



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO INTERDISCIPLINAR EM CIÊNCIAS HUMANAS

Claudia Ambrosi

SABERES E PRÁTICAS NO AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO DA UFSC

Florianópolis

2021

Claudia Ambrosi

SABERES E PRÁTICAS NO AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO DA UFSC

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas (PPGICH), Área de concentração: Sociedade e Meio Ambiente (SMA), Linha de Pesquisa: Consumo, Estilo de Vida e Ética (CEV), no Centro de Filosofia Ciências Humanas (CFH) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) para a obtenção do título de Doutora em Ciências Humanas.
Orientadora: Profa. Márcia Grisotti, Dra.
Coorientadora: Profa. Marcela Boro Veiros, Dra.

Florianópolis

2021

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Ambrosi, Claudia
SABERES E PRÁTICAS NO AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO
DA UFSC / Claudia Ambrosi ; orientadora, Marcia Grisotti,
coorientadora, Marcela Boro Veiros , 2021.
292 p.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa
Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa
de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas,
Florianópolis, 2021.

Inclui referências.

1. Ciências Humanas. 2. Alimentação, Cultura e
Sociedade. 3. Ecologia dos Saberes. 4. Ambiente Alimentar
Universitário. 5. Teoria da Prática Social. I. Grisotti,
Marcia . II. Boro Veiros , Marcela . III. Universidade
Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação
Interdisciplinar em Ciências Humanas. IV. Título.

Claudia Ambrosi

Saberes e Práticas no Ambiente Alimentar Universitário

O presente trabalho em nível de doutorado foi avaliado e aprovado por banca examinadora composta pelos seguintes membros:

Profa. Marília Luz David, Dra.

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Prof. Sérgio Luís Boeira, Dr.

Universidade Federal de Santa Catarina

Profa. Verônica Oliveira Figueiredo, Dra.

Universidade Federal do Rio de Janeiro

Certificamos que esta é a versão original e final do trabalho de conclusão que foi julgado adequado para obtenção do título de Doutora em Ciências Humanas.

Profa. Eunice Sueli Nodari, Dra.

Coordenadora do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas

Profa. Márcia Grisotti, Dra.

Orientadora

Dedico, especialmente, às pessoas que, mesmo distantes, estiveram sempre ao meu lado ao longo de toda a vida: aos meus queridos pais, Zeferino e Irene; meus irmãos, Adriana e Marcelo; cunhados, James e Graciela; sobrinhos, Edward e Sofia; vocês nunca mediram esforços para manter a honra, a graça, a força e a integridade da família Ambrosi; aquele que sempre acreditou em mim, mais do que eu mesma pudesse imaginar, meu marido, Célio, um suporte estrutural para além da vida, um ser humano forte, carinhoso, honesto, leal, paciente e amoroso; às minhas lindas filhas, Giulia e Luiza Mel, que apoiam, incentivam e compartilham nossas práticas cotidianas, vocês são, para mim, fontes de vida inesgotável, são a representação mais pura dos saberes que estão imbricados em meu ser, a esperança que brota dos aconselhamentos e das histórias de nossos avós e bisavós, nesse resgate cultural e essencial do qual todos fazemos parte estruturalmente. AMO TODOS VOCÊS.

Este trabalho é dedicado a todos os Estudantes...

AGRADECIMENTOS

Se houve algo que me conduziu durante todo este período de doutoramento, que confiei e acreditei, independente do caminho, ou das pedras, dos abismos e dos desfiladeiros da trilha, foi que, depois de assumir muitas responsabilidades, também haveria muito para se agradecer. Sobretudo, durante os últimos 4 anos, fui fortalecida em minha consciência sobre grande propósito de estar aqui e agora, e o quão sou grata pela oportunidade de ser responsável pela construção dessa história, agradeço desde o início.

Sei que há algo infinitamente maior, que me vigia, me sonda, guarda e orienta. Internamente e em silêncio, agradeço-O diariamente: pela chance de chegar até aqui; porque tenho a oportunidade de ser útil; por constantemente conhecer pessoas que transformam minha vida; porque tenho acesso à informação e ao conhecimento; especialmente, porque tive a força interna necessária para desejar e depois a sublime tática de executar, mesmo que para tal tenha sido necessário passar por muitas provações e mudanças.

