



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
INSTITUTO DE CIÊNCIAS JURÍDICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DIREITO E DESENVOLVIMENTO NA
AMAZÔNIA – PPGDDA
MESTRADO PROFISSIONAL

TANHA CHARLE SANTA ROSA DE SOUSA

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

Belém, PA

2023

TANHA CHARLE SANTA ROSA DE SOUSA

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

Relatório Final de Pesquisa e artigo científico apresentados ao Programa de Pós-Graduação em Direito e Desenvolvimento na Amazônia – PPGDDA do Instituto de Ciências Jurídicas – ICJ da Universidade Federal do Pará – UFPA, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Direito.

Linha de pesquisa: Desenvolvimento e Políticas Públicas.

Orientadora: Profa. Dra Luly Rodrigues da Cunha Fischer.

Belém, PA

2023

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)**

S725a Sousa, Tanha Charle Santa Rosa de.
Alimentação adequada e saudável no Campus Belém da
Universidade Federal do Pará: estudo de caso das ações e
programas institucionais voltados para alunos e servidores / Tanha
Charle Santa Rosa de Sousa. — 2023.
VIII, 117 f.

Orientador(a): Profª. Dra. Luly Rodrigues da Cunha Fischer
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará,
Instituto de Ciências Jurídicas, Programa de Pós-Graduação em
Direito e Desenvolvimento na Amazônia, Belém, 2023.

1. Alimentação Adequada e Saudável. 2. Direito
Fundamental. 3. Política Pública. 4. UFPA. I. Título.

CDD 341.270981

TANHA CHARLE SANTA ROSA DE SOUSA

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

Relatório Final de Pesquisa e artigo científico apresentados ao Programa de Pós-Graduação em Direito e Desenvolvimento na Amazônia – PPGDDA do Instituto de Ciências Jurídicas – ICJ da Universidade Federal do Pará – UFPA, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Direito.

Linha de pesquisa: Desenvolvimento e Políticas Públicas.

Data da aprovação 16/08/2023

Banca Examinadora

Profa. Dra Luly Rodrigues da Cunha Fischer
Orientadora – UFPA

Prof. Dr. José Heder Benatti
UFPA

Profa. Dra Eliana Maria de Souza Franco Teixeira
UFPA

RESUMO

O direito à alimentação é inerente ao ser humano, por isso inalienável e independente de qualquer legislação. Entretanto, o reconhecimento desse direito em normas, acordos, declarações e outros instrumentos é importante para assegurar sua exigibilidade pelos titulares e o cumprimento pelo Estado. Em 2014, o Ministério da Saúde atualizou a nova versão do Guia Alimentar para a População Brasileira que é uma das estratégias nacionais de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, objetivando proporcionar aos indivíduos e à coletividade práticas alimentares apropriadas. Nesse contexto, o Restaurante Universitário (RU) é ambiente propício à promoção de dietas adequadas e desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, preceito que deveria ser estendido a todos os locais autorizados a ofertar alimentos à comunidade acadêmica. Assim, surge o problema de pesquisa: como se dão, na Universidade Federal do Pará, as ações voltadas para o incentivo e controle de uma alimentação adequada ofertada a alunos e servidores, objetivando desenvolver hábitos alimentares saudáveis? Dessa maneira, o objetivo geral do trabalho é analisar de que forma a UFPA desenvolve ações e programas de incentivo e controle de uma alimentação adequada e saudável para alunos e servidores no Campus do Guamá em Belém, tendo como parâmetro de análise as diretrizes nacionais e institucionais para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Desse modo, definido o caso e delimitado o campo, a pesquisa realizada foi do tipo mista, embasada nas técnicas de estudo de caso múltiplo numa abordagem quanti qualitativa, na qual foi feito o levantamento bibliográfico e documental. Seguidamente, foi realizada uma análise diagnóstica dedutiva do caso a partir dos marcos bibliográficos e documentais com base na interpretação dos dados. Dessa forma, a pesquisa verificou como a UFPA fomenta programas e ações de promoção a uma alimentação adequada e saudável, pela comunidade de alunos e servidores, tendo como critério de análise as diretrizes da: OMS, do Guia Alimentar para a população brasileira (2014), da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, do Programa Nacional de Assistência Estudantil e do Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor. O produto do trabalho final de conclusão do mestrado é um estudo de caso com apresentação de um relatório diagnóstico e de um artigo científico.

Palavras-chave: Alimentação Adequada e Saudável; Direito Fundamental; Política Pública; UFPA.

ABSTRACT

The right to food is inherent to the human being, therefore inalienable and independent of any legislation. However, the recognition of this right in norms, agreements, declarations and other instruments is important to ensure its enforceability by the holders and compliance by the State. In 2014, the Ministry of Health updated the new version of the Food Guide for the Brazilian Population, which is one of the national strategies to promote adequate and healthy food that integrates the National Food and Nutrition Policy, aiming to provide individuals and the community with dietary practices appropriate. In this context, the University Restaurant (RU) is an environment conducive to the promotion of adequate diets and the development of healthy eating habits, a precept that should be extended to all places authorized to offer food to the academic community. Thus, the research problem arises: how, at the Federal University of Pará, are actions aimed at encouraging and controlling adequate nutrition offered to students and civil servants, with the aim of developing healthy eating habits? Thus, the general objective of the work is to analyze how UFPA develops actions and programs to encourage and control an adequate and healthy food for students and employees at the Campus of Guamá in Belém, having as a parameter of analysis the national and institutional guidelines for the development of healthy eating habits. Thus, once the case was defined and the field delimited, the research carried out was of a mixed type, based on multiple case study techniques in a quantitative and qualitative approach, in which a bibliographic and documental survey was carried out. Then, a deductive diagnostic analysis of the case was carried out from the bibliographical and documental landmarks based on the interpretation of the data. In this way, the research verified how UFPA promotes programs and actions to promote adequate and healthy eating by the community of students and civil servants, having as an analysis criterion the guidelines of: WHO, the Food Guide for the Brazilian population (2014), the National Food and Nutrition Policy, the National Food and Nutrition Security System, the National Food and Nutrition Security Policy, the National Student Assistance Program and the Integrated Attention Subsystem to Server Health. The product of the master's final work is a case study with the presentation of a Diagnostic Report and a scientific article.

Keywords: Adequate and Healthy Food; Fundamental right; Public policy; UFPA.

LISTA DE SIGLAS

ANVISA – Agencia Nacional de Vigilância Sanitária

CAE – Coordenadoria de Assistência Estudantil

CADGEST – Cadastro Geral de Assistência Estudantil

CC – Coordenadoria de Controle

CIE – Coordenadoria de Integração Estudantil

CONSAD – Conselho Superior de Administração

CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar Nutricional

CONSUN – Conselho Universitário

CQVT – Coordenadoria de Qualidade de Vida e Bem-estar no Trabalho

CVSS – Coordenadoria de Vigilância à Saúde do Servidor

DCNT – Doenças Crônicas não Transmissíveis

DHAA – Direito Humano à Alimentação Adequada

DISAE – Diretoria de Serviço de Alimentação Estudantil

DISEG – Diretoria de Segurança

DSQV – Diretoria de Saúde e Qualidade de Vida

EAN – Educação Alimentar e Nutricional

IA – Insegurança Alimentar

IFES – Instituições Federais de Ensino Superior

INEAF – Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares

NAEA – Núcleo de Altos Estudos Amazônicos

ODS – Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

OMS – Organização Mundial de Saúde

OPAS – Organização Pan-Americana de Saúde

PAA – Programa de Aquisição de Alimentos

PAAS – Programa Alimentação Adequada e Saudável

PASS – Política de Atenção à Saúde e Segurança no Trabalho do Servidor Público Federal

PDI – Plano de Desenvolvimento Institucional

PINAE – Política Institucional de Assistência Estudantil e Acessibilidade

PNAES – Programa Nacional de Assistência Estudantil

PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição

PNSAN – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

PPGDDA – Programa de Pós-graduação em Direito em Desenvolvimento na Amazônia

PROAD – Pró-Reitoria de Administração

PROAIS – Programa Institucional de Assistência e Integração Estudantil

PROAP – Programa de Apoio Pedagógico

PROEX – Pró-Reitoria de Extensão

PROGEP – Pró-Reitoria de Desenvolvimento e Gestão de Pessoal

PROPLAN – Pró-Reitoria de Planejamento de Desenvolvimento Institucional

PRORU – Programa Restaurante Universitário

RU – Restaurante Universitário

SA – Segurança Alimentar

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional

SAEST – Superintendência de Assistência Estudantil

SIASS – Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor

SISAN – Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional Brasileiro

TCU – Tribunal de Contas da União

UFPA – Universidade Federal do Pará

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Perfil do estudante universitário da UFPA.....	24
Tabela 2 – Perfil do discente assistido com auxílio direto (financeiro) em 2021.....	27
Tabela 3 – Percentual de SA e IA das famílias no Brasil em 2022.....	35
Tabela 4 – Percentual de SA e IA segundo renda, raça e gênero no Brasil em 2022.....	36
Tabela 5 – Percentual de SA e IA das famílias no Brasil por Região em 2022.....	39
Tabela 6 – Percentual de SA e IA das famílias no Brasil segundo a escolaridade do(a) responsável familiar em 2022.....	43
Tabela 7 – Discentes assistido com o auxílio Taxa Zero na UFPA em seis anos.....	50
Tabela 8 – Discentes assistidos com Auxílio Alimentação Emergencial.....	55
Tabela 09 – Número de refeições distribuídas pelo RU por categoria e unidade em 2019.....	59
Tabela 10 – Número de refeições distribuídas pelo RU por categoria e unidade em 2020.....	60

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Ações e programas institucionais voltados para alunos e servidores.....	16
Quadro 2 – Número total, número por categoria e percentual por gênero de servidores.....	26

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Número de refeições produzidas no RU entre 2016 e 2020.....	58
Gráfico 2 – Percentual de meta anual alcançada pelo PRORU de 2018 a 2020 considerando a média de 6.000 refeições servidas diariamente.....	58
Gráfico 3 – Número de servidores por ações de saúde e qualidade de vida.....	73

SUMÁRIO

RELATÓRIO DIAGNÓSTICO	9
1. APRESENTAÇÃO	9
1.1 METODOLOGIA.....	17
1.2 PLANO DE EXPOSIÇÃO DA NOTA TÉCNICA.....	21
2. DESCRIÇÃO DO ESTUDO DE CASO	22
3. REFERENCIAL TEÓRICO E NORMATIVO	29
3.1 ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL: CONTEXTO HISTÓRICO E NORMATIZAÇÃO.....	29
3.2 DESAFIOS DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NO RECORTE DA AMAZÔNIA E O PAPEL DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR.....	37
4. POLÍTICA INSTITUCIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL NA UFPA: ANÁLISE DOS PROGRAMAS DESENVOLVIDOS NO CAMPUS GUAMÁ EM BELÉM	46
4.1 AUXÍLIO TAXA ZERO.....	48
4.2 AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO EMERGENCIAL.....	51
4.3. PROGRAMA RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO.....	55
5. A POLÍTICA DE ATENÇÃO À SAÚDE DO SERVIDOR PÚBLICO FEDERAL	70
5.1 O PROGRAMA DE SAÚDE NUTRICIONAL DO SERVIDOR DA UFPA.....	72
6. OS PEQUENOS ESPAÇOS DE ALIMENTAÇÃO NA UFPA	76
7. O RESTAURANTE DO NAEA	79
8. A FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR DA UFPA	83
CONSIDERAÇÕES FINAIS	87
REFERÊNCIAS	90
APÊNDICE - Questionário	100
ANEXO - Artigo Científico	101

RELATÓRIO DIAGNÓSTICO

Relatório diagnóstico das ações e programas desenvolvidos pela Universidade Federal do Pará para a promoção da segurança alimentar e nutricional no campus do Guamá e o incentivo e controle de uma alimentação adequada e saudável para alunos e servidores.

1. APRESENTAÇÃO

A eliminação da fome é um dos preceitos básicos à manutenção da vida, contudo, muito mais do que dar saciedade, a alimentação deve garantir uma adequada nutrição que preserve a saúde e previna doenças, ou seja, o direito humano à alimentação não representa apenas a garantia da subsistência física do ser humano, não se resume em assegurar a todos o direito de não passar fome. O direito à alimentação deve ser compreendido de forma mais abrangente, contemplando também o acesso aos gêneros alimentícios em quantidade e qualidade necessárias para suprir as necessidades nutricionais do ser humano, levando em consideração aspectos ambientais, sociais e culturais, permitindo seu pleno desenvolvimento e a manutenção de sua saúde (LEÃO, 2013).

Desta maneira, o direito à alimentação é inerente ao ser humano, por isso inalienável e independente de qualquer legislação. Contudo, o reconhecimento desse direito em normas, acordos, declarações e outros instrumentos é importante para assegurar sua exigibilidade pelos titulares e o cumprimento pelo Estado. Assim, a alimentação adequada é direito fundamental reconhecido pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25), pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), pela Lei nº 11.346/06 - Lei da Segurança Alimentar e Nutricional (art. 2º) e pela da EC nº 64 de 2010 foi incluída no rol dos direitos sociais do caput do art. 6º da Constituição Federal de 1988.

Nesse contexto, o Ministério da Saúde atualizou em 2014 a nova versão do Guia Alimentar para a População Brasileira que é uma das estratégias nacionais de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, objetivando proporcionar aos indivíduos e à coletividade práticas alimentares apropriadas.

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira a desnutrição crônica é prevalente em grupos vulneráveis, simultaneamente, vem aumentando o sobrepeso e obesidade no Brasil nas diversas faixas etárias, ocasionando doenças crônicas que são a principal causa de morte no Brasil. O enfrentamento desse cenário exige ações intersetoriais tendo como objetivo melhorar os padrões de alimentação e nutrição da população e contribuir para a promoção da saúde (BRASIL, 2014). Decorre disso a importância de fomentar, também a nível institucional, ações que incentivem melhorias na qualidade alimentar da população frente à crescente diferença de preços entre alimentos considerados saudáveis (*in natura*) e os alimentos não saudáveis (ultraprocessados), fazendo com as pessoas optem pelo alimento mais barato em detrimento da qualidade nutricional (MAIA *et al*, 2020).

Convém mencionar que a definição de alimentação adequada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) é aquela que promove o resgate de hábitos alimentares saudáveis e práticas alimentares regionais para o consumo de alimentos minimamente processado, com elevado valor nutritivo, atento aos padrões alimentares variados de acordo com as diferentes fases do ciclo da vida, preservando a cor, sabor e acesso (BRASIL, 2005). Também a Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS) define que uma alimentação saudável ajuda a proteger contra a má nutrição e contra as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), entre elas diabetes, doenças cardiovasculares e câncer (OPAS, 2019).

A OMS recomenda, ainda, que os governos formulem e atualizem periodicamente diretrizes nacionais sobre alimentação e nutrição, considerando mudanças de hábitos alimentares, condições de saúde da população e o progresso do conhecimento científico. No Brasil as diretrizes de uma alimentação adequada e saudável são estabelecidas pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, que tem como base as recomendações da OMS e atende as recomendações da Estratégia Global para a promoção da alimentação saudável, atividade física e saúde. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, a alimentação adequada e saudável é direito humano cuja concretização se dá pela garantia do acesso regular e permanente a uma alimentação adequada aos aspectos sociais e biológicos do indivíduo, abrangendo necessidades alimentares especiais, tendo como referência a cultura e considerando as dimensões de raça, gênero e etnia (BRASIL, 2014).

O conceito de alimentação saudável está atrelado ao conceito de Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) que envolve aspectos quanto à suficiência (proteção quanto à falta de alimentos e desnutrição), quanto à qualidade (prevenção de doenças associadas à alimentação) e quanto à adequação (apropriada às circunstâncias ambientais, sociais e

culturais) (GUERRA; BEZERRA; CARNUT, 2020). E a satisfação do DHAA exige estabelecer uma política pública de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) a ser promovida pelo Estado que, segundo Graff (2013), representa a garantia a todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente às necessidades nutricionais do ser humano, incluindo o incentivo a práticas alimentares saudáveis e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

De fato, o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional contempla tanto o componente alimentar (disponibilidade, produção, comercialização e acesso aos alimentos) como o componente nutricional (relacionado às práticas alimentares e utilização dos alimentos). Desse modo, as iniciativas políticas para garantir o acesso da população a uma alimentação adequada devem conter ações que contemplem os dois componentes, pois as escolhas alimentares de uma comunidade são multideterminadas, isto é, ocorrem de acordo com o gosto individual, com a cultura em que está inserida, com a qualidade e o preço dos alimentos. Se os alimentos ricos em açúcar, gordura e sal forem muito mais baratos e acessíveis do que alimentos integrais, frutas e verduras, a tendência é que seu consumo cresça, provocando excesso de peso e doenças (LEÃO, 2013).

No Brasil, segundo os dados da Pesquisa Nacional de Saúde de 2019, a prevalência de excesso peso entre adolescentes de 15 a 17 anos de idade foi 19,4%, que corresponde a um total estimado de 1,8 milhões de pessoas. Quanto à análise do excesso de peso da população adulta por grupos de idade, estimou-se que mais da metade das pessoas mostrou tal condição (60,3%), ou seja, cerca de 96 milhões de pessoas (BRASIL, 2019). E o aumento do excesso de peso e da obesidade entre os brasileiros está diretamente ligada ao aumento do consumo de alimentos ultraprocessados (alimentos industrializados, açucarados, embutidos, etc.) que podem levar ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis como câncer, diabetes, hipertensão, problemas cardiovasculares, dentre outros. Por esse motivo, o custo da comida deveria sempre encorajar o consumo de alimentos saudáveis, *in natura*, minimamente processados, contudo, verifica-se que na prática diária do comércio a aquisição de alimentos saudáveis tem um custo mais elevado (MAIA *et al*, 2020).

Nesse cenário, segundo Oliveira (2018), entre estudantes universitários é comum a substituições de refeições por alimentos nutricionalmente desequilibrados, com aumento da ingestão de doces e produtos gordurosos e baixo consumo de frutas e hortaliças, fazendo com que a alimentação dos universitários seja marcada por alta ingestão de embutidos, salgadinhos, doces e refrigerantes, além da substituição de refeições por lanches práticos e rápidos. Desse modo, a entrada no ensino superior pode representar alterações significativas

nos hábitos alimentares, porque devido à rotina de estudos e longos períodos fora de seus domicílios, os estudantes substituem refeições por lanches, tem alto consumo de alimentos ultraprocessados, e baixo consumo de frutas, verduras, legumes, peixes, leites e derivados.

Carneiro *et al* (2016) realizou um estudo sobre o estado nutricional de estudantes associado à alimentação, cujo público-alvo foi 63 alunos da Universidade Federal do Pará, atendidos no Programa de Assistência ao Aluno em Vulnerabilidade Socioeconômica, com idade entre 20 e 30 anos. Dentre os avaliados, 41,3% estavam acima do peso, segundo o índice de massa corporal, e 29,6% apresentavam alto percentual de gordura. Sobre o consumo alimentar, considerando o Guia Alimentar para a População Brasileira, os valores médios dos grupos açúcares e doces; óleos e gorduras; leguminosas; carnes e ovos estavam elevados, em contrapartida, o consumo médio de cereais, leites e derivados, hortaliças e frutas estava abaixo da recomendação. As autoras concluíram que a alimentação dos estudantes é característica de uma dieta ocidental, sugestiva ao desencadeamento de doenças crônicas não transmissíveis e alterações do estado nutricional e de saúde, sendo, portanto, importante implementar ações que incentivem a prática de hábitos alimentares considerados saudáveis pelo público universitário a fim de evitar futuros agravos para a saúde desses indivíduos.

Diante do exposto, infere-se que no âmbito das Instituições Federais de Ensino Superior, os Restaurantes Universitários (RU) são propícios a promoção de dietas adequadas e desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, preceito que deveria ser estendido a todos os locais autorizados a ofertar alimentos à comunidade acadêmica, tal preocupação se justifica, entre outras razões, pela autonomia universitária, pela necessidade de alunos e servidores de estar na universidade por longo período de tempo e, especificamente em relação ao campus Guamá da Universidade Federal do Pará, pela localização geográfica distante do centro da capital que abriga maior número de restaurantes e opções diversificadas de preços e tipo de alimento.

Ademais, a alimentação adequada e saudável é fundamental para o desenvolvimento físico, mental e social dos indivíduos, por isso, a garantia desse direito básico contribui para melhoria do desempenho acadêmico, assim como para a permanência do estudante na universidade, diante de um cenário de democratização do ensino superior na qual estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica estão acessando cada vez mais o ensino superior nas Instituições Federais de Ensino, ensejando implementar e aprimorar políticas públicas de segurança alimentar e nutricional no *campi*, uma vez que esta é atrelada as condições financeiras dos indivíduos (MUSSIO, 2015).

Em 2010 o governo Federal através do Decreto nº 7.234/2010, estabeleceu que o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) tem a “finalidade de ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal”, com o desenvolvimento de ações em diferentes áreas, entre estas a alimentação (art. 3º, § 1º, II), considerando que o ordenamento jurídico pátrio dispõe que a alimentação adequada é um direito fundamental social, cabe ao administrador público a observação desse direito.

Mas, é oportuno refletir que a promoção de políticas públicas em universidades relacionadas à alimentação, especialmente de discentes, não possui um caráter meramente assistencialista, mas é dotada de um grande potencial pedagógico. Segundo Mussio (2015), a alimentação no âmbito educacional apresenta uma vertente assistencial, reportando-se à necessidade fisiológica de alimentar-se, e uma vertente educativa vinculada ao processo pedagógico de desenvolvimento educacional do indivíduo por meio da Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

Em relação aos servidores do funcionalismo público federal, há um movimento de dar relevância à temática da saúde do trabalhador, assim, o Ministério do Planejamento instituiu em 2009, através do Decreto nº 6.833 de 29 de abril de 2009, o Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor (SIASS), que reúne áreas de recursos humanos de órgãos do poder executivo, de órgãos federais dos estados e técnicos dos serviços de saúde, buscando construir uma política de atenção à saúde voltada para os servidores.

Nessa temática foi defendida dissertação de mestrado no Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Sociedade na Amazônia por Teixeira (2017) que realizou uma pesquisa com o objetivo de investigar os sentidos atribuídos à promoção da saúde no âmbito institucional pelos servidores da UFPA, inferindo da análise dos resultados que existem fatores que precisam receber mais atenção da gestão, dentre estes, a necessidade de adoção de medidas de segurança física e alimentar e ampliação das medidas de prevenção das doenças e de promoção da saúde no local de trabalho, devendo estes benefícios estar incluídos no planejamento institucional, em programas e projetos, a fim fortalecer habilidades pessoais e sociais e oportunizar a escolha de uma vida mais saudável.

Desse modo, embora as ações de promoção da saúde no serviço público tenham entre suas finalidades promover uma cultura de valorização da saúde por meio das mudanças de hábitos e determinadas atitudes comportamentais no nível individual e/ou coletivo, para que isso se efetive é necessário constar no planejamento institucional programas e projetos de melhoria da promoção da qualidade de vida no trabalho e de capacitação do trabalhador no

sentido de desenvolver suas habilidades pessoais favoráveis ao ganho de saúde (TEIXEIRA, 2017).

Diante do exposto, entende-se que o estudo das ações e programas para promover alimentação adequada e saudável no campus Guamá da UFPA deve ater-se também às necessidades dos servidores que exercem suas atividades no âmbito da instituição. Assim, surge o problema de pesquisa: como se dão, na UFPA, as ações voltadas para o incentivo e controle de uma alimentação adequada e saudável ofertada a alunos e servidores, objetivando desenvolver hábitos alimentares saudáveis? Destarte, a pesquisa buscou verificar de que forma a Universidade Federal do Pará desenvolve programas e ações de promoção a uma alimentação adequada e saudável, pela comunidade de alunos e servidores, tendo como critério de análise as diretrizes: da OMS; do Guia Alimentar para a população brasileira (2014); da Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN; do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, (instituída pela Lei 11.346/2006 - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e nutricional); da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN (instituída pelo Decreto 7.272/2010), do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES (instituído pelo Decreto 7.234/2010) e do Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor – SIASS (instituído pelo Decreto 6.833/2009).

O estudo do tema é de relevância para a saúde pública, para o desenvolvimento da educação superior, para o fomento de políticas públicas voltadas para discentes e servidores do ensino público federal, para a concretização de direitos fundamentais e para o desenvolvimento humano.

Do levantamento de trabalhos anteriores, verificou-se que o tema da alimentação adequada e saudável para estudantes é mais comumente abordado relacionado à educação básica e às ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Foram encontrados alguns trabalhos, cuja temática da alimentação nas universidades federais recai sobre os serviços oferecidos pelos restaurantes universitários, mas sem se debruçar aos servidores que se utilizam do espaço para suas refeições. Assim, considerando a escassez de trabalhos que tratem do tema alimentação adequada e saudável envolvendo discentes e servidores das universidades federais no Brasil, com foco nas políticas desenvolvidas pela própria universidade para a promoção da alimentação adequada e desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis pela comunidade acadêmica, mais especificamente alunos e servidores, sob a ótica da concretização de direitos fundamentais inerentes à dignidade humana, é que nasce a proposta de trabalho aqui apresentada.

Segundo Mussio (2015), a alimentação, assim como a educação, é direito social a ser garantido por políticas públicas, sendo o ambiente de ensino propício ao desenvolvimento de ações nesse sentido. Comumente atrelada à assistência estudantil quando se trata de educação superior há pouco conhecimento elaborado sobre a sua prática em razão do programa (PNAES) em que se insere ser relativamente recente, diferente da alimentação na educação básica que ganhou espaço a mais de 50 anos, o que torna trabalhos sobre alimentação na educação superior importante para a produção de conhecimento e elaboração de políticas públicas nessa área.

O tema é de grande relevância também para as ações de saúde pública no país, visto que segundo dados do Ministério da Saúde de 2018, no Brasil aumentaram os registros de obesidade, diabetes e hipertensão na população, fatores de riscos para problemas ainda mais graves, além disso, as doenças crônicas comprometem a qualidade de vida das pessoas, tais problemas podem ser evitados ou minorados pela adoção de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2020).

Desse modo, o interesse pelo tema surgiu também do contato com artigos que colocam em foco a questão dos problemas de saúde ocasionados pela má alimentação em termos nutricionais da população brasileira, diante de uma política tributária que beneficia os grandes produtores de produtos alimentícios ultraprocessados, agravado pela atual conjuntura social do Brasil que evidencia o problema da fome e/ou deficiência nutricional das famílias, problema atual que envolve diversos ramos do conhecimento, entre eles o jurídico, na busca de soluções.

Nesse contexto, as universidades, enquanto instituições produtoras de conhecimento e avanços científicos, não podem ser omissas diante de um cenário epidemiológico de excesso de peso em estudantes no Brasil, ocasionado pelo excessivo consumo de açúcares e gorduras e o baixo consumo de frutas, verduras e legumes gerando risco à segurança alimentar e nutricional dessa população (SILVA, 2018). Contudo, para propiciar uma efetiva contribuição para melhoria da qualidade de vida e de saúde da comunidade universitária, é necessário que as universidades assumam um papel de promotoras do desenvolvimento discente adequado, tendo a atribuição de fornecimento e/ou oferta de uma alimentação capaz de minimizar os efeitos que a inadequação alimentar promove ao desenvolvimento físico, cognitivo e social.

Para enfatizar a importância da pesquisa para o Direito reporta-se aos ensinamentos de Bucci (2006), cujo entendimento é de que o direito e o judiciário também têm seu papel para a efetivação de políticas públicas, assim, há um movimento de compreensão das políticas públicas sob o olhar do direito que se concretiza na medida em que se buscam formas de

efetivar direitos sociais - direitos humanos de segunda geração - indispensáveis ao pleno gozo dos direitos individuais ou de primeira geração e ao desenvolvimento da pessoa humana, exigindo do Estado um aparato e medidas concretas de garantias desses novos direitos fundamentais, a exemplo dos direitos à educação, moradia, saúde e alimentação. Entretanto, Bucci (2006) argumenta que a garantia de direitos sociais é um desafio para Estados, pois exige intervenção na economia com prestações positivas à sociedade e para o sistema jurídico requer o fortalecimento dos direitos sociais enquanto direitos fundamentais preconizados pela Constituição Federal.

A escolha do objeto e campo de pesquisa se deu pela vivência diária no campus do Guamá enquanto aluna e servidora da UFPA e, conseqüentemente, participante dos processos que envolvem a dinâmica de oferta e procura de alimentos na Instituição. Assim, com base em uma pesquisa inicial verificou-se que a Universidade desenvolve projetos envolvendo as dimensões saúde e alimentação, tanto para alunos como para servidores, os quais estão apresentados no quadro abaixo e que foram esmiuçados em etapa posterior neste trabalho.

Quadro 1 - Ações e programas institucionais voltados para alunos e servidores

ALUNO	SERVIDOR
Restaurante Universitário	Restaurante Universitário
Auxílio Taxa Zero	Vigilância em Saúde
Auxílio Alimentação Emergencial	Qualidade de Vida no Trabalho
Feira da Agricultura Familiar	Feira da Agricultura Familiar

Fonte: elaboração própria.

Além dos programas, com a finalidade de alcançar os objetivos propostos, foram abordadas na pesquisa as ações de controle da Universidade sobre os diferentes espaços legais de venda e distribuição de alimentos no campus do Guamá, também foi feita a identificação dos pontos oficiais de alimentação e das diretrizes de funcionamento estabelecidas pela Universidade e a avaliação dos casos concretos.

Como servidora pública pertencente aos quadros da UFPA, entendo que a pesquisa serve de análise das ações desenvolvidas na Instituição que contribuem para solucionar ou minorar os problemas acima relatados e, ao mesmo tempo, poderá servir para a reflexão sobre as possíveis falhas e melhorias.

Portanto, o trabalho de pesquisa constituiu-se no desenvolvimento de um estudo de caso, cujo objeto de estudo é a UFPA campus Belém enquanto instituição de ensino, pesquisa e extensão onde acontecem diferentes projetos ligados a segurança alimentar e nutricional voltada para alunos e servidores. A escolha do tipo de produto harmoniza-se com a ideia de contribuir com reflexões ou análises focadas em contextos da vida real e acontecimentos contemporâneos. “O Estudo de caso permite aprofundar o conhecimento sobre um determinado fenômeno e, assim, oferecer subsídios para novas investigações sobre a mesma temática” (FISCHER et al, 2021, p. 15).

Assim, o trabalho de pesquisa teve o objetivo geral analisar de que forma a UFPA desenvolve programas e ações de incentivo e controle de uma alimentação adequada e saudável para alunos e servidores no campus do Guamá em Belém, tendo como parâmetro de análise as diretrizes nacionais e institucionais para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Partindo-se do objetivo geral, os objetivos específicos foram: fazer a sistematização das informações sobre ações e programas de fomento à alimentação adequada e saudável de alunos e servidores pela UFPA; buscar estabelecer os critérios ideais de alimentação adequada e saudável segundo parâmetros normativos nacionais e institucionais da UFPA; analisar a conformidade das ações e programas da UFPA, na garantia da alimentação adequada e saudável a partir dos critérios legais.

1.1 METODOLOGIA

O presente relatório diagnóstico nasceu de um estudo de caso, cujo campo de pesquisa foi o Campus Belém/Guamá da UFPA e o objetivo principal foi analisar de que forma são desenvolvidos programas e ações de incentivo e controle de uma alimentação adequada e saudável para alunos e servidores dentro do campus. Para isso, o estudo foi delineado em quatro fases: delimitação do caso; coleta de dados; seleção, análise e interpretação dos dados; elaboração do relatório. Assim, definido o caso e delimitado o campo, a pesquisa realizada foi do tipo mista, embasada nas técnicas de estudo de caso múltiplo numa abordagem qualitativa e quantitativa, na qual foi feito o levantamento bibliográfico e documental.

O desdobramento da pesquisa aconteceu em três fases:

A fase 1 - Coleta Bibliográfica e Documental.

Foi feita a revisão bibliográfica integrativa, viabilizada por meio de plataformas digitais de pesquisa - Periódicos Capes, Scielo, Google acadêmico, Catálogo de Teses e

Dissertações da Capes e Repositório Institucional da UFPA -, priorizou-se trabalhos publicados na última década e buscou-se descrever a construção dos conceitos de alimentação adequada e saudável no ambiente acadêmico, DHAA, SAN, EAN. Dessa maneira, a revisão bibliográfica foi voltada para estudos sobre segurança alimentar, alimentação adequada, alimentação saudável, alimentação de servidores públicos, alimentação discente no ensino superior, estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica e políticas universitárias sobre alimentação no campus.

