Reducción; Satisfacción del usuario; Manipulación; Sostenibilidad Ambiental; Capacidad de servicio; Agricultura Familiar; Uso de Recursos Públicos

Fuente: Elaboración propia.

Cabe señalar que la mayoría de los estudios están vinculados a investigaciones centradas en la calidad nutricional de los RUs, seguido de la satisfacción del usuario y la reducción de residuos. Otra observación es que en este estudio no se encontraron estudios sobre infraestructura y precios de comidas, aunque se enumeran como variables que determinan las evaluaciones de los RUs (SOUZA, 2022). Se puede observar que los temas que abordan la gestión, los indicadores, la eficiencia y la visión crítica de los RUs en el rol de estudiante AE, son desatendidos en los estudios, como se puede observar en la nube de las palabras clave de los estudios analizados (Figura 3).

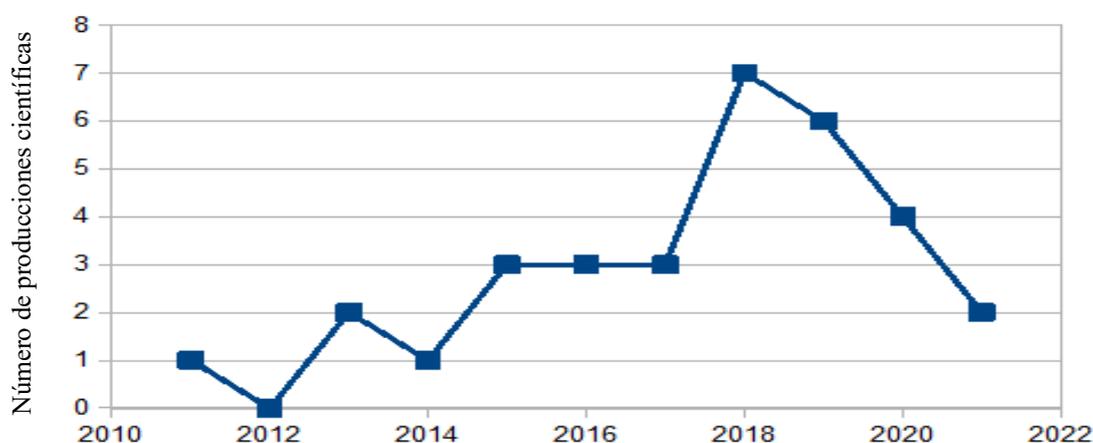
Figura 3 – Nube de palabras clave de los 33 estudios seleccionados



Fuente: Elaboración propia.

Las publicaciones científicas recopiladas y seleccionadas permiten la construcción de un enfoque sistémico sobre el funcionamiento de las Unidades de Alimentación y Nutrición dentro de la IFES, y apoyan el análisis de estrategias que optimicen el progreso de los RUs. También se observa que los estudios sobre las RUs han ido ganando notoriedad y alcanzaron su punto máximo en 2018, con una caída significativa de las publicaciones en los últimos tres años, de 2019 a 2021 (Figura 4).

Figura 4 – Análisis de las publicaciones-producciones a lo largo del tiempo



Fuente: Elaboración propia.

Es importante, en futuras investigaciones, comprender los aspectos que pueden estar vinculados a esta caída, dado que se pueden adelantar algunos indicios, pero habría que profundizar y correlaciones, como el modelo político/de gestión, el (des)incentivo y la (des)financiación del IFES que han aplicado los dos últimos presidentes de Brasil (Michel Temer y Jair Bolsonaro), período que incluye la caída de la producción. Esta situación ya había sido señalada en la literatura más reciente, ya que se observó una disminución con la congelación de recursos (SANTOS; ABRANTES; ZONTA, 2021) a partir de 2018 y alcanzó el nivel de gasto en 2022 del valor de 2013. Señala que, desde el gobierno de Bolsonaro, la educación en general ha sufrido muchos recortes presupuestarios (SANTOS; ABRANTES; ZONTA, 2021; MORAES; ALMEIDA; ALMEIDA, 2022) y la disminución del gasto público provoca asfixia en el presupuesto de las universidades (SANTOS; LIRA, 2022). En este contexto, la crisis de financiación de la educación superior se ha hecho "bastante visible, con la universidad pública inserta en medio de disputas políticas e ideológicas sobre la asignación de recursos dentro del ámbito del presupuesto público" (MARTINS; ARAÚJO JR.; RODRIGUES, 2019, p. 3). Por lo tanto, con el fin de entender hacia dónde ha ido la investigación y cuál ha