“A certeza absoluta é que define o resultado”, frase que escutei em palestra de Roberto Shinyashiki e me acompanha há alguns anos, versa sobre acreditar/crer que tudo seria uma questão de tempo. Então, passei a confiar na realização desse grande sonho, não importando o tempo, que a obtenção deste título venha aos 51 anos de idade, ainda assim é o tempo certo.

Meus agradecimentos são tantos, em primeiro lugar para minha querida família, a todos nossos antepassados, para os professores, aos colegas de doutorado, aos servidores, às minhas amigas de infância desde a cidade de Veranópolis, aos amigos de faculdade, desde Porto Alegre, às ex-colegas de trabalho, desde a cidade de Blumenau, e que se tornaram muito mais que amigas e se reconhecem carinhosamente como “Atalibetes”, aos amigos de mestrado, em Florianópolis, aos colegas da vida acadêmica, aos colegas de sala de aula e também de Conselho Regional de Nutricionistas, aos mestres e aos companheiros de vida. Em cada etapa vivida neste tempo-espço, fui juntando pedaços significativos do meu ser, configurando o que chegou até aqui. Cada um de vocês, é um ser especial nesta formação. Ainda assim, tenho convicção de estar correndo o grande risco de esquecer alguém nesse agradecimento, por isso optei em não os nomear nesta folha de papel, mas sim, guarda-los no coração, recheados de gratidão.

A todos que tornaram possível a realização dessa tese, aos queridos estudantes, que passam por todas as provações diariamente na busca de conhecimento, qualificação e respeito, a todos os entrevistados, aos bibliotecários e ao ambiente universitário. Agradeço ao ensino público brasileiro e à Capes, pela concessão de bolsa de estudos. Em especial, à querida universidade UFSC, por oferecer educação de qualidade a todos, sem distinções.

Naquele centro do outro lado da rua, chamado CFH, meu agradecimento às primeiras pessoas com as quais ali tive contato, antes Sérgio, depois Marília, obrigada por terem acionado a maçaneta e girado a chave, ao me aceitarem e/ou darem as boas-vindas, esse foi o *start* quando eu ainda sequer conhecia o que havia por trás da porta das Ciências Humanas.

Aos meus colegas de turma PPGICH/2018, cada um com seu jeitinho peculiar. Dentre todos, com muito carinho e admiração, devo destacar “nossa cientista social” Flavinha, pessoa rica de ideais, força e ativismo, e que muito auxiliou no momento o qual mais necessitei, você contribuiu na essência do trabalho, forneceu energia suficiente para a concretização de cada encontro. À querida Monique, sempre companheira para uma conversinha leve e cordial, força motriz para seguimos em frente naquele primeiro ano. Muito obrigada! Vocês deram força em momentos importantes dessa jornada, que, certamente, não termina por aqui.

Àquelas que auto apelidamos de “vizinhas do Itacorubi”, mas que temos convicção, somos muito mais que isso. Elinete e Zilma, vocês são minhas musas inspiradoras em muitos aspectos da vida, muita sabedoria adquiri nessa e noutras jornadas. Sou grata por cada troca, cada gesto e cada encontro.

Aos meus enteados Devon e Kevin e suas esposas, Clair e Jamine, companheiros nessa trilha, pelos momentos de descontração, risadas e cumplicidade em que estamos envolvidos.

Muito obrigada aos membros da banca examinadora, pelo aceite, por suas valiosas contribuições e pela oportunidade de arguir, um grande impulso para ir além.

Agradeço a toda equipe de pesquisa AMAS-UNI, que forneceram a base e os dados iniciais para essa pesquisa, com muita competência e ética, coordenadas pela professora Marcela Boro Veiros, mais do que uma mestra, um ser humano puro, sensível e admirável, detentora de uma capacidade científica incrível, colaboradora impecável para as Ciências Nutricionais. Quanto honor nossa área tem por isso! Sinto-me honrada pela proximidade, por ser ex-colega no trabalho, como nutricionista de UAN e como professora de Gestão. Para você, palavras são insuficientes para expressar tanta gratidão e orgulho em tê-la como Co orientadora.

Muito obrigada também ao grupo de pesquisa ECOS, e suas questões sempre atuais, coordenado por Marcia Grisotti, mais do que agradecer a confiança e atenção depositadas, dizer que sempre sentirei orgulho por ostentar o peso de teu nome em meu currículo, o aprendizado com uma professora titular, meu o contato com a sociologia, colaboradora impecável para as Ciências Sociais, sinto-me honrada em tê-la como orientadora.