Segundo Ercole, Melo e Alcoforado (2014), a revisão integrativa de literatura é um método cuja finalidade é sintetizar resultados obtidos em pesquisas sobre um tema ou questão, de maneira sistemática, ordenada e abrangente, fornecendo informações amplas sobre um assunto. Desta maneira, o pesquisador pode elaborar uma revisão integrativa com diferentes finalidades como definição de conceitos, revisão de teorias ou análise metodológica dos estudos. As autoras afirmam que a revisão bibliográfica integrativa percorre seis etapas distintas: identificação do tema e seleção da hipótese ou questão de pesquisa; estabelecimento de critérios para inclusão e exclusão de estudos; definição das informações a serem extraídas dos estudos selecionados; avaliação dos estudos incluídos; interpretação dos resultados e apresentação da revisão/síntese do conhecimento (ERCOLE; MELO; ALCOFORADO, 2014).

Corroboram Souza, Silva e Carvalho (2010) ao argumentar que a revisão integrativa aponta o conhecimento atual sobre uma temática específica, já que é uma forma de identificar, analisar e sintetizar resultados de estudos independentes sobre o mesmo assunto. Dessa forma, seguindo a pergunta norteadora previamente definida é feita a inclusão ou exclusão de estudos, os meios adotados para a identificação e a seleção das informações a serem coletadas de cada estudo. A busca em base de dados deve ser ampla e diversificada - bases eletrônicas, procura manual em periódicos e a utilização de material não-publicado (SOUZA; SILVA; CARVALHO, 2010).

Ainda na fase 1 da pesquisa, a revisão documental implicou na coleta de informações sobre normas e diretrizes nacionais sobre alimentação adequada e saudável nos sites oficiais do governo federal, em especial, nos Ministérios da Cidadania, Educação, Saúde e outros envolvidos na promoção de políticas públicas para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. Na fase 1 também foi feito o levantamento documental na UFPA: prefeitura do campus, Pró-Reitoria de Desenvolvimento e Gestão de Pessoal (PROGEP), Pró-Reitoria de Administração (PROAD), Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento Institucional (PLOPAN); Pró-Reitoria de Extensão (PROEX); Superintendência de Assistência Estudantil

(SAEST), Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil (DISAE), preferencialmente, através dos documentos disponibilizados no portal da Universidade. Também foram utilizadas na construção do trabalho as notícias e imagens veiculadas no Portal da UFPA e em sua rede social (Instagram) pertinentes ao assunto pesquisado.

Na fase 2 foram coletados dados através de entrevistas abertas com os representantes da DISAE, da SAEST, da Diretoria de Segurança (DISEG) por meio da Coordenadoria de Controle (CC) e da Diretoria de Saúde e Qualidade de Vida (DSQV) por meio da Coordenadoria de Qualidade de Vida e Bem-estar no Trabalho (CQVT). Também se utilizou do método de entrevista semiestruturada através de questionário enviado via email para a DISAE, que atendeu às solicitações enviando as respostas também por meio eletrônico.

Ainda nessa fase, utilizou-se do método da observação direta através de visitas e conversas informais com os vendedores de alimentos nos pequenos espaços de comercialização de alimentos do setor básico e setor profissional da UFPA (ver-o-pesinho) e restaurante do NAE, a fim de compreender os aspectos quantitativos e qualitativos dos alimentos disponibilizados nesses espaços, bem como o público atingido.

Aqui é necessário elucidar a desnecessidade de aprovação do trabalho no comitê de ética em razão das entrevistas realizadas não envolverem opiniões pessoais e sim informações técnicas sobre a dinâmica de funcionamento dos programas e ações sob o olhar institucional e não pessoal do entrevistado.

O tratamento dos dados primários e documentais foi feito por meio da técnica da análise de conteúdo em que se faz a descrição dos dados coletados a partir de uma leitura objetiva com foco na compreensão dos mesmos. O método utilizado para tratar os dados é o de análise de conteúdo de Laurence Bardin, composto por três etapas: pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados (inferência e interpretação) (BARDIN, 2016).

A pré-análise é uma etapa de organização, envolve a leitura flutuante, ou seja, um primeiro contato com os documentos que serão submetidos à análise, a escolha deles, a formulação das hipóteses e objetivos, a elaboração dos indicadores que orientarão a interpretação e a preparação formal do material. O pesquisador faz uma leitura completa do material a ser analisado, identifica questões-chave e estabelece categorias de análise. Na etapa de exploração do material o pesquisador aplica as categorias definidas durante a pré-análise para identificar os principais temas e padrões que emergem do material. Na etapa denominada tratamento dos resultados – inferência e interpretação, o pesquisador procura tornar os dados significativos e válidos. Esta interpretação deverá ir além do conteúdo manifesto dos

documentos, pois, interessa ao pesquisador o conteúdo latente, o sentido que se encontra por trás do imediatamente apreendido (CÂMARA, 2013).

Na última etapa da análise de conteúdo há interpretação de conceitos e proposições, sendo preciso voltar-se aos marcos teóricos pertinentes à investigação, pois eles dão embasamento e perspectivas significativas para o estudo. A relação entre os dados obtidos e a fundamentação teórica é que dará sentido à interpretação. As interpretações a que levam as inferências serão sempre no sentido de buscar o que se esconde sob a aparente realidade, o que significa verdadeiramente o discurso enunciado, o que quer dizer em profundidade certas afirmações aparentemente superficiais (Câmara, 2013). É nessa etapa que o pesquisador sintetiza os resultados em relatórios e interpreta as descobertas.

Portanto, a análise de conteúdo é uma técnica de análise de dados que tem como objetivo identificar e categorizar padrões em diferentes tipos de conteúdo, o que envolve a identificação de unidades de significado no material analisado e a organização dessas unidades em categorias que permitam extrair conclusões sobre o conteúdo como um todo. É uma técnica que pode ser aplicada tanto em dados qualitativos quanto quantitativos.

Segundo Godoy (1995) a análise de conteúdo, pela perspectiva de Bardin, consiste em uma técnica metodológica aplicável em discursos diversos e a todas as formas de comunicação. Assim, o pesquisador busca compreender as características, estruturas ou modelos que estão por trás dos fragmentos de mensagens num esforço duplo: entender o sentido da comunicação, como o receptor normal, e desviar o olhar, buscando outra significação, outra mensagem, passível de se enxergar por meio ou ao lado da primeira.

Para melhor elucidar citamos o conceito de Sampaio e Lycarião (2021):

Análise de conteúdo é uma técnica de pesquisa científica baseada em procedimentos sistemáticos, intersubjetivamente validados e públicos para criar inferências válidas sobre determinados conteúdos verbais, visuais ou escritos, buscando descrever, quantificar ou interpretar certo fenômeno em termos de seus significados, intenções, consequências ou contextos. (Sampaio e Lycarião, 2021, p. 17)

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

Assim, a pesquisa envolveu os conceitos de segurança alimentar, alimentação adequada e saudável e o estudo de políticas públicas de promoção do desenvolvimento de

hábitos alimentares saudáveis para estudantes universitários e servidores públicos da educação superior, o que implicou em uma abordagem transdisciplinar com a utilização de bases teóricas do direito e das ciências da saúde em especial da nutrição. Para isso foram analisados diversos documentos (leis, resoluções, decretos, editais, instruções normativas, PDI UFPA, PDU PROGEP, relatórios e guias), redes sociais e publicações jornalísticas da UFPA em seu Portal. Também foi realizada a pesquisa de campo com observação direta, conversas abertas e entrevistas semi-estruturadas,

A análise dos dados envolveu definir as seguintes categorias de análise: alimentação saudável e adequada, alimentação de estudantes universitários, alimentação e saúde de servidores públicos federais, estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, programas e ações institucionais para estudantes, políticas públicas, políticas institucionais, controle sanitário dos alimentos, educação alimentar e nutricional, saúde, direitos humanos e desenvolvimento. Foi feito também o levantamento do número e do perfil dos estudantes atingidos pelas diversas ações de promoção da alimentação na UFPA a partir da análise dos relatórios anuais de atividades da SAEST entre os anos de 2016 a 2021.

Na fase 3 - foi feita uma análise diagnóstica dedutiva do caso a partir dos marcos bibliográficos e documentais com base na interpretação dos dados coletados nas fases 1 e 2, cuja metodologia já foi reportada.

O produto do trabalho final de conclusão do mestrado é um estudo de caso com apresentação de um Relatório Diagnóstico e elaboração de um artigo científico possibilitando uma avaliação crítica, sugestões de aprimoramento e ampliação do alcance das ações estudadas, a fim de aprofundar o conhecimento sobre o fenômeno e oferecer subsídios para novas investigações sobre a temática do direito à alimentação adequada e saudável no campus e da segurança alimentar e nutricional a partir de políticas institucionais para estudantes e servidores da educação superior.

1.2 PLANO DE EXPOSIÇÃO DA NOTA TÉCNICA

Para alcançar os objetivos propostos, o trabalho foi dividido em sete seções. Na primeira é realizada a descrição do caso situando-se o debate da segurança alimentar e do direito humano à alimentação adequada e saudável no universo UFPA Campus Belém, apresentado o campo e os objetos da pesquisa. Na segunda discutiu-se o referencial teórico utilizado, para isso o mesmo está dividido em dois tópicos: no primeiro são levantados aspectos históricos, conceituais e normativos dos termos alimentação adequada e saudável,

DHAA e segurança alimentar e nutricional, buscando situar esses termos na realidade brasileira dos últimos anos. Em seguida, no segundo tópico abordamos os desafios da concretização de uma alimentação adequada e saudável no recorte da Amazônia e o papel das Instituições de Ensino Superior na superação desses desafios, com um olhar voltado para a sociedade e, principalmente, para a comunidade acadêmica.

Na terceira seção são apresentados os programas institucionais voltados à promoção da alimentação para discentes na UFPA, mais especificamente, o Programa Restaurante Universitário, o Taxa Zero que visa amparar os alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica e, no recente contexto da pandemia de coronavírus, o Auxílio Alimentação Emergencial que surgiu como uma estratégia de diminuir o impacto da suspensão das atividades do RU. A quarta seção tratou da Política de Atenção à Saúde do servidor público federal, com foco nas ações voltadas ao incentivo à adoção de hábitos alimentares saudáveis e saúde nutricional por servidores no âmbito da Pró-Reitoria de Desenvolvimento e Gestão de Pessoal – PROGEP.

Na quinta seção tratou-se dos pequenos espaços de comercialização de alimentos no Campus Belém, mais especificamente os “ver-o-pesinhos” do Básico e do Profissional, que são os pequenos espaços mais frequentados, tradicionalmente, pela comunidade acadêmica. Na sexta seção foi feita uma análise de um espaço licitado dentro do Campus que é o restaurante do NAEA/UFPA, localizado em prédio anexo ao do Núcleo de Altos Estudos da Amazônia, em funcionamento desde o ano de 2014, disponibiliza *buffet* no modelo *self-service* e é frequentado por servidores, visitantes e alunos. Na última seção realizou-se uma análise do Projeto de Extensão multidisciplinar Feira da Agricultura Familiar da UFPA Campus Belém, cujo objetivo é dar visibilidade às unidades familiares de produção agrícola, promover boas práticas de produção, consumo e comercialização, valorização do espaço da feira como lócus de pesquisa e formação interdisciplinar, incentivar o consumo de alimentos saudáveis pela comunidade acadêmica, etc.

2. DESCRIÇÃO DO ESTUDO DE CASO

A UFPA está entre as três Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) com maior número de estudantes: mais de 47 mil estudantes de graduação presenciais. Sendo que 66,9% dos estudantes da UFPA estão na sede em Belém (FONAPRACE, 2019). Localizado no bairro do Guamá, o campus sede tem treze institutos, oito núcleos e um hospital universitário.

Além disso, estão presentes no campus a sede da Reitoria e sete Pró-Reitorias, a prefeitura, a biblioteca central, dois restaurantes universitários e diversas outras estruturas administrativas.

O Relatório de Gestão da UFPA de 2021 aponta que o Campus Belém da UFPA, possui aproximadamente 24.000 alunos matriculados em diversos cursos de graduação. Na pós-graduação *stricto sensu*, o campus possui aproximadamente 7.000 alunos matriculados em cursos de mestrado (acadêmico e profissional) e doutorado (UFPA 2022e). Nesse universo de alunos, segundo Associação dos Dirigentes das Instituições Federais (ANDIFES), existe um novo perfil do estudante da UFPA. Verifica-se um maior acesso de estudantes de baixa renda, de negros, pardos, indígenas e oriundos de escolas públicas nas universidades federais em função da Lei de Cotas que amplia as vagas para essas populações. A maioria dos estudantes possui renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio, configurando uma situação de vulnerabilidade socioeconômica (UFPA, 2019a).

Os dados são da V Pesquisa sobre o Perfil Socioeconômico e Cultural dos Estudantes das Universidades Federais publicada pela ANDIFES coletados no ano de 2018, que revelam que a UFPA é uma das universidades com maior índice de estudantes com renda baixa e em situação de vulnerabilidade socioeconômica, no total de 85% de estudantes nesta situação. Percentual acima dos estudantes das universidades brasileiras em que 70,2% apresentam renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio. Quanto à declaração de etnia, estudantes negros, pardos e indígenas na UFPA somam 78,4% e os que se declararam brancos somam 18,0%. Os alunos que cursaram o ensino médio em escolas públicas totalizam 72,0% do universo da UFPA, enquanto o percentual oriundo de escolas particulares está em 24,3% dos estudantes. Quanto ao gênero 44,5% declaram-se femininos e 41,7% masculinos. Em relação à alimentação nos campi da Universidade, 19,3% responderam que fazem uma refeição por dia nos restaurantes universitários e 11,3% disseram fazer duas refeições ao dia. Os estudantes com participação em auxílios de alimentação da assistência estudantil somam 3,7% e outros 23,2% responderam estar vinculados a alguma modalidade de auxílios, bolsas e serviços para suprir necessidade de alimentação, transporte e material didático (UFPA, 2018).

Os dados revelam também que 65,7% dos estudantes da UFPA têm entre 18 e 24 anos; 59% ingressaram pelo sistema de cotas; 66,5% utilizam transporte coletivo para se deslocar até a UFPA; 48,1% levam mais de meia hora até duas horas para chegar até a universidade; 55,4% moram distantes mais de 5 km até 50 km da instituição; 76,1% dos estudantes não trabalham, embora 55% tenham dito estar à procura de trabalho; 30,7% dizem apresentar dificuldade financeira que interfere significativamente na vida ou no contexto acadêmico; 48,3% dos alunos já havia pensando em abandonar o curso, sendo o principal motivo relatado

(20,8%) por dificuldade financeira. Quanto ao grau de instrução do principal mantenedor do grupo familiar dos estudantes, 30,2% não havia terminado o ensino médio, 29,3% havia terminado o ensino médio e apenas 16,3% possuíam ensino superior (UFPA, 2018).

Tabela 1 - Perfil do estudante universitário da UFPA

CATEGORIAS		PERCENTUAL
Idade prevalente	18 a 24 anos	65,7%
Etnia ou Raça	Negros ou Pardos	74,2%
	Brancos ou Amarelos	20%
	Indígenas ou Quilombolas	4,3%
Gênero	Feminino	44,5%
	Masculino	41,7%
Cotista		59%
Ensino médio escola pública		72%
Trabalha		23,9%
Recebe auxílio estudantil ou bolsa		26,9%
Utiliza transporte coletivo		66,5%
Faz uma ou mais refeição no RU		30,6%
Renda familiar per capita	Até 1,5 salários mínimos	85%
Grau de instrução do principal mantenedor familiar	Ensino médio completo	29,3%
	Superior completo	16,3%

Fonte: UFPA/V Pesquisa Perfil (2018)
Dados sistematizados pela autora

Os dados acima demonstram a necessidade de ampliação da assistência estudantil na UFPA, de modo a dar condições para que o estudante termine o curso com qualidade, porém

nos últimos cinco anos (2018 a 2022), as verbas de custeio e de assistência estudantil nas universidades caíram de 8,6 bilhões para 4,4 bilhões em valores corrigidos pela inflação, segundo dados do Sistema Integrado de Planejamento e Orçamento (SIOP) levantados pelo centro So_U Ciência em parceria com Instituto Serrapilheira. O corte orçamentário representa uma queda de 49% do dinheiro para pagar energia, água, serviços e assistência estudantil (UNIFESP, 2022). Esse corte de verbas não afeta apenas o dia a dia dos estudantes do ensino superior, mas corrói dia a dia a maior fonte de pesquisa científica no Brasil, porque as universidades públicas são responsáveis por 90% da produção científica no país e das 20 universidades que mais publicam 15 são federais (MOURA, 2019). Desse modo, a recomposição orçamentária das universidades federais deveria ser prioridade para o governo.

Ademais, Segundo o Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis (FONAPRACE) a falta de assistência estudantil nas universidades é um dos principais motivos da evasão. Somado a isso estão os dados divulgados pela ANDIFES em 2018 de que 2/3 dos alunos que ingressam nas universidades federais têm renda familiar *per capita* de até 1,5 salário mínimo, configurando 2/3 de alunos universitários vivendo em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Daí a importância de ampliação da assistência estudantil, uma vez que o fenômeno da associação entre evasão estudantil nas universidades e falta de assistência estudantil é reconhecido por estudos no Brasil e no mundo (ANDIFES, 2021). Muitos estudantes que são considerados em situação de vulnerabilidade socioeconômica não conseguem bolsa ou auxílios estudantis, por causa da desproporção entre a demanda crescente e o corte no orçamento universitário.

A assistência ao discente de graduação presencial da UFPA em situação de vulnerabilidade socioeconômica, com a concessão de auxílios financeiros, na perspectiva de contribuir para a permanência com qualidade e sucesso no curso de graduação, inclui auxílios como moradia, creche, kit acadêmico, entre outros. A SAEST/UFPA administra 18 tipos de auxílios, que atende 5.101 alunos, com 27.635 auxílios concedidos em 2021. (UFPA, 2022e)

Desse modo, a UFPA desenvolve diversas ações, projetos e programas dirigidos para a assistência em diversas áreas de promoção dos direitos sociais dos estudantes, como moradia, inclusão digital, acessibilidade, etc. Porém, esse trabalho abordou somente os programas voltados a atender as demandas de alimentação, seja dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, como a todos os que desenvolvem atividades acadêmicas no campus do Guamá em Belém e por isso tem necessidade de alimentar-se nos diferentes espaços reservados para este fim.

Este estudo também não incluiu os programas permanência e emergencial, embora os mesmos tenham como objetivo respectivamente “assistir o discente com o auxílio financeiro para custeio total ou parcial de alimentação, transporte e material pedagógico.” e “assistir o discente com o auxílio financeiro, por prazo determinado, para custeio total ou parcial de alimentação, transporte e material pedagógico e despesas com moradia.” (UFPA 2021d). O objetivo deste trabalho é analisar os programas voltados especificamente à promoção da alimentação para estudantes e os programas acima referidos estão voltados para custeio também de transporte e material didático.

Em relação aos servidores da instituição, a PROGEP desenvolve diferentes ações e programas voltados para a saúde física e mental dos servidores, todavia estas não fazem parte do escopo deste trabalho, que tem como um dos objetivos conhecer as ações e programas voltados para a promoção da saúde nutricional dos servidores e que, portanto, analisou somente o trabalho desenvolvido pela PROGEP na área de nutrição e saúde. O crescimento contínuo da UFPA aumentou a demanda por ações de gestão de pessoas, seja de recrutamento e seleção, de capacitação, de acompanhamento, de saúde e qualidade de vida, seja de registro e movimentação de pessoal. Hoje, a UFPA possui um quadro com um quantitativo superior a cinco mil servidores, entre técnico-administrativos e docentes, distribuídos na capital e nas cidades do interior onde a UFPA atua (UFPA, 2017).

Quadro 2 – Número total, número por categoria e percentual por gênero de servidores

Servidores por categoria		Percentual por gênero
Docentes do Ensino Superior	2.661	Mulheres 49,75%
Docentes do ensino básico, técnico e tecnológico	245	Homens 50,25%
Técnico-administrativos	2.473	
Total de servidores	5.379	

Fonte: UFPA, Relatório de Gestão 2021

O quadro acima mostra que a UFPA possui uma força de trabalho de 5.379 servidores, distribuídos entre docentes e técnico-administrativos, com percentual levemente superior de servidores do gênero masculino. Desse total geral de servidores cerca de 66% estão lotados no Campus Guamá em Belém, com 1.791 docentes nos Institutos e Núcleos e cerca de 1.700 servidores técnico-administrativos (UFPA, 2022g).

Em 2020 a pandemia causada pelo novo coronavírus precipitou uma ruptura no funcionamento das sociedades com imposição de restrições de convívio entre as pessoas. Em 2021 houve a continuidade das restrições impostas pela pandemia, modificando a rotina acadêmica dos (as) estudantes da UFPA afetando, sobretudo, os discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica beneficiários dos programas e ações para alimentação estudantil no campus. Essa situação levou a SAEST/UFPA a implementar, em meio a um contexto de escassez de recursos e necessidade de distanciamento social, programas de assistência necessários ao momento vivido.

Assim, a fim de manter o atendimento aos discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica por meio de auxílios financeiros diretos, foi criado o Auxílio Alimentação Emergencial frente a não oferta dos serviços do RU. Esse auxílio que foi operacionalizado por mais de um ano, foi incluído entre outros auxílios diretos que já faziam parte da política assistencial da SAEST atendendo estudantes em situação de pobreza com renda familiar per capita de até 1,5 salários mínimo como pode ser verificado na tabela abaixo.

Tabela 2 - Perfil do discente assistido com auxílio direto (financeiro) em 2021

CATEGORIAS	PERCENTUAL	
Renda per capita	Até ¼ de salário mínimo	55,9%
	Até ½ salário mínimo	33,82%
	Até 1 salário mínimo	9,67%
	Até 1,5 salários mínimos	1,43%
Raça/cor	Pardo	66,6%
	Preto	21,88%
	Branco	6,22%
	Amarelo	0,92%
Indígena	1,14%	
Quilombola	6,7%	
Gênero	Feminino	58,0%
	Masculino	42,0%
Escola pública	94,0%	
PcD	3,6%	

Fonte: UFPA/ SAEST (2022)
Dados sistematizados pela autora

Pelo quadro acima, observa-se que o perfil do discente assistido com auxílio direito é: maioria com renda per capita de até $\frac{1}{4}$ de salário mínimo, declaram-se na maioria das vezes como pardo (66,66%) e preto (21,88%), o gênero feminino é predominante (58%), 94% dos discentes são oriundos de escola pública, 3,68% dos discentes assistidos são PcD, 1,14% são indígenas e 6,97% quilombolas. Configura-se assim a situação de vulnerabilidade socioeconômica desses estudantes.

Comparando os dados divulgados pela ANDIFES em 2018 de que 85 % dos alunos da UFPA são baixa renda e os dados divulgados no II VIGSAN de 2022, sobre 60% da população brasileira vivendo algum grau de Insegurança Alimentar (IA), com um quadro de fome no Brasil mais preocupante nas regiões Norte e Nordeste, onde as formas mais graves de IA é realidade em 54,6% domicílios na Região Norte e o acesso pleno aos alimentos existe em apenas 20,1% dos domicílios na Região (REDE PENSSAN, 2022), vislumbra-se uma crescente demanda de alimentação de acadêmicos na UFPA, necessitados de políticas assistenciais nesse viés.

Desse modo, o cenário é de desafio para a Universidade diante do número de discentes em vulnerabilidade e a quantidade de auxílios que é possível viabilizar. Considerando os dados acima é possível compreender a importância das políticas institucionais de promoção da segurança alimentar no campus com a oferta de alimentação adequada e saudável à comunidade acadêmica.

Além da questão social existem os desafios de ordem operacional uma vez que considerando as informações coletadas na pesquisa de campo há uma média diária de 10.000 pessoas que busca algum tipo de alimento no campus Belém da UFPA, como o RU, que é a referência de alimentação segura, saudável e balanceada a preço acessível tem uma média de 6.000 refeições em sua produção diária, existem uma demanda de 40% a mais de busca de alimentos em outros espaços, que também estão sob a responsabilidade da Instituição quanto à fiscalização para a garantia de atenção às normas de higiene e segurança.

Além do RU, os mais conhecidos espaços de alimentação na UFPA Campus Belém é o “Ver-o-pesinho” do Básico e o “Ver-o-pesinho” do Profissional. Nesses espaços as pessoas que frequentam a UFPA podem comprar desde o cafezinho até comidas típicas da região. O “Ver-o-pesinho” do Profissional foi inaugurado em 2009 com a estrutura que hoje permanece, conta com 14 box para prestadores e área de consumo dos usuários. O “Ver-o-pesinho” do Básico foi reformado em 2017, passando a funcionar em janeiro de 2018 em nova área construída e financiada pela Associação dos Amigos da UFPA, passando a contar com área para o preparo, comercialização e consumo de alimentos, possui doze boxes para os

prestadores de serviços e um salão amplo e mobiliado para os usuários. O horário de funcionamento desses espaços é de 7h às 19:30h em dias úteis (UFPA, 2018b).

Outro espaço bastante conhecido e frequentado principalmente por docentes e servidores é o restaurante do NAEA localizado no campus profissional que serve refeições com custo mais elevado. Diferente dos pequenos espaços de comercialização, a concessão de exploração comercial do restaurante do NAEA passa por processo de licitação sob responsabilidade da PROAD. O restaurante localiza-se em anexo ao prédio NAEA, ao lado do Instituto de Ciências Jurídicas (ICJ), serve cardápio variado no modelo *self-service*, com capacidade para atender cerca de 500 refeições diárias, funciona no horário de 11:30h às 15h.

Outro evento ligado à segurança alimentar que acontece toda quinta-feira no Campus Sede da UFPA é a Feira da Agricultura Familiar, onde é possível comprar produtos orgânicos com preços mais baratos que o usualmente praticado no comércio local. A feira é composta por diversos pequenos produtores agrícolas das cidades vizinhas à capital Belém e por consumidores da comunidade acadêmica e do entorno do Campus.

3. REFERENCIAL TEÓRICO E NORMATIVO

3.1 ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL: CONTEXTO HISTÓRICO E NORMATIZAÇÃO

Segundo Burlandy e Magalhães (2004), o direito à alimentação como direito inerente ao ser humano, portanto universal, é uma concepção surgida na Declaração Universal dos Direitos Humanos em 1948 e reiterada na Cúpula Mundial de Alimentação realizada em Roma (1996), numa perspectiva em que o conjunto de necessidades do ser humano deve ser garantido independente da sua forma de inserção na sociedade. Assim, o direito à alimentação torna-se uma prerrogativa desejável para qualquer ser humano, independente do contexto de cidadania nacionalmente formalizada em que se insira. Mas, para que esse princípio adquira materialidade são necessárias políticas públicas nacionalmente constituídas, pois a garantia do direito humano à alimentação deve estar atrelada à garantia de cidadania política, econômica e social.

No cenário brasileiro, as discussões sobre o direito à alimentação e as propostas de políticas públicas na área de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foram amplificadas com a 1ª Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição em 1986, que reforçou o princípio da alimentação como direito de cidadania, e ganharam fôlego com as mobilizações sociais

como a Ação da Cidadania contra a Miséria e a Fome pela Vida e a criação do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), como órgão de aconselhamento da Presidência da República em 1993 através do Decreto nº 807 de 22 de abril (BURLANDY; MAGALHÃES, 2004).

O CONSEA iniciou as ações de descentralização do Programa de Alimentação Escolar e ampliou o PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador), também foi responsável por iniciar as conferências nacionais de SAN, palco de debates para a construção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no Brasil. Contudo, foi extinto em 1995 no governo Fernando Henrique prejudicando o aprofundamento da SAN no Brasil, especialmente quanto à participação da sociedade civil na construção de políticas públicas para a garantia do DHAA. Nesse contexto é lançado o Programa Comunidade Solidária como proposta do governo federal de dar continuidade à parceria Estado-sociedade no combate à fome, à pobreza e à exclusão social dentro de um plano focalizado no discurso neoliberal de flexibilidade e parcerias entre o Estado mínimo, o mercado e o terceiro setor, ofuscando a incorporação da ideia de SAN como objetivo estratégico orientador de políticas públicas no Brasil (GUERRA; BEZERRA; CARNUT, 2020).

Em 2003, agora sob o comando de Luiz Inácio, o governo federal assumiu como prioridade nacional a Segurança Alimentar e Nutricional, particularmente o combate à fome através do programa Fome Zero, com ações de diferentes setores do governo através de medidas emergenciais aos grupos em situação de risco e formulação de propostas de alteração dos condicionantes estruturais da insegurança alimentar através de criação de emprego e renda, reforma agrária e apoio à agricultura familiar. Contexto em que ocorre a reativação do CONSEA, como espaço de discussão de proposições, e a criação de Conseas estaduais e municipais. Em 2004, ocorre a 2ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, da qual emerge o desenho de uma política nacional de segurança alimentar e nutricional como reflexo dos debates dos múltiplos atores sociais realizados nos fóruns estaduais e municipais (BURLANDY; MAGALHÃES, 2004).

Assim, a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional é instituída pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que criou o SISAN (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional), cujo artigo 4º, VI evoca a necessidade de “implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País”.

O artigo 3º Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 conceitua a segurança alimentar como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de

qualidade, em quantidade suficiente, sem prejuízo de outras necessidades essenciais, baseado em práticas alimentares promotoras de saúde com respeito à diversidade cultural e ambiental e à sustentabilidade (BRASIL, 2006). Esse conceito verificado na legislação brasileira condiz com a literatura sobre a temática de que a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) significa a preservação a toda pessoa da garantia ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Dessa maneira, a ideia de SAN está vinculada à garantia a todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente às necessidades nutricionais do ser humano, incluindo o incentivo a práticas alimentares promotoras de saúde e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (GRAFF, 2013)

Devido a sua complexidade o tema alimentação recebe atenção de diferentes áreas do conhecimento, é trabalhado pelas ciências políticas e sociais, pela psicologia social, economia, saúde, história, nutrição e também pelo direito. Nesse sentido, o principal texto normativo sobre o direito alimentar brasileiro, a Lei de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346/2006), estabelece diretrizes amplas por abranger a ampliação do acesso ao alimento, a conservação da biodiversidade, a promoção da saúde, adequação dos alimentos, a formação de estoques, assim como a inclusão do direito à alimentação adequada no rol de direitos fundamentais (CAÑADA; TRENTINI, 2021).

A alimentação adequada no Brasil é direito fundamental também por força do art. 2º da Lei nº 11.346/06, e, por intermédio da EC nº 64 de 2010, foi incluída no rol dos direitos sociais do caput do art. 6º da Constituição Republicana de 1988. Além disso, sua produção e comercialização devem ater-se às questões de direito ambiental. Assim, a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana, cabendo ao poder público desenvolver políticas e ações a fim de promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

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

No entanto, segundo Azerêdo (2021), o governo brasileiro, na gestão de Bolsonaro, realizou um desmonte das ações de construção de uma política de SAN implementada desde 2003. Primeiramente extinguiu o CONSEA em 2019 e, no contexto da pandemia de coronavírus, verificou-se uma precarização de políticas públicas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os

dois programas acima referidos são a base da estratégia de estruturação da agricultura familiar no enfrentamento da carência alimentar e nutricional das famílias no Brasil.

O exposto acima revela que a insegurança alimentar no Brasil que se acirrou no contexto da pandemia não decorre de uma fatalidade da qual o Estado está isento de responsabilidade ou controle, ao contrário, o atual quadro socioeconômico que vivenciamos é fruto de escolhas políticas dos governantes.

Importante mencionar que o artigo 14 da Lei nº 11.947 de 2009 estabelece um percentual mínimo de 30% dos recursos da merenda escolar a serem utilizados na compra de produtos agrícolas provenientes da agricultura familiar, priorizando-se os assentados da reforma agrária e as comunidades tradicionais quilombolas e indígenas. Desse modo, o PNAE constitui-se em uma política pública de estruturação da segurança alimentar e nutricional e geração de renda para famílias de agricultores no Brasil. Não obstante, segundo Azerêdo (2021), no cenário político nacional, ações como PAA e PNAE só ganharão fôlego por pressão popular e daí a importância dos movimentos sociais, universidades, partidos políticos, sindicatos, associações e cooperativas na articulação por políticas públicas de SAN, cuja solidez não poderá se dar dissociada de uma valorização da agricultura familiar.