sido el enfoque, la discusión sobre el RU se estructuró como una acción de la política comunitaria, que se explicará en el siguiente punto.

El Restaurante Universitario como Acción de la Política de Atención al Estudiante

El RU se destaca como una herramienta para apoyar a los estudiantes en la acción de alimentarse. Entre las acciones desarrolladas en la AE, la gama más significativa y amplia de las demandas de los estudiantes universitarios y ofrecidas en casi todas las IFES son los programas de alojamiento, alimentación, transporte, salud y apoyo en la participación de eventos (FAVA; CINTRA, 2022). Insertas en este contexto, los RUs tienen como objetivo producir y ofrecer comidas de calidad a un costo reducido, o incluso sin costo, para servir a la comunidad académica (CARDOSO *et al.*, 2018).

Considerando que los estudiantes universitarios pasan de su vida familiar a la realización de sus estudios, y se enfrentan a una cadena de cambios en sus vivencias y nuevas experiencias al ingresar a un curso de educación superior, la existencia de RUs puede minimizar los impactos sociales vinculados a esta nueva realidad y contribuir de manera integral al mantenimiento de la salud de los estudiantes (BENVINDO; PINTO; BANDONI, 2017). Si bien existen múltiples estudios y modelos de intentos de establecer un marco de causales de deserción estudiantil en la educación superior y los diferentes contextos en los que se da este fenómeno, estos estudios refuerzan el programa de RU como un espacio que promueve la educación y el apoyo en la lucha contra la deserción escolar (CARMO, 2018).

La dificultad de igualar la tríada de demanda, costo y capacidad productiva, en el contexto de las restricciones presupuestarias, es un factor limitante en la producción de comidas en las universidades. El valor de la comida es una variable que tiene un impacto directo en los usuarios de las unidades alimentarias, especialmente en los individuos que están sujetos a una mayor vulnerabilidad socioeconómica y que encuentran en el RU un apoyo para la viabilidad de su permanencia en los estudios (SANTOS *et al.*, 2017). Con el fin de construir un enfoque sistémico, los estudios se agruparon dentro de su área temática y buscaron establecer conexiones y direcciones en la comprensión del RU en el contexto de la AE (Cuadro 1).

Cuadro 1 – Temas abordados y sus respectivas autorías

Temáticas	Autoría
Agricultura familiar	Martinelli <i>et al.</i> (2015)
Evaluación nutricional	Barbosa <i>et al.</i> (2020), Perez <i>et al.</i> (2019), Barbosa (2016), Benvindo, Pinto y Bandoni (2017), Nascimento, Gavron e Bowles (2017), Monteiro <i>et al.</i> (2013), Soares, Monteiro y 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) y Santos <i>et al.</i> (2020)
Capacidad de servicio	Cardoso <i>et al.</i> (2018) y Santos <i>et al.</i> (2017)
Manipulación de alimentos	Santos <i>et al.</i> (2015), Vieira e Rezende (2019) e Borges <i>et al.</i> (2020)
Optimización de la producción - Reducción de residuos	Scheidegger <i>et al.</i> (2015), Bessan, Santos y Zebediff (2016), Soares <i>et al.</i> (2018), Borges <i>et al.</i> (2019), Massarollo, Fagundes y Prieto (2019) y Deliberador, César y Batalha (2021)
Satisfacción del usuario	Harter <i>et al.</i> (2013), Cavalcante, Silva y Baratto (2018), Amorim <i>et al.</i> (2019) y Barbosa <i>et al.</i> (2019)
Sostenibilidad ambiental	Figueira <i>et al.</i> (2017), Araújo <i>et al.</i> (2018) y Gomes <i>et al.</i> (2020)
Uso de recursos públicos	Souza y Silva (2011)

Fuente: Elaboración propia.