**Sou imensamente grata,
Desejo que todos vocês sejam abençoados em seus propósitos.**

A sapiência de como consumir é oculta das massas.
Maimônides (1135-1204)

RESUMO

Esta pesquisa teve como proposta investigar saberes e práticas alimentares de estudantes no ambiente universitário, com objetivo de analisar e interpretar percepções, influências, valores, aspectos comportamentais e afetivos envolvidos nas escolhas alimentares. Ambiente alimentar é uma estrutura dinâmica que exerce influência na configuração das práticas alimentares para o desenvolvimento de comportamentos futuros. A hipótese apresentada foi que as práticas e as relações podem ser moldadas pelos atores sociais individuais (estudantes) e institucionais (gestores, reitoria, servidores), com argumento de que alimentação saudável, por mais seja um conceito investigado, ainda não apresenta consenso. Análise tem base no campo de estudos sociais da *Ciência, Alimentação, Cultura e Sociedade*, e nos trabalhos das ciências nutricionais; se apoia em matrizes teóricas como a teoria das práticas. A paisagem criada entre os dados empíricos e a revisão integrativa permitiu maior amplitude nas discussões e favoreceu a comparação de particularidades técnicas, socioecológicas e institucionais que permearam o estudo. Partiu-se do pressuposto de que as narrativas dos atores, enquanto sujeitos ativos, são importantes e decisivas fontes de orientação para entendimento de como se criam as concepções hegemônicas, as quais, de alguma forma formatam as interações individuais e grupais. Isto justifica a importância da metodologia qualitativa aplicada em grupos com discussão focada e entrevistas em profundidade. Como resultados, a partir dos *nexos* propostos, sumariamente: 1) entre o grupo de estudantes há dois entendimentos que influenciam fortemente as escolhas individuais: fuga da monotonia e modelagem social, incentivando a reflexividade sobre *comida de verdade*, interpretado como ‘resgate cultural’; 2) os atores concebem e valorizam a possibilidade de estratégias inovadoras no campo de ação da comensalidade, mas também refletem inseguranças, às fontes duvidosas de condução pesquisas científicas, à influência da indústria, ao abalo na confiabilidade do marketing nutricional e apresentam muitos dilemas pessoais relacionados a princípios éticos/ambientais. Ainda, relatam falta de liberdade, impotência e falta de suporte social, políticas de estado, questões institucionais. Tudo interferindo no estilo de vida em relação à maneira de se alimentar, afetando processo pessoal de *saúde-doença*, interpretado como “anomia” (incertezas no campo alimentar); 3) quanto aos engajamentos, relações se desdobraram entre comer por prazer e o comer tradicional/familiar. Comida surge como subversão às normativas (sistema), às limitações impostas pelo tempo e cobranças acadêmicas, aspectos financeiros e ambientais à falta de opções para as escolhas. Do afeto emergem esperanças e expectativas para o exercício das metas e projetos futuros, refletem confiança na ciência e em quem orienta o conhecimento. Estudantes mostraram performar suas escolhas, de maneira individual e coletiva (no campus ou em casa), a necessidade de autonomia. E, nessa teia de inter-relações, exteriorizaram assumir o protagonismo da própria alimentação. A revisão bibliográfica auxiliou a representação do conjunto de definições, conceitos e interações complexas e multidirecionais. O modelo apresentado contribuiu para compreender o fenômeno que faz ambientes estarem condicionados ao comportamento individual e vice-versa. Maioria dos estudos, em distintas nacionalidades, indica vulnerabilidades e a necessidade de atenção à melhoria nas políticas públicas nos ambientes em que estudantes estão inseridos. Por fim, constatou-se que ferramentas convencionais, a exemplo do protótipo de gestão atual, são contraditórias com os valores e com as questões identitárias e simbólicas estudantis. Assim, como conclusão, a partir da reflexividade proposta, identificou que afeto, confiança e liberdade são valores que contribuem para que os indivíduos assumam o protagonismo de suas escolhas. Aprimorar programas que promovam mudança nos fatores comportamentais evidenciados torna-se importante tanto para diminuir os riscos, como contribuir para a qualidade de vida nessa comunidade.

Palavras-chave: Estudantes universitários. Ambiente alimentar. Ecologia dos saberes. Alimentação, cultura e sociedade. Teoria da Prática Social.