Nesse sentido são as argumentações de Liberati (2013) de que a Constituição Federal de 1988 trouxe uma importante inovação jurídica ao determinar a descentralização político-administrativa na área social e a participação popular nas decisões que envolvem a formulação e execução de políticas públicas com a coordenação e normas gerais afetas à esfera federal e coordenação e execução dos programas às esferas estadual e municipal, sem perder o fio condutor da gestão de políticas públicas que é a garantia de direitos fundamentais individuais e coletivos, o que necessita de uma articulação de ações governamentais e não governamentais de todos os entes federados.

O referido autor discute que os direitos sociais demandam uma atuação positiva do Estado e a disposição de grandes recursos financeiros que poderá ser afetado pela conjuntura econômica, o que implica dizer que em um cenário de escassez de recursos deve o Estado implementar uma política de definição de prioridades, o que exige do administrador público uma previsão na lei orçamentária de recursos financeiros necessários ao desenvolvimento de políticas públicas sociais sob pena de, se assim não agir, incorrer em ilegalidade.

Corroborando a prioridade de promover o direito fundamental a uma alimentação adequada e saudável a aprovação em 2015, na Assembleia Geral das Nações Unidas, a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável que estabeleceu 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), expressos em 169 metas de cunho social, econômico e

ambiental a serem alcançadas pelos 193 países-membros, entre estes o Brasil. Um dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável firmados está o de acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição, e promover a agricultura sustentável. Jannuzzi e Carlo (2018) argumentam que o cumprimento dos ODS representa a promoção da dignidade das pessoas, do combate à fome, à pobreza e à desigualdade, o acesso à educação, à saúde e à inclusão social, aumentando, assim, a prosperidade econômica. E a adequação dessa agenda de desenvolvimento sustentável no contexto nacional é um grande desafio.

Nesse sentido, os ODS, partindo do conceito de multidimensionalidade da pobreza, delimitaram prioridades para as políticas públicas, quais sejam: reduzir a pobreza extrema, garantir segurança alimentar, educação, saúde, igualdade de gênero, saneamento e cooperação internacional. Contudo, para a sociedade brasileira o cumprimento dos ODS é um desafio diante do desfinanciamento das políticas públicas nos últimos anos, com uma incipiente proposição de desenho e controle de políticas públicas sustentadas pela tríade economia-sociedade-meio ambiente (JANNUZZI; CARLO, 2018).

Diante do exposto, pode-se afirmar que a concretização do direito a uma alimentação adequada envolve o desenvolvimento de políticas públicas tanto em nível de entes da federação, como no âmbito das diversas instituições que compõem suas estruturas, com atenção as necessidade regionais e culturais, uma vez que o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional brasileiro (SISAN), criado pela Lei nº 11.346/2006, determina que o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, programas e ações para possibilitar a concretização do direito à alimentação adequada em harmonia com outros direitos fundamentais: saúde, educação, meio ambiente, trabalho, cultura, etc.

Nesse sentido, a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável no Brasil (PAAS) corresponde a uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), vinculada ao Ministério da Saúde, aprovada em 1999 com uma nova edição publicada em 2011, através da portaria nº 2715/GM/MS. Tem como propósito melhorias nas condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira através de práticas alimentares adequadas e saudáveis, vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e cuidado dos agravos relacionados à alimentação e nutrição (BRASIL, 2022).

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

alimentares especiais; com as referências culturais e com as dimensões de gênero, raça e etnia; baseada em práticas produtivas sustentáveis com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos. Nesse sentido, as iniciativas de promoção da alimentação adequada e saudável objetiva a melhoria na qualidade de vida da população através de ações intersetoriais de caráter amplo que possam responder às necessidades de saúde contribuindo para a redução do sobrepeso, da obesidade, das doenças crônicas e de outras relacionadas à alimentação e nutrição (BRASIL, 2013).

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

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

Importante situar que, em 2023, com a posse de um governo central de orientação social-democrática no Brasil, houve a reativação do CONSEA que voltou a integrar a Presidência da República como órgãos de assessoramento ao Presidente da República, com competência de assessorar o presidente na formulação de políticas e definição de diretrizes para garantia do direito humano à alimentação e integrar as ações governamentais no atendimento daqueles que não dispõem de meios para prover suas necessidades básicas, em especial o combate à fome. (BRASIL, 2023a).

Assim, o CONSEA volta a exercer a função de órgão consultivo de assessoramento do governo federal, sendo responsável pela formulação, avaliação e monitoramento de políticas públicas contra a fome. A retomada do CONSEA é um importante avanço no combate à fome e em prol da Segurança Alimentar e Nutricional.

Segundo a conselheira do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região (CRN 3), Osvaldinete Lopes, as políticas públicas de SAN são fundamentais para a garantia do DHAA, cabendo ao Estado a obrigação de promover, proteger e respeitar esse direito, estabelecendo inclusive, mecanismos para sua exigibilidade por parte do cidadão. Desse modo, a reativação do CONSEA é fundamental para o diálogo entre a sociedade civil organizada e o Estado na discussão dos rumos da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a fim de encontrar soluções para os problemas da fome e da insegurança alimentar vivenciada por percentual considerável da população brasileira (CRN 3, 2023).

De fato, o Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II VIGISAN), elaborado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional em 2022, aponta que o Brasil possui mais da metade da população (125,2 milhões de pessoas) convivendo com a Insegurança Alimentar (IA) em diferentes graus: leve, moderada ou grave. Os dados incluem 33,1 milhões de brasileiros em situação de fome (IA grave) e seis em cada dez em IA leve ou moderada (dificuldade de acesso a alimentos em quantidade e qualidade suficientes). A IA moderada ou grave compromete quase a metade dos domicílios (46,2%) que não conseguem manter alimentos que constituem a base da alimentação brasileira: feijão; arroz; carnes; vegetais e frutas. Além disso, a combinação de insegurança hídrica e IA grave ocorre em 48,3% dos domicílios na região Norte, 43,0% na região Sudeste, 41,8% na região Centro-Oeste e 41,2% na região Nordeste (REDE PENSSAN, 2022).

Tabela 3 - Percentual de SA e IA das famílias no Brasil em 2022

CATEGORIAS	PERCENTUAL
Segurança Alimentar	41,3%
Insegurança Alimentar Leve	28,0%
Insegurança Alimentar Moderada	15,2%
Insegurança Alimentar Grave	15,5%

Fonte: II VIGISAN (2022)
Dados sistematizados pela autora

O levantamento do mapa da fome no Brasil pela Rede PENSSAN, em 2022, foi baseado em amostra probabilística representativa do conjunto da população brasileira. O cálculo da amostra resultou em 12.745 domicílios, totalizando igual número de entrevistas realizadas em todas as macrorregiões brasileiras, abrangendo 577 municípios, distribuídos nos 26 Estados e no Distrito Federal.

Segundo a pesquisa, 36,8% das famílias atingidas pela IA tem renda per capita média de até 1/2 salário mínimo e cerca da metade vive com, no máximo, 1/4 de salário mínimo per capita para atender às suas despesas. Em 14,3% dos domicílios havia pelo menos um morador/a procurando emprego, em 8,2%, a pessoa responsável pela família estava desempregada e o endividamento atingia 38,2% das famílias, levando a cortes em despesas essenciais em 57,1% dos domicílios. Esses indicadores de pobreza e suas consequências são piores nas regiões Norte e Nordeste, nos domicílios rurais do país e em moradias chefiadas por pessoa autodeclarada de cor preta ou parda, ou por mulheres. 6 de cada 10 domicílios cujos responsáveis se identificaram como pretos ou pardos viviam em algum grau de IA; 19,3% das famílias chefiadas por mulheres estão expostas à fome (IA grave), enquanto esse percentual reduz para 11,9% quando são os homens nessa posição.

Tabela 4 - Percentual de SA e IA segundo renda, raça e gênero no Brasil em 2022

		SA	IA leve	IA moderada	IA grave
Renda familiar per capita com base no Salário Mínimo (SM)	até ¼ SM	9,0%	20,0%	28,0%	43,0%
	mais de ¼ até ½ SM	24,0%	32,0%	24,0%	21,0%
	mais de ½ até 1 SM	43,0%	33,0%	14,0%	10,0%
	mais de 1 SM	67,0%	24,0%	6,0%	3,0%
Raça/cor da pele	Parda/ Negra	35,0%	29,2%	17,7%	18,1%
	Branca	53,2%	25,9%	10,3%	10,6%
Gênero da pessoa de referência da família	Mulher	35,9%	27,4%	17,4%	19,3%
	Homem	46,4%	28,5%	13,2%	11,9%

Fonte: II VIGISAN (2022)
Dados sistematizados pela autora

Assim, em 2022, um pouco mais de 40% dos domicílios brasileiros tinham garantia de acesso pleno aos alimentos, ou seja, viviam em Segurança Alimentar. Em 28,0% dos domicílios havia referência à instabilidade na alimentação dos moradores, ou seja, viviam IA leve, que significa a preocupação quanto à possível incapacidade de obter alimentos no futuro próximo e comprometimento da qualidade da alimentação. Em 1/3 dos domicílios (30,7%) já havia relato de insuficiência de alimentos que atendessem às necessidades de seus moradores, ou seja, IA moderada ou grave, dos quais 15,5% conviviam com a experiência da fome. A condição alimentar dos moradores em áreas rurais do país foi pior com a IA atingindo mais de 60% dos domicílios, e com prevalências das formas mais severas: IA moderada em 16,9% e IA grave em 18,6% das famílias na área rural (REDE PENSSAN, 2022).

O estudo acima aduz que o acesso desigual e insuficiente à renda, aos bens e serviços e às políticas públicas são as condições que melhor explicam as iniquidades relativas à garantia do DHAA, existe uma relação inversa entre renda familiar e a presença de IA, nos domicílios com menor renda familiar per capita seus moradores estão mais sujeitos à baixa capacidade de acesso aos alimentos e a níveis de IA mais graves, considerando que mudanças pequenas em percentuais, sobretudo de IA grave, podem significar milhões de pessoas que passam a conviver cotidianamente com a falta de comida. Reforça-se, assim, a necessidade de políticas públicas permanentes de distribuição da renda, geração de emprego, aumento do poder de compra do salário mínimo e mais acesso à educação em todos os seus níveis como política pública fundamental para reverter a situação de vulnerabilidade socioeconômica que se perpetua em gerações de uma mesma família (REDE PENSSAN, 2022).

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

3.2 DESAFIOS DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NO RECORTE DA AMAZÔNIA E O PAPEL DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR

Como exposto na seção anterior, no Brasil mais da metade das famílias não tem assegurado o seu direito a uma alimentação adequada e saudável. E essa falta de garantia ao acesso pleno a alimentos, faz com que as famílias comecem a adotar estratégias de garantir o alimento comprometendo a qualidade dos mesmos, substituindo, por exemplo, a carne fresca pelo embutido. Dessa forma, devemos entender que nem sempre a insegurança alimentar e nutricional refere-se à falta de comida na mesa, porque também está relacionada ao tipo de comida presente. A IA está presente, ainda, quando as famílias passam por mudanças sociais que interferem no consumo alimentar, sendo a vulnerabilidade social um fator de risco para uma alimentação não saudável, condição essa que influencia na saúde da população, apontando para um cenário de má nutrição, no qual coexistem desnutrição, carências nutricionais, excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis nas mesmas comunidades e até mesmo nos mesmos domicílios (BRASIL, 2023b).

Segundo a OPAS-BRASIL (2019), os governos têm papel central na criação de um ambiente que permita à adoção e manutenção de práticas alimentares saudáveis, isso inclui políticas comerciais, alimentares e agrícolas por meio de aumentos dos incentivos a produtores e varejistas no cultivo e venda de frutas e legumes frescos, assim como, reduzir incentivos para a indústria alimentícia na produção de alimentos processados com altos níveis de gorduras, açúcares e sal.

Val (2021) defende que, embora a alta demanda de alimentos industrializados seja uma realidade, é de suma importância a implementação de intervenções educativas capazes de suscitar nos indivíduos a consciência da necessidade de realizarem escolhas mais saudáveis e isso está diretamente conectado com a produção de alimentos vindos da agricultura.

Segundo Maia *et al* (2020) os agricultores familiares são responsáveis pela produção de cerca de 70% de todos os alimentos consumidos pelas famílias brasileiras, contudo as políticas voltadas para este setor da economia perderam força nos últimos anos, comprometendo mais de uma década de incentivos ao desenvolvimento de um novo cenário agrícola no país.

Portanto, pensar em política pública de incentivo ao consumo de alimentos saudáveis exige ações estatais voltadas para o fortalecimento da agricultura familiar, que responde por mais de 77% dos estabelecimentos que colocam os alimentos coloridos (hortifruti) que chegam à mesa dos brasileiros, mas estes pequenos empreendedores muitas vezes não possuem estrutura suficiente para manter seus negócios (MANGIATERRA, 2020).

Essa importância da agricultura familiar na concretização do direito fundamental a uma alimentação adequada e saudável evidencia-se a partir do levantamento do governo federal de 2018 que revelou que a agricultura familiar brasileira é a oitava maior produtora de alimentos do mundo e a maior do país. De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o setor movimenta US\$ 55,2 bilhões por ano e envolve aproximadamente 4,4 milhões de famílias agricultoras, ou seja, 84% dos estabelecimentos rurais brasileiros (VAL, 2021).

Desse modo, entende-se que iniciativas governamentais, objetivando incentivar o consumo de alimentos adequados e saudáveis na Amazônia, devem estar atreladas a políticas fiscais de incentivos e subsídios aos pequenos e médios produtores rurais, os maiores responsáveis pela segurança alimentar da população brasileira. Além disso, os problemas enfrentados na Amazônia possuem peculiaridades advindas de políticas de desenvolvimento voltadas para o econômico em detrimento do social.

Segundo Serra e Fernández (2004), as políticas públicas desenhadas para a Amazônia não promoveram uma ocupação espacial eficiente e organizada, pois os mesmos investimentos em infraestrutura, que contribuíram para a redução do isolamento e o surgimento de novas alternativas de investimento, aceleraram o processo de ocupação espacial, a exploração predatória dos recursos naturais e agravamento das disparidades sociais.

O intenso fluxo migratório promovido pelos projetos governamentais de desenvolvimento econômico da Região Amazônica criou cidades que apresentam problemas nos setores de educação e saúde; uma inadequada infraestrutura urbana, com sistema de coleta de lixo e de tratamento de água e esgoto que atende apenas uma pequena parcela da população. O modelo agrícola adotado pelas políticas de desenvolvimento foi o latifúndio, beneficiando com generosos subsídios os grandes proprietários em detrimento dos pequenos produtores rurais. Tal política causou sérios impactos socioambientais como concentração fundiária, conflitos agrários, violência rural e insegurança alimentar (SERRA E FERNÁNDEZ (2004).

Corroboram os dados divulgados no II VIGISAN (2022) que apontam um quadro da fome no Brasil mais preocupante nas regiões Norte e Nordeste, onde as formas mais graves de Insegurança Alimentar é realidade em 54,6% e 43,6% dos domicílios, respectivamente, e o acesso pleno aos alimentos existe em apenas 20,1% (Norte) e 16,4% (Nordeste) dos domicílios. Assim, a região Norte foi aquela em que o acesso domiciliar aos alimentos sofreu o maior impacto das desigualdades sociais, antes e durante a pandemia da Covid 19, seguida da região Nordeste, refletindo em desigualdades geradas por dinâmicas socioeconômicas, políticas locais e de distribuição da riqueza nacional (REDE PENSSAN, 2022).

Tabela 5 - Percentual de SA e IA das famílias no Brasil por Região em 2022

	SA	IA leve	IA moderada	IA grave
Norte	28,4%	26,4%	19,5%	25,7%
Nordeste	32,0%	29,6%	17,4%	21,0%
Centro-oeste	40,5%	31,1%	15,5%	12,9%
Sudeste	45,4%	27,2%	14,3%	13,1%
Sul	51,8%	26,5%	11,8%	9,9%

Fonte: II VIGISAN (2022)
Dados sistematizados pela autora

Outro obstáculo considerável à concretização do direito à segurança alimentar e nutricional e à alimentação adequada no contexto amazônico é a contaminação ambiental proveniente da atividade extrativista do minério que, não obstante toda infraestrutura adotada, na atualidade, pela indústria no sentido de diminuir a degradação ambiental, ela ocorre impactando a vida da população através da contaminação do solo e das águas e, conseqüentemente, dos alimentos.

Nesse sentido são as colocações de Graff (2013) de que a produção de gêneros alimentícios através da agricultura, pecuária, pesca, etc., ainda que por si só acarrete diferentes formas e variados níveis de degradação ambiental, também constitui um limite importante aos avanços do desenvolvimento econômico, impondo o uso e manejo dos bens naturais de forma a preservar as formas de subsistência do homem. A poluição, a devastação ambiental, a contaminação do solo e da água, dentre outros fatores, prejudicam sobremaneira as condições ecológicas à manutenção da base da alimentação do ser humano de forma segura.

Segundo Maciel (2019), a chegada do agronegócio da soja na Amazônia nos anos 2000 trouxe sérios problemas como grilagem de terras gerando violência e expulsão de agricultores familiares, comunidades indígenas e tradicionais de suas terras, assim como a contaminação por agrotóxicos, comprometendo enormemente a segurança alimentar e nutricional no contexto amazônico. Desse modo, a reflexão sobre promoção da SAN na Amazônia precisa questionar o próprio paradigma agrícola atual de exploração intensiva dos recursos naturais, cultivo de sementes geneticamente modificadas, predomínio da monocultura da soja e ampla utilização de fertilizantes químicos e agrotóxicos.

Diante disso, torna-se imprescindíveis os incentivos governamentais à agricultura familiar e às práticas agrícolas ecológicas, como alternativas viáveis para uma produção de alimentos que garanta segurança alimentar e nutricional, além de se mostrarem socialmente mais justas (GRAFF, 2013).

Assim, percebe-se que os desafios de construção de uma política de promoção ao direito fundamental a uma alimentação adequada e saudável na Amazônia perpassam por políticas públicas de acesso e distribuição de alimentos em qualidade e quantidade suficientes, como também, no fortalecimento da agricultura familiar, envolvendo questões como o acesso à terra, escoamento da produção, treinamento técnico, preservação ambiental, incentivos fiscais e subsídios, para que o cidadão da Amazônia, bem alimentado e saudável, possa desenvolver suas potencialidades, pois o progresso de uma sociedade, constitucionalmente estabelecida como a brasileira, implica no desenvolvimento do homem através da garantia de

seus direitos fundamentais.

Todavia, é necessário compreender que os entraves para a efetivação ao Direito Humano a uma Alimentação adequada (DHAA) na Amazônia, mesmo com sua elevação à categoria de direito fundamental constitucional, exige um olhar crítico em relação à diferenciação entre a teoria e a práxis no direito constitucional brasileiro. Portanto, para se vislumbrar a experiência constitucional brasileira não se deve ater ao discurso legal e jurisdicional e sim às efetivas realidades constitucionais estabelecidas na realidade social, porque no Brasil é clara a diferença entre o direito abstratamente declarado, o direito jurisdicionalmente estruturado e o direito vivido (COELHO et al 2019).

Segundo Coelho e Neves (2017), as políticas públicas nascem de ações coordenadas dos campos político, jurídico, econômico e social com o objetivo de melhorar a vida da população e promover justiça social, porém, da análise da realidade brasileira resultam diversas contradições entre o que determina a teoria e o que acontece na prática político-administrativa. De modo que existe uma experiência político-jurídico-governamental marcada pela simulação e dissimulação da promoção de direitos por meio de políticas públicas, tal problema ocorre, entre outras razões, devido à dificuldade de controle das políticas públicas em razão da grande quantidade e diversidade de políticas existentes no Brasil, além do volume de recursos envolvidos, levando à utilização do aparato estatal para a promoção, não de direitos fundamentais constitucionalmente estabelecidos, mas, de interesses pessoais, setoriais ou partidaristas.

Entretanto, para Bucci (2006), embora as políticas públicas não sejam categoria definida e instituída pelo direito, pois são arranjos complexos típicos da atividade político-administrativa que abrange aspectos econômicos, históricos, sociais e políticos, a ciência do direito deve estar apta a descrever, compreender e analisar políticas públicas integrando à atividade política valores e métodos do campo jurídico. De modo que, a tutela jurídica das políticas públicas se dá na medida em que estas expressam direitos, cabendo ao poder judiciário apreciar qualquer lesão ou ameaça a direitos, nos ditames da Constituição Federal de 1988.

Corroboram com as concepções acima as colocações de Liberati (2013) de que o Estado, dentro de uma concepção de estado social de direito como o Brasil, existe para satisfazer as necessidades e direitos das pessoas, e essa atuação é direcionada pelo texto constitucional para a garantia de direitos fundamentais, através da instituição de programas e ações. Essa ação estatal materializa-se em políticas públicas que nascem de um processo que culmina na escolha racional e coletiva de prioridades, para a definição de interesses públicos

reconhecidos pelo direito, que não podem estar à mercê da vontade de governantes e políticos, mas sim do comando constitucional, ainda que se reconheça que a implementação de políticas públicas exige um equilíbrio de recursos públicos na satisfação dos direitos sociais.

Desse modo, a não garantia do direito fundamental social à alimentação adequada através de políticas públicas efetivas, a fim de promover a manutenção da saúde dos indivíduos, é um dos entraves ao desenvolvimento humano e econômico na Amazônia, devendo, por isso, ser tema prioritário da agenda política na Região, cabendo a tutela jurídica porque é expressão de direitos fundamentais preconizados na Constituição Federal Brasileira e, portanto, não pode estar à mercê da vontade de governantes e políticos.

Destarte, promover saúde a um povo perpassa pela promoção de uma alimentação adequada em seus aspectos quantitativos e qualitativos, pois a comida precisa ser suficiente e nutritiva, contudo, segundo Sen e Kliksberg (2010), a América Latina vive o paradoxo da fome, porque, embora seja uma grande produtora de alimentos, apresenta altos índices de fome e desnutrição. Assim, equacionar problemas de saúde pública no Brasil gerados pela fome transcende o caráter de aumento da produção, pois é nítida a relação com a desigualdade distributiva. Portanto, é necessário reconhecer que situações de insegurança alimentar – tais como desnutrição e fome – não possuem apenas causas ambientais, nem são determinadas unicamente pela equação oferta/demanda de alimentos. Essas situações estão em grande medida vinculadas à problemática do acesso físico e econômico da população aos gêneros alimentícios.

Sen e Kliksberg (2010) argumentam, ainda, que o desenvolvimento de um país depende de estratégias para o enfrentamento dos problemas de saúde pública, que perpassa por ampliação de pesquisas a fim de avançar nos estudos sobre as interações entre políticas econômicas, pobreza e desigualdades na saúde, pois bons níveis de saúde são alavancadores de outros indicadores de desenvolvimento como economia e educação, promovendo, assim, o desenvolvimento humano, além da melhora da qualidade de vida e da capacidade produtiva das pessoas. Mas, a construção de uma nova e efetiva agenda de saúde pública requer o engajamento do Estado, população e organizações na formulação e acompanhamento das políticas públicas, que necessitam ser fortalecidas através da confiança da opinião pública, maior destinação de recursos públicos e construção de alianças.

Essa discussão tem pertinência porque, mesmo que o direito humano a uma alimentação adequada tenha sido elevado à categoria de direito fundamental no ordenamento jurídico constitucional brasileiro, e, mesmo diante de políticas bem estruturadas com o PNAE,

o PNAES, o PAT e o PAA, a realidade é que esse direito fundamental não é assegurado a uma parcela expressiva da população no contexto amazônico.

Mudar essa realidade exige que as escolhas da agenda política estejam voltadas à efetivação de direitos fundamentais através de um planejamento que, segundo Bercovici (2006), objetiva coordenar, racionalizar e dar unicidade às ações do Estado, tratando-se de um processo político e jurídico para a transformação e a consolidação de determinada estrutura econômico-social. Ainda que o planejamento comece e termine no âmbito das relações políticas, as decisões estão atreladas aos fins estabelecidos na Constituição, porém é preciso que haja uma reformulação na tradicional forma de organização da Administração Pública brasileira e do Direito Administrativo, voltada para um modelo liberal de proteção de direitos individuais em face do Estado, visando à efetivação dos princípios e objetivos de desenvolvimento consagrados no texto constitucional.

Digno de nota é a constatação trazida pela pesquisa da Rede PENSSAN da relação entre IA e grau de escolaridade: 22,3% das famílias cujos responsáveis têm até quatro anos de estudo ou não tem escolaridade estão em situação de IA grave, o dobro daquelas com oito anos de estudo (10,2%). Diante desse quadro, entendemos que a garantia da educação como direito social constitui-se como um meio essencial de proteção das famílias contra a ameaça da fome. Por outro lado, uma má alimentação na infância compromete não apenas o desenvolvimento físico, mas também a capacidade cognitiva do indivíduo. Portanto, insuficiência de renda, desemprego e subemprego, deficiências habitacionais, falta de acesso à educação e precárias condições de saúde estão diretamente interrelacionados com o agravamento da IA no Brasil (Rede PENSSAN, 2022)

Tabela 6 - Percentual de SA e IA das famílias no Brasil segundo a escolaridade do(a) responsável familiar em 2022

Anos de estudo	SA	IA leve	IA moderada	IA grave
Sem escolaridade ou = < 4 anos	32,5%	25,0%	20,2%	22,3%
5 a 8anos	34,9%	28,7%	17,3%	19,1%
> 8 anos	50,6%	28,0%	11,2%	10,2%

Fonte: II VIGISAN (2022)
Dados sistematizados pela autora

Essa relação entre segurança alimentar e maior escolaridade, nos remete ao importante papel no desenvolvimento de pessoas das instituições de ensino superior, devido ao crescente

número de alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica que adentram as universidades públicas, reforçando o papel das instituições na promoção de mecanismos de permanência do jovem na universidade com qualidade de resultados.

Desse modo, partindo das questões até aqui discutidas em relação aos desafios da garantia do direito a uma alimentação adequada e saudável, com a finalidade de compreender também os desafios no âmbito do ensino universitário no Brasil, nos reportamos ao trabalho de Oliveira (2018), segundo o qual no espaço das Instituições Federais de Ensino Superior, os Restaurantes Universitários (RU) têm a finalidade de oferecer alimentação adequada a custo baixo, constituindo-se em ambientes onde se promove segurança e educação alimentar e nutricional e onde se consolida as ações assistenciais do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) para promoção de uma alimentação adequada ao desenvolvimento cognitivo dos universitários de baixa renda, objetivando a permanência do estudante na universidade, a inclusão social, melhoria do desempenho acadêmico e formação integral.

No entanto, a entrada para o ensino superior pode representar alterações significativas nos hábitos alimentares, com a omissão de refeições ou substituições inadequadas por alimentos nutricionalmente desequilibrados, com elevada ingestão de doces e produtos gordurosos e o baixo consumo de frutas e hortaliças.

Assim, a Instituição Federal de Ensino Superior tem o desafio de realizar ações que tenha como meta a adequação da alimentação consumida pelos discentes, em sintonia com as propostas da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e do PNAES, assumindo a responsabilidade de promover saúde, fomentando também estratégias de educação alimentar e nutricional no espaço universitário.

Em seu trabalho, Oliveira (2018) verificou o nível de aceitação e satisfação dos estudantes do Instituto Federal do Triângulo Mineiro em relação às refeições servidas no RU e as causas de não utilização do estabelecimento. A partir dos resultados obtidos constatou que a alimentação dos universitários é marcada por alta ingestão de embutidos, salgadinhos, doces e refrigerantes, além da substituição de refeições por lanches práticos e rápidos, de modo que os estudantes apresentavam baixo consumo diário de frutas, verduras e legumes, como também, baixa ingestão de peixes, leites e derivados. O que leva a inferir que, ainda que os restaurantes universitários ofereçam alimentação balanceada, adequada e saudável a preço baixo, os discentes ainda poderão optar por refeições inadequadas por questão de hábito.

Outro desafio para a implementação de uma política institucional com fins de garantir alimentação adequada e saudável no ambiente universitário diz respeito à sustentabilidade, porque segundo Ferraz (2016) as universidades são grandes consumidoras de bens e geradoras

de resíduos e os Restaurantes Universitários, devido à natureza de suas atividades, consomem recursos hídricos e energéticos e geram grande quantidade de resíduos. O enfrentamento dessa questão exige, além de ações práticas de iniciativa da própria instituição, a conscientização de toda comunidade acadêmica para o sucesso da implantação e/ou continuidade de práticas sustentáveis nas atividades relacionadas à alimentação no campus.

Segundo Paula (2016), as universidades têm a função social de disseminar conhecimento com estímulo ao desenvolvimento sustentável e compromisso com a preservação do meio ambiente também com a adesão a programas que busquem estimular o consumo de alimentos oriundos da agricultura familiar como PAA (Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar) através da modalidade Compra Institucional (CI), uma vez que tal modalidade possibilita, desde 2012, a comercialização dos produtos da agricultura familiar nos mercados institucionais com dispensa de licitação, utilizando o instrumento menos burocrático da chamada pública.

Mas, o PAA-CI possui limitações que dificultam a adesão por parte das instituições com base em pesquisa realizada no âmbito de uma universidade pública do sul do Brasil, que foi pioneira e tornou-se exemplo para outras instituições semelhantes, onde se evidenciaram dificuldades como execução da totalidade do contrato ou entrega de grande volume de produtos, inadequação entre demanda e produção, critério do menor preço para a seleção das propostas da chamada pública e outras que se colocam como desafios para as universidades na promoção da segurança alimentar e nutricional e da alimentação adequada e saudável priorizando o consumo de produtos da agricultura familiar.

Como visto anteriormente, o aspecto cultural, social e político, bem como a satisfação de necessidades especiais devem ser considerados na promoção da alimentação adequada e saudável. Dessa maneira, as atividades referentes a alimentos nas universidades devem abranger diferentes modelos alimentares a exemplo do vegetarianismo como manifestação da diversidade cultural e motivado por questões de saúde, ética, religião e sustentabilidade ambiental (ALVES, 2016).

Castro (2015) argumenta que para enfrentar os desafios da promoção da alimentação adequada e saudável, primeiramente é preciso compreender a alimentação como uma prática social e que alberga uma dimensão política que se evidencia com a escolha do que comer ou não comer em função de suas implicações ambientais, sociais e econômicas. O segundo eixo de desafios é a necessária mudança do sistema agroalimentar no Brasil por meio de políticas públicas que incentivem e facilitem escolhas saudáveis e ao mesmo tempo proteja a população de escolhas não saudáveis, com medidas de controle da propaganda, da rotulagem

de alimentos, regulamentação de cantinas escolares, taxaço de determinados produtos, regulaço da composio dos ultra processados, etc.

Assim, para enfrentar esses desafios é fundamental intensificar as iniciativas de *advocacy* já existentes no Brasil, a referida autora argumenta que a promoço da alimentaço saudável (adequada) avançará mediante articulaço de setores de diversas áreas do conhecimento, movimentos ambientalistas, movimentos sociais do campo a fim de promover mudanças estruturais no padrão de consumo da populaço brasileira.

4. POLÍTICA INSTITUCIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL NA UFPA: ANÁLISE DOS PROGRAMAS DESENVOLVIDOS NO CAMPUS GUAMÁ EM BELÉM

A principal política de promoço da alimentaço estudantil na Universidade Federal do Pará (UFPA) Campus Guamá é o Restaurante Universitário (RU) e a gestão do RU desde 2017 está vinculada à Superintendência de Assistência Estudantil (SAEST), através da Diretoria de Assistência Estudantil (DISAE), subunidade da SAEST, que tem como objetivo garantir aos estudantes o direito humano à alimentaço adequada, por meio de serviços de alimentaço e nutriço, de forma a contribuir para o enfrentamento às desigualdades sociais, colaborando para a permanência e conclusão do ensino superior, seguindo a diretriz da Resolução n. 828/2021 do Conselho Universitário (CONSUN) que aprovou a Política Institucional de Assistência Estudantil e de Acessibilidade (PINAIE) da Universidade Federal do Pará, em consonância com Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), regulamentado pelo Decreto nº 7.234/2010 (UFPA, 2021b).

De acordo com a PINAIE, as ações de assistência ao discente de graduaço desenvolvidas pela SAEST estão ancoradas em quatro eixos estruturantes: Assistência Estudantil, Integraço Estudantil, Acessibilidade e Alimentaço Estudantil, a partir dos quais estão organizados os programas, projetos e ações específicas (UFPA, 2021d).