Cabe destacar que los estudios se agrupan en una sola variable, sin un abordaje sistémico adecuado. Por lo tanto, se buscará sintetizar los estudios de cada tema. Sobre el tema de la **Agricultura Familiar**, analizaron el potencial de compra de alimentos en un Reino Unido con gestión propia de la institución y señalaron la importancia del Reino Unido en la promoción de sistemas agroalimentarios sostenibles y locales, con la posibilidad de comprar productos de la agricultura familiar (MARTINELLI *et al.*, 2015).

Sobre el tema **evaluación nutricional** los estudios discuten la calidad nutricional de las comidas ofrecidas, señalando que es una variable que tiene un impacto puntual en el desempeño del RU. Así Barbosa *et al.* (2020) evaluó el entorno alimentario de un IFES, señalando que las opciones de alimentos frescos y "más naturales" (mínimamente procesados) solo estaban disponibles en las RUs, en comparación con otros sitios de alimentos del IFES. Demostrar la eficacia de los RUs, Perez *et al.* (2019) evaluó la dieta de 1.131 estudiantes antes y después de la implementación de un RU en un IFES y observó una mejoría en la calidad de la dieta de los estudiantes solo después de la implementación del RU, con un aumento en la proporción de estudiantes que consumen verduras, y una reducción en el consumo de papas fritas, bocadillos fritos, hamburguesas, carnes procesadas, galletas, bocadillos envasados, confitería y bebidas azucaradas. Barbosa (2016) presenta una comparación de la calidad de las comidas en el RU antes y después de la reestructuración del PNAES, que dio lugar a una mejora de la calidad nutricional y la satisfacción de las comidas servidas. Benvindo, Pinto y Bandoni (2017) evaluó la calidad nutricional de los menús planificados en los RUs de las IFES, guiados por la segunda edición de la Guía Alimentaria para la Población Brasileña 2014, evaluando la presencia de

alimentos regionales y la oferta de platos vegetarianos. Nascimento, Gavron y Bowles (2017) analizó las variaciones cuantitativas de sodio y potasio en las comidas de un RU, e indican que la cantidad de sodio en el almuerzo y la cena supera la recomendación diaria de la Organización Mundial de la Salud (OMS), lo que apunta a la necesidad de acciones para reducir la sal en la preparación de las comidas en el RU. En este sentido, Monteiro *et al.* (2013) analizó la cantidad de aceite de soja utilizado en la producción de harinas en el RU de Belo Horizonte/MG, en comparación con los niveles establecidos por la OMS e indicó el uso excesivo del aceite. Siguiendo con el uso del aceite de soja, Soares, Monteiro y Silva (2016) evaluó la cantidad utilizada en la preparación de arroz y frijoles a partir de un RU, con base en la OMS, e indicó el uso del producto en cantidades superiores a las recomendaciones. Complementariamente a estos, Mendes *et al.* (2018) se abordó la salud y los hábitos alimenticios de los empleados del RU de la UFT, y se reveló que los hábitos alimenticios de estos individuos no son saludables, con una alta ingesta de grasas, una baja ingesta de fibra, un estilo de vida sedentario y sobrepeso debido a una mala alimentación. Sin embargo, el estudio no relaciona la dieta de estos individuos con el RU. Sousa *et al.* (2018) llevar a cabo una evaluación de la ingesta de sal de un RU en Belo Horizonte/MG, señalando el uso de sal en exceso en la elaboración de sus comidas, con niveles superiores a los recomendados por la OMS. Por el contrario, Mesquita (2014) desarrolla procedimientos para la recepción de carne en los RUs del IFES en cinco regiones del país. Procedimientos adecuados demostrados con baja calidad de la carne comprada a los diversos proveedores. Cavaler *et al.* (2018) evaluó la información contenida en los documentos de licitación de los RUs para la planificación y elaboración del menú y concluir que los avisos de licitación para la contratación de una empresa para el suministro de comidas necesitan mejoras, con el fin de producir un menú más apropiado para los estudiantes. Morte, Lira y Fonseca (2021) evaluó la calidad de los menús de un RU realizada por 16 observadores que analizaron tanto el almuerzo como la cena. Los resultados apuntan a un menú con una alta frecuencia de verduras de hoja verde y frutas, poca fritura, carnes grasas y dulces con frituras, así como alimentos con el mismo color y ricos en azufre. Señalan la necesidad de mejorar el menú para una buena alimentación. Al final Santos *et al.* (2020) se analizaron las necesidades nutricionales de los estudiantes usuarios del RU de la UFBA a través de la recolección de información sobre el estilo de vida y la evaluación antropométrica con medición de diversas variables. Señalan que los individuos de referencia en el estudio son adultos jóvenes con masa corporal clasificada como normal e insuficientemente activa, con hábitos alimenticios inadecuados. El valor energético total recomendado fue de 2.181 calorías, de las cuales 436,20