ABSTRACT

This research aimed to investigate student's food knowledge and practices related to food purchases in university environment, in order to identify and analyze perceptions, influences, values, behavioral and affective aspects involved in food choices. This environment is a dynamic structure that influences young adults feeding practices configuration, to build up eating behaviors, which extend to other stages of life. The hypothesis presented was that practices and relationships can be shaped by social individual actors (university students) and institutional ones (managers, rectory, service providers), arguing that healthy eating, even as an investigated concept, still has no consensus. The analysis is based on *Science, Food, Culture* and *Society* fields and on the nutritional sciences work; it is also based on theoretical matrices such as the Theory of Practices. The landscape created between data obtained in the empirical research and in the integrative review allowed greater amplitude in the discussions and favored the comparison of technical, socio-ecological and institutional particularities that permeated the study. It was assumed that the actor's narratives, while active subjects, are important and decisive guidance sources to understand how the hegemonic conceptions are created that, somehow and later, format the individual and group. interactions, which justifies the importance of qualitative methodology applied in groups with focused discussion and in-depth interviews. As a result, from the linkage proposed by TP, summarily: 1) among the students there are two understandings that strongly influence the individual choices: the run from monotony and social modeling, encouraging reflexivity over real food, interpreted as a "cultural rescue"; 2) these actors conceives and values the innovative strategies possibility in the commensality action field, but also reflects insecurities, reports impotence in relation to the lack of social support, the dubious sources of scientific research conduct, the industry influence, the shake-up. in the reliability of media/marketing and state policies, besides many personal dilemmas regarding ethical and environmental principles, institutional issues and lack of freedom, all affecting their lifestyle in regard to the way of feeding and to the health-disease personal process, interpreted as "anomia" (loss of certainties in the food field); and 3) as for engagements, relationships that have unfolded between pleasure eating and traditional/family eating. Eating comes as a subversion to the system's normative, the lack of options for the choices and the limitations imposed by time and by academic demands and financial and environmental aspects. From the related affection emerge hopes and expectations for future goals and projects exercise, reflect confidence in science and in those who guide knowledge. Students have shown performing their choices, individually and collectively, both on campus and at home, the need for autonomy. And, in this net of interrelations, they externalized that they assume the leading role of their own food. The literature reviewed helped to represent the complex and multidirectional interactions set of definitions, concepts and relationships. The model presented helped to understand the phenomenon that makes food environments conditioned to individual behavior and vice versa. Most studies, even in different nationalities, indicate the need for attention to improve public policies and programs that promote changes in the behavioral factors evidenced in the university food environment. Finally, it was found that conventional political tools, like current management models, are contradictory with values and with student identity and symbolic issues. Thus, as the conclusion of this study, and based on the reflexivity proposed, it was identified that affection, trust and freedom are the values that contribute to individuals assuming the protagonist of their choices. Building public policies aimed at improving the food environment in which these students are inserted becomes important to reduce the risks, as well as contributing to this community quality of life.

Keywords: University students. Food environment. Ecology of knowledge. Food, culture and society. Theory of Practices.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Modelo de influências persuasivas na compra do consumidor e comportamento em relação à alimentação saudável.....	35
Figura 2 - Desenho da rede de conceitos teóricos que subsidiam a investigação do fenômeno da experiência dos estudantes universitários.....	50
Figura 3 - Esquema ilustrativo da geração das práticas (sociogênese) e da inclinação da disposição na ação rotineira, a partir dos conceitos de repetição, formação do hábito, rotina e processo recursivo que envolve a organização sequencial da <i>performance</i>	67
Figura 4 - Aspectos do ambiente alimentar influenciadores que demonstram a prática composta do comer.....	69
Figura 5 - Diagrama do fluxo da pesquisa na literatura e processo de seleção dos estudos da busca sistematizada, realizada em julho /2019 e atualizada em janeiro/2021.....	80
Figura 6 - Modelo múltiplos níveis de fatores de influência nas práticas alimentares.....	84
Figura 7 - Descrição dos resultados encontrados nos 53 estudos incluídos na revisão, categorizados em níveis e alocados em modelo socioecológico adaptado para este estudo	85
Figura 8 - Ilustração das principais barreiras motivacionais, intencionais e emocionais para práticas alimentares saudáveis encontradas nos 53 estudos incluídos na revisão.....	87
Figura 9 - Árvore de palavras da análise textual das conclusões dos estudos da revisão sistematizada (n=53).....	89
Figura 10 - Mapa da árvore de palavras da análise textual das conclusões dos estudos da revisão (n=53).....	89
Figura 11 – Diagrama de uma estrutura ecológica que descreve as múltiplas influências sobre o que as pessoas comem.....	90
Figura 12 - Diagrama descritivo dos temas das conclusões encontradas nos 53 estudos incluídos na revisão, das múltiplas influências no consumo dos estudantes.....	92
Figura 13 - Codificação dos nós por temas derivados da teoria (<i>theory-driven</i>) no <i>software</i> NVIVO® 11.....	108
Figura 14 - Codificação por temas derivados da integração teórico empírica dos nós e subcategorias de nós no <i>software</i> NVIVO® 11.....	109
Figura 15 - Fluxograma de apoio para revisão dos temas em dois níveis da fase quatro de análise.....	112
Figura 16 - Mapa teórico inicial que corresponde à fase quatro da Análise Temática.....	113
Figura 17 - Mapa temático final que corresponde a fase cinco da Análise Temática.....	115