Oportuno mencionar que a Política Nacional de Assistência Estudantil tem por finalidade promover a permanência do estudante em vulnerabilidade socioeconômica na educaço superior federal, por meio de uma formaço em igualdade de oportunidades, contribuindo para a melhoria do seu desempenho acadêmico, agindo, preventivamente, nas situaçoes de retenço e evasão decorrentes da insuficiência de condições financeiras (art. 4º, parágrafo único). Para isso o PNAES visa garantir o atendimento de suas necessidades básicas, como moradia estudantil, alimentaço, transporte, atenço 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, por meio de ações articuladas com as atividades de ensino, pesquisa e extensão. O artigo 3º, § 2º do Decreto diz que a definição dos critérios e a metodologia de seleção dos alunos de graduação beneficiados é atribuição da instituição federal de ensino superior (BRASIL, 2010).

Nesse sentido, é que a UFPA instituiu em sua estrutura organizacional, através da Resolução Nº 763/2017 – CONSUN/UFPA, de 20 de outubro de 2017, a Superintendência de Assistência Estudantil – SAEST, órgão vinculado à reitoria, responsável por executar um conjunto de políticas de assistência estudantil e de acessibilidade, integrando competências técnicas já instaladas e com histórico de ações relevantes e consolidadas em suas respectivas áreas de atuação. Essas competências eram anteriormente desempenhadas pela Diretoria de Assistência e Integração Estudantil (DAIE), pelo Restaurante Universitário (RU) e pelo Núcleo de Inclusão Social (NIS) (UFPA, 2021b).

Assim, o documento que baliza todas as ações institucionais de assistência estudantil e de acessibilidade na UFPA realizadas pela SAEST é a Resolução n. 828/2021 do Conselho Universitário que aprovou a Política Institucional de Assistência Estudantil e de Acessibilidade (PINAE) da UFPA, este documento norteia a elaboração e avaliação de ações de implementação do PNAES no âmbito da UFPA e de outras ações da política de atendimento aos discentes dispostas no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFPA (PDI) 2016-2025.

De fato, o PDI da UFPA estabelece que a Assistência Estudantil é uma política essencial indissociável do ensino, pesquisa e extensão, na medida em que o atendimento das necessidades básicas de alimentação, moradia e transporte são oferecidos enquanto assistência básica na dimensão dos direitos sociais e numa perspectiva de inclusão social que possibilita a participação dos estudantes em vulnerabilidade socioeconômica das atividades acadêmicas em condições de igualdade aos demais estudantes (UFPA, 2016).

O PDI 2016-2025 da UFPA define o Programa Institucional de Assistência e Integração Estudantil (PROAIS) como um “conjunto de ações que embasam o desenvolvimento de programas e projetos que favorecem ao processo de democratização das condições de permanência e de formação acadêmica aos estudantes como um direito social” (UFPA, 2016 p. 125). Assim, o PROAIS tem o objetivo de promover a inclusão para uma formação integral daqueles que apresentem vulnerabilidade socioeconômica, a fim de garantir a conclusão dos cursos, reduzindo a retenção e a evasão.

Entre os vários Programas desenvolvidos pela SAEST/UFPA, este trabalho abordou somente aqueles voltados para as demandas de alimentação dos estudantes. Desse modo, nos tópicos seguintes apresentaremos os programas institucionais voltados à promoção da alimentação discentes na UFPA: no subitem 4.1 analisou-se o programa Taxa Zero que visa amparar os alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica; o subitem 4.2 traz uma análise do Auxílio Alimentação Emergencial que surgiu no recente contexto da pandemia de coronavírus como uma estratégia de diminuir o impacto da suspensão das atividades do RU e, por fim, no subitem 4.3 buscou-se apresentar os dados referentes ao programa RU enquanto espaço de promoção de segurança alimentar no Campus Belém da UFPA.

4.1 AUXÍLIO TAXA ZERO

Uma das ações para atingir os objetivos do PROAIS é o Programa Auxílio Taxa Zero. Segundo o PDI 2016/2025 e a Política de Assistência e Integração da UFPA:

No que concerne à assistência estudantil, o objetivo é criar condições de acesso e aproveitamento pleno da formação acadêmica para os discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, por meio da concessão de subsídios diretos (financeiros), denominados de auxílios, quais sejam: permanência, moradia, intervalar, kit acadêmico, PcD, kit PcD, acesso às línguas estrangeiras, casa do estudante, estudante estrangeiro, creche, instruir, de taxa zero e de Bolsa Permanência/MEC. (UFPA, 2016, p. 126)

Desse modo, os auxílios concedidos no âmbito do PROAIS visam a favorecer a constância do discente nos estudos, a melhoria do desempenho acadêmico e a promoção do desenvolvimento humano. Trata-se de um apoio à formação acadêmica e a permanência nos cursos regulares presenciais da UFPA, promovendo condições favoráveis ao êxito no percurso formativo e à inserção socioprofissional dos estudantes assistidos (UFPA, 2016).

Assim, em relação, especificamente, à Política de Alimentação Estudantil na UFPA, o Taxa Zero é um programa que assiste o estudante em alta vulnerabilidade socioeconômica, com a gratuidade nas refeições (almoço e jantar), balanceadas e de qualidade, no Restaurante Universitário (RU), campus Belém. É regulamentado por instruções normativas editadas anualmente.

De acordo com as informações colhidas no Portal da UFPA, no site do RU e no site da SAEST, o Auxílio Taxa Zero é a isenção de pagamento do bandejão nos Restaurantes Universitários (básico e profissional). Para participar o estudante deve enviar um e-mail para

saest.cae@ufpa com a solicitação de liberação do CPF para se inscrever, após receber mensagem com liberação do CPF deve se inscrever no SIGAEST, no período de 15 a 25 de cada mês. Durante a inscrição, é necessário enviar os documentos constantes no anexo I da Instrução Normativa nº 08/2022 SAEST/UFPA, que estabelece os critérios de concessão do Auxílio Taxa Zero a discentes de graduação da Universidade Federal do Pará.

O art. 6º, § único, da citada instrução normativa, diz que o (a) candidato(a) ao Taxa Zero, que esteja comprovadamente em risco social, deverá solicitar orientações por meio do e-mail saestcie@ufpa.br, a qualquer tempo, sendo analisado seu contexto, pela equipe técnica da Coordenadoria de Integração Estudantil - CIE/SAEST (UFPA, 2022).

A Instrução Normativa nº 08/2022 SAEST/UFPA define ainda que o Taxa Zero é parte das ações do Programa de Apoio Pedagógico (PROAP) que se constitui por um conjunto de serviços didático-pedagógicos sistemáticos e permanentes de assistência aos discentes da graduação em situação de vulnerabilidade socioeconômica (refere-se à situação socioeconômica de pessoas ou grupos de pessoas com poucos recursos financeiros, de moradia, educação e acesso a oportunidades para seu desenvolvimento enquanto cidadão) e de risco social (refere-se ao indivíduo que deixa de ter condições de usufruir dos mesmos direitos e deveres dos outros, por contextos repentinos diversos e que, por consequência, gera um dano econômico a ele) durante o percurso acadêmico, contribuindo para a equidade e ampliação das oportunidades no desempenho das atividades acadêmicas e científicas, reduzindo o índice de retenção e evasão universitárias (UFPA, 2022).

Extraí-se, ainda, dos dizeres da Instrução Normativa nº 08/2022 SAEST/UFPA que o Taxa Zero é uma forma de propiciar qualidade de vida acadêmica e segurança e equilíbrio alimentar através da oferta de alimentação variada e balanceada e promoção de bons hábitos alimentares, assegurando o uso de produtos de qualidade e em bom estado de conservação para que o discente tenha acesso às refeições de forma adequada.

Uma vez concedido, o auxílio tem prazo de 12 meses, passível de renovação, sendo a concessão da refeição gratuita efetivada nos horários e dias de funcionamento regular e de acordo com as normas estabelecidas pelo Restaurante Universitário. O benefício está limitado à disponibilidade orçamentária e financeira da SAEST, mas não será inferior a 250 auxílios (UFPA, 2022). Para estar apto ao Taxa Zero, o (a) discente deve, cumulativamente, estar cursando a primeira graduação, prioritariamente, estar regularmente matriculado (a) e frequentando curso de graduação presencial na modalidade extensiva da UFPA e comprovar renda familiar mensal bruta de até 3 salários-mínimos, desde que a renda per capita não ultrapasse 1,5 salário-mínimo vigente.

A Instrução Normativa nº 08/2022 SAEST/UFPA também estabelece os critérios de manutenção e renovação do auxílio: frequentar o RU pelo menos 2 vezes na semana, estar matriculado em todas as disciplinas do bloco (podendo justificar caso não preencha totalmente este requisito), não reprovar em mais de 50% das disciplinas matriculadas. O auxílio é cancelado ao integralizar o curso, trancar a matrícula, abandonar período letivo e/ou curso, não comparecer à SAEST quando solicitado, apresentar pendência de prestação de contas de outros auxílios, apresentar documentação irregular ou falsificada, perder o vínculo institucional.

Por tudo que foi exposto, não há dúvidas quanto à importância do auxílio Taxa Zero na efetivação de direitos sociais, na promoção da segurança alimentar de estudantes vulneráveis da UFPA, no incentivo à alimentação adequada e saudável, mesmo que existam períodos em que não é possível o acesso desses estudantes aos serviços prestados pelo RU, como períodos de manutenção, reforma e limpeza predial e de equipamentos.

Tabela 7 - Discentes assistido com o auxílio Taxa Zero na UFPA em seis anos

TAXA ZERO	
Objetivo	Assistir o discente com gratuidade nas refeições diárias nos RU garantindo-lhe segurança e equilíbrio alimentar.
2016	27 discentes assistidos fluxo contínuo
2017	13 discentes assistidos fluxo contínuo
2018	145 discentes assistidos fluxo contínuo
2019	196 discentes assistidos fluxo contínuo
2020	191 discentes assistidos*
2021	54 discentes assistidos*

Fonte: SAEST/UFPA. Dados sistematizados pela autora

*Em 2020 o RU suspendeu as atividades no mês de março.

*Em 2021 o RU permaneceu fechado

Como podemos perceber pelos dados da tabela acima houve uma progressão do número de discentes beneficiados com o auxílio Taxa Zero, com crescimento de 626 % do ano de 2016 até o ano de 2019. O decréscimo observado do ano de 2020 para 2021 se deu em razão da pandemia de coronavírus que exigiu o fechamento do RU de 19 de março de 2020 até 16 de fevereiro de 2022, levando a SAEST a adotar uma nova política de auxílio alimentação para os discentes o qual será abordado na próxima seção.

4.2 AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO EMERGENCIAL

No ano de 2020 o mundo foi afetado pela pandemia de coronavírus que obrigou a sociedade a fazer restrições de contato físico entre as pessoas devido ao avanço da doença covid-19, fazendo com que universidades e outras instituições de ensino suspendessem aulas presenciais, assim como alguns outros serviços prestados pelas instituições à comunidade acadêmica, entre estes o serviço de alimentação no restaurante universitário. As medidas de contenção ao contágio de coronavírus exigiu que grande parte dos trabalhos de servidores e professores da UFPA fosse executado em *Home Office* entre o final de março de 2020 e o final do ano de 2021, com a flexibilização das atividades presenciais ocorrendo a partir de julho de 2021 de forma paulatina e planejada pelas unidades acadêmicas e administrativas da UFPA, observando-se os cuidados básicos de biossegurança e evitando-se aglomerações (UFPA, 2021c).

Assim, a suspensão das atividades presenciais na UFPA ocorreu em atendimento às medidas sanitárias de distanciamento social introduzidas no Brasil a partir de meados de março de 2020 para reduzir a velocidade e o volume da transmissão da Covid-19. Estas medidas se basearam em recomendações de órgãos de saúde pública nacionais e internacionais. O distanciamento social ocorreu de maneira descentralizada no país, com estados e municípios adotando-o em datas e formatos variados, entretanto, governos estaduais e prefeituras das capitais adotaram políticas de distanciamento social em grande medida semelhantes: todos optaram por suspender aulas, quase todos suspenderam eventos, restringiram atividades comerciais não essenciais e mantiveram bares e restaurantes apenas para *delivery* ou retirada no local (IPEA, 2020).

No estado Pará até meados de abril, o governo determinou a adoção de medidas restritivas em todo o estado, as quais foram tomadas rapidamente e com rigor. Não há evidência de que tais posições tenham resultado de ampla articulação com prefeitos, mas na prática, as prefeituras seguiram as medidas adotadas pelo governo estadual. Quase a totalidade das prefeituras se manteve cautelosa em alterar por iniciativa própria normas de distanciamento social estabelecidas pelo governo estadual (IPEA, 2020).

O desenrolar da pandemia de Covid-19 nos anos de 2020 e 2021 fez com que o governo paraense emitisse diferentes decretos considerando a evolução epidemiológica da doença nas diferentes regiões do estado, assim como a taxa de ocupação dos leitos de hospital, públicos e privados, incluindo unidades de terapia intensiva (UTI's) e as determinações do Ministério da Saúde e da OMS para conter o avanço descontrolado da doença e para

recuperação do sistema de saúde (PARÁ, 2020a). Assim, o Decreto nº 609 de 16 de março de 2020 determinou, entre outras medidas, a suspensão de eventos, reuniões, manifestações, carreatas e/ou passeatas, de caráter público ou privado e de qualquer espécie, com audiência maior ou igual a 10 (dez) pessoas. Paralelo a isso foi determinada a suspensão das aulas em toda rede estadual, o que foi seguido pelas diversas prefeituras e também pela UFPA que suspendeu atividades acadêmicas e administrativas presenciais em todos os campi em 19 de março de 2020 (UFPA, 2020a).

Com o acirramento da pandemia, em 5 de maio de 2020 é decretado lockdown (suspensão total de atividades não essenciais) no Pará através do Decreto nº 729/2020 como medida temporária visando a contenção do avanço descontrolado da pandemia de Covid-19. Esse decreto foi revogado em 23 de maio de 2020 pelo Decreto estadual nº 777/2020 que determinou medidas de distanciamento controlado pelo monitoramento da epidemia e seus impactos na saúde e economia, baseado em verificações epidemiológicas e planejamento estratégico de ações, estabelecendo um conjunto de medidas destinadas a prevenção (PARÁ, 2020b). Ressalta-se que as aulas presenciais no Pará permaneceram suspensas.

Em 31 de maio de 2020 um novo decreto estadual passou a vigor revogando os demais aqui mencionados. O Decreto 800/2020 instituiu que cada segmento da atividade econômica e social estadual, deveria observar a classificação de risco definido por meio do bandeiramento de zonas: bandeira preta (de contaminação aguda, definida pelo colapso hospitalar e avanço descontrolado da doença); bandeira vermelha (de alerta máximo, definida pela capacidade hospitalar em risco e/ou evolução acelerada da contaminação); bandeira laranja (definida pela capacidade hospitalar em risco e/ou evolução da doença em fase de atenção); bandeira amarela (definida pela capacidade hospitalar em risco e/ou evolução da doença relativamente controlada); bandeira verde (de abertura parcial, definida pela capacidade hospitalar controlada e evolução da doença em fase decrescente); bandeira azul (definida pelo total controle sobre a capacidade hospitalar e a evolução da doença) (PARÁ, 2020c).

O decreto 800/2020 definiu que zona de bandeira preta implicava suspensão de todas as atividades não essenciais e restrição máxima de circulação de pessoas (lockdown); zona de bandeira vermelha liberação apenas de serviços e atividades essenciais, resguardado o distanciamento social controlado; zona de bandeira laranja permitia manutenção das atividades essenciais, com flexibilização de alguns setores econômicos e sociais; zona de bandeira amarela permitia o avanço na liberação de atividades econômicas e sociais com mecanismos de controle e limitações; zona de bandeira verde era autorizada a liberação de atividades econômicas e sociais em caráter menos restritivo que os das zonas anteriores, mas

ainda com o cumprimento de protocolos fixados pelo estado e municípios e zona de bandeira azul em que eram liberadas todas as atividades econômicas e sociais mediante a observância de protocolos de controle (PARÁ, 2020c)

Em 3 de dezembro de 2021 o Decreto nº 2.044 revogou o Decreto 800/2020 e instituiu a Política Estadual de Incentivo à Vacinação contra a Covid-19 com objetivo de: garantir a possibilidade de imunização de toda a população acima de 12 anos de idade no Estado do Pará; possibilitar a retomada total de todas as atividades culturais, religiosas, econômicas, esportivas e sociais no âmbito do Estado do Pará; diminuir o ônus resultante da adoção de medidas não-farmacológicas de diminuição do contágio da Covid-19; normalizar as estruturas de atendimento do Sistema Único de Saúde e da rede privada de saúde (PARÁ, 2021).

Dentro desse contexto, em dezembro de 2021, mediante a classificação predominante de zonas de bandeiras amarela e verde no estado e nos campi da UFPA, os Conselhos Superiores de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE) e de Administração (CONSAD) da UFPA decidiram pela adoção do passaporte vacinal para todos os servidores e discentes e o retorno de todas as atividades administrativas e acadêmicas no modo presencial a partir do dia 3 de janeiro de 2022, exceto atividades iniciadas nos períodos letivos de 2021 com o formato híbrido ou remoto poderiam ser concluídas no formato inicial (UFPA, 2021e).

Feito esse panorama das medidas emergenciais necessárias ao controle da covid 19 a nível governamental local, infere-se que a UFPA adotou medidas seguindo as orientações da OMS, do governo federal e das determinações estatais já comentadas, para conter a propagação do vírus e seguindo, internamente, o que foi determinado pelas Resoluções n. 1.513/2020 e n. 1.524/2021 do Conselho Superior de Administração (CONSAD).

Porém, as estratégias de distanciamento social afetaram a rede de proteção social que os discentes estavam habituados a utilizar, especialmente, os beneficiários da Política de Assistência Estudantil da Instituição. Com a finalidade de mitigar os efeitos negativos aos estudantes, no âmbito da alimentação, a SAEST lançou o Auxílio Alimentação Emergencial para atender a categoria estudantil mais necessitada, os quais tiveram a insegurança alimentar agravada pela suspensão das atividades do RU (ARAÚJO, 2022).

Nesse contexto, atendendo a uma reivindicação do Diretório Central dos Estudantes e de centros acadêmicos, como medida de proteção aos alunos diante da pandemia da Covid-19, a UFPA, por meio da SAEST lançou o Edital nº 05/2020/SAEST/UFPA, de 19 de junho de 2020 para concessão de auxílio alimentação emergencial para estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, no período de suspensão das atividades presenciais nos *campi* e dos restaurantes universitários, com a oferta de 1.500 auxílios no valor de R\$ 150,00

reais para que os estudantes, que atendessem aos critérios estabelecidos no edital, pudessem subsidiar os gastos com alimentação (UFPA, 2020b).

Desta maneira, o Auxílio Emergencial Alimentação, criado em função da suspensão do funcionamento dos Restaurantes Universitários em razão da pandemia de Covid 19, teve o objetivo de subsidiar as despesas com alimentação de graduandos da UFPA em comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica. Os beneficiados foram estudantes regularmente matriculados em cursos de graduação presencial, com as seguintes prioridades: discentes deferidos no Programa Permanência listados no cadastro de reserva; discentes que já estavam sendo assistidos pela folha do Auxílio Taxa Zero; cotista em geral, desde que a renda per capita familiar não ultrapassasse a 1,5 (um e meio) salário mínimo vigente; e não cotista em geral, desde que a renda per capita familiar não ultrapassasse a 1,5 (um e meio) salário mínimo vigente. Os estudantes que já eram beneficiados por outros auxílios e bolsas não tiveram o direito ao Auxílio Alimentação Emergencial, assim como os discentes de curso de graduação à distância, cursos autofinanciados e outros de mesma natureza (UFPA, 2020b).

Assim, o Auxílio Alimentação Emergencial vinculado ao Programa de Apoio Pedagógico (PROAP), foi o auxílio concedido na modalidade de prestação de pecúnia (em dinheiro), para subsidiar as despesas com alimentação de graduandos da UFPA em comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica, especificamente no período da pandemia da Covid – 19 com suspensão das atividades presenciais nos campi da UFPA incluindo os restaurantes universitários (UFPA, 2020c).

Portanto, o auxílio Alimentação Emergencial assim como o Auxílio Taxa Zero, fazem parte das ações da SAEST de assistência ao discente de graduação presencial da UFPA em vulnerabilidade socioeconômica com auxílios financeiros, na perspectiva de contribuir com a permanência de qualidade e sucesso no curso de graduação, até sua integralização. São parte integrante dos programas estudantis na Universidade que têm como finalidade criar condições de acesso e aproveitamento pleno da formação acadêmica para os discentes em vulnerabilidade socioeconômica, com a concessão de diversos auxílios financeiros que são acessados por editais ou instruções normativas (UFPA, 2021d).

Devido às medidas de contenção da epidemia de Covid 19, o distanciamento social se estendeu pelos anos de 2020 e 2021; o RU permaneceu fechado e o Auxílio Alimentação Emergencial iniciado em 2020 com 1500 (mil e quinhentos) auxílios foi ampliado, como podemos verificar na tabela abaixo, em 2021 foram concedidos 6.969 (seis mil novecentos e sessenta e nove) auxílios alimentação emergencial que beneficiou 791 (setecentos e noventa e um) alunos da UFPA.

Tabela 8 - Discentes assistidos com Auxílio Alimentação Emergencial

AUXILIO ALIMENTAÇÃO EMERGENCIAL	
Objetivo	Subsidiar as despesas com alimentação de graduandos da UFPA em comprovada situação de vulnerabilidade enquanto perdurar a suspensão das atividades nos RU.
2020	1500 discentes assistidos / 1500 auxílios concedidos
2021	791 discentes assistidos / 6.969 auxílios concedidos

Fonte: SAEST/UFPA
 Dados sistematizados pela autora

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

4.3. PROGRAMA RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

O principal projeto de alimentação estudantil da UFPA é o Programa Restaurante Universitário (PRORU). O RU da UFPA está em atividade desde 01 de outubro de 1993 e nasceu com sua estrutura física projetada para o atendimento de até 1.200 refeições. Atualmente o Restaurante Universitário desmembrou-se em RU Setor Básico e RU Setor Profissional, que prepara e distribui em torno de 6.000 refeições entre almoço e jantar. O responsável pelo preparo das refeições servidas nas duas unidades é o RU Setor Básico que, em 2010, passou a contar com novas instalações da Cozinha Central e o Complexo de Armazenamento do Restaurante Universitário. Assim, hoje o RU do Campus básico possui uma cozinha industrial com capacidade de produção de 7.000 refeições diárias e um refeitório com 436 lugares, e o RU do Campus profissional que entrou em funcionamento em junho de 2009, é uma unidade de distribuição com um refeitório de 300 lugares (UFPA, 2021a).

A dinâmica de distribuição da refeição aos usuários é parte *self-service* e parte porcionamento. Segundo a DISAE, no básico, o prato principal e a sobremesa são porcionados por funcionários da unidade treinados para esta finalidade, enquanto que os acompanhamentos (arroz, feijão, farofa e salada) são disponibilizados na modalidade *self-service*. Já na unidade do profissional, devido à disposição dos balcões de distribuição, todas as preparações exceto a farofa são porcionadas.

Segundo informações da Diretoria, as mudanças ocorridas no RU da UFPA se deram em função da busca por um atendimento de excelência e adequação à legislação vigente. Essas mudanças implicaram na reforma e ampliação da estrutura física, aquisição de equipamentos, modificação do cardápio, contratação e treinamento de pessoal, modernização dos serviços com a informatização da aquisição de material via agenda de compras, implantação da rede de Internet, elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, monitoramento de coleta de amostras e controle de temperatura de produtos prontos (UFPA, 2021a).

O resumo das atribuições da DISAE consiste em: propor, acompanhar e avaliar as políticas e serviços de alimentação dos discentes da UFPA, sendo a responsável pela direção do Restaurante Universitário Campus do Guamá, bem como supervisionar as demais unidades de RU nos campi, quando for o caso, inclusive planejar e compor cardápios; também deve coordenar o preparo e fornecimento de refeições à comunidade universitária, observadas as normas estabelecidas pela Instituição; cabe a DISAE, ainda, planejar, orientar e acompanhar o fornecimento de alimentos, por terceiros, dentro do espaço da UFPA, que atendam à alimentação estudantil; também atua como campo de estágio para diferentes cursos da UFPA (UFPA, 2022).

Até o mês de outubro do ano de 2017 o restaurante universitário estava sob a responsabilidade da Pró – Reitoria de Administração (PROAD), quando passou a estar vinculado à SAEST, sob a responsabilidade da DISAE. Assim, o PRORU também é financiado pelo PNAES sendo parte da política de assistência estudantil da UFPA. O programa atende em torno de 6 mil alunos por dia, quantidade de refeições disponibilizadas aos discentes diariamente, de acordo com levantamento do Restaurante entre os anos de 2017 e 2019, como se pode extrair dos relatórios de atividades da SAEST dos referidos anos. Esse dado foi corroborado pela entrevista feita à equipe de DISAE, cuja resposta foi de uma média de 6 mil alunos e 25 servidores atendidos diariamente com os serviços oferecidos pelo RU.

O objetivo PRORU é fornecer à comunidade acadêmica alimentação balanceada e de qualidade, elaboradas e microbiologicamente seguras, de acordo com as políticas de

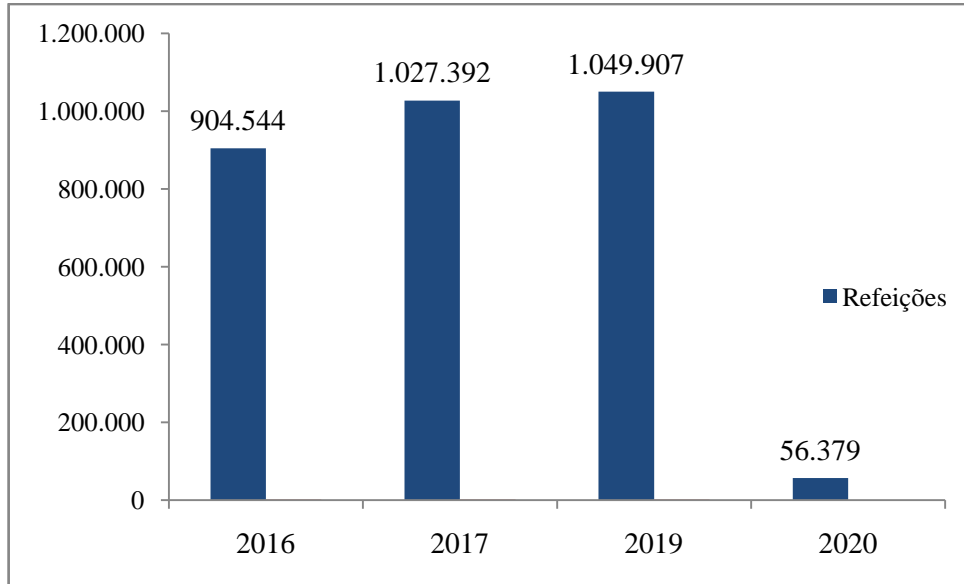
segurança alimentar e a legislação higiênico-sanitária vigente segundo os padrões da ANVISA (UFPA, 2019b). Faz parte do Eixo Alimentação Estudantil que busca garantir aos estudantes o direito humano à alimentação adequada, através de serviços de alimentação e nutrição, contribuindo no enfrentamento das desigualdades sociais, colaborando para a permanência e conclusão no ensino superior e para o desenvolvimento integral dos discentes em vulnerabilidade socioeconômica da instituição. Assim, a organização, a produção e a disponibilização de alimentação de qualidade, balanceada e de baixo custo, dentro dos padrões de segurança alimentar e nutricional, à comunidade universitária está sob a responsabilidade da DISAE, que procura também manter estreita relação com os usuários, no constante aprimoramento dos serviços prestados, além de facilitar o desenvolvimento de programas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), disponibilizando espaço para a realização de estágios e desenvolvimento de pesquisas relacionadas à área de alimentação e nutrição (UFPA, 2022a).

A informação acima foi corroborada pela resposta positiva da DISAE à pergunta feita via questionário se “além do caráter assistencial as ações de assistência estudantil de alimentação têm caráter pedagógico para EAN?”. Contudo, houve a ressalva de que a frequência das ações de EAN é menor do que a diretoria gostaria de promover devido à necessidade de mais nutricionistas para abranger a atuação da DISAE de modo a contemplar diversas necessidades já detectadas e que, no entanto, são reprimidas. Atualmente, consegue-se abranger apenas grupos pontuais que solicitam palestras e participação na área de alimentação coletiva, em ações promovidas pela prefeitura do campus para a orientação de boas práticas de fabricação de alimentos por cantinas e ambulantes no território da Universidade. De acordo com os dados coletados estão vinculados à superintendência 10 nutricionista entre técnicos e professores e 5 bolsistas do curso de nutrição (UFPA, 2022a).

Os dados levantados revelam que em 2016 foram produzidas um total de 904.554 (novecentos e quatro mil quinhentos e cinquenta e quatro) refeições, sendo 698.594 (Seiscentos e noventa e oito mil quinhentos e noventa e quatro) no almoço e 205.960 (Duzentos e cinco mil novecentos e sessenta) no jantar (UFPA, 2017). De 2017 a 2019 uma média de 6.000 refeições foi servida diariamente pelo RU do Campus Guamá. No ano de 2017 foram produzidas 1.027.392 (um milhão, vinte e sete mil, trezentos e noventa e duas) refeições e no ano de 2019 foram produzidas 1.049.907 (um milhão, quarenta e nove mil, novecentos e sete) refeições. Já no ano de 2020, com a suspensão das atividades em decorrência da pandemia de covid 19, foram produzidas 56.379 (cinquenta e seis mil, trezentos e setenta e nove) refeições, a média diária de refeições produzidas pelo RU no

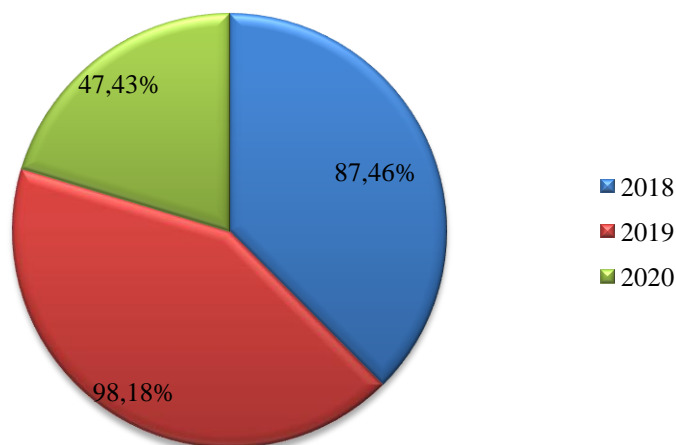
campus Belém da UFPA foi 3.320 (três mil, trezentos e vinte) até 18 de março de 2020. A meta alcançada foi de 47,43% da prevista para 2020 pela DISAE (UFPA, 2021d).

Gráfico 01 - Número de refeições produzidas no RU entre 2016 e 2020



Fonte: UFPA/SAEST/PROAD
Dados sistematizados pela autora

Gráfico 2 - Percentual de meta anual alcançada pelo PRORU de 2018 a 2020 considerando a média de 6.000 refeições servidas diariamente



Fonte: UFPA/SAEST
Dados sistematizados pela autora

Os dados nos gráficos acima mostram uma constância com tendência ao crescimento dos serviços oferecidos pelo RU, que foi interrompida pelo momento atípico da pandemia de coronavírus. Por isso entende-se que, para a pesquisa aqui apresentada, os dados de 2019

retratam melhor o alcance das atividades desenvolvidas pelo RU do que os dados de 2020 e 2021, razão pela qual trazemos a tabela abaixo.

Tabela 09 – Número de refeições distribuídas pelo RU por categoria e unidade em 2019

CATEGORIA	BÁSICO		PROFISSIONAL		TOTAL DE REFEIÇÕES
	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	
Estudantes	423.049	117.308	260.419	94.953	895.729
Servidor/ terceirizado	58.630	1.298	14.049	1.232	75.254
Visitantes	12.521	1.129	0	0	13.650
Quentinha*	9.178	0	0	0	9.178
Equipe operacional	19.791	5.624	3.814	1.337	30.206
Eventos**	6.540	5.025	0	0	11.760
Estagiários	970	399	205	140	1.714
Alunos Taxa Zero	5.255	2.876	2.657	1.591	12.379
Cortesia***	35	2	0	0	37
Total	535.969	133.301	281.189	99.448	1.049.907

* Fornecidas ao Hospital Bettina Ferro de Souza no mês de janeiro

**Estudantes participantes de eventos (visitantes autorizados pela SAEST/Reitoria)

***Refeições servidas a prestadores externos em atividade no RU

Fonte: UFPA.SAEST. Relatório Anual de Atividades exercício 2019. Belém, 2020.