calorías correspondieron al desayuno, 763,35 calorías al almuerzo y 654,30 calorías a la cena, en ambos sexos.

Sobre el tema **Capacidad de atendimento**, Cardoso *et al.* (2018) analizó el RU de la UFPB en relación con la capacidad asistencial de la unidad. Aunque el RU está subcontratado y la prestación de servicios es para un público específico, necesita aumentar la oferta de comidas, así como una nueva unidad. Finalmente, Santos *et al.* (2017) abordaron la previsión de la demanda en la UNESP, cuya oferta de comidas es insuficiente para satisfacer las necesidades de los usuarios, y propusieron la inclusión de información contextual sobre el usuario en el modelo de previsión de la demanda.

Sobre el tema de la **Manipulación de Alimentos**, Santos *et al.* (2015) plantean dudas sobre la calidad del RU de UFCG, lo que indica riesgos de contaminación en la manipulación y preparación de los alimentos en el restaurante. Demostraron precariedad en la higiene y gestión de la unidad. El estudio encontró que después de la implementación de la capacitación para el equipo, hubo una mejora en los procedimientos de manipulación, preparación y desinfección de alimentos. Vieira y Rezende (2019) exploraron un proyecto de extensión con el objetivo de impartir formación en manipulación de alimentos en el RU dirigida a la higiene y la inocuidad de los alimentos. Consideró que, a pesar del éxito, es necesaria la práctica constante de la capacitación para mejorar las acciones de capacitación. Borges *et al.* (2020) evaluó un programa de capacitación desarrollado con empleados del Reino Unido a través de una encuesta de la situación de fabricación, análisis del nivel de conocimiento, verificación de cambios en la actividad laboral y buenas prácticas de manipulación de alimentos después de la capacitación. Señalan que, incluso después del entrenamiento, los niveles no aumentaron satisfactoriamente; Sin embargo, influyó en la adecuación de las conductas y prácticas, sugiriendo otras medidas necesarias para verificar lo que se necesita mejorar.

Sobre el tema de la **optimización de la producción y/o la reducción de residuos**, Scheidegger *et al.* (2015) señalaron puntos a la optimización de la producción, como el análisis de la demanda en los RUS, la implementación de modelos de previsión de la demanda, las implicaciones de la falta de un determinado producto, los modelos de sistemas de información y la importancia del control de inventarios. Bessan, Santos e Zebediff (2016) El propósito de este estudio es determinar la cantidad aproximada a producir de cada alimento ofrecido diariamente en un RU con modelos matemáticos, basados en el número de usuarios. Soares *et al.* (2018) estudió el desperdicio del RU de una universidad pública en el estado de Piauí, a través de un cálculo de los alimentos consumidos y las sobras, proyectando cuántas comidas se