Figura 18 - Nós em <i>cluster</i> por similaridade da palavra Entendimentos	121
Figura 19 - Nós em <i>cluster</i> por similaridade da palavra procedimentos resultante análise no <i>software</i>	140
Figura 20 - Análise da teia de inter-relações dos objetos de crença, extraído do nó procedimentos.....	152
Figura 21 - Nuvem de palavras resultante da análise do nó engajamentos	168
Figura 22 - Pesquisa de texto palavras relacionadas ao RU	249
Figura 23 - Pesquisa de texto palavras relacionadas à mãe.....	250
Figura 24 - Imagens Mídias Sociais do RU - Parte 1	287
Figura 25 - Imagens Mídias Sociais do RU - Parte 2	287
Figura 26 - Imagens Mídias Sociais do RU - Parte 3	288
Figura 27 - Principais determinantes em saúde de Dahlgren e Whitehead (1991).....	289
Figura 28 - Diretrizes Dietéticas do USDA para Americanos (2010).....	290

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Coletânea de fatores determinantes da escolha alimentar, que influenciam no comportamento, categorizados em intrínsecos ao indivíduo e ao alimento	33
Quadro 2 - Coletânea de fatores determinantes da escolha alimentar e que exercem influência no comportamento encontrados na literatura, categorizados por serem intrínsecos ao ambiente	34
Quadro 3 – Contribuições sociológicas para as práticas da comensalidade e suas definições.	60
Quadro 4 - Unitermos utilizados para busca da revisão sistematizada.....	77
Quadro 5 - Listagem dos desfechos de interesse dos pesquisadores encontrados nos estudos incluídos na revisão, a partir da leitura dos títulos, resumos e palavras-chave	88
Quadro 6 - Variáveis e indicadores relacionados à identificação dos estudantes universitários participantes dos oito grupos focais	100
Quadro 7 - Ideias iniciais para formular as questões norteadoras	102
Quadro 8 - Roteiro semiestruturado para condução dos GF sobre a percepção de universitários adultos a respeito de alimentação saudável no campus, sua relação com escolhas, consumo e quais os fatores individuais e ambientais que são determinantes nas suas práticas alimentares	103
Quadro 9 - Seis fases da Análise Temática na proposição do processo recursivo de análise	110
Quadro 10 - Lista de artigos incluídos na revisão integrativa, apresentando dados de autoria, título, ano de publicação, tipo do estudo, país, objetivos do estudo, público investigado, número da amostra, variáveis analisadas, método utilizado e principais resultados	236
Quadro 11 - Classificação dos alimentos por grupos e suas definições	261

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Quantificação dos estudos identificados na primeira busca por base de dados	81
Tabela 2 - Dados sociodemográficos dos participantes dos grupos focais por grande área e centro de estudos, n =20 (média ± DP, %)	118
Tabela 3 - Descrição das características do estado nutricional e fatores de alteração de peso da amostra de estudantes universitários da UFSC. Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, 2018	262
Tabela 4 - Associação entre os fatores de alteração de peso corporal e práticas alimentares da amostra de estudantes universitários da UFSC (n=60). Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, 2018	263
Tabela 5 - Associação entre a classificação do IMC e características da amostra de estudantes universitários da UFSC. Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, 2018	264
Tabela 6 - Tabela de multas.....	282