O RU Campus Guamá fornece refeições (almoço e jantar), nas duas unidades dos setores básico e profissional. O horário do atendimento à comunidade universitária é de 11:00 às 14:00 horas para o almoço e das 17:45 as 19:15 horas para o jantar. As refeições são servidas durante todo o calendário acadêmico, com suspensão somente nos feriados, paralisações nacionais e nas manutenções emergenciais. O padrão dos cardápios oferecidos é mantido com gêneros de primeira qualidade. O valor cobrado para estudantes da graduação e pós-graduação é de R\$ 1,00. Como já anteriormente dito os discentes em vulnerabilidade socioeconômica, cadastrados na SAEST, são contemplados com o benefício do PNAES o qual subsidia essa categoria de clientes com o Auxílio Taxa Zero (UFPA, 2020d).

O custo médio das refeições servidas no Restaurante Universitário da UFPA foi de R\$ 9,20 (nove reais e vinte centavos), em 2019, sendo subsidiadas por recursos do PNAES em 88,46%. Importante ressaltar que, além das refeições servidas, o Restaurante realizou relevantes ações para o seu bom funcionamento, como a elaboração do Regimento, Regulamento e Normas de Funcionamento, ampliação do quadro de Nutricionistas e criação da função de Administrador (UFPA, 2020d).

Em 2019 foi feita a implantação do sistema de vigilância no RU do setor Profissional e ampliação da unidade com instalação do mobiliário do refeitório; informatização do sistema de acesso com espaço para a instalação das catracas. Foram feitas as manutenções preventiva e corretiva da câmara de lixo orgânico; das câmaras de refrigeração e congelamento com revitalização dos pisos, paredes e portas de acesso; dos equipamentos de refrigeração (Splits) das duas unidades. Houve a aquisição de equipamentos para o RU do setor básico: 01 moedor de carne e 02 liquidificadores industriais, 05 splits, sendo um para a área de pré-preparo de carnes e 04 para a área do salão principal da unidade do setor básico (UFPA, 2020d).

A empresa responsável pela manutenção preventiva/corretiva de equipamentos no ano de 2019 foi a empresa terceirizada Átrios (contrato de nº 42/2018 – UFPA), que mantém um técnico em eletromecânica de forma permanente para as atividades de manutenção. Já a manutenção de infraestrutura é realizada pela empresa Maz/Brilhante (contrato nº 13/2017 – UFPA); a manutenção de limpeza dos reservatórios de água é realizada aos sábados pela empresa Paraíso (contrato 38/2017 – UFPA). Ainda em 2019 foram realizadas capacitações com toda a equipe de colaboradores com o objetivo de reforçar as normas sanitárias, noções de ética e conhecimento das atividades administrativas da DISAE/UFPA (UFPA, 2020d).

O ano de 2020 foi atípico devido à pandemia da Covid-19 e o RU suspendeu suas atividades de fornecimento de refeições no dia 18 de março de 2020, totalizando até esta data a produção de 56.379 refeições distribuídas conforme a tabela abaixo.

Tabela 10 – Número de refeições distribuídas pelo RU por categoria e unidade em 2020

CATEGORIA	BÁSICO		PROFISSIONAL		TOTAL
	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	
Estudantes	25.311	8.179	13.539	0	47.029
Funcionário	3.405	147	1.052	0	4.604
Visitantes	330	46	0	0	376
Quarentinha	800	0	0	0	800
Equipe operacional	1.840	504	398	0	2.742
Eventos*	38	0	0	0	38
Estagiários	94	37	15	0	146
Alunos Taxa Zero	341	239	64	0	644
Total	32.159	9.152	15.068	0	56.379

*Estudantes participantes de eventos (visitantes autorizados pela SAEST/Reitoria)
Fonte: UFPA. SAEST. . Relatório Anual de Atividades exercício 2020. Belém, 2021.

Segundo o Relatório anual de atividades da SAEST, no ano de 2021 as atividades de produção e distribuição de refeições seguiram suspensas por causa da pandemia de Covid-19, assim, não houve produção de refeições e nem de eventos em 2021, não sendo possível avaliar o custo médio das refeições servidas e as metas previstas não foram alcançadas. Contudo, outras atividades foram realizadas pela equipe da DISAE a exemplo da revisão da proposta de regimento que foi encaminhada pela direção da DISAE para aprovação das instâncias superiores.

Em 2021, a empresa terceirizada Átrios continuou fazendo a manutenção preventiva/corretiva de equipamentos mantendo um técnico em eletromecânica de forma permanente na unidade para as atividades de manutenção preventivas e corretivas com reposição de peças dos equipamentos do complexo RU/UFPA. Houve também a manutenção de limpeza das caixas de gordura do RU básico realizada aos sábados, conforme cronograma, pela empresa Sette (Contrato nº 45/2018 – UFPA).

Devido aos protocolos de segurança impostos pela pandemia, para o retorno das atividades a equipe técnica da DISAE/UFPA atualizou o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados, o check-list de limpeza e as cartilhas de equipamentos e de manipuladores de alimentos. A equipe também produziu materiais informativos a serem expostos na unidade na reabertura, reforçando a necessidade de lavagem das mãos, uso de máscaras e orientações para evitar a propagação do vírus (UFPA, 2022). Em 17 de janeiro de 2022, após quase dois anos de suspensão das atividades devido à pandemia de covid 19, o RU voltou a servir refeições normalmente nas duas unidades.

O RU é um espaço de alimentação aberto também aos servidores e trabalhadores terceirizados da UFPA, até o início do ano de 2020 o valor da refeição para este público era de R\$ 3,00. Entretanto, em 2019, o Tribunal de Contas da União (TCU), após atividade de auditoria junto à Universidade Federal de Sergipe (UFS), redigiu o Acórdão nº. 1464/2019, para dirimir questões levantadas pela auditoria, como a identificação do “fornecimento de refeição com preço subsidiado a servidores da UFS, inclusive professores, e a empregados terceirizados, de forma acumulada com o pagamento de auxílio/vale alimentação”. Conforme entendimento do TCU, esta situação caracteriza “ilegalidade decorrente de usufruto em duplicidade de um mesmo benefício”. Diante disso, o TCU recomendou ao Ministério da Educação (MEC) para expedir Orientação Geral acerca da vedação legal para o fornecimento de refeição com preço subsidiado a servidores de instituições federais de ensino. Assim, o MEC, por meio do Ofício-circular nº 1/2019/DIFES/SESU/SESU-MEC, emitido pela

Secretaria de Educação Superior no dia 02/08/2019, dirigiu-se às/aos dirigentes das IFES, solicitando atenção ao que recomenda o Acórdão nº. 1464/2019 do TCU (UFSCar, 2022).

Desse modo, a determinação do referido Acórdão teve repercussão para todas as Instituições Federais de Ensino, configurando numa vedação legal para subsídio de refeição de forma acumulada com o pagamento de benefício de caráter indenizatório de mesma natureza. A norma teve fundamentação na Lei nº 8.460/92, com redação dada pela Lei nº 9.527/97, que dispõe sobre o auxílio-alimentação destinado aos servidores civis ativos da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional (UFMT, 2022).

Nesse contexto, em 2021, a UFPA, atendendo ao disposto no acórdão proferido pelo TCU nos autos do processo TC 019.523/2017-3, elaborou proposta de resolução sobre o valor da refeição por categoria com ajuste do valor cobrado ao servidor e visitantes. Assim, o valor para essas categorias ficou em R\$ 10,00, sendo mantido o valor de R\$ 1,00 para estudantes de graduação, pós-graduação e ensino básico (UFPA, 2022). Dessa forma, o reitor da UFPA promulgou em 11 de janeiro de 2022 a Resolução nº 1.535, de 11 de janeiro de 2022 do CONSAD (órgão responsável por deliberar sobre atos relacionados com a gestão administrativa e econômico-financeira da UFPA, inclusive definir preços e tarifas de serviços de qualquer natureza), que estabeleceu os usuários e o valor das refeições a serem servidas nos Restaurantes Universitários do Campus Belém da Universidade.

Segundo o art. 2º da Resolução nº 1.535/2022 são usuários do RU Campus Belém: discentes de graduação, da educação básica e de pós-graduação; servidores técnico-administrativos e docentes da UFPA e empregados das empresas terceirizadas prestadoras de serviço na UFPA em atividade institucional; visitantes (discentes pesquisadores e servidores de outras universidades, participantes de eventos acadêmicos e culturais realizados na Universidade; discentes de outras Instituições de Ensino que sejam bolsistas e/ou estagiários em órgãos da UFPA; discentes de cursos livres, desde que apresentem identificação comprobatória).

Diante disso, o art. 3º estabeleceu o valor a pagar pela refeição por categoria:

- a) Discentes de graduação e da educação básica: R\$ 1,00, exceto os contemplados pelo auxílio TAXA Zero;
- b) Discentes de pós-graduação: R\$ 1,00;
- c) Visitantes Discentes de graduação e da educação básica: R\$ 1,00;
- d) Visitantes Discentes de pós-graduação: R\$ 1,00;
- e) VI – Servidores (docentes e técnico-administrativos) e empregados de empresas terceirizadas da UFPA: R\$ 10,00

A resolução em comento não contemplou o servidor que se encontra na condição de também discente na UFPA, entretanto, levando em consideração os fundamentos da vedação imposta pelo TCU, entende-se que o servidor discente que esteja recebendo auxílio alimentação nos termos da Lei nº 8.460/92, com redação dada pela Lei nº 9.527/97, não faz jus ao direito de refeição subsidiada no RU.

Na entrevista realizada com a DISAE obteve-se o dado de que a média diária atual de alunos que se alimentam no RU é de 6000 (seis mil), contra uma média de apenas 25 (vinte e cinco) servidores. Assim, confrontando com o dado fornecido em conversa com a nutricionista da CQVT de que, antes da alteração do valor cobrado ao servidor pela refeição no RU, a média diária de servidores que se alimentavam no RU era de 100 (cem), infere-se que o decréscimo do número de servidores que utilizam os serviços do RU pode estar atrelado ao aumento no valor da taxa, mas há de se considerar outros fatores como o período de não funcionamento do RU nos quase dois anos de suspensão de aulas presenciais na UFPA levando a mudanças de hábitos e busca de outros locais ou meios de alimentar-se pelos servidores, além da inevitável fila de espera no horário do almoço no RU o que é causa de descontentamento de usuários.

Importante elucidar que UFPA, por meio da DISAE e da SAEST, está implantando desde o segundo semestre de 2022, de forma gradual, o sistema de informatização do acesso aos Restaurantes Universitários - ACESSO FÁCIL RU - com objetivo de diminuir o tempo de espera e filas. O sistema permite a opção de recarga de um cartão digital para a compra das refeições, vai funcionar, inicialmente, de forma conjunta ao procedimento de venda presencial de bilhetes até que todos os usuários tenham se associado.

Desse modo, o “Acesso fácil RU” consiste na associação presencial de um cartão com chip para fazer a vinculação ao sistema. Após este procedimento, a compra das refeições poderá ser realizada virtualmente pelo sistema SIPAC/UFPA. No momento de acessar as dependências dos restaurantes, os estudantes e servidores que já tenham se associado e carregado o cartão farão a aproximação na catraca eletrônica para a liberação da entrada. O procedimento de associação é feito na sala 03 do Bloco N do campus Básico - Guamá/Belém, nos horários de 9h às 12h e de 14h às 17h, de segunda a sexta-feira. É necessário levar um cartão com chip (pode ser o Passe Fácil de ônibus) documento de identidade e comprovante de vínculo com a instituição (UFPA, 2022b).

O Acesso Fácil RU vai reduzir o tempo de espera com a compra digital das refeições e não vai alterar o preço do bandeirão. Para quem já é associado é possível comprar o ticket digital através do Portal da UFPA, via SIG-UFPA na opção SIPAC e acessar o sistema com a

mesma senha do SIGAA, clicar em “outros”, depois em “Restaurante”, depois em “Compra de Crédito” e definir a quantidade de créditos de acordo com o número de refeições que deseja comprar (o sistema permite no máximo 30), será gerada uma guia GRU a ser paga no Banco do Brasil. Após realizar o pagamento, é possível acessar os Restaurantes Universitários passando o cartão digital nas catracas para realizar refeições (UFPA, 2022c)

Embora tenha havido reajuste do preço da refeição no RU para servidores, o serviço ainda é uma boa opção de comida saudável com preço acessível no Campus Belém da UFPA, porque, sem fins lucrativos, os Restaurantes Universitários promovem uma alimentação adequada e balanceada, de baixo custo, com boa aceitação, segura do ponto de vista higiênico-sanitário e que atende às necessidades nutricionais dos que frequentam o ambiente (OLIVEIRA, 2018).

Buscando corroborar as reflexões trazidas com base na literatura, na entrevista feita com DISAE perguntou-se como é feito o balanceamento do tipo e quantidade de alimento por refeição e quais os critérios de escolha do cardápio. Obteve-se a resposta de que o planejamento qualitativo do cardápio é feito com base em 3 critérios principais: qualidade nutricional, custo e sazonalidade dos insumos. As quantidades são definidas a partir de valores *per capita* brutos, isto é, quantidade de alimento *in natura* necessário para obter porção que atenda às necessidades calóricas médias de um adulto, de acordo com as *Dietary Reference Intake (DRIs)*¹.

Contudo, embora a qualidade nutricional, o custo e a sazonalidade dos alimentos sejam os principais critérios utilizados na etapa de planejamento dos cardápios, na prática, outros fatores interferem na escolha dos cardápios no momento da execução, como a disponibilidade dos produtos na unidade (podem ocorrer atrasos, falta de produtos no estoque dos fornecedores, entre outros), falha de algum equipamento necessário à confecção de alguma preparação ou mesmo aumento ou diminuição repentina de demanda, o que gera mudanças nos cardápios previamente planejados.

Como observado pelas reflexões emanadas da revisão bibliográfica, a alimentação adequada e saudável decorre de um movimento voltado para a compreensão de que a alimentação humana abrange outras dimensões como prazer, hábitos, regionalidades, sustentabilidade, biodiversidade, envolvendo, assim, o aspecto cultural, social, político e a satisfação de necessidades especiais deve ser considerada na promoção da alimentação adequada e saudável. Dessa maneira, as atividades nos RU devem abranger diferentes

¹ Ingestão Dietética de Referência (DRI) - termo geral para um conjunto de valores de referência usados para planejar e avaliar a ingestão de nutrientes de pessoas saudáveis de acordo com a idade e o sexo.

modelos alimentares a exemplo do vegetarianismo como manifestação da diversidade cultural ou por questões de saúde, ética, religião e de sustentabilidade ambiental (ALVES, 2016).

Assim, diante da constatação de opção de “cardápio vegano” diariamente no RU da UFPA. Elaborou-se a seguinte pergunta: a que se deveu o incremento da opção vegetariana no RU e há quanto tempo está sendo ofertada? Como respostas obteve-se que a opção vegetariana foi incluída no planejamento em 2013, a partir da comunicação da necessidade pela própria comunidade acadêmica aos profissionais que trabalhavam no RU no ano de 2013. Desde então, com o aumento do quantitativo de profissionais nutricionistas foi possível incluir maior variedade de preparações.

Em seguida, sobre a mesma temática perguntou-se quais os fatores que facilitam e/ou dificultam a oferta da opção vegetariana e quantas porções vegetarianas, em média, são preparadas e servidas diariamente? Obteve-se como resposta que, dentre os fatores que dificultam a oferta da opção vegetariana estão a oscilação de demanda e a falha de entrega de alguns gêneros de horti. Dentre os fatores facilitadores estão a criatividade e disponibilidade dos cozinheiros em buscar e testar novas preparações, a inclusão de alguns gêneros da agricultura familiar, que fornecem produtos de melhor qualidade e o baixo custo destas preparações comparado ao custo das preparações regulares. Nos dias de cardápio regular à base de frango ou carne bovina, o planejamento inclui 200 porções vegetarianas no almoço e 50 no jantar. Nos dias de cardápio regular à base de proteína suína, 400 porções vegetarianas no almoço e 100 no jantar. Os dados revelam que existe uma menor adesão à proteína suína entre os alunos, que optam pelo prato vegetariano na ausência da carne bovina ou de frango.

Em relação ao gerenciamento das sobras, a DISAE informou que as sobras, isto é, alimentos prontos para consumo mantidos em condições controladas de temperatura, são armazenadas em câmara de congelamento, para que sofram refrigeração rápida e sejam realocadas na próxima refeição. Em seguida, antes de serem utilizadas são reaquecidas à temperatura de segurança ($>70^{\circ}\text{C}$), avaliadas de forma técnica e sensorial por nutricionistas e uma amostra delas é retirada e armazenada em temperatura de refrigeração por até 72 horas em equipamento próprio para esta finalidade, conforme definido em legislação sanitária.

Para o entendimento da dinâmica de aquisição dos alimentos pelo RU foram feitas as seguintes perguntas: “Como é feita a aquisição dos alimentos e quais os critérios de seleção dos alimentos?” e “Qual a modalidade de compra para a aquisição de alimentos usada pelo RU e quais os principais parâmetros de escolha de fornecedores?”

Obtendo, assim, informação de que todos os gêneros (proteínas, não perecíveis, horti e materiais de limpeza e descartáveis) são adquiridos via processo licitatório por Sistema de

Registro de Preços (SRP), modalidade que mais se adequa à aquisição de bens de consumo. Desta forma, são estabelecidos critérios de seleção para os gêneros a serem adquiridos, não de fornecedores. Durante o pregão eletrônico, os fornecedores vencedores são definidos para cada item a partir dos lances dados e, posteriormente, são analisados documentos solicitados via sistema Comprasnet pelos pregoeiros da UFPA.

Dessa maneira, com antecedência de seis meses do vencimento da Ata de Registro de Preços é construído um processo pela equipe de planejamento da DISAE/RU. Este processo inclui Estudos Técnicos Preliminares (ETP) – documento que demonstra qual a opção mais vantajosa para a instituição na aquisição; Mapa de Risco (MR) – documento que demonstra os possíveis riscos da aquisição em diferentes fases e quais as ações de contingência devem ser tomadas face à concretização dos riscos; e o Termo de Referência (TR) – documento que descreve a necessidade da unidade, os quantitativos e a descrição exata de cada item.

Após o processo licitatório (cerca de seis meses a partir do envio do processo às unidades competentes), a seleção no recebimento é feita a partir dos critérios estabelecidos para cada item e descritos no Termo de Referência, sendo os principais critérios relacionados à qualidade higiênico sanitária (temperatura, características sensoriais e condições de transporte) entre outros. A qualidade dos produtos adquiridos é balizada por normas da ANVISA de determinação da qualidade higiênico-sanitária de alimentos, tais como as Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004 – que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – e a RDC 275/2002 – que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados e da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Também são observadas as determinações da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação².

Em relação ao custo mensal do RU e quais fundos participam do custeio obteve-se como resposta que, com base nos dados referentes ao ano de 2022, o custo mensal médio do RU é de 1,25 milhões de reais (aproximadamente 15 milhões ao ano), dentre custos com proteínas, não perecíveis, gêneros hortifrutigranjeiros, materiais de limpeza e descartáveis, gás, mão de obra, manutenção de equipamentos, aquisição e utensílios e equipamentos, manutenções prediais e etc. Dentre os fundos, no ano passado, aproximadamente metade foi

² Embora a Portaria CVS 5/2013 seja do Centro de Vigilância Sanitária do estado de São Paulo, é utilizada por muitos outros estados da federação.

proveniente do PNAES (Plano Nacional de Assistência Estudantil) e o restante foi proveniente de verbas da Administração Superior da própria Universidade, complemento necessário para o pleno atendimento da comunidade ao longo do ano.

Segundo Barroso (2019), o conceito de dietas sustentáveis envolve diferentes dimensões: ambiental, econômica, nutricional e social. Dietas sustentáveis são dietas de baixo impacto ambiental, protetivas e respeitosas à biodiversidade e ecossistemas, culturalmente aceitas, acessíveis e justas economicamente, nutricionalmente adequadas, seguras e saudáveis, enquanto fomentam a inclusão social e otimizam recursos naturais e humanos.

Desse modo, um aspecto ambiental a ser considerado está relacionado ao lixo gerado a partir de produções alimentícias em larga escala como o que acontece nos restaurantes universitários, razão da preocupação sobre como é feito o descarte do lixo gerado pela atividade do RU da UFPA. A esse questionamento foi respondido que o lixo orgânico e não reciclável é armazenado em câmara refrigerada específica para este fim e recolhido uma vez ao dia por empresa terceirizada contratada pela universidade e responsável pela coleta e destinação do lixo de toda a UFPA. Já o lixo inorgânico reciclável é separado, armazenado em local próprio para este fim e recolhido também por empresa terceirizada contratada pela Universidade. Por vezes, são realizados estudos com os dados de peso do lixo gerado na unidade quando solicitado por grupos de pesquisa e autorizadas pela Direção, ocasiões em que estes dados são coletados previamente ao descarte.

Outro aspecto importante é em relação à limpeza dos diferentes espaços dos restaurantes, de maneira que a DISAE mantém um Manual de Boas Práticas atualizado anualmente. Trata-se de documento que estabelece procedimento de boas práticas a fim de garantir condições higiênicas sanitárias dos alimentos preparadas, além de servir de modelo para orientação de profissionais. Nele constam procedimento e toda a descrição de material, métodos, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e frequência de limpeza e higienização de equipamentos, móveis e utensílios, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Além disso, para verificação da execução destes, existem *check-lists* que são preenchidos pelos nutricionistas diariamente.

Os colaboradores do RU passam por treinamento anual pelo nutricionista - preposto da empresa terceirizada Styllus. A escolha das empresas terceirizadas envolvidas no processo de gestão e funcionamento do RU é via processo licitatório por Sistema de Registro de Preços (SRP). O objeto destina-se a formar contrato para o período de 12 (doze) meses prorrogáveis, sucessivamente, até o limite de 60 meses a contar da data de sua assinatura. Atualmente estão

envolvidos diretamente em todo processo de funcionamento do RU 11 servidores e 120 funcionários terceirizados.

Embora, os dados apontem a busca pela excelência no trabalho desenvolvido pela Diretoria no RU da UFPA, há que se ter bem claro que os desafios são grandes, não sendo incomuns queixas e reclamações, que segundo as respostas via questionário, geralmente refere-se ao atraso no horário de abertura do restaurante ou mudança de cardápio durante o funcionamento. Assim, a fim de minimizar a insatisfação a DISAE adota como estratégia a ampla divulgação através de avisos nas redes sociais e site da UFPA, além de conversa com os alunos para esclarecer as intercorrências que acontecem.

Dando seguimento ao objetivo de entender como a equipe responsável pelo RU lida com problemas relacionados a reclamações de usuários do restaurante, questionou-se como é feita a avaliação da satisfação quanto aos serviços realizados pelo RU? Obteve-se como resposta que anualmente, são realizados estudos para avaliação de satisfação dos clientes quanto ao serviço, aceitabilidade das preparações e análise de resto-ingestão dos cardápios. Os resultados destas pesquisas costumam ser divulgados no sítio eletrônico do RU, da SAEST e no relatório anual produzido pela unidade.

A avaliação da satisfação costuma ser feita a partir de questionário aplicado junto aos clientes na fila com escala de satisfação numérica que leva em consideração diversos aspectos, dentre eles sabor, aparência, variedade e temperatura das preparações, além de atendimento e limpeza dos ambientes.

Um ponto importante da pesquisa foi verificar quais os entraves ao desenvolvimento das atividades no Restaurante Universitário na visão dos gestores. Para isso utilizou-se da seguinte pergunta: “Quais as principais dificuldades de operacionalização do RU?” As dificuldades citadas foram:

1- A oscilação de demanda. O planejamento e a aquisição são realizados com cálculos de uma demanda esperada para cada período, com base nos seguintes critérios: período regular – início, meio ou fim de semestre –, período intervalar, período sem aulas, eventos e etc. Esses fatores podem gerar aumento ou diminuição de demanda que nem sempre pode ser prevista pela equipe de planejamento.

2- Oscilação de preços no mercado. Os contratos atuais que a universidade celebra com os fornecedores para fornecimento de gêneros, tem validade de apenas 6 meses devido à grande variação de preços no decorrer do ano, contudo os fornecedores relatam dificuldades de fornecimento de gêneros, o que se reflete na mudança repentina de cardápios, gerando repetições e, por vezes, insatisfações entre os clientes.

3- Funcionamento e manutenção de equipamentos. O RU possui equipamentos com mais de 10 anos de uso os quais são submetidos a manutenções preventivas regularmente e corretivas sempre que necessário, no entanto, devido à idade dos equipamentos, muitas peças para reposição já não são fabricadas e, portanto, são necessários ajustes que reduzem a performance dos equipamentos.

4- Falta de espaço. O RU foi planejado para o atendimento de demanda muito inferior à que hoje atende. Com ajustes de escala, contratação de mais nutricionistas e mudanças logísticas, atingiu-se em 2019 o pico de atendimento de clientes, porém todos os espaços são insuficientes para a circulação do número de colaboradores e instalação do número de equipamentos necessários ao atendimento da demanda completa.

Desse modo, verifica-se que o RU necessita de ampliação de espaço e de equipamentos novos a fim de otimizar a produção. Além disso, a questão da oscilação da demanda, que reflete negativamente no planejamento diário do quantitativo de refeições, poderia ser minimizada com a implantação de um sistema informatizado que permitisse ao aluno e ao servidor ao adentrar o campus informar a intenção e/ou necessidade de alimentar-se no RU naquela semana, por exemplo.

É possível acessar informações básicas sobre o Restaurante Universitário no Portal da UFPA, como histórico, horário de funcionamento, preço do bandeirão, o cardápio da semana, equipe e contatos, modelos de documentos para solicitações, produções técnico-científicas, cartilhas e e-books.

Pelo exposto entende-se que o RU da UFPA é uma ótima opção de comida saudável com preço acessível no Campus Belém, porque, sem fins lucrativos, promove uma alimentação adequada e balanceada, de baixo custo, com boa aceitação, segura do ponto de vista higiênico-sanitário e que atende às necessidades nutricionais dos que frequentam o ambiente. Entretanto, a pesquisa constatou que o RU da UFPA necessita de uma expansão da área de produção ou então da construção de novo espaço de produção, além da aquisição de equipamentos novos, devido o aumento da demanda e o desgaste natural dos mesmos.

Como já discutido, o cenário brasileiro é marcado pela insegurança alimentar, com a Região norte ocupando o topo dos índices da fome, também é crescente número de alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica presentes na UFPA. Desta maneira, entende-se que o RU é essencial na promoção da segurança alimentar no Campus Belém, assim como propiciar aos estudantes um ambiente acadêmico mais acolhedor, que irá refletir em índices de bom desempenho estudantil, reforçando-se a importância da oferta de alimentação, segura, adequada e saudável para a permanência dos estudantes na universidade.

5. A POLÍTICA DE ATENÇÃO À SAÚDE DO SERVIDOR PÚBLICO FEDERAL

O Decreto nº 6.833 de 29 de abril de 2009 instituiu o Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor Público Federal (SIASS) no âmbito do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, integrante do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal (SIPEC). O art. 2º do decreto define que:

Art. 2º O SIASS tem por objetivo coordenar e integrar ações e programas nas áreas de assistência à saúde, perícia oficial, promoção, prevenção e acompanhamento da saúde dos servidores da administração federal direta, autárquica e fundacional, de acordo com a política de atenção à saúde e segurança do trabalho do servidor público federal, estabelecida pelo Governo (BRASIL, 2009)

O Decreto que criou o SIASS definiu que as ações e programas incluem três áreas:

I - assistência à saúde: ações que visem a prevenção, a detecção precoce e o tratamento de doenças e, ainda, a reabilitação da saúde do servidor, compreendendo as diversas áreas de atuação relacionadas à atenção à saúde do servidor público civil federal;

II - perícia oficial: ação médica ou odontológica com o objetivo de avaliar o estado de saúde do servidor para o exercício de suas atividades laborais; e

III - promoção, prevenção e acompanhamento da saúde: ações com o objetivo de intervir no processo de adoecimento do servidor, tanto no aspecto individual quanto nas relações coletivas no ambiente de trabalho (BRASIL, 2009).

Assim, é nesse contexto que a Política de Atenção à Saúde e Segurança do Trabalho do Servidor Público Federal (PASS) se efetivou a partir da criação do SIASS, no âmbito do governo federal, dando início às ações de promoção de saúde do servidor no local de trabalho.

Teixeira (2017) argumenta que existem diferenças entre os termos “prevenção” e “promoção”, embora ambos estejam diretamente relacionados à concepção de saúde e doença. No âmbito da prevenção as ações são definidas como intervenções orientadas a evitar o surgimento de doenças específicas, reduzindo sua incidência e prevalência, de modo que o foco é a doença e os mecanismos para atacá-la, enquanto que, o enfoque da promoção da saúde é mais abrangente, pois está relacionada com dar impulso a, fomentar, originar, gerar. A promoção da saúde tem seu foco na saúde.

A definição acima é necessária ao entendimento dos diferentes eixos de atuação da PASS que teve o seu processo de construção coletiva com a criação do Comitê Gestor de Atenção à Saúde do Servidor e, posteriormente, com a criação do SIASS, com objetivo de coordenar e integrar ações e programas nas áreas de assistência, inspeção médica, promoção e

vigilância à saúde dos servidores federais. Desta forma, a PASS se consolida como política de Estado e como um instrumento legal das ações de promoção e vigilância a saúde entre os órgãos públicos da Administração Pública Federal (TEIXEIRA, 2017). Assim, a PASS norteia-se por três eixos: assistência à saúde do servidor; perícia em saúde e vigilância e promoção à saúde. Este último eixo preconiza que sejam desenvolvidas ações transformadoras nos contextos de trabalho, capazes de repercutir positivamente sobre a saúde dos servidores.

Diante disso, o Governo Federal instituiu a Portaria Normativa nº 3 de 25 de março de 2013 que estabeleceu as diretrizes gerais de promoção da saúde do servidor público federal, que visam orientar os órgãos e entidades do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal – SIPEC, fundamentadas em ações voltadas à educação em saúde, à prevenção dos riscos, agravos e danos à saúde do servidor, ao estímulo dos fatores de proteção da saúde e ao controle de determinadas doenças (BRASIL, 2013).

Segundo Teixeira (2017), a Portaria Normativa nº 3/2013 foi criada para sustentar a PASS que desenvolve o modelo biopsicossocial de saúde, o qual abrange a multiplicidade de forças biológicas, psicológicas e sociais a partir de uma visão sistêmica e de orientação, para a necessidade de uma cultura de valorização da saúde por meio das mudanças de hábitos e de determinadas atitudes comportamentais no âmbito do individual e/ou coletivo. O artigo 6º, inciso I da Portaria em comento destaca como um dos objetivos das diretrizes gerais de promoção da saúde do servidor federal o “estímulo à oferta de ações de educação em saúde e promoção da saúde junto aos servidores públicos federais, em diferentes níveis de prevenção, direcionadas ao bem-estar, à qualidade de vida e à redução da vulnerabilidade a riscos relacionados à saúde, aos seus determinantes e condicionantes” (BRASIL, 2013).

Dentro dessa discussão de promoção da saúde e bem estar no trabalho e considerando o escopo da pesquisa, necessário pontuar que a carreira dos servidores federais das IFES inclui o benefício do pagamento do auxílio alimentação que se constitui de pagamento em pecúnia de forma antecipada por dia trabalhado limitado a 22 dias mensais, pago aos servidores, incluindo os professores e contratados, para o custeio de suas despesas com alimentação.

A fundamentação legal está na Lei nº 8.460/92, com redação dada pela Lei nº 9.527/97 que atribui o caráter indenizatório ao auxílio alimentação não sendo incorporado ao vencimento ou remuneração, provento ou pensão. Desse modo, o auxílio alimentação objetiva reparar os gastos do servidor proveniente da atividade laboral, contribuindo para a saúde e bem estar no trabalho. Recentemente o governo federal concedeu um reajuste de 43,6% no

valor do auxílio alimentação dos servidores do poder executivo que passou a ser de R\$ 658,00 desde 1º de maio de 2023. Embora o valor do auxílio alimentação do executivo federal esteja em defasagem em relação ao valor pago aos servidores dos demais poderes, o benefício representa um ganho social importante para a segurança alimentar dos servidores das IFES.