podrían servir más si no hubiera desperdicio. Apuntan a una alta tasa de desperdicio (+ o - 119 kg/día), e indican la necesidad de mejorar la gestión. Borges *y cols.* (2019) verifican cómo una acción de formación para empleados del RU tiene un impacto en los residuos en comparación con el período anterior a la formación. Apuntan a una mejora significativa en la reducción de la cantidad de alimentos desperdiciados en más del 50%. Massarollo, Fagundes y Prieto (2019) evaluaron el desperdicio en un RU de Francisco Beltrão/PR y su relación con la planificación del menú o las preferencias de los comensales. Señalan que el desperdicio en 15 días fue de + o - 30 g per cápita. Aunque el desperdicio no es alto, indica la importancia de reducir estas tasas. Deliberator, César y Batalha (2021) traen una investigación bibliográfica sobre el desperdicio, buscando conocer las causas que contribuyen a la pérdida de alimentos en los RUs y las intervenciones que se pueden utilizar para evitarlo. La investigación indica 13 causas: tamaño de la porción, calidad, precio, emoción, palatabilidad, preparación, composición del menú, tiempo, saciedad, almacenamiento, servicio, compras excesivas y seguridad; y 14 posibles intervenciones: campañas, retirada de bandejas, gestión de residuos, tamaño de las porciones, calidad, cambio de menú, planificación, previsión, donaciones, información nutricional, coerción, cambio de platos, preparación y almacenamiento.

Satisfacción del usuario. Harter *et al.* (2013) analizar el RU de la UFMT, unidad Cuiabá, en relación a la satisfacción de los usuarios con la calidad de los servicios e infraestructura y mostrar la importancia del RU para la manutención de los estudiantes en la institución e indica que casi todos los usuarios están satisfechos. En esta misma línea de estudios se encuentra Cavalcante, Silva y Baratto (2018), quienes analizan los servicios prestados por el RU en el interior de Paraná. Los estudios indican la insatisfacción de los usuarios con la variedad del menú, el sabor, la sazón y la apariencia de la comida. Complementarios a estos están los estudios de Amorim *et al.* (2019), que tienen como objetivo conocer la perspectiva de la comunidad académica sobre los servicios ofrecidos en el RU de la UFMG. Los resultados indican que las variables calidad de la atención, el valor cobrado por las comidas y la infraestructura del entorno son fundamentales para los usuarios. El estudio de Barbosa *et al.* (2019) realizaron una encuesta a estudiantes de comedores de un RU, con el propósito de identificar los principales descriptores que orientan la calidad del servicio ofrecido según la percepción de los clientes. Los resultados indican que, en la percepción de los estudiantes, las variables asistencia, precio e infraestructura necesitan un mayor enfoque.

Sobre el tema **de la sostenibilidad ambiental**, Araújo *et al.* (2018) cuantificar los residuos sólidos producidos por el RU en el estado de Río de Janeiro. Se sensibilizó a los

usuarios con la perspectiva de la sostenibilidad ambiental, lo que llevó a una conciencia positiva para orientar el consumo y la reducción de residuos. Figueira *et al.* (2017) señaló una solución para sustituir los vasos de plástico desechables utilizados en la UFES del RU por vasos reutilizables. Durante un período de tres semanas, los martes, el RU no ofreció vasos desechables, y se alentó a los usuarios a traer sus tazas. La acción tuvo repercusiones positivas, pero el comportamiento no se perpetuó después del final de la acción. Gomes *et al.* (2020) elaboró una propuesta para la reutilización del agua procedente del RU y proponer medidas para reducir el consumo. El estudio midió que se utilizan 2400 litros diarios en la preparación de frutas y verduras y 478 litros en la limpieza de platos y cubiertos. Finalmente, señalaron que es posible almacenar y reutilizar aproximadamente 2878 litros de agua por día para ser utilizados en la higienización del piso de la unidad, contribuyendo a la preservación del medio ambiente y reduciendo los costos del Ru.