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

AA	Ambiente Alimentar
AC	Análise de Conteúdo
AJ	Adultos Jovens
AMAS - UNI	Grupo de Estudos Ambiente Alimentar Universitário
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
AC	Análise de Conteúdo
AP.	Adultos Plenos
AT	Análise Temática
BDTD	Banco de Teses e Dissertações
BIREME	Biblioteca virtual em Saúde
BU	Biblioteca Central Universitária
CAFE	Comunidade Acadêmica Federada
CAGR	Controle Acadêmico da Graduação
CAISAN	Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CCS	Centro de Ciências da Saúde
CDC	<i>Centers for Disease Control and Prevention</i>
CEPSH	Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos
CEV	Consumo, Estilo de Vida e Ética
CFH	Centro de Filosofia e Ciências Humanas
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
CNS	Comissão Nacional de Ética em Pesquisa
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
DECOM	Departamento de Compras
DHAA	Direito Humano Alimentação Adequada
DIR	Departamento Jurídico
DPAE	Departamento de Projetos de Arquitetura e Engenharia
DPC	Departamento de Projetos, Contratos e Convênios
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
EN	Estado Nutricional

ECOS	Núcleo de Ecologia Humana e Sociologia da Saúde
ESA	Espaço Social Alimentar
EUA	Estados Unidos da América
EV	Estilos de vida
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
GAPB	Guia Alimentar para População Brasileira
GF	Groups Focais
HLPE	<i>High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition</i>
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ID	Interdisciplinar
IDEC	Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor
IES	Instituições de Ensino Superior
IMC	Índice de Massa Corporal
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MEC	Ministério da Educação e Cultura
OGM	Organismo Geneticamente Modificado
OMS	Organização Mundial da Saúde
OPAS	Organização Pan Americana da Saúde
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar
PANC	Planta Alimentícia Não Convencional
PAS	Programa Alimento Seguro
PLANSAN	Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
POF	Pesquisa de Orçamentos Familiares
PPGICH	Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas
PRAE	Departamento de Assuntos Estudantis
PROAD	Pró Reitoria de Administração
PROQUEST	Banco de Teses e Dissertações Internacionais
PS	Promoção da Saúde
RNP.	Rede Nacional de Pesquisa
RS	Resíduos Sólidos
RU	Restaurante Universitário
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional

SCIELO	<i>Scientific Eletronic Library Online</i>
SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SM	Salário-Mínimo
SMA	Sociedade e Meio Ambiente
SUS	Sistema Único de Saúde
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TP.	Teoria das Práticas
TR	Termo de Referência
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina
UP	Ultraprocessados
UPS	Universidades Promotoras da Saúde

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	20
1.1	CONSIDERAÇÕES INICIAIS - TERMOS CONCEITUAIS E LINGUAGEM.....	22
1.1.1	Princípios da alimentação adequada e saudável	28
1.2	DETERMINANTES COMPORTAMENTAIS DE ESCOLHA (INDIVIDUAIS E COLETIVOS)	32
1.3	O CAMPUS.....	36
1.4	JUSTIFICATIVAS, PERGUNTA DE PARTIDA E HIPÓTESE	38
1.4.1	Objetivo Geral	45
1.4.2	Objetivos Específicos.....	45
1.5	PROCEDIMENTOS E ESTRUTURA GERAL DA PESQUISA	46
2	ARCABOUÇO TEÓRICO.....	49
2.1	DINÂMICA SOCIAL EM PIERRE BOURDIEU.....	53
2.2	SOCIOLOGIAS DA ALIMENTAÇÃO, OS ESPAÇOS E A COMENSALIDADE	56
2.3	QUADRO TEÓRICO - TEORIA DAS PRÁTICAS	61
2.4	TEORIA DA PRÁTICA SOCIAL - <i>NEXOS</i> E CATEGORIAS DE ANÁLISE	71
2.5	REVISANDO A LITERATURA.....	73
2.5.1	Busca sistematizada na literatura	75
2.5.1.1	<i>Estratégias de busca e definição dos unitermos da pesquisa</i>	<i>75</i>
2.5.1.2	<i>População investigada</i>	<i>77</i>
2.5.1.3	<i>Crterios de inclusão e exclusão dos estudos</i>	<i>78</i>
2.5.1.4	<i>Procedimentos e seleção de artigos incluídos</i>	<i>79</i>
2.5.1.5	<i>Palavras-chave.....</i>	<i>83</i>
2.5.2	Encontrando resultados na revisão integrativa.....	83
2.5.2.1	<i>Resultados</i>	<i>83</i>
2.5.2.2	<i>Desfechos de interesse.....</i>	<i>87</i>
2.5.2.3	<i>As conclusões</i>	<i>88</i>
2.5.3	Resumindo a revisão sistematizada	93
3	INDO, PERMANECENDO E SAINDO DO CAMPO.....	95
3.1	CARACTERIZANDO O MÉTODO DA PESQUISA DE CAMPO.....	96
3.1.1	Delineando o estudo dos Grupos Focais	98