5.1 O PROGRAMA DE SAÚDE NUTRICIONAL DO SERVIDOR DA UFPA

Faz parte da estrutura organizacional da Pró-Reitoria de Desenvolvimento e Gestão de Pessoal (PROGEP) a Diretoria de Saúde e Qualidade de Vida (DSQV) que desenvolve um conjunto de ações de promoção a saúde, prevenção de doenças, avaliação da capacidade laboral e vigilância nos locais de trabalho, com a finalidade de promover a saúde integral e segurança do servidor visando a sua qualidade de vida e à responsabilidade social da Instituição junto à comunidade interna. Fazem parte da DSQV as Coordenadorias de Qualidade de Vida e Bem-Estar no Trabalho (CQVT), de Vigilância à Saúde do Servidor (CVSS), de Apoio Psicossocial no Trabalho (CAPT) e de Vigilância à Segurança no Trabalho (CVST).

Importante destacar que PROGEP em sintonia com as novas tendências de gestão de pessoas, que prevê uma atuação mais estratégica com foco na valorização do profissional e do ser humano, desenvolve ações (Projeto de Bem com a Vida) voltadas para a cultura de prevenção de doenças e promoção da saúde dos servidores por meio da DSQV. A iniciativa está pautada no Decreto Nº 6.833/2009, que prevê a promoção da saúde e da qualidade de vida no trabalho. A participação em quaisquer das ações pode ocorrer de forma espontânea, por iniciativa do servidor, indicação do seu gestor imediato ou da Coordenadoria de Assistência Psicossocial (CAPS) ou da Coordenadoria de Vigilância e Saúde do Servidor (CVSS). Cada uma das ações se destina a um público e promove benefícios específicos (UFPA, [ca.2022]).

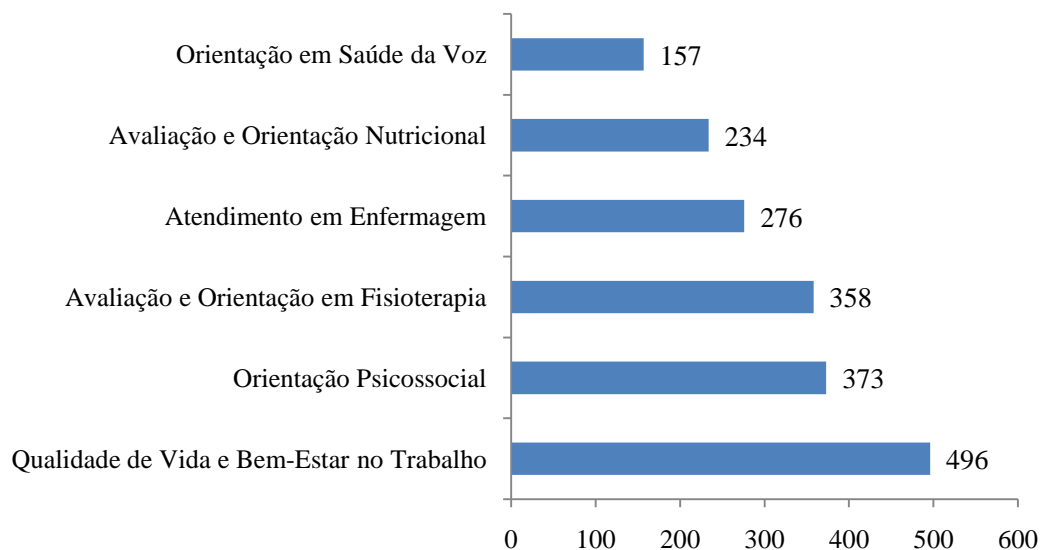
A DSQV por meio da CVSS desenvolve ações de promoção, prevenção e vigilância à saúde, especialmente nos aspectos referentes ao mapeamento dos ambientes de trabalho, orientação aos servidores da UFPA quanto às medidas corretivas e salutares visando à melhoria das relações e condições de trabalho na Instituição. Tem como princípios e diretrizes a Política de Atenção à Saúde e Segurança do Trabalho do Servidor Público Federal, criada com o propósito de assegurar práticas de gestão que contribuam com a proteção da saúde no âmbito individual e coletivo do servidor por meio de medidas que possam reduzir e/ou

eliminar os riscos decorrentes do ambiente e processo de trabalho, bem como dos hábitos de vida. A equipe multiprofissional da CVSS tem como objetivo promover a saúde e prevenir doenças através de ações que alcancem o maior número de servidores da instituição. É constituída por profissionais das áreas de enfermagem, medicina, nutrição, fonoaudiologia e engenharia de segurança (UFPA, [ca. 2022]).

Assim, as ações de Vigilância e Promoção à Saúde constituem no cuidado permanente de diagnóstico e rastreamento prematuro quanto à condição de saúde dos servidores. São iniciativas contínuas, sistemáticas, de orientação e avaliação com foco nos distúrbios nutricionais, doenças crônicas não transmissíveis e prevenção à saúde da voz, mediadas com os gestores das unidades e desenvolvidas pela equipe multiprofissional (UFPA, [ca. 2022]).

De acordo com o Relatório de Gestão da UFPA, em 2021 2.146 servidores participaram das ações de saúde e qualidade de vida promovidas pela Instituição. No gráfico abaixo se observa 234 servidores atendidos em ação de avaliação e orientação nutricional (UFPA, 2022e), dos quais 72 foram docentes e 162 técnico-administrativos. As ações de qualidade de vida e responsabilidade social no campo da nutrição envolveram palestras das quais participaram 20 servidores e *web* conferências com participação de 63 servidores (UFPA, 2022g).

Gráfico 3- Número de servidores por ações de saúde e qualidade de vida



Fonte: Adaptado de UFPA, Relatório de Gestão 2021

As coordenadorias pesquisadas para alcançar os objetivos desta pesquisa foi CQVT e a CVSS. Assim foi feito contato prévio via email com a DSQV que disponibilizou entrevista

aberta com a nutricionista da Diretoria, uma vez que a demanda era pela obtenção de informações sobre as ações e programas desenvolvidos pela CQVT e CVSS para promoção de desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis pelos servidores.

Assim, da entrevista aberta com a profissional acima mencionada obteve-se que: as ações da PROGEP para a qualidade de vida no trabalho do servidor incluem orientação nutricional. Mas, no momento, o trabalho na PROGEP em relação à saúde nutricional do servidor é de promoção e prevenção, não consegue fazer o trabalho de acompanhamento. Desse modo, a ação não alcança completamente as diretrizes do SIASS que estabeleceu criar o serviço de atenção à saúde do servidor com promoção, prevenção e acompanhamento da saúde, com o objetivo de intervir no processo de adoecimento do servidor tanto individual como coletivo.

As ações de promoção e prevenção acontecem quando a equipe da DSQV vai aos Institutos e Núcleos fazer palestras e treinamentos, também são feitos circuitos de atendimento individualizados com a avaliação nutricional e bioimpedância e orientação mais rápida, dessa forma são feitas ações coletivas ou individuais nos locais de trabalho dos servidores. Já nas dependências da PROGEP é feito atendimento de demandas de avaliação nutricional via SAGITTA no qual o servidor marca a avaliação via sistema.

A nutricionista da PROGEP tem uma sala disponível para esse trabalho nos dias de segunda-feira e quarta-feira; nos outros dias a mesma sala é utilizada pela fonoaudióloga ou pela fisioterapeuta, há um revezamento de dias de atendimento pelas profissionais. Portanto, a nutricionista só atende demandas do SAGITTA dois dias na semana, que é uma demanda espontânea para as ações de promoções e prevenção. Nessa avaliação nutricional é feita uma avaliação completa com bioimpedância, anamnese e se necessário é feito um programa alimentar visando melhores hábitos. O objetivo é fazer ações de promoção e prevenção para melhoria da qualidade de vida e da longevidade.

Faz parte das ações visando à saúde nutricional dos servidores a realização de oficinas e palestras. No segundo semestre de 2022 foi feita uma oficina de lanches rápidos e saudáveis no Capacit, uma ação de iniciativa da DSQV que fez a requisição do espaço para a realização do evento. Arelado a essas ações de melhoria da qualidade de vida através de orientação nutricional existe recomendação de adesão ao programa “movimente-se” que é de exercício funcional e também ao programa corrida, caminhada e ciclismo para servidores.

A maior dificuldade no desenvolvimento das ações, segundo a profissional da nutrição da DSQV é a baixa adesão do servidor aos programas, mas os profissionais estão disponíveis, contudo na PROGEP só há uma nutricionista. A Diretoria está disponível para solicitações

dos institutos e também existem ações de intervenção de iniciativa da PROGEP nos institutos, mas ainda há carência de adesão dos gestores.

No ano de 2022 foram feitos 149 atendimentos individualizados de orientação nutricional nos dias de disponibilidade da sala incluindo atendimento online para os diversos campi (Altamira, Abaetetuba, Breves, Cametá, Tucuruí, Salinópolis e Castanhal). Na fala da nutricionista o atendimento presencial é importante por causa da avaliação de bioimpedância, uma vez que avaliar a condição nutricional por peso e altura não representa uma boa avaliação, porque uma pessoa que faz exercícios de musculação pode apresentar peso compatível com a condição de sobrepeso, mas pode ter percentual de gordura baixo ou normal, por isso a importância da bioimpedância

Contudo, o atendimento online permite que hoje o serviço da PROGEP chegue aos campi. Superando o problema da avaliação, no atendimento online é possível fazer orientações nutricionais de alimentação saudável objetivando a promoção da saúde e a prevenção de doenças, embora não seja possível efetivamente avaliar, mas é possível fazer um plano alimentar.

Mediante a pergunta sobre as principais dificuldades para a efetivação das ações, a resposta foi: a maior dificuldade é fazer com os gestores de RH dos institutos entendam a necessidade da promoção e da prevenção, porque a adesão é muito baixa. Houve situação em que o gestor solicitou presença da equipe, mas não divulgou e os servidores não apareceram. Enquanto os gestores não entenderem como a promoção e prevenção são ferramentas para o não adoecimento do servidor, não se conseguirá avançar. Outra dificuldade apontada é falta de infraestrutura adequada ao desenvolvimento dos atendimentos individuais na PROGEP.

A análise dos dados aqui apresentados remete às colocações de Teixeira (2017), de que os ganhos de saúde no trabalho com a promoção da saúde contempla muitos aspectos que no contexto atual precisam receber mais atenção da gestão. Para os interlocutores, as vantagens esperadas vão desde a melhoria da infra-estrutura do campus – incluindo melhora do clima organizacional, satisfação no trabalho, prevenção de doenças, tratamento de locais insalubres, satisfação no trabalho, infra-estrutura adequada, segurança, vigilância em saúde, alimentação saudável – até a adoção de uma nova postura socioambiental de promoção da saúde de forma holística.

Importante destacar que a UFPA em seu Relatório de Gestão 2021 define entre as ações futuras quanto à gestão de pessoal “um aumento no número de ações de promoção e prevenção à saúde em seus mais diversos aspectos, de modo a prestar maior apoio aos servidores, gerando melhor qualidade de vida e potencial para redução de possíveis doenças.”

(UFPA, 2022). Desse modo, cabe aos gestores em nível de institutos e núcleos a articulação junto a DSQV de ações de EAN para servidores e professores enquanto estratégia de melhoria da qualidade de vida dessa categoria e prevenção do adoecimento em razão da alimentação inadequada.

A pesquisa constatou que existe uma preocupação da UFPA por meio da PROGEP em desenvolver ações de promoção da saúde do servidor, seguindo as diretrizes da PASS e do SIASS. Para isso existe uma equipe multiprofissional e os trabalhos visando à saúde nutricional dos servidores são realizados com o objetivo de efetivar ações de promoção e prevenção para melhoria da qualidade de vida e da longevidade, contudo, o trabalho na PROGEP em relação à saúde nutricional do servidor é de promoção e prevenção, não consegue fazer o trabalho de acompanhamento. Ainda que exista um profissional da nutrição para atender as demandas individuais e coletivas da Instituição, o serviço enfrenta dificuldades quanto à adesão de gestores no sentido de incentivar a participação dos servidores nas ações coletivas como palestras e cursos, além da falta de infraestrutura para um melhor atendimento individualizado.

6. OS PEQUENOS ESPAÇOS DE ALIMENTAÇÃO NA UFPA

Entre as atribuições da DISAE, está o de planejar, orientar e acompanhar o fornecimento de alimentos por terceiros, dentro do espaço da UFPA, em parceria com o serviço de fiscalização exercida pela Coordenadoria de Controle (CC), vinculada à DISEG. As ações da equipe da DISAE para essa função são feitas por meio de capacitação de manipuladores de alimentos. Assim, o último evento de capacitação promovido pela SAEST/DISAE em parceria com a CC foi em 17 de agosto de 2022, com a capacitação de 58 manipuladores de alimentos que trabalham nos pequenos espaços de venda de alimentos no Campus Belém. O Curso objetivou a qualidade dos alimentos ofertados à comunidade acadêmica e abordou os seguintes temas: conceitos básicos sobre a manipulação e segurança dos alimentos; contaminação de alimentos; doenças veiculadas por alimentos; boas práticas no transporte e no comércio de alimentos. Ao final do curso, os participantes receberam uma certificação correspondente à atualização da carteirinha de manipulação de alimentos exigida pela Vigilância Sanitária (ANVISA) com carga horária de 4 horas (UFPA, 2022d).

Em conversa (entrevista aberta) com o coordenador de controle o mesmo informou que a DISEG desenvolve o seu trabalho em parceria com a DISAE, fazendo orientação periódica aos permissionários dos pequenos espaços de venda de alimentos na UFPA em

relação à higiene e manipulação dos alimentos. Ressalta-se que dentre os vários pequenos espaços de comercialização de alimentos na Universidade, somente os espaços “Ver-o-pesinhos” do Básico e do Profissional estão incluídos na presente pesquisa.

Segundo informações colhidas na CC o curso de manipulação de alimentos é feito anualmente com emissão ou renovação da carteira de manipulador de alimentos, assim como a carteira de saúde, porque a fiscalização dos órgãos de controle externos é feita em cima dessa documentação que é pré-requisito ao trabalho nos espaços de venda de alimentos. Na UFPA toda venda alimentar no campus é autorizada e o controle é feito pela DISEG que cuida de toda atividade de alimentação em pequenos espaços no campus Belém. O trabalho da coordenadoria de controle é baseado na Resolução nº 1.202 de 25 de Abril de 2005 que criou o termo de permissão para a utilização de pequenos espaços da UFPA por particulares para exploração comercial.

Vale destacar que a Resolução está em processo de modificação e a nova resolução objetiva estabelecer a utilização de um termo de referência para definir o que cada espaço irá vender, atualmente um dos principais critérios é a não permissão de venda de bebidas alcoólicas. O termo de permissão não configura um contrato, não é feito processo de licitação, apenas os espaços maiores como o restaurante do NAEA passam por processo de licitação.

Sobre essa questão da licitação dos pequenos espaços, já houve uma cobrança por parte dos órgãos de controle externos, mas a Universidade tem uma visão social. O que a Universidade argumenta com os órgãos de controle é que o RU é capaz de oferecer uma quantidade determinada de alimentos e o fluxo de pessoas na universidade é três vezes maior. A universidade oferece diversos serviços como o Hospital Betina Ferro, que gera necessidade de espaços de alimentação.

A CC tem conversado com os permissionários para alertar que a nova Resolução irá ser mais exigente em relação à inadimplência da taxa que é um valor simbólico de R \$75,00, porque a taxa não cobre os custos com energia, água e lixo. Só o contrato de recolhimento de lixo custa à Universidade mais de um milhão, mesmo assim existe a inadimplência por parte de alguns permissionários. A CC faz reuniões periódicas com os vendedores sobre essa questão e sobre a questão de uma possível exigência de licitação o que obrigaria a UFPA a suspender o termo de permissão, também a CC orienta no sentido de incentivar os permissionários a guardarem diariamente um pequeno percentual de sua renda para o custeio da taxa. Além disso, no futuro a universidade irá colocar medidor de energia em todos os espaços e isso irá gerar um custo adicional na utilização dos pequenos espaços.

Os próprios permissionários admitem que a taxa é um valor pequeno, mas mesmo assim essa é uma questão que sempre demanda trabalho para a CC, muitos deles nem mesmo lêem o termo de parceria que inclusive diz que a universidade pode pedir o espaço a qualquer tempo, segundo o que preconiza a Resolução 1.202/2005:

O Termo de Permissão de Uso de Pequenos Espaços para exercício de atividade comercial será expedido nos termos desta Resolução, sendo a permissão a título precário, unilateral, onerosa e “intuito personae”, podendo o ato de outorga ser revogado a qualquer tempo, por interesse público, não cabendo ao permissionário qualquer tipo de indenização. (UFPA, 2005)

Desse modo, é a Resolução n.º 1.202, de 25 de abril de 2005 que aprova o Plano para Utilização de Pequenos Espaços da UFPA por particulares para exploração comercial fixa, itinerante ou estacionária, entendidos como aqueles de medida igual ou inferior a 4 m² (quatro metros quadrados) localizados nas áreas externas dos prédios administrativos e pavilhões de aula. Diz a Resolução que a divisão de Controle do Departamento de Segurança da Prefeitura do Campus da UFPA será responsável pelo planejamento, coordenação, controle e fiscalização da utilização dos espaços físicos da UFPA para atividade comercial de menor porte, ficando desde já, aquela Divisão autorizada a fazer levantamento sócio-econômico, junto aos comerciantes (UFPA, 2005).

A Resolução em comento define, ainda, que o horário de funcionamento do comércio de menor porte dentro do Campus Universitário será das 7:30h às 21:00h, não podendo ser ultrapassado sem a prévia autorização. Entre os documentos exigidos para a exploração comercial dos pequenos espaços está a original e fotocópia da Carteira de Saúde e, havendo necessidade de manipulação de produtos alimentícios para o exercício da atividade comercial pretendida, da Carteira de Manipulador de Alimentos (UFPA, 2005).

A fala da CC em relação ao controle de qualidade dos alimentos vendidos nos pequenos espaços é de que a fiscalização não consegue ser ostensiva. Assim, o trabalho é feito no sentido de conscientização através de reuniões periódicas para tratar da questão da higiene, da indumentária, que é exigida camisa branca, a fiscalização ocorre também pela Vigilância Sanitária que faz vistoria periodicamente em razão da segurança alimentar, porque se acontecer um problema alimentar dentro da Universidade a cobrança da Vigilância Sanitária será sobre o RU. A dificuldade de execução do trabalho de fiscalização se dá pela carência de pessoal, fazendo com que não consiga atender toda a demanda que o trabalho exige. Um dos projetos da CC é trazer o SEBRAE para conversar com os permissionários da importância de

se tornar Microempreendedor Individual (MEI), o que facilitaria alguns benefícios para eles, mas ainda existe resistência, porque consideram mais uma despesa.

Observa-se que a Resolução 1.202 de 2005 do CONSAD não define critérios de qualidade nutricional dos alimentos a serem comercializados nos pequenos espaços, apenas há vedação expressa ao comércio de bebidas alcoólicas e exigência da carteira de saúde e de manipulador de alimentos, para requerer a permissão de exploração comercial, atendendo à exigência definida pela Vigilância Sanitária.

A pesquisa identificou que a fundamentação para a permissão de utilização e exploração comercial dos pequenos espaços como o “ver-o-pesinho” é a grande demanda diária por alimentos dentro do Campus que não pode ser suprida pelo RU, além do caráter social atribuído ao ato de permissão no sentido de propiciar renda aos pequenos comerciantes que retiram seu sustento do trabalho exercido no espaço da UFPA. A fiscalização está a cargo da DISEG em parceria com DISAE e nesse trabalho está incluído o de promover a conscientização dos comerciantes sobre a importância das normas de higiene e segurança dos produtos através de cursos de capacitação. Entretanto, devido à deficiência de servidores, a fiscalização não consegue ser ostensiva.

Assim, entende-se que, comparado ao RU e aos espaços licitados, nos pequenos espaços há um menor controle da Universidade sobre os alimentos vendidos, além disso, o documento legal que baliza o termo de permissão não traz em seu texto referências ao tipo ou à qualidade nutricional dos alimentos a serem vendidos, apenas proíbe a venda de bebidas alcoólicas.

7. O RESTAURANTE DO NAEA

A UFPA abriga espaços maiores de venda de refeições que passam por processo de licitação para sua concessão, um lugar bastante conhecido e frequentado, sobretudo por professores, servidores e pessoas de passagem pela Instituição, é o restaurante do NAEA, que mede aproximadamente 352m² entre área de distribuição e refeitório. O espaço oferece refeições a um preço diferenciado comparado aos demais espaços pesquisados dentro da Universidade, mais que, levando em consideração os preços praticados pelo comércio local de Belém, é bastante atrativo. A pesquisa de campo constatou que atualmente o preço cobrado no quilo do *buffet* é 50% do valor cobrado por uma rede de supermercado famosa na cidade e que possui uma unidade nas proximidades do campus sede da UFPA.

A justificativa para a concessão do espaço pela UFPA, segundo o Termo de Referência que precedeu ao contrato 2016-23073.038528/2014-15 de 2016, vigente no período de desenvolvimento da pesquisa, é a importância de possibilitar uma alternativa à comunidade universitária e aos visitantes de realizar refeições em menor espaço de tempo e com mais opções de cardápios, além disso, o prédio foi construído com a função de abrigar restaurante/lanchonete, cabendo ao contratado adquirir e instalar o mobiliário necessário.

O preço máximo dos produtos a serem oferecidos é definido em planilha anexa ao contrato que considera valores apurados com base em pesquisa de mercado, podendo sofrer reajuste anual segundo o Índice Nacional de Preço ao Consumidor (IPCA). O critério de seleção da empresa vencedora é o de menor valor ofertado pelo quilograma da refeição tipo *self-service*. O contrato prevê também a venda de lanches. O horário de abertura para o almoço é às 11:30h com encerramento às 14:30h.

O Termo de Referência apresenta indicadores básicos do cardápio a ser oferecido no restaurante do NAEA: comida diversa com pelo menos seis tipos de saladas variadas entre legumes e verduras, dois tipos de leguminosas cozidas (feijão, lentilha, etc.), três tipos de arroz, incluindo a opção integral, uma opção de massa, ao menos três tipos de proteína animal, sendo pelo menos um tipo na forma grelhada, uma opção de proteína na categoria ovolacto-vegetariana. As carnes servidas devem ser de primeira qualidade. Também devem oferecer três tipos de molho para salada, bebidas naturais e sobremesas diversificadas com opção de frutas. As bebidas e sobremesas são cobradas apartadas do valor do quilo.

Além do aspecto nutricional, o Termo de Referência estabelece medidas higiênico-sanitárias a serem observadas pela empresa contratada, como o não reaproveitamento de sobras, devendo as refeições ser preparadas no dia em que forem servidas; a higienização de frutas e verduras com substância bactericida de acordo com a legislação sanitária vigente; os pratos devem ser de louça e os talheres não podem ter cabos plásticos ou de madeira; os alimentos preparados devem estar dispostos segundo a Portaria CVS 6/99³ que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos e a Resolução RDC nº 216 de 2004 da ANVISA que dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação.

Os lanches frios devem permanecer sob refrigeração apropriada, assim como os lanches quentes devem ser acondicionados em estufa, objetivando preservar a qualidade nutricional e sensorial dos alimentos. O mesmo deve ocorrer quando os alimentos

³ A portaria CVS 6/99 foi substituída pela Portaria CVS 5/2103 que traz o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

manipulados em outro local forem transportados para o restaurante, por exemplo, sucos naturais. Todos os funcionários devem manter a carteira de saúde e de manipulador de alimentos atualizadas.

Existe a previsão, ainda, que as refeições devem ser produzidas obrigatoriamente nas dependências da cozinha e que seja coletada diariamente uma amostra de todas as preparações servidas em embalagem plástica com zíper e espaço próprio para identificar o conteúdo e guardar sob refrigeração adequada por 72h para eventual análise de órgão competente. A contratada deve dispor de quadro de pessoal efetivo com experiência na atividade de produção e distribuição de refeições bem como ter um profissional nutricionista para coordenar e supervisionar o serviço; manter em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária dentro do prazo de validade.

Em Belém, a DEVISA/SESMA faz a fiscalização de restaurantes por meio da Divisão de Vigilância Sanitária de Alimentos que atua nas medidas de controle que assegurem a qualidade dos alimentos, a fim de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e intervir nos problemas sanitários decorrentes (BELÉM, 2017). Assim, as ações de vigilância sanitária em restaurantes, basicamente, são: higiene do estabelecimento; higiene, saúde e capacitação dos manipuladores de alimentos; manejo de resíduos; controle de pragas; presença de um Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP); presença de um responsável técnico e documentação do estabelecimento (BRASIL, 1993).

Desse modo, constatou-se que o trabalho do restaurante é gerenciado por um nutricionista da empresa, conforme exigência do edital, o qual também prevê a mensuração da qualidade das refeições servidas a ser feita através de pesquisa de aceitabilidade dos cardápios oferecidos a cargo da equipe de nutricionistas da DISAE, que tem a responsabilidade de fiscalização do contrato e uma vez ao mês faz a visita técnica ao local ou quando demandada. Fora isso, a vigilância sanitária faz a vistoria anual no local.

A pesquisa de campo no restaurante do NAEA verificou uma média diária de 150 refeições servidas no local com variação de acordo com a ocorrência de eventos dentro da universidade, o que provoca um aumento da demanda no local. Ocasionalmente o restaurante é informado de possível aumento de demanda por conta de algum evento dentro da Universidade, mas isso não é prática rotineira, o que faz que a própria equipe do restaurante procure observar a necessidade de aumento da produção em razão de aumento da demanda. O contrato prevê a capacidade de 600 refeições diárias com base na estrutura do prédio. Para contornar a imprevisibilidade da demanda, o restaurante é equipado com cozinha que conta com uma estufa para conservação da temperatura dos alimentos não servidos, para um melhor

gerenciamento de demanda e de sobras. Segundo informações do nutricionista da empresa, ao final dos trabalhos as sobras da comida exposta na bancada são descartadas.

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

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

Em entrevista realizada com a equipe da DISAE responsável pela fiscalização do contrato de concessão do espaço do NAEA descobriu-se que um novo contrato está em andamento e deverá substituir o de 2016 em até três meses, tempo previsto para finalização do processo. O novo contrato de 2023 é o de número 2307301540722023-88, que traz também os indicadores básicos de cardápio, acima descrito, a ser observado pela empresa, mas foi melhorado em relação ao contrato de 2016 que tem várias lacunas, que serão sanadas no novo contrato de 2023. Portanto, a DISAE informou que o novo contrato de cessão de espaço e oferecimento de serviço de nutrição foi melhorado em relação ao de 2016 que previa apenas concessão de uso de espaço.

Na entrevista com a DISAE obteve-se a informação que uma das lacunas do antigo contrato é não trazer como o prédio foi entregue à empresa contratada, ou seja, não há um relatório de entrega no contrato de 2016, o que dificulta a cobrança de tal quesito da antiga empresa, de modo que a DISAE vai alinhar com o jurídico da Universidade o que poderá ser exigido nesse momento.

No novo contrato de 2023 foi inserido o Instrumento de Medição de Resultado (IMR)⁴, como elemento fortalecedor para as cobranças, também foram colocados outros elementos para dar mais suporte à fiscalização, por exemplo, penalidades e multas. As mudanças estão baseadas nas frustrações enfrentadas pela fiscalização no contrato antigo, pois

⁴ O Instrumento de Medição de Resultado – IMR: mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento (BRASIL. Ministério do Planejamento Desenvolvimento e Gestão. Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017)

as lacunas não permitiam algumas cobranças necessárias, porque não estavam no contrato. Inclusive no novo contrato, a pedido da empresa, foram incorporados ao prédio principal do restaurante do NAEA os banheiros próximos e a limpeza da caixa d'água que era de responsabilidade compartilhada com a Universidade, no novo contrato será 100% da empresa.

O contrato não é simplesmente aluguel do espaço, mas principalmente oferecimento de serviço de nutrição, por isso a cotação é em cima do preço do quilo da refeição, com uma prestação de serviço de qualidade, porque precisa estar alinhado com os objetivos da Universidade de levar uma imagem de padrão de qualidade. Assim, o resumo do novo contrato é “concessão administrativa onerosa de uso de bem público destinada à prestação complementar de serviço de restaurante por empresa especializada no seguimento serviço de alimentação e nutrição”. Dessa forma as cobranças não são feitas unicamente sobre o adimplemento do aluguel, mas são também associadas à maneira como foi prestado o serviço. O que exige a atenção da fiscalização no caminhar do novo processo de possíveis correções.

Segundo a DISAE os indicadores básicos para o cardápio são ampliados para os lanches no novo contrato, com a finalidade de reduzir lanches ultraprocessados e fazer o alinhamento com o Guia Alimentar para a População Brasileira. Mas não é possível fazer tantas restrições porque no Pará, diferente de alguns estados da federação como São Paulo e Santa Catarina, não existe nenhuma norma que faça exigência de limitação do que possa ser comercializado dentro de ambientes estudantis.

Desse modo, a interferência da equipe técnica da DISAE é no sentido de que o cardápio traga opções que agreguem mais saúde, porém não é possível exigir, por exemplo, excluir o refrigerante. Além disso, segundo as informações colhidas na entrevista, é necessário que o contrato seja competitivo e interessante do ponto de vista econômico para a empresa ganhadora da licitação. O que é exigido é o mínimo para garantir o bom funcionamento do serviço e atender aos interesses da Instituição, assim, ainda existe a presença de alimentos ultraprocessados, o que se fez foi reduzir e estabelecer opções que possam viabilizar o consumo de alimentos mais saudáveis caso haja interesse do consumidor.

8. A FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR DA UFPA

A Feira da Agricultura Familiar da UFPA surgiu em 2015 como uma alternativa de aproveitar uma demanda identificada após o encerramento de edital publicado para aquisição de alimentos para o restaurante universitário, porque nem todos os produtores atenderam às exigências do edital. Após ouvir os agricultores, a Universidade propôs a criação da feira da

agricultura familiar no Campus do Guamá em Belém, que iniciou como uma prestação de serviços de oferta de alimentos saudáveis e de qualidade a servidores e comunidade no entorno do Campus e como uma forma de gerar renda para esses agricultores (SOUTO; SILVA, 2022).

Em 2018, a Pró- Reitoria de Extensão (PROEX) transformou a feira em um programa multidisciplinar, com ações envolvendo diversas faculdades (Economia, Engenharia de alimentos, Administração, Contabilidade), Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (INEAF), Instituto de Ciências da Educação (ICED) e o Instituto de Tecnologia (ITEC). Realizou-se um cadastro que constatou a participação de 24 unidades produtoras com presença de agricultores de Augusto Correa, Benevides, Barcarena, Oeiras do Pará, Santa Isabel e Movimento dos Sem-Terra (MST), representados por produtores, cooperativas e associações. Em 2019, a gestão do Programa da Feira da Agricultura Familiar da UFPA passou a ser uma gestão compartilhada do INEAF, ICESA e PROEX e de representante dos agricultores. Com um novo cadastramento a feira passou a ter 67 unidades produtivas com agricultores dos municípios de Ananindeua, Augusto Corrêa, Benevides, Barcarena, Igarapé-Açu, Ilha do Combú, Marituba, Primavera, Santa Isabel, Santa Bárbara Santo Antônio do Tauá, São Francisco do Pará, Vigia e MST (SOUTO; SILVA, 2022).

Assim, a Feira da Agricultura Familiar é um projeto de extensão multidisciplinar intitulado: “Saberes, sabores e vivências: fortalecimento da feira da agricultura familiar – UFPA/Belém”. Abrange as seguintes linhas de extensão: grupos sociais vulneráveis; empreendedorismo, organizações da sociedade e movimentos sociais do campo e da cidade; agrobiodiversidade; práticas agroecológicas; povos tradicionais; educação do campo; saúde e proteção no trabalho; soberania e segurança alimentar e nutricional, artes; questões ambientais; economia solidária; políticas públicas; gênero; gastronomia e nutrição; alimentação saudável. O público alvo do programa são comunidades rurais com produção familiar apoiada em princípios agroecológicos; a comunidade universitária e adjacente ao Campus do Guamá; parceiros de outras origens institucionais. Os principais beneficiados são as famílias produtoras, consumidoras e pesquisadores docentes e discentes (UFPA, 2018c).