Por último, sobre el tema **Uso de recursos públicos**, Souza e Silva (2011) analizó el uso de recursos en el RU, los valores de las comidas unitarias, la evolución de la unidad y la satisfacción de los usuarios con la calidad de los servicios ofrecidos. Por lo tanto, apuntan a un *déficit* de la unidad, evidenciando la dependencia económica de los recursos de la AE.

Consideraciones Finales

El estudio analizó la producción científica sobre los RUs en el contexto de la AE 2010-2021 y, por lo tanto, contribuye a presentar una visión general de la realidad, a través de la agrupación en 8 categorías, así como la presentación de brechas para futuras investigaciones. Metodológicamente, se optó por una investigación cualitativa, exploratoria y revisión bibliográfica. La muestra final para el análisis en profundidad consistió en 33 estudios relacionados con los RUs en el contexto de la AE.

Se destaca la importancia del RU en el contexto estudiantil, ya que la dieta de los usuarios en la universidad tiene un impacto positivo en los hábitos alimentarios y, en consecuencia, en la mejora del rendimiento y el éxito de los estudiantes. La calidad nutricional, así como la cantidad de sodio, potasio y aceite de soya, utilizados en la preparación de las comidas servidas a la comunidad académica y la calidad de los alimentos adquiridos merecen mayor atención por parte de la dirección de la institución, dados los efectos en la satisfacción de los usuarios.

Quedó claro que los estudios se agrupan en una sola variable, sin un enfoque sistémico adecuado a nivel macro. Además, en algunos casos, el proceso de compra de alimentos *frescos*

es un tema que estudiar, siendo relevante ya que los estudios apuntan a la importancia del RU en la promoción de sistemas agroalimentarios sostenibles y locales, con la posibilidad de adquirir productos de la agricultura familiar, lo que fomentaría el comercio local. También se evidencia la escasa literatura en el área de AE y la relevancia del tema dentro de los programas de AE y, para ello, se proponen nuevos estudios en los RUs relacionando su reflejo con la mejora de las acciones de AE y en el desempeño del estudiante. Una limitación son las bases de referencia utilizadas y el marco temporal, que se restringió al investigar el decreto del PNAES después del decreto del PNAES, lo que puede ser una oportunidad para futuras investigaciones.

REFERENCIAS

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. Disponible en: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/rppublica/article/view/1517>. Acceso en: 02 feb. 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. Disponible en: <https://revistas.una.br/reuna/article/view/1042>. Acceso en: 02 feb. 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. Disponible en: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/31306>. Acceso en: 02 feb. 2023.

ARIOVALDO, T. Política de moradia estudiantil: 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 estudiantil: Experiências comparadas em universidades públicas brasileiras. **Revista Gestão Universitária na América Latina (GUAL)**, v. 6, n. 4, p. 125-146, 2013. Disponible en: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/gual/article/view/1983-4535.2013v6n4p125>. Acceso en: 02 feb. 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 Feb. 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 feb. 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 Feb. 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 feb. 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 feb. 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 feb. 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 feb. 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 feb. 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. Disponible en:
<https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/2298>. Acceso en: 02 feb. 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. Disponible en:
<https://www.revistas.unijui.edu.br/index.php/desenvolvimentoemquestao/article/view/3240>. Acceso en: 02 feb. 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, 2010etiqueta. Disponible en: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acceso en: 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. Disponible en:
<https://periodicos.ufsc.br/index.php/gual/article/view/1983-4535.2018v11n3p211>. Acceso en: 02 feb. 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. Disponible en:
<http://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/624>. Acceso en: 02 feb. 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. Disponible en:
<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/32140>. Acceso en: 02 feb. 2023.