3.1.1.1	<i>Conhecendo a população-alvo e definindo variáveis e indicadores dos grupos focais</i>	
	99	
3.1.2	O cenário da pesquisa	100
3.1.3	Instrumentando a coleta e determinando o plano de trabalho	101
3.1.4	Tematizando a análise	104
3.1.4.1	<i>Explorando o material (classificando, codificando, categorizando e resgatando a TP)</i>	
	106	
3.1.4.2	<i>Interpretando os resultados</i>	110
3.2	RESPEITANDO OS ASPECTOS ÉTICOS	116
4	RESULTADOS E DISCUSSÕES	117
4.1	ALIMENTAR-SE BEM NÃO É UMA SIMPLES QUESTÃO DE ESCOLHA	120
4.1.1	Uma breve nota sobre a tomada de decisão no ambiente institucional: quais são os gatilhos do ambiente alimentar universitário?	121
4.1.1.1	<i>Espaços gastronômicos: hora de (re)pensar o comer no campus?</i>	135
4.2	SABERES À PROVA - AS PRÁTICAS ALIMENTARES E A CONSTITUIÇÃO DO SAUDÁVEL DE ACORDO COM AS PERCEPÇÕES DOS ATORES CHAVE	139
4.2.1	Sabendo-se o que se deve comer, será que seriam feitas as escolhas certas?	150
4.2.2	Fazendo as pazes com o conhecimento e os antagonismos: entre a tradição e a inovação ou entre a cultura e a ciência?	159
4.3	A GENTE NÃO QUER SÓ COMIDA, A GENTE QUER SABOR, DIVERSÃO E ARTE	167
4.4	DA REFLEXIVIDADE AO PROTAGONISMO	179
4.5	JUNTANDO TODOS OS ACHADOS	187
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	189
	GLOSSÁRIO TÉCNICO	201
	REFERÊNCIAS	210
	APÊNDICE A - Quadro dos 53 estudos incluídos na revisão integrativa	236
	APÊNDICE B - TCLE	247
	APÊNDICE C - Pesquisa de texto palavras relacionadas ao RU	249

APÊNDICE D - Pesquisa de texto palavras relacionadas à mãe	250
APÊNDICE E - Roteiro de entrevista com nutricionista (1).....	251
APÊNDICE F - Roteiro de entrevista com nutricionista (2).....	252
APÊNDICE G - Roteiro de entrevista com diretoria do RU/UFSC	254
APÊNDICE H - Roteiro de entrevista com diretor departamento de projetos, contratos e convênios (DPC) da pró reitoria de administração (PROAD)	256
APÊNDICE I – Gráfico do espaço dos consumos alimentares	258
ANEXO A - Breve histórico da PNAN no Brasil.....	259
ANEXO B - Dados iniciais do projeto AMAS - UNI.....	260
ANEXO C - Quadro classificação dos alimentos Nova por grau de processamento	261
ANEXO D - Dados do estudo piloto - estado nutricional e alterações de peso corporal	262
ANEXO E - Dados do estudo piloto – alteração de peso corporal e práticas alimentares	263
ANEXO F - Dados do estudo Pplotto - características da amostra e associações com Índice de Massa Corporal (IMC).....	264
ANEXO G – Termo de referência - TR (Concessão e uso de espaços).....	266
ANEXO H – Imagens de mídias sociais do RU	287
ANEXO I - Modelo clássico determinantes em saúde de Dahlgren e Whitehead (1991)	289
ANEXO J - Estrutura Social Ecológica para decisões de nutrição e atividade física americana USDA (2010) com base no modelo clássico dos determinantes em saúde	290

ANEXO K - Textos de Schatzki ligados à evolução da Teoria da Prática Social e estudos organizacionais, em ordem cronológica.....	291
---	------------

1 INTRODUÇÃO

Este estudo apresenta uma análise de estudantes universitários e seu ambiente alimentar, levando em consideração a compreensão desses sobre o sistema de ideias e de como esses saberes se organizam e se conectam social, ambiental e cientificamente, sem que haja a supremacia de um sobre o outro. Propôs-se verificar as práticas alimentares de forma praxiológica, buscando a compreensão da realidade, interligando suas estruturas e conexões. A proposta está situada no campo dos estudos sociais da ciência e da ciência da saúde, abrangendo, principalmente, as áreas da sociologia e da nutrição, promovendo um diálogo interdisciplinar e aberto entre todas as áreas envolvidas, considerando-se a complexidade da temática, especialmente ‘o comer saudável’.