O programa justifica-se pela necessidade de revalorização de espaços populares de venda e consumo de produtos de origem local, frescos e saudáveis, promovendo a reconexão entre produtor e consumidor, com troca de experiências entre o urbano e o rural. Esse movimento é incentivado por diversas Instituições de Ensino Superior que apóiam a criação de espaços mais democráticos de comercialização, consumo e aprendizagem. Assim, a Feira da Agricultura Familiar no Campus Guamá é um projeto de extensão em diálogo constante

com os sujeitos envolvidos objetivando produzir benefícios mútuos entre produtores, consumidores, acadêmicos envolvidos e a própria UFPA como um centro de construção de conhecimento instrumental para a Amazônia (UFPA, 2018c).

O Programa objetiva dar visibilidade às unidades familiares de produção agrícola; melhoria da qualidade e do volume de seus produtos; aumento de renda e geração de novas rendas; melhoria da qualidade de vida no campo; promoção de boas práticas de produção, consumo e comercialização; valorização do espaço da feira como lócus de pesquisa e formação interdisciplinar; incentivar o consumo de alimentos saudáveis pela comunidade acadêmica; realizar parceria entre sociedade civil e academia. As ações da coordenação do programa envolvem ações culturais, capacitação, assessoria e intercâmbio; construir parcerias com entidades e instituições municipais e regionais. Os cursos de capacitação são realizados nas áreas de manipulação de alimentos, economia solidária, segurança alimentar e nutricional, produção de alimentos orgânicos, princípios agroecológicos, beneficiamento de produtos agrícolas, empreendedorismo, captação de recursos e outros. (UFPA, 2018c).

No início do projeto a feira acontecia uma vez por mês, atualmente acontece toda quinta-feira no Complexo Cultural do Vadião, reunindo produtores rurais que comercializam produtos de hortifruti livre de agrotóxicos e com preços mais baratos. Sob administração e organização da PROEX o objetivo da feira é fazer a integração dos produtores rurais com o meio acadêmico contribuindo para o fortalecimento da agricultura familiar, através do estímulo para que o agricultor familiar comercialize a sua produção diretamente com o consumidor, criando, assim, uma relação benéfica para ambos os lados. Os produtos ofertados são: queijos e derivados, hortaliças e legumes, raízes, frutas, polpas de frutas, aves e derivados, peixes e mariscos, farinhas, artesanais, beneficiados e plantas ornamentais. Alguns produtores produzem diretamente para a feira da UFPA, assim, o Programa trouxe inserção ao mercado para produtores da agricultura familiar (SOUTO; SILVA, 2022).

Também há o incentivo de participação desses produtores no Programa de Aquisição de Alimentos (atualmente Programa Alimenta Brasil), na modalidade de Compra Institucional para o fornecimento de alimentos para o Restaurante Universitário. Desse modo, a UFPA promove a pré-chamada pública de compra da agricultura familiar convidando os produtores para uma reunião na qual é apresentada a lista de gêneros necessários para a produção das refeições servidas nos restaurantes universitários da UFPA, bem como os agricultores podem apresentar suas opções de produtos e condições de entrega. A pré-chamada serve de base para a elaboração de Chamada Pública de Compras a ser publicada em data futura. Esse procedimento visa atender o disposto no Decreto nº 8.473/2015 que estabelece a

obrigatoriedade de destinação de no mínimo 30% do total de recursos para aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar dentro da modalidade Compra Institucional (UFPA, 2022f).

Pela pesquisa de campo constatou-se que hoje, a pedido dos consumidores, no dia da Feira são vendidas comidas típicas da culinária paraense, também são comercializados produtos farmacológicos naturais. Segundo a servidora da PROEX responsável pela organização do projeto, o foco é a segurança alimentar, havendo um fortalecimento do programa devido ao destaque que ganhou na mídia. Em abril de 2023 a estimativa de público da feira no Campus Guamá foi de 569 pessoas.

A repercussão do Programa fez com que os agricultores dos municípios de Tucuruí, Breu Branco, em 2018, e, mais recentemente, Cametá solicitassem a implantação da Feira da Agricultura Familiar com a ajuda da UFPA (através de seus docentes e técnicos) e com participação das prefeituras municipais. Nesses lugares ocorrem capacitações, são feitos projetos de viabilidade e assistência técnica aos produtores. As capacitações incluem oficinas de transformação de resíduos da feira em iogurte, barras de cereal, requeijão, temperos; controle de pragas; higienização e apresentação do produto; manipulação de produtos agroecológicos e orgânicos etc. Estão envolvidos no programa acadêmicos bolsistas e voluntários de diversos cursos da UFPA e da UFRA: engenharia de alimentos, engenharia química, economia, administração, engenharia civil, agronomia e outros.

O programa aqui discutido elucidada que UFPA tem um papel social importante na promoção de políticas públicas e na execução de programas e projetos de extensão que tragam para a comunidade universitária e do entorno do Campus o benefício do consumo de alimentos saudáveis e livres de agrotóxicos e com preços acessíveis, ao mesmo tempo em que traz melhor qualidade de vida para produtores da agricultura familiar que podem comercializar seus produtos e obter renda, promovendo, assim, mudanças na vida das pessoas, como também promovendo a aproximação entre academia e sociedade civil, como importante campo de estágio e desenvolvimento de pesquisa para discentes e docentes.

Entende-se que a feira da agricultura familiar da UFPA é um exemplo de como é necessário, importante e produtivo a participação de instituições na valorização da agricultura familiar, contribuindo dessa forma para dar visibilidade aos pequenos produtores, atores essenciais na promoção da segurança alimentar e na adoção de práticas alimentares mais saudáveis, ao mesmo tempo em que valoriza os aspectos culturais e regionais das escolhas alimentares da população local. Verificou-se que tanto a comunidade acadêmica quanto a externa ao Campus atribuí um caráter positivo à feira por promover o acesso a produtos

orgânicos e de qualidade com preços mais baixos, o que se reflete no número de pessoas que acessam a feira da agricultura familiar da UFPA toda quinta-feira.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como norte verificar como a Universidade Federal do Pará promove, no contexto da segurança alimentar e nutricional, programas e ações voltados para o incentivo e controle de uma alimentação adequada e saudável ofertada à comunidade acadêmica no Campus sede localizado no bairro do Guamá em Belém. Partiu-se da concepção de que promover e incentivar práticas alimentares saudáveis significa também promover o acesso ao alimento, porque as escolhas alimentares são multideterminadas, ou seja, ocorrem de acordo com o gosto individual, com a cultura, com a disponibilidade, com a qualidade e o preço dos alimentos.

Constatou-se que a Universidade desenvolve projetos e ações envolvendo as dimensões saúde e alimentação, tanto para alunos como para servidores. No âmbito da SAEST e da assistência estudantil existe o Programa Restaurante Universitário, o Programa Auxílio Taxa Zero, o Programa Auxílio Alimentação Emergencial que vigorou no contexto da pandemia de Covid-19. Já para os servidores as ações se dão sob o comando da PROGEP, com programas de saúde e qualidade de vida envolvendo trabalhos que visam à saúde nutricional dos servidores por meio de ações de promoção e prevenção realizadas por equipe multiprofissional composta também por profissional da nutrição. Além disso, o RU é um espaço aberto aos servidores com oferta de refeições saudáveis e balanceadas a um preço acessível.

Outro projeto importante para promover a segurança alimentar e nutricional no Campus sede com incentivo à prática alimentares saudáveis é a Feira da Agricultura Familiar que acontece toda quinta-feira no espaço do Vadião e que alcança tanto a comunidade acadêmica como a externa ao Campus, além de beneficiar e dar visibilidade ao artífice da segurança alimentar que é o produtor de alimentos orgânicos.

Além dos programas acima referidos, com a finalidade de atingir os objetivos propostos, a pesquisa contemplou as ações de controle da Universidade sobre os diferentes espaços legais de venda e distribuição de alimentos no campus do Guamá. Assim, verificou-se que a DISEG em parceria com a DISAE, faz orientação periódica aos permissionários dos pequenos espaços de venda de alimentos na UFPA em relação à higiene e manipulação dos alimentos, promovendo cursos e fazendo o trabalho de fiscalização e conscientização dos

comerciantes. Já nos espaços licitados como o restaurante do NAE faz parte do contrato a observância pela empresa contratada dos indicadores básicos para o cardápio a ser ofertado com a finalidade de reduzir ultraprocessados e fazer o alinhamento com o Guia Alimentar para a População Brasileira ficando a fiscalização a cargo da equipe técnica da DISAE.

Portanto, a pesquisa confirmou que a UFPA desenvolve diferentes ações que primam pela segurança alimentar e pelo desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis à comunidade acadêmica do Campus sede em Belém, entretanto há desafios a serem superados, porque se constatou nas diferentes diretorias responsáveis pelas ações uma carência de servidores, além de uma resistência pela própria comunidade acadêmica, como a falta de adesão aos programas de promoção da saúde nutricional pelos gestores. Existe também a necessidade de recursos para ampliação da assistência estudantil devido aos cortes orçamentários, ao mesmo tempo em que cresce o número de estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica na Universidade, que necessitam de políticas institucionais de promoção da segurança alimentar.

Entende-se que o trabalho realizado pela UFPA especialmente no RU e na Feira da Agricultura Familiar é importante no enfrentamento do paradoxo da fome/obesidade no Brasil, uma vez que a desnutrição crônica e a fome são prevalentes em grupos vulneráveis, simultaneamente, vem aumentando o sobrepeso e a obesidade no Brasil nas diversas faixas etárias, ocasionando o adoecimento da população. Esse aumento do excesso de peso e da obesidade entre os brasileiros está diretamente ligada ao aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, razão pela qual é necessário um esforço multisetorial a fim de encorajar o consumo de alimentos saudáveis, *in natura*, minimamente processados, o que perpassa pela oferta e pelo preço. Desse modo, verifica-se que existe a preocupação pela Universidade quanto à oferta de alimentos dentro do Campus Belém, envolvendo as dimensões da segurança sob o ponto de vista sanitário, da qualidade e da adequação no sentido de estar apropriada às circunstâncias ambientais, sociais e culturais.

Contudo, verificou-se um controle maior e mais claro no RU em relação ao controle exercido nos demais espaços de alimentação no Campus, de maneira que, por exemplo, em relação ao restaurante do NAEA a pesquisa de campo constatou a presença dos requisitos quanto à variedade nutricional do cardápio, vestimentas dos trabalhadores, conservação do alimento exposto e não exposto, adequação do mobiliário e utensílios, contudo observou-se deficiência na limpeza e conservação do prédio que abriga o restaurante. Em relação aos espaços “ver-o-pesinho” observou-se um menor controle da Universidade sobre os alimentos vendidos nesses espaços, além disso, o documento legal que baliza o termo de permissão não

traz em seu texto referências ao tipo ou à qualidade nutricional dos alimentos a serem vendidos.

Outra questão analisada é que considerando os dados sobre o perfil do discente da UFPA que recebeu auxílio financeiro direto em 2021. Os dados analisados apontam que o RU possui uma demanda crescente, progressiva e consistente, contudo a produção de refeições diárias atingiu praticamente o nível máximo, o que exige atenção para a necessidade de ampliação e aquisição de equipamentos novos. Outra dificuldade apontada foi a oscilação da demanda. Dessa maneira, sugere-se que a UFPA adote um sistema de informação que proporcione ao discente informar a sua necessidade de alimentar-se no RU em quantos dias da semana, a fim de uma melhor previsão do quantitativo de refeições a ser produzidas pela equipe do restaurante.

Por fim, cabe referir que diante de uma temática tão abrangente, complexa e importante como esta aqui estudada, constitui tarefa inatingível enfrentar todas as interfaces que a problemática da alimentação no âmbito acadêmico apresenta. O esforço realizado na pesquisa para responder à pergunta-problema e o contato com a literatura específica deixam a certeza de que há estudos e ações concretas sendo realizados, nas mais diversas disciplinas e instâncias sociais, inclusive no Direito. Essa constatação incentiva a união de esforços na elaboração de trabalhos que contribuam para a defesa do direito fundamental à alimentação adequada e saudável a todos os brasileiros.

REFERÊNCIAS

ALVES, Êmillie C. **Direito Humano a Alimentação Adequada e vegetarianismo no âmbito dos restaurantes universitários**. 2016. 79 f. Dissertação (Mestrado) Programa de Pós Graduação em Alimentação e Nutrição, Universidade Federal do Paraná, 2016.

ANDIFES. Evasão e retenção são fenômenos mundiais. Janeiro 2021. Disponível em <https://www.andifes.org.br/?p=86853>. Acesso em 25 de abril de 2022.

ARAÚJO, Lilian Cristina Santos. **Auxílio Permanência e Auxílio Moradia na UFPA: limites do Programa Nacional de Assistência Estudantil**. 2022. 123 f. Dissertação (mestrado) Instituto de Ciências da Educação, Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Federal do Pará. Belém, 2022.

AZERÊDO, Raoni Fernandes. Cooperação agrícola e produção de alimentos na Amazônia brasileira: notas introdutórias em tempos de covid 19. **Revista NAU social**, vol 11, nº 21, p. 427-439, 2021.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Tradução Luís Antero Reto e Augusto Pinheiro. São Paulo: Edições 70, 2016.

BARROSO, Ludymila S. **As compras institucionais da Universidade Federal do Rio Grande do Sul: dietas sustentáveis em restaurantes universitários**. Dissertação (Mestrado), UFRS, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural. Porto Alegre, 2019.

BERCOVICI, Gilberto. Planejamento e políticas públicas: por uma nova compreensão do papel do Estado. In BUCCI, M. P. **Políticas Públicas: Reflexões sobre o conceito jurídico**. São Paulo: Saraiva, 2006.

BELÉM (Prefeitura). **Decreto nº 90.309-PMB, de 13 de dezembro de 2017**. Dispõe sobre as atividades sujeitas a licenciamento pelo Departamento de Vigilância Sanitária – DEVISA. Belém, 20 de dezembro de 2017. Disponível em <https://sistemas.belem.pa.gov.br/diario/painel>. Acesso em 12 de maio de 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o Regulamento Técnico para inspeção sanitária de alimentos e as Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para serviços e produtos na área de alimentos. Brasília, 1993. Disponível em https://bvsm.sau.gov.br/bvs/sau/legis/gm/1993/prt1428_26_11_1993.html. Acesso em 12 de maio de 2023.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em 30 de setembro de 2021.

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

BRASIL. **Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em 30 de setembro de 2021.

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

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm. Acesso em 30 de setembro de 2021.

BRASIL. **Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES. Disponível em https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acesso em 18 de abril de 2022.

BRASIL. **Portaria Normativa nº 3, de 25 de março de 2013**. Institui as Diretrizes Gerais de promoção da saúde do servidor público federal, que visam orientar os órgãos e entidades do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal – SIPEC. Disponível em <https://wp.ufpel.edu.br/progep/files/2013/03/Portaria-Normativa-SEGEP-MPOG-No-3-2013.pdf>. Acesso em 20 de abril de 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1ª Ed., Brasília, 2013. Disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf. Acesso em 05 de abril de 2022.

BRASIL. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Ministério da Saúde, 2ª Ed., Brasília, 2014. Disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em 30 de março de 2022.

BRASIL. Ministério da Economia Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE Diretoria de Pesquisas Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa Nacional de Saúde 2019 Atenção primária à saúde e informações antropométrica**. Rio de Janeiro, 2020a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Notícias. **Metade dos brasileiros está acima do peso e 20% dos adultos estão obesos**. Março, 2020b. Disponível em <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2020/marco/mais-da-metade-dos-brasileiros-esta-acima-do-peso>. Acesso em 10 maio de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. **Diretrizes da PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/politicas/pnan/diretrizes>. Acesso em 10 de maio de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação/Inep. **Censo da Educação Superior 2021**. Notas estatísticas. Brasília, 2022.

BRASIL. **Lei Nº 14.660, de 19 de junho de 2023**. Estabelece a organização básica dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios. Brasília, 2023a. Disponível em https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/Lei/L14600.htm. Acesso em 10 de julho de 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Glossário saúde Brasil. Insegurança Alimentar e Nutricional**. Sobre a Falta de acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente para uma vida saudável. Jan. 2023b. Disponível em <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/glossario/inseguranca-alimentar-nutricional#:~:text=Sobre%20a%20Falta%20de%20acesso,suficiente%20para%20uma%20vida%20saud%C3%A1vel>. Acesso em 14 de abril de 2023.

BUCCI, Maria Paula Dallari. O conceito de Política Pública em direito. *In Políticas Públicas: Reflexões sobre o conceito jurídico*. São Paulo: Saraiva, 2006

BURLANDY, Luciene & MAGALHÃES, Rosana. Segurança, seguridade e direito: as diferentes faces da questão alimentar e nutricional. **Observatório da cidadania**, 2004. Disponível em: https://www.socialwatch.org/sites/default/files/pdf/en/panorbrasileirod2004_bra.pdf. acesso em 10/09/2021. Acesso em 10 de setembro de 2021.

CRN3, notícias: **Conselho Nacional de Segurança Alimentar é restituído**. 2023. Disponível em <https://www.crn3.org.br/noticia/conselho-nacional-de-seguranca-alimentar-e-restituido>. Acesso em 10 de abril de 2023.

CÂMARA, Rosana H. Análise de conteúdo: da teoria à prática em pesquisas sociais aplicadas às organizações. **Gerai, Rev. Interinst. Psicol.** [online]. 2013, vol.6, n.2, pp. 179-191. ISSN 1983-8220. Disponível em http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1983-82202013000200003. Acesso em 12 de março de 2022.

CAÑADA, Eduardo & TRENTINI, Flavia. Direito alimentar: fundamentos epistemológicos para um ramo jurídico. **Revista eletrônica Direito e Sociedade**, Canoas, v. 9, n. 1, p 83-102, abr. 2021.

CARNEIRO, Maria de Nazareth *et al.* Estado nutricional de estudantes universitários associado aos hábitos alimentares. **Revista da Sociedade Brasileira de Clínica Médica**, v. 14, n. 2, p. 84- 88, abr/jun, 2016. Disponível em <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2016/08/1248/14284.pdf>. Acesso em 30 de maio de 2023.

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

COELHO, Saulo; NEVES, Aline. Um Constitucionalismo do Espetáculo? Espetacularização das políticas públicas e ineficiência do controle jurídico-constitucional. **Revista Brasileira de Estudos Políticos**, 2017. Disponível em: <https://pos.direito.ufmg.br/rbep/index.php/rbep/article/view/535>. Acesso em 10 de setembro de 2021.

COELHO, Saulo *et al.* Direitos Fundamentais, dignidade humana e jurisdição constitucional entre laudatórias e inefetividades: paradoxos da experiência constitucional e sua auto-descrição crítica no Brasil. **Revista do Direito UNISC**, 2019. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/direito/article/view/14559>. Acesso em 10 de setembro de 2021.

ERCOLE, Flávia F; MELO, Laís S.; ALCOFORADO, Carla Lúcia G. Revisão integrativa *versus* revisão sistemática. **Rev. Min. Enferm.** vol.18 no.1 Belo Horizonte Jan./Mar. 2014 <http://dx.doi.org/10.5935/1415-2762.20140001>. Disponível em <https://www.reme.org.br/artigo/detalhes/904>. Acesso em 14 de abril de 2022.

FERRAZ, Thanísia V. **Práticas sustentáveis em restaurantes universitários de universidades federais brasileiras**. 2016. 92 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão Pública) – Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas, 2016

FICHER, Luly *et al.* **Guia de orientações sobre trabalhos acadêmicos do mestrado em direito e desenvolvimento na Amazônia**. [livro eletrônico]. Programa de Pós Graduação em Direito e Desenvolvimento na Amazônia (PPGDDA), 2021.

FONAPRACE. **V Pesquisa Nacional de Perfil Socioeconômico e Cultural dos (as) Graduandos (as) das IFES – 2018**. Brasília, 2019

GODOY, Arilda. S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de Administração de Empresas**, 35(2), 57-63, 1995. Disponível em <https://www.scielo.br/j/rae/a/wf9CgwXVjpLFVgpwNkCgnc/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em 20 de janeiro de 2023.

GRAFF, Laíse. **Os agrotóxicos e o meio ambiente : uma abordagem a partir do direito humano à alimentação adequada**. 2013. 122 f. Dissertação (Mestrado em Direito) – Programa de Pós-Graduação em Direito, Universidade de Caxias do Sul, RS, 2013.

GUERRA, Lúcia; BEZERRA, Aída; CARNUT, Leonardo. Da fome à palatabilidade estéril: “espassando” ou “diluindo” o direito humano a uma alimentação adequada no Brasil? **Revista Saúde em Debate**, Rio de Janeiro, v. 44, n. 127, p. 1231-1241, out-dez 2020.

IPEA. DINTE - Diretoria de Estudos e Relações Econômicas e Políticas Internacionais. **Covid-19 e medidas legais de distanciamento social: tipologia de políticas estaduais e análise do período de 13 a 26 de abril de 2020**. Rodrigo Fracalossi de Moraes. Nota Técnica Abril de 2020.

JANNUZZI, Paulo de Martino. CARLO, Sandra De. Da agenda de desenvolvimento do milênio ao desenvolvimento sustentável: oportunidades e desafios para planejamento e políticas públicas no século XXI. **Revista Bahia Análise & Dados**, v.28 n. 2, jul-dez 2018, p. 6-27. Disponível em: <https://publicacoes.sei.ba.gov.br/index.php/bahiaanaliseedados/article/view/143>

LEÃO, Marília. (org). O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **ABRANDH**. Brasília, 2013. 263 p.

LIBERATI, Wilson Donizeti. Políticas Públicas e a Gestão das Políticas Públicas no Estado Constitucional. São Paulo: Atlas, 2013

MACHADO, Maíra R. (Org.). **Pesquisar empiricamente o direito**. São Paulo: Rede de Estudos Empíricos em Direito, 2017, 428 p.

MACIEL, Alana. **Ocupação da Amazônia, contaminação por chumbo (Pb) e consequências sócioambientais para ribeirinhos: o caso da farinha de mandioca na região do Tapajós, estado do Pará**. 2019. 112 p. Dissertação (Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural). Universidade de Brasília, 2019.

MAIA, E. G. et al. What to expect from the price of healthy and unhealthy foods over time? The case from Brazil. **Public Health Nutrition**: 23(4), 579–588, 2020. doi:10.1017/S1368980019003586. Disponível em https://observatorio.fm.usp.br/bitstream/OPI/36308/1/art_MAIA_What_to_expect_from_the_price_of_healthy_2020.PDF. Acesso: 15 de abril de 2021.

MANGIATERRA, B. A situação e os desafios do pequeno agricultor no Brasil. **Revista Cultivar**, Pelotas, RS. 2021. Disponível em: <https://www.grupocultivar.com.br/artigos/a-situacao-e-os-desafios-do-pequenoagricultor-no-brasil>. Acesso em 16 de abril de 2021.

MOURA, Mariluce. Universidades públicas realizam mais de 95% da ciência no Brasil. **Ciência na rua**. Abril, 2019. Disponível em <https://www.unifesp.br/noticias-antteriores/item/3799-universidades-publicas-realizam-mais-de-95-da-ciencia-no-brasil>. Acesso em 02 de abril de 2022.

MUSSIO, Bruna R. **A alimentação no âmbito da assistência estudantil para o ensino superior: uma análise das universidades federais brasileiras**. 2015. 92f. Dissertação (Mestrado) Universidade Federal da Fronteira Sul, Programa de Pós Graduação em Educação (PPGE), Chapecó, SC, 2015. Disponível em <https://rd.uffs.edu.br/handle/prefix/721>. Acesso em 20 de abril de 2022.

OLIVEIRA, Bruna C. **Hábitos alimentares, aceitação das refeições e grau de satisfação de estudantes em restaurantes universitário**. 2018. 116f. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Instituto Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba, MG, 2018.

Organização Pan –Americana de Saúde (OPAS). **Alimentação saudável**. Janeiro de 2019. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/topicos/alimentacao-saudavel> Acesso em 13/12/2021

PAIVA , J. B. et al. A confluência entre o “adequado” e o “saudável”: análise da instituição da noção de alimentação adequada e saudável nas políticas públicas do Brasil. **Cad. Saúde Pública**, 2019, 35(08):e00250318.

PARÁ (Estado). **Decreto nº 729, de 5 de maio de 2020**. Dispõe sobre a suspensão total de atividades não essenciais (lockdown). Belém, 2020a. Disponível em <https://www.sistemas.pa.gov.br/sisleis/legislacao/5578>. Acesso em 10 de abril de 2023.

PARÁ (Estado). **Decreto nº 777 de 23 de maio de 2020**. Dispõe sobre as medidas de distanciamento controlado, visando à prevenção e o enfrentamento à pandemia da COVID-19. Belém 2020b. Disponível em <https://www.pge.pa.gov.br/sites/default/files/publicacoes/covid-19/legislacao/de777revogado.pdf>. Acesso em 10 de abril de 2023

PARÁ (Estado). **Decreto nº 800 de 31 de maio de 2020**. Institui o projeto RETOMAPARÁ. Belém, 2020c. Disponível em <https://www.semas.pa.gov.br/legislacao/files/pdf/6558.pdf>. Acesso em 10 de abril de 2023

PARÁ (Estado). **Decreto nº 2.044, de 3 de dezembro de 2021**. Institui a Política Estadual de Incentivo à Vacinação contra a COVID-19. Belém, 2021. Disponível em <https://www.semas.pa.gov.br/legislacao/files/pdf/106926.pdf>. Acesso em 10 de abril de 2023.

PAULA, Natália F. **Colhendo os frutos: os limites e as potencialidade do PAA compra institucional em uma universidade pública**. 2016. 94 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós Graduação em Alimentação e Nutrição, Universidade Federal do Paraná, 2016.

REDE PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil** [livro eletrônico]: II VIGISAN : relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. -- São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert, 2022. Disponível em <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>. Acesso em 10 de agosto de 2022.

SAMPAIO, Rafael C.; LYCARIÃO, Diógenes. Análise de conteúdo categorial: manual de aplicação. Brasília: **Enap**, 2021. 155 p. Coleção Metodologias de Pesquisa.

SEN, Amartya; KLIKSBERG, Bernardo. O que significa viver na América Latina, a mais desigual das regiões? O caso da saúde pública. *In: As pessoas em primeiro lugar: a ética do desenvolvimento e os problemas do mundo*. Tradução Bernardo Ajzemberg, Carlos Eduardo Linsda Silva. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

SERRA, Maurício Aguiar; FERNÁNDEZ, Ramón García. Perspectivas de desenvolvimento da Amazônia: motivos para o otimismo e para o pessimismo. **Economia e Sociedade**, Campinas. Vol. 13, n. 2, jul./dez. 2004. p 107- 131.

SILVA, W. B. **Análise dos instrumentos normativos reguladores da aquisição de alimentos destinados à alimentação escolar municipal belenense após a Emenda Constitucional no 64/10**: comparação entre a práxis e a garantia social estabelecida pela “Constituição Cidadã”. 2018.84f. Dissertação de Mestrado – Universidade Federal do Pará, Instituto de Ciências da Saúde, 2018.

SOUTO, Maria Heloisa; SILVA, Silvana N. Feira de Agricultura Familiar na Universidade Federal do Pará: um caso bem sucedido de extensão universitária. *In* SILVA, M. E. D. (org.) **Sustentabilidade: produção científica e inovação tecnológica 2**. Ponta Grossa – PR: Atena, 2022. Cap. 6.

SOUZA, Marcela T.; SILVA, Michelly D.; CARVALHO, Rachel. Revisão integrativa: o que é e como fazer. **Einstein**, vol 8, n.1, mar 2010. Disponível em <https://www.scielo.br/j/eins/a/ZQTBkVJZqcWrTT34cXLjtBx/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em 10 de abril de 2022.

TEIXEIRA, Maria N. B. **A voz do servidor público da UFPA: um estudo sobre os sentidos da promoção da saúde no local do**. 2017. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Pará, Instituto de Ciência da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Sociedade na Amazônia, Belém, 2017.

UFMT. **Valor da Refeição para Servidor Público no Restaurante Universitário**. 2022. Disponível em <https://cms.ufmt.br/files/galleries/43/v54fb654a8f1fda98efc13cf29cbea46af89e8c82.pdf> Acesso em 21 de abril de 2023.

UFSCar. **Ofício nº 89/2022/ProACE**. Relatório da Comissão instaurada pelo Ato ConsUni 184/2022. Abril de 2022. Disponível em <https://www.soc.ufscar.br/consuni/2022/arquivos/consuni-260/of-89comissao.pdf>. Acesso em 21 de abril de 2023.

UFPA. **Resolução n.º 1.202, de 25 de abril de 2005**, aprova o Plano para Utilização de Pequenos Espaços da Universidade Federal do Pará, por Particulares, para Exploração Comercial. Belém, 2005.

UFPA. **Anexo I – Termo de Referência do contrato 23073.038528/2014-2015**. Belém, 2015.

UFPA. **Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2016/2025**. Belém, 2016, p. 172. Disponível em: <https://portal.ufpa.br/images/docs/PDI_2016-2025.pdf>. Acesso em 08 de outubro de 2021.

UFPA. PROAD. **Relatório de gestão 2016**. Belém, 2017.

UFPA. **V.Pesquisa.Perfil.UFPA.2018**. Disponível em <https://saest.ufpa.br/portal/documentos/V.Pesquisa.Perfil.UFPA.xls>. Acesso em 10 de abril de 2023.

UFPA. Notícia. Universidade inaugura nova área de alimentação no Campus Básico. **ASCOM**. Belém, 19 de janeiro de 2018b. Disponível em <https://portal.ufpa.br/index.php/ultimas-noticias2/7876-ufpa-inaugura-nova-area-de-alimentacao-no-campus-basico>. Acesso em 05 de março de 2023.

UFPA. Programa de extensão universitária. **Saberes, sabores e vivência: fortalecimento da feira da Agricultura Familiar – UFPA/Belém**. Instituto Amazônico de Agricultura Familiar – INEAF. 2018c.

UFPA. Notícia. Alunos da UFPA com baixa renda familiar chegam a 80%. **ASCOM**. Belém, junho de 2019a. Disponível em <https://www.saest.ufpa.br/portal/index.php/ultimas-noticias/2312-alunos-da-ufpa-com-baixa-renda-familiar-chegam-a-80>. Acesso em 18 de abril de 2023.

UFPA. SAEST. **Relatório Anual de Atividades exercício 2018**. Belém, 2019b. Disponível em <https://www.saest.ufpa.br/documentos/relatorio/rel.2018.pdf>. Acesso em 20 de janeiro de 2023.

UFPA. Notícia: UFPA emite nota sobre suspensão de atividades acadêmicas e administrativas presenciais. **ASCOM**. Belém, março de 2020a. Disponível em <https://coronavirus.ufpa.br/not%C3%ADcias/ufpa-emite-nota-sobre-suspensao-de-atividades-academicas-e-administrativas>. Acesso em 10 de abril de 2023.

UFPA. Notícia. UFPA abre inscrição para Auxílio Emergencial Alimentação para estudantes. **ASCOM**. Belém, 2020b. Disponível em <<https://www.portal.ufpa.br/index.php/ultimas-noticias2/11669-ufpa-abre-inscricao-para-auxilio-emergencial-alimentacao-para-estudantes>>. Acesso em 05 de janeiro de 2022.

UFPA. **Edital N° 05/2020/SAEST/UFPA**. Processo seletivo para discentes para a concessão do Auxílio Alimentação Emergencial/2020. Belém, junho de 2020c.

UFPA. SAEST. **Relatório Anual de Atividades exercício 2019**. Belém, 2020d. Disponível em <https://www.saest.ufpa.br/documentos/relatorio/rel.2019.pdf>. Acesso em 20 de janeiro de 2023.

UFPA. RU. Restaurante Universitário, quem somos. **SAEST**. 2021a. Disponível em <https://saest.ufpa.br/ru/index.php/d>. Acesso em 10 de dezembro de 2021.

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

UFPA. Grupo de Trabalho da UFPA sobre o Novo Coronavírus. **Boletim 04/08/2021**. Belém, agosto de 2021c. Disponível em <https://coronavirus.ufpa.br/not%C3%ADcias/bandeira-verde-passa-a-vigorar-em-nove-campi-da-ufpa>. Acesso em 10 de abril de 2023

UFPA. SAEST. **Relatório Anual de Atividades exercício 2020**. Belém, 2021d. Disponível em <<https://www.saest.ufpa.br/documentos/relatorio/rel.2020.pdf>>. Acesso em 20 janeiro de 2023.