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

CHAVES, J.; SILVEIRA, F. Ensino superior e política de assistência estudiantil: repensando a formação universitária. **Revista Educação e Cultura Contemporânea**, v. 15, n. 40, 2018. Disponible en: http://educa.fcc.org.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2238-12792018000300224. Acceso en: 12 enero 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. Disponible en:
<https://periodicos.ufsc.br/index.php/gual/article/download/83898/52104>. Acceso en: 02 feb. 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 dic. 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 dic. 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 dic. 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 dic. 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 dic. 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 dic. 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 feb. 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/sssoc/a/dRvh5KmwLcXjJf6H6qB7FsP/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 02 feb. 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. Disponible en:

<https://revistas.cesgranrio.org.br/index.php/metaavaliacao/article/view/990>. Acceso en: 02 feb. 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. Disponible en:

<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8641574>. Acceso en: 02 feb. 2023.

MARTINS, P.; ARAÚJO JR., C.; RODRIGUES, J. Orçamento público para financiamento da assistência estudiantil no ensino superior sob a perspectiva do direito humano fundamental à educação. **Revista Argumentos**, v. 16, n. 2, p. 1-20, 2019. Disponible en:

<https://www.periodicos.unimontes.br/index.php/argumentos/article/view/214>. Acceso en: 02 feb. 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. Disponible en:

<https://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/1044>. Acceso en: 02 feb. 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. Disponible en:

<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/31559/25648>. Acceso en: 12 feb. 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. Disponible en: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/7988>. Acceso en: 02 feb. 2023.

<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/7988>. Acceso en: 02 feb. 2023.

MORAES, A.; ALMEIDA, J.; ALMEIDA, M. Cortes orçamentários e contingenciamentos de recursos da educação: Impactos na política de assistência estudiantil do instituto Federal Baiano, Campus Senhor do Bonfim. **Brazilian Journal of Development**, v. 8, n. 2, p. 9529-9553, 2022. Disponible en:

<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/43770>. Acceso en: 02 feb. 2023.

MORTE, E.; LIRA, C.; FONSECA, M. Avaliação qualitativa dos cardápios de um Restaurante Universitário. **Revista Univap**, v. 27, n. 53, 2021. Disponible en:

<https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/2555>. Acceso en: 10 dic. 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 dic. 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 dic. 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 dic. 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 dic. 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 dic. 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 feb. 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 oct. 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 sept. 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. Disponible en: <https://www.producaoonline.org.br/rpo/article/view/1924>. Acceso en: 02 feb. 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. Disponible en: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/17413>. Acceso en: 15 dic. 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. Disponible en: <https://www.revistanutricion.org/articles/salt-consumption-in-university-restaurant-of-belo-horizonte-minas-gerais-brazi.pdf>. Acceso en: 17 dic. 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. Disponible en: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/gual/article/view/1983-4535.2011v4n2p01>. Acceso en: 10 feb. 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. Disponible en: <https://www.scielo.br/j/rbso/a/JDxvsSFvqT5ZbKccFhJ8Vqd/?lang=pt>. Acceso en: 17 feb. 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. Disponible en: <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/43080>. Acceso en: 17 agosto 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. En stock: 12 oct. 2022.

CRediT Author Statement

Reconocimientos: Agradecemos al Programa de Maestría Profesional en Administración Pública de la Universidad Federal de Grande Dourados (PROFIAP/UFGD).

Financiación: Programa de Apoyo a Investigadores de Unidades Académicas (PAP-UA) de la Universidad Federal de Grande Dourados (UFGD) – Edicto PROPP-UFGD n. 12/2023.

Conflictos de intereses: No hay conflicto de intereses.

Aprobación ética: El estudio trabaja con datos secundarios y, por lo tanto, no necesitó ser aprobado por el Comité de Ética en Investigación.

Disponibilidad de datos y material: No aplicable.

Contribuciones de los autores: todos los autores trabajaron juntos y compusieron el texto de manera compartida, sin superposición de funciones.

Procesamiento y edición: Editora Iberoamericana de Educación - EIAE.
Corrección, formateo, normalización y traducción.