Ao estudar os fatores históricos e antropológicos da ciência da nutrição, percebe-se que o conceito de alimentação saudável foi se constituindo com um significado reduzido, ou seja, a ideia do que é saudável pode ter sido simplificada por conta da separação entre Natureza e Cultura. As ciências sociais, por sua vez, chamam a atenção para os aspectos sociais e simbólicos do alimento, como um produto natural que passa pelo processo de construção cultural. Neste contorno, a sociologia articula e contribui, enquanto a nutrição possui espaço privilegiado e presumível para promover discussões frutíferas sobre a comida.

As questões elencadas nesta tese se propõem a demonstrar o que as pessoas sabem, como e o que usam do que têm conhecimento para realizarem suas escolhas alimentares. O modo de comer contemporâneo vem se modificando intensamente, porém, os atores o interpretam de diferentes maneiras e adotam estilos de vida próprios, duas questões de interesse nessa investigação. Estas contribuições ajudam a compreender os fenômenos e os vínculos tecidos entre os campos. A interdisciplinaridade propiciou abandonar o porto seguro das certezas e avançar na convivência com as diferenças e na pluralidade de pontos de vista, algo como ‘abrir uma clareira epistemológica ao estabelecer uma convergência entre humanidades e racionalidades’. Neste enfoque interdisciplinar e socioambiental, composto pelo processo de construção conjunta, diversas disciplinas e vários autores dialogam na percepção de um objeto, conectando dimensões de espaço e de tempo.

Este estudo intenciona responder uma lacuna existente no campo da alimentação e contribui para promover a saúde no campus, fornecendo alternativas importantes para pensar a implementação de programas institucionais nas universidades. Diferencia-se de abordagens originais ao oferecer um novo ângulo de análise, além da articulação de dados mistos. Evidencia-se que há políticas públicas de acesso à alimentação justa e adequada que atendem

os direitos humanos, as quais vêm recebendo o apoio de órgãos institucionais envolvidos nessa causa, o que precisa ser valorizado. Assim, essa análise ocorre em um contexto em que essas iniciativas estão em construção, por isso, ressalta-se a importância de se fortalecer essa frente de pesquisa, a fim de consolidar espaços universitários que se transformem em ambientes verdadeiramente saudáveis.

Para tornar viável uma investigação empírica, bibliográfica e teórica ao mesmo tempo, foram mobilizados recursos com o desafio de examinar em profundidade os comportamentos. A teoria da prática social foi escolhida para ser aplicada no universo de dados baseados na experiência. Criou-se uma subseção para descrever a fundamentação e a evolução da teoria das práticas até o teórico contemporâneo Theodore Shatzki, que fundamenta a análise do conjunto de práticas humanas e arranjos materiais. A pesquisa se apoia no estado da arte sobre *Alimentação, Cultura e Sociedade*, um mapeamento da produção acadêmica criado para responder os seguintes questionamentos: o que as atuais pesquisas científicas já concluíram sobre o tema? Quem está pesquisando sobre esse tema? Quais contrapontos dos pesquisadores sobre o assunto? Onde estão fazendo as pesquisas?

Na busca da sustentação teórica e da acuidade para as análises pretendidas foram mobilizados alguns teóricos, com diferentes intuítos epistemológicos nos campos do saber, sobretudo, na área das ciências humanas. Destacam-se, entre os clássicos da antropologia e do pensamento social, sem qualquer tipo de distinção: Bourdieu; Giddens; Morin; Foucault; Fischler; Poulain; Shatzki; Reckwitz; Warde; Schubert; Lévi-Strauss; Rial; Azevedo; Proença; Díez-García; Maciel; Durkheim; Beardsworth e Keil; Beck; Dubet; Lahire; entre outros.

Há dois pontos positivos nesta pesquisa: (i) a originalidade consiste em mostrar a importância do uso de métodos mistos, articulando dados qualiquantitativos; e (ii) em um universo baseado em dados, comprova que a teoria das práticas pode ser aplicada para análise empírica. Os elementos da revisão bibliográfica receberam tematização do conteúdo, uma