UFPA. Conselhos Superiores definem o retorno pleno das aulas presenciais, a adoção do passaporte vacinal e novas orientações para o bandeiramento na UFPA. **ASCOM**. Belém, dezembro de 2021e. Disponível em <https://coronavirus.ufpa.br/not%C3%ADcias/conselhos-superiores-definem-o-retorno-pleno-das-aulas-presenciais>. Acesso em 10 de abril de 2023.

UFPA. **Instrução Normativa N° 08/2022 SAEST/UFPA**, de 04 de fevereiro de 2022 Estabelece os critérios de concessão do Auxílio Taxa Zero a discentes de graduação da Universidade Federal do Pará (UFPA). Belém, fevereiro de 2022.

UFPA. SAEST. **Relatório Anual de Atividades exercício 2021**. Belém, 2022a. Disponível em <<https://www.saest.ufpa.br/documentos/relatorio/rel.2021.pdf>>. Acesso em 20 de janeiro de 2023.

UFPA. Notícia. UFPA inicia a implantação de sistema digital para o acesso aos Restaurantes Universitários. **SAEST**. Belém, dezembro de 2022b. Disponível em <https://saest.ufpa.br/portal/index.php/ultimas-noticias/2653-877>. Acesso em 22 de fevereiro de 2023.

UFPA. Notícia. UFPA inicia segunda fase de implementação do acesso digital aos Restaurantes Universitários. **SAEST**. Belém, dezembro de 2022c. Disponível em <https://sigaest.ufpa.br/sigaest/noticia.php?AtualID=2654>. Acesso em 22 de fevereiro de 2023.

UFPA. RU/notícia. A UFPA capacita manipuladores de alimentos. Belém, agosto de 2022d. Disponível em <https://saest.ufpa.br/ru/index.php/ultimas-noticias/68-a-ufpa-capacita-manipuladores-de-alimentos-2>. Acesso em 20 de fevereiro de 2023

UFPA. Qualidade de vida no trabalho. **PROGEP** [ca. 2022a]. Disponível em <https://www.progep.ufpa.br/progep/qualidade-de-vida-no-trabalho.html>. Acesso em 10 de janeiro de 2023.

UFPA. Vigilância em Saúde. **PROGEP** [ca. 2022b]. Disponível em <https://progep.ufpa.br/progep/vigilancia-em-saude.html>. Acesso e, 10 de janeiro de 2023.

UFPA. **Relatório de Gestão 2021**. Belém, 2022e, 156p. Disponível em <https://www.proplan.ufpa.br/index.php/relatorio-de-gestao>. Acesso em 05 de abril de 2023.

UFPA. Pré-chamada de compra Agricultura Familiar. **SAEST**. Belém, 27 de maio de 2022f. Disponível em <https://saest.ufpa.br/ru/index.php/ultimas-noticias/57-ufpa-convida-para-reuniao-de-pre-chamada-de-compras-da-agricultura-familiar-para-os-restaurantes-universitarios>. Acesso em 15 de maio de 2023.

UFPA. **Anuário estatístico 2022, ano-base 2021**. Belém, 2022g. Disponível em <https://www.anuario.ufpa.br/>. Acesso em 22 de maio de 2023.

UNIFESP. Verbas de custeio caem 45% e investimento despenca 50% em universidades federais no governo Bolsonaro. **Centro So_U Ciência**. Outubro de 2022. Disponível em <https://souciencia.unifesp.br/destaques/universidade-em-pauta/verbas-de-custeio-caem-45-e-investimento-despenca-50-em-universidades-federais-no-governo-bolsonaro>. Acesso 25 de abril de 2023

VAL, A. L. Agricultura familiar tem papel essencial na garantia da segurança alimentar. **Revista Cultivar**, Pelotas, RS. 2021. Disponível em: <https://www.grupocultivar.com.br/artigos/a-agricultura-familiar-tem-papel-essencial-na-garantia-da-seguranca-alimentar>. Acesso em 16 de abril de 2021.

VENTURA, Magda M. O estudo de caso como modalidade de pesquisa. **Revista SOCERJ**, 2007, p. 383-386.

APÊNDICE – Questionário

Questionário direcionado a DISAE sobre o serviço do RU

- Qual a média de alunos que se alimentam diariamente no RU?
- Qual a média de servidores que alimentam diariamente no RU?
- Como é feito o balanceamento do tipo e quantidade de alimento por refeição?
- Quais os critérios de escolha do cardápio?
- A que se deveu o incremento da opção vegetariana no RU e há quanto tempo está sendo ofertada?
- Quais os fatores que facilitam e/ou dificultam a oferta da opção vegetariana?
- Em média quantas porções vegetarianas são preparadas e servidas diariamente?
- A dinâmica de distribuição da refeição aos usuários é self – service?
- Como é feito a aquisição dos alimentos e quais os critérios de seleção dos alimentos?
- Quais normas internas e externas regulam a qualidade dos produtos adquiridos pelo RU?
- Qual a modalidade de compra para a aquisição de alimentos usada pelo RU e quais os principais parâmetros de escolha de fornecedores?
- Como é feito o gerenciamento das sobras?
- Qual o custo mensal do RU e quais fundos participam do custeio?
- Quais as principais dificuldades de operacionalização do RU?
- Como é feito o descarte do lixo gerado pela atividade do RU?
- Quais as principais reclamações que chegam à diretoria do RU?
- Quais as medidas adotadas a minimizar a insatisfação?
- Como é feita a avaliação da satisfação quanto aos serviços realizados pelo RU?
- Como é feita a limpeza dos diferentes espaços dos restaurantes?
- Quantos professores e servidores e funcionários terceirizados estão envolvidos diretamente em todo processo de funcionamento do RU?
- Qual a periodicidade de treinamento dos colaboradores? E quem realiza a capacitação?
- Como é feita a escolha das empresas terceirizadas envolvidas no processo de gestão e funcionamento do RU?
- Além do caráter assistencial as ações de assistência estudantil de alimentação tem caráter pedagógico para EAN?

ANEXO – Artigo Científico

Alimentação adequada e saudável no campus Belém da Universidade Federal do Pará: estudo de caso das ações e programas institucionais voltados para alunos e servidores

Autor 1

Autor 2

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

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

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

Abstract: The right to food is inherent to the human being, therefore inalienable and independent of any legislation. However, the recognition of this right in norms, agreements, declarations and other instruments is important to ensure its enforceability by the holders and compliance by the State. In 2014, the Ministry of Health updated the new version of the Food Guide for the Brazilian Population, which is one of the national strategies to promote adequate and healthy food that integrates the National Food and Nutrition Policy, aiming to provide individuals and the community with dietary practices appropriate. Thus, the general objective of the research was to analyze how UFPA develops actions and programs to encourage and control an adequate and healthy eating for students and employees at the Campus of Guamá in Belém, having as a parameter of analysis the national and institutional guidelines for the development of healthy eating habits. In this way, the research carried out was based on multiple case study techniques in a quantitative and qualitative approach, in which a bibliographical and documental survey was carried out. It was concluded that UFPA develops programs and actions to

promote adequate and healthy food, with emphasis on the university restaurant aimed at promoting student food policy, however it was found that in relation to servers, actions to promote nutritional health do not achieve the results proposed by the Server Health and Safety Attention Policy (PASS).

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

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

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

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

1. Introdução

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

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

Assim, o trabalho de pesquisa teve o objetivo geral analisar de que forma a UFPA desenvolve programas e ações de incentivo e controle de uma alimentação adequada e saudável para alunos e servidores no Campus Belém, para isso os objetivos específicos foram: fazer a sistematização das informações sobre ações e programas de fomento à alimentação adequada e saudável de alunos e servidores pela UFPA; buscar estabelecer os critérios ideais de alimentação adequada e saudável segundo parâmetros normativos nacionais e institucionais da UFPA; analisar a conformidade das ações e programas da UFPA, na garantia da alimentação adequada e saudável a partir dos critérios legais.

Entende-se que a alimentação adequada e saudável é essencial para o desenvolvimento dos indivíduos, por isso, a garantia desse direito básico contribui para melhoria do desempenho laboral de servidores, assim como para o desempenho acadêmico e permanência do estudante na universidade, diante de um cenário de democratização do ensino superior na qual estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica estão acessando cada vez mais o ensino superior nas Instituições Federais de Ensino, ensejando implementar e aprimorar políticas públicas de segurança alimentar e nutricional no *campi*, uma vez que esta é atrelada as condições financeiras dos indivíduos (MUSSIO, 2015).

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

A coleta de dados envolveu revisão bibliográfica integrativa, viabilizada por meio de plataformas digitais de pesquisa; revisão documental com coleta de informações sobre normas e diretrizes nacionais sobre alimentação adequada e saudável nos sites oficiais do governo federal; coleta de documentos relacionados ao tema na UFPA: prefeitura do campus, Pró-Reitoria de Desenvolvimento e Gestão de Pessoal (PROGEP), Pró-Reitoria de Administração (PROAD), Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento Institucional (PLOPAN), Pró-Reitoria de Extensão (PROEX), Superintendência de Assistência Estudantil (SAEST) e Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil (DISAE).

O tratamento dos dados primários e documentais foi feito por meio da técnica da análise de conteúdo. O método utilizado para tratar os dados foi o de análise de conteúdo de Laurence Bardin (2016), composto por três fases: pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados (inferência e interpretação). Desta forma, no desenvolvimento da pesquisa foram analisados diversos documentos (leis, resoluções, decretos, editais, instruções normativas, PDI UFPA, relatórios e guias), redes sociais e publicações jornalísticas da UFPA em seu Portal. Também

foi realizada a pesquisa de campo com observação direta, conversas abertas e entrevista semi-estruturada. Por fim, realizou-se uma Análise Diagnóstica Dedutiva do caso a partir dos marcos bibliográficos e documentais com base na interpretação dos dados coletados.

Este trabalho está organizado em três partes: na primeira parte é feita a descrição do estudo de caso com a sistematização das informações sobre ações e programas de fomento à alimentação adequada e saudável de alunos e servidores pela UFPA; na segunda parte procurou-se estabelecer os critérios ideais de alimentação adequada e saudável segundo parâmetros normativos nacionais e institucionais da UFPA; na terceira parte analisou-se a conformidade das ações e programas da UFPA na garantia da alimentação adequada e saudável no Campus a partir dos critérios legais.

2. Descrição do Estudo de Caso

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

A UFPA desenvolve diversas ações, projetos e programas dirigidos para a assistência em diversas áreas de promoção dos direitos sociais dos estudantes, como moradia, inclusão digital, acessibilidade, etc. Porém, esse trabalho abordou somente os programas voltados a atender as demandas de alimentação, seja dos estudantes em situação de

vulnerabilidade socioeconômica, como a todos os que desenvolvem atividades acadêmicas no campus Belém e por isso tem necessidade de alimentar-se nos diferentes espaços reservados para este fim.

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

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

A principal política de promoção da alimentação estudantil na UFPA é o RU, cuja gestão é da Superintendência de Assistência Estudantil (SAEST) através da Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil (DISAE), que tem como objetivo garantir aos estudantes o direito humano à alimentação adequada, por meio de serviços de alimentação e nutrição, de forma a contribuir para o enfrentamento às desigualdades sociais, colaborando para a permanência e conclusão no ensino superior (UFPA, 2021a). Entre os vários Programas desenvolvidos pela SAEST/UFPA, este trabalho abordou somente aqueles voltados para as demandas de alimentação dos estudantes. Desse modo, apresentaremos os programas institucionais Taxa Zero, Auxílio Alimentação Emergencial e Programa Restaurante Universitário (PRORU).

O Taxa Zero é um programa que atende o estudante em alta vulnerabilidade socioeconômica, com a gratuidade nas refeições (almoço e

jantar) no RU campus Belém. É regulamentado por instruções normativas editadas anualmente e tem o objetivo de assistir ao discente garantido-lhe segurança e equilíbrio alimentar. A Instrução Normativa nº 08/2022 SAEST/UFPA define que o Taxa Zero é parte das ações do Programa de Apoio Pedagógico (PROAP) que se constitui por um conjunto de serviços didático-pedagógicos permanentes de assistência aos discentes da graduação em situação de vulnerabilidade socioeconômica, contribuindo para a equidade e ampliação das oportunidades no desempenho das atividades acadêmicas e científicas, reduzindo o índice de retenção e evasão universitárias (UFPA, 2022c).

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

2016	27 discentes assistidos fluxo contínuo
2017	13 discentes assistidos fluxo contínuo
2018	145 discentes assistidos fluxo contínuo
2019	196 discentes assistidos fluxo contínuo
2020	191 discentes assistidos
2021	54 discentes assistidos

Fonte: Elaboração própria

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

Assim, a UFPA lançou o Edital nº 05/2020/SAEST/UFPA em junho de 2020 para concessão de auxílio alimentação emergencial para estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, no período de suspensão das atividades presenciais nos *campi* e dos restaurantes universitários, com a oferta de 1.500 auxílios no valor de R\$ 150,00 reais para que os

estudantes, que atendessem aos critérios estabelecidos no edital, pudessem subsidiar os gastos com alimentação (UFPA, 2020a). Desta maneira, o Auxílio Emergencial Alimentação teve o objetivo de subsidiar as despesas com alimentação de graduandos da UFPA em comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica enquanto perdurasse a suspensão das atividades presenciais nos campi da UFPA (UFPA, 2020b).

Devido às medidas de contenção da pandemia de Covid 19, o distanciamento social se estendeu pelos anos de 2020 e 2021; o RU permaneceu fechado e o Auxílio Alimentação Emergencial iniciado em 2020 com 1500 (mil e quinhentos) auxílios foi ampliado, como podemos verificar na tabela abaixo, em 2021 foram concedidos 6.969 (seis mil novecentos e sessenta e nove) auxílios alimentação emergencial que beneficiou 791 (setecentos e noventa e um) alunos da UFPA.

Tabela 2 - Discentes assistidos com Auxílio Alimentação Emergencial

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

Fonte: Elaboração própria

O Programa Restaurante Universitário (PRORU) faz parte do eixo da política de assistência estudantil Alimentação Estudantil, sendo financiado pelo PNAES. Está em atividade desde 01 de outubro de 1993 e nasceu com sua estrutura física projetada para 1.200 refeições. Atualmente o restaurante desmembrou-se em RU Setor Básico e RU Setor Profissional, que prepara e distribui em torno de 6.000 refeições diárias entre almoço e jantar (UFPA, 2021b).

O objetivo do PRORU é fornecer à comunidade acadêmica alimentação balanceada e de qualidade, elaborada e microbiologicamente segura, de acordo com as políticas de segurança alimentar e a legislação higiênico-sanitária vigente segundo os padrões da ANVISA (UFPA, 2019b). Assim, o PRORU busca garantir aos estudantes o direito humano à alimentação adequada, através de serviços de alimentação e nutrição,

contribuindo no enfrentamento das desigualdades sociais, colaborando para a permanência e conclusão do ensino superior e para o desenvolvimento integral dos discentes em vulnerabilidade socioeconômica da Instituição.

Os dados levantados revelam que em 2016 foram produzidas um total de 904.554 (novecentos e quatro mil quinhentos e cinquenta e quatro) refeições (UFPA, 2017). No ano de 2017 foram produzidas 1.027.392 (um milhão, vinte e sete mil, trezentos e noventa e duas) refeições e no ano de 2019 foram produzidas 1.049.907 (um milhão, quarenta e nove mil, novecentos e sete) refeições. Já no ano de 2020, com a suspensão das atividades em decorrência da pandemia de covid 19, foram produzidas 56.379 (cinquenta e seis mil, trezentos e setenta e nove) refeições, a média diária de refeições produzidas pelo RU no campus Belém da UFPA foi 3.320 (três mil, trezentos e vinte) até 18 de março de 2020 (UFPA, 2021c).

Tabela 3 - Número de refeições produzidas no RU entre 2016 e 2020

2016	904.544
2017	1.027.392
2019	1049.907
2020	56.379

Fonte: elaboração própria

Os dados na tabela acima mostram uma constância com tendência ao crescimento dos serviços oferecidos pelo RU, que foi interrompida pelo momento atípico da pandemia de coronavírus.

O RU da UFPA Campus Belém fornece refeições nas duas unidades dos setores básico e profissional. O horário do atendimento é de 11:00 às 14:00 horas para o almoço e das 17:45 as 19:15 horas para o jantar. As refeições são servidas durante todo o calendário acadêmico, com suspensão somente nos feriados, paralisações nacionais e nas

manutenções emergenciais. O padrão dos cardápios oferecidos é mantido com gêneros de primeira qualidade. O valor cobrado para estudantes da graduação e pós-graduação é de R\$ 1,00 (UFPA, 2020c).

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

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

A pesquisa verificou que as ações da PROGEP para a qualidade de vida no trabalho do servidor incluem também orientação nutricional, contudo, no momento, o trabalho na PROGEP em relação à saúde nutricional do servidor é de promoção e prevenção, não conseguem fazer o trabalho de acompanhamento.

Essas ações de promoção e prevenção acontecem quando a equipe da Diretoria de Saúde e Qualidade de Vida (DSQV) vai aos institutos e núcleos fazer palestras e treinamentos, onde também são feitos circuitos de atendimento individualizados com a avaliação nutricional e bioimpedância e orientação mais rápida, dessa forma são feitas ações coletivas ou individuais nos locais de trabalho dos servidores. Já nas dependências da PROGEP é feito atendimento de demandas de avaliação nutricional via sistema de atendimento ao usuário SAGITTA no qual o servidor marca a avaliação via sistema. Nesses atendimentos a nutricionista faz uma avaliação nutricional completa com bioimpedância,

anamnese e se necessário é feito um programa alimentar visando melhores hábitos. O objetivo é fazer ações de promoção e prevenção para melhoria da qualidade de vida e da longevidade.

A UFPA possui vários pequenos espaços de vendas de refeições e lanches dentro do Campus Sede em Belém, os mais conhecidos e frequentados pela comunidade acadêmica são os espaços chamados “ver-o-pesinho” um no setor básico e outro no setor profissional do campus. O instrumento legal que normatiza a utilização dos pequenos espaços de comercialização alimentar na universidade é a Resolução n.º 1.202, de 25 de abril de 2005 que aprova o Plano para Utilização de Pequenos Espaços da UFPA por particulares para exploração comercial fixa, itinerante ou estacionária, entendidos como aqueles de medida igual ou inferior a 4 m² (quatro metros quadrados) localizados nas áreas externas dos prédios administrativos e pavilhões de aula (UFPA, 2005).

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

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

uma alternativa à comunidade universitária e aos visitantes de realizar refeições em menor espaço de tempo e com mais opções de cardápios.

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

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

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

Pela pesquisa de campo constatou-se que, a pedido dos consumidores, no dia da Feira são vendidas comidas típicas da culinária paraense, também são comercializados produtos farmacológicos naturais.

Segundo a servidora da PROEX responsável pela organização do projeto, o foco é a segurança alimentar, havendo um fortalecimento do programa devido ao destaque que ganhou na mídia. Em abril de 2023 a estimativa de público da feira no Campus Guamá foi de 569 pessoas.

A atuação da UFPA junto aos produtores da agricultura familiar repercute positivamente no seu papel institucional na promoção de políticas públicas e na execução de programas e projetos de extensão que tragam para a comunidade universitária e do entorno do Campus o benefício do consumo de alimentos saudáveis e livres de agrotóxicos com preços acessíveis, ao mesmo tempo em que traz melhor qualidade de vida para os pequenos produtores que podem comercializar seus produtos e obter renda, promovendo, assim, mudanças na vida das pessoas, como também promovendo a aproximação entre academia e sociedade civil.

3. Alimentação adequada e saudável segundo parâmetros normativos nacionais e institucionais da UFPA

No Brasil, a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional é ditada pela Lei nº 11.346 de setembro de 2006, que criou o SISAN (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional), cujo artigo 4º, VI evoca a necessidade de “implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País”. O artigo 3º da Lei conceitua a segurança alimentar como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem prejuízo de outras necessidades essenciais, baseado em práticas alimentares promotoras de saúde com respeito à diversidade cultural e ambiental e à sustentabilidade (BRASIL, 2006).

O art. 2º da Lei define que alimentação adequada é direito fundamental e tal preceito foi ratificado pela da EC nº 64 de 2010 que incluiu a alimentação no rol dos direitos sociais do caput do art. 6º da

Constituição Federal de 1988. Assim, a alimentação adequada é direito humano fundamental, inerente à dignidade da pessoa humana, cabendo ao poder público desenvolver políticas e ações de promoção e garantia da segurança alimentar e nutricional da população. O Decreto 7.272 de 2010 regulamentou a lei nº 11.346/2006, instituindo a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional que traz entre suas diretrizes o acesso universal à alimentação adequada e saudável com processos permanentes de educação alimentar e nutricional (BRASIL, 2010).

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

Diante do exposto, pode-se afirmar que a concretização do direito a uma alimentação adequada envolve o desenvolvimento de políticas públicas tanto em nível de entes da federação, como no âmbito das diversas instituições que compõem suas estruturas, com atenção às necessidades regionais e culturais, uma vez que o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional brasileiro (SISAN), criado pela Lei nº 11.346/2006, determina que o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, programas e ações para possibilitar a concretização do direito à alimentação adequada em harmonia com outros direitos fundamentais.

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

No Brasil as diretrizes de uma alimentação adequada e saudável são estabelecidas pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e

pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, que tem como base as recomendações da OMS e atende as recomendações da Estratégia Global para a promoção da alimentação saudável, atividade física e saúde. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, a alimentação adequada e saudável é direito humano cuja concretização se dá pela garantia do acesso regular e permanente a uma alimentação adequada aos aspectos sociais e biológicos do indivíduo, abrangendo necessidades alimentares especiais, tendo como referência a cultura e considerando as dimensões de raça, gênero e etnia (BRASIL, 2014).

Segundo a PNAN alimentação adequada e saudável é a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos e ao uso sustentável do meio ambiente. Tal definição significa que a alimentação deve ser acessível, em quantidade e qualidade suficientes; estar de acordo com os diferentes ciclos da vida e com as necessidades alimentares especiais; com as referências culturais e com as dimensões de gênero, raça e etnia; baseada em práticas produtivas sustentáveis com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos. Nesse sentido, as iniciativas de promoção da alimentação adequada e saudável objetiva a melhoria na qualidade de vida da população através de ações intersetoriais de caráter amplo que possam responder às necessidades de saúde contribuindo para a redução do sobrepeso, da obesidade, das doenças crônicas e de outras relacionadas à alimentação e nutrição (BRASIL, 2013).

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

companhia, dando à alimentação o espaço que ela merece com valorização de aspectos culturais e sociais (BRASIL, 2014).

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

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

Além das diretrizes gerais nacionais, na esfera institucional da UFPA duas importantes políticas orientam as ações e programas voltados para segurança alimentar de estudantes e servidores: o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), estabelecido em 2010 pelo governo Federal através do Decreto nº 7.234/2010, que tem a "finalidade de ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal", com o desenvolvimento de ações em diferentes áreas, entre estas a alimentação (art. 3º, § 1º, II) (BRASIL, 2010). E o Decreto nº 6.833 de 2009 que instituiu o Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor Público Federal (SIASS) definindo ações e programas em três áreas: assistência; perícia oficial; promoção, prevenção e acompanhamento da saúde (BRASIL, 2009).

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

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

4. Discussão dos resultados: conformidade das ações e programas da UFPA

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

Programas como o Taxa Zero, além de seguir as diretrizes nacionais do PNAES, constitui-se em promoção de justiça social, na medida em que

é uma forma de propiciar qualidade de vida acadêmica e segurança e equilíbrio alimentar através da oferta de alimentação variada e balanceada e promoção de bons hábitos alimentares, assegurando o uso de produtos de qualidade e em bom estado de conservação para que o discente tenha acesso às refeições de forma adequada. Percebe-se a importância do auxílio Taxa Zero na efetivação de direitos sociais, na promoção da segurança alimentar de estudantes vulneráveis da UFPA, no incentivo à alimentação adequada e saudável em sintonia com a Lei de Segurança Alimentar e com o PNAES.

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

Em um cenário brasileiro marcado pela insegurança alimentar, com a Região norte ocupando o topo dos índices da fome, e diante do crescente número de alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica presentes na UFPA, entende-se que o RU é essencial para propiciar a esses estudantes um ambiente acadêmico mais acolhedor, que irá refletir em índices de bom desempenho estudantil, reforçando-se a importância da oferta de alimentação, segura, adequada e saudável para a permanência dos estudantes na universidade.

A pesquisa constatou que o RU é uma ótima opção de comida saudável com preço acessível no Campus Belém para estudantes e servidores, porque, sem fins lucrativos, promove uma alimentação adequada e balanceada, de baixo custo, segura, com boa aceitação e que atende às necessidades nutricionais dos seus usuários. O RU adota um

cardápio balanceado com acompanhamento de equipe técnica de nutricionistas em sintonia com as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014 e com Política Nacional de Alimentação e nutrição, porque prioriza alimentos *in natura* ou minimamente processados, atende às normas de higiene e segurança, atende às particularidades e escolhas individuais com oferta de opção vegetariana no cardápio, além de oferecer um espaço apropriado à comensalidade.

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

A UFPA desenvolve por meio da PROGEP ações de promoção da saúde nutricional do servidor, seguindo as diretrizes da PASS e do SIASS. Para isso existe uma equipe multiprofissional e os trabalhos são realizados com o objetivo de efetivar ações de promoção e prevenção para melhoria da qualidade de vida e da longevidade, contudo, o trabalho na PROGEP em relação à saúde nutricional do servidor é de promoção e prevenção, não consegue fazer o trabalho de acompanhamento previsto na PASS. Ainda que exista um profissional da nutrição para atender as demandas individuais e coletivas da Instituição, o serviço enfrenta dificuldades quanto à adesão de gestores no sentido de incentivar a participação dos servidores dos institutos e núcleos nas ações coletivas como palestras e oficinas. Também há falta de infraestrutura para um melhor atendimento individualizado, porque a profissional da nutrição dispõe de sala para esse trabalho apenas 2 vezes na semana.

O Relatório de Gestão 2021 da UFPA define entre as ações futuras quanto à gestão de pessoal "um aumento no número de ações de promoção e prevenção à saúde em seus mais diversos aspectos, de modo

a prestar maior apoio aos servidores, gerando melhor qualidade de vida e potencial para redução de possíveis doenças.” (UFPA, 2022a). Desse modo, cabe aos gestores em nível de institutos e núcleos a articulação junto a DSQV de ações de Educação Alimentar e Nutricional para servidores enquanto estratégia de melhoria da qualidade de vida dessa categoria e prevenção do adoecimento segundo as diretrizes da PASS.

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

Já em relação ao restaurante do NAEA o termo de referência que precede ao contrato apresenta indicadores básicos do cardápio a ser oferecido que segue as diretrizes de comida variada, minimamente processada, com opções de alimentos *in natura*, além disso, está previsto obediências às normas técnicas de higiene e segurança da vigilância Sanitária, como a RDC nº 216 de 2004 da ANVISA e outros instrumentos legais. Há uma preocupação da Instituição em oferecer à comunidade universitária alimentação adequada e saudável nesse espaço, dentro dos padrões sanitários e com cardápio segundo o Guia Alimentar, para isso dispõe de corpo técnico especializado para fiscalizar a empresa contratada. De fato, a pesquisa de campo constatou a presença dos requisitos do termo de referência quanto à variedade nutricional do cardápio, vestimentas dos trabalhadores, conservação do alimento exposto e não exposto, adequação do mobiliário e utensílios, contudo observou-se deficiência na limpeza e conservação do prédio.

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

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

Necessário colocar que, embora o Guia Alimentar para a População Brasileira recomende evitar alimentos ultraprocessados, segundo Castro (2015) a promoção da alimentação adequada e saudável, perpassa pela compreensão de que a alimentação é uma prática social dotada de dimensão política que se evidencia com a escolha do que comer ou não comer em função de suas implicações ambientais, sociais e econômicas. Daí a importância de políticas públicas que incentivem e facilitem escolhas saudáveis e ao mesmo tempo proteja a população de escolhas não saudáveis, com medidas de controle da propaganda, da rotulagem de alimentos, regulamentação de cantinas escolares, e taxação de determinados produtos.

Assim, a IFES tem o desafio de realizar ações que tenha como meta a adequação da alimentação consumida pela comunidade acadêmica, em sintonia com as propostas da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e do Guia Alimentar para a População Brasileira, assumindo a

responsabilidade de promover saúde, fomentando também estratégias de educação alimentar e nutricional no espaço universitário.

5. Conclusão

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

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

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

Referências

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Tradução Luís Antero Reto e Augusto Pinheiro. São Paulo: Edições 70, 2016.

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

BRASIL. **Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada. Brasília, 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em 30 de setembro de 2021.

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

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

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1ª Ed., Brasília, 2013. Disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf Acesso em 05 de abril de 2022.

BRASIL. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Ministério da Saúde, 2ª Ed., Brasília, 2014. Disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em 30 de março de 2022.

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

LEÃO, M. (org). **O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. ABRANDH. Brasília, 2013. 263 p.

MUSSIO, Bruna Roniza. **A alimentação no âmbito da assistência estudantil para o ensino superior: uma análise das universidades federais brasileiras**. 2015. 92f. Dissertação (Mestrado) Universidade Federal da Fronteira Sul, Programa de Pós Graduação em Educação (PPGE), Chapecó, SC, 2015. Disponível em <https://rd.uffs.edu.br/handle/prefix/721>. Acesso em 20 de abril de 2022.

REDE PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil** [livro eletrônico]: II VIGISAN: relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. -- São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert, 2022. Disponível em <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>. Acesso em 10 de agosto de 2022.

SOUTO, Maria Heloisa; SILVA, Silvana N. Feira de Agricultura Familiar na Universidade Federal do Pará: um caso bem sucedido de extensão universitária. In SILVA, M. E. D. (org.) **Sustentabilidade: produção científica e inovação tecnológica 2**. Ponta Grossa – PR: Atena, 2022. Cap. 6.

UFPA. **Resolução n.º 1.202, de 25 de abril de 2005**, aprova o Plano para Utilização de Pequenos Espaços da Universidade Federal do Pará, por Particulares, para Exploração Comercial. Belém, 2005.

UFPA. PROAD. **Relatório de gestão 2016**. Belém, 2017.

UFPA. Programa de extensão universitária. **Saberes, sabores e vivência: fortalecimento da feira da Agricultura Familiar – UFPA/Belém**. Instituto Amazônico de Agricultura Familiar – INEAF. 2018.

UFPA. Notícia. “Alunos da UFPA com baixa renda familiar chegam a 80%”. **SAEST**. Junho de 2019a. Disponível em <https://www.saest.ufpa.br/portal/index.php/ultimas-noticias/2312-alunos-da-ufpa-com-baixa-renda-familiar-chegam-a-80>. Acesso em 18 de abril de 2023.

UFPA. SAEST. **Relatório Anual de Atividades exercício 2018**. Belém, 2019b. Disponível em <https://www.saest.ufpa.br/documentos/relatorio/rel.2018.pdf>. Acesso em 20 de janeiro de 2023.

UFPA. Notícia. UFPA abre inscrição para Auxílio Emergencial Alimentação para estudantes. **ASCOM**. Belém, 2020a. Disponível em <<https://www.portal.ufpa.br/index.php/ultimas-noticias2/11669-ufpa-abre-inscricao-para-auxilio-emergencial-alimentacao-para-estudantes>>. Acesso em 05 de janeiro de 2022.

UFPA. **Edital N° 05/2020/SAEST/UFPA**. Processo seletivo para discentes para a concessão do Auxílio Alimentação Emergencial/2020. Belém, junho de 2020b.

UFPA. SAEST. **Relatório Anual de Atividades exercício 2019**. Belém, 2020c. Disponível em <https://www.saest.ufpa.br/documentos/relatorio/rel.2019.pdf>. Acesso em 20 de janeiro de 2023

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

UFPA. RU. "Restaurante Universitário, quem somos". **SAEST**. Belém, 2021b. Disponível em <https://saest.ufpa.br/ru/index.php/d>. Acesso em 10 de dezembro de 2021.

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

UFPA. **Relatório de Gestão 2021**. Belém, 2022a, 156p. Disponível em <https://www.proplan.ufpa.br/index.php/relatorio-de-gestao>. Acesso em 05 de abril de 2023.

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

UFPA. **Instrução Normativa N° 08/2022 SAEST/UFPA**, de 04 de fevereiro de 2022 estabelece os critérios de concessão do Auxílio Taxa Zero a discentes de graduação da Universidade Federal do Pará (UFPA). Belém, fevereiro de 2022c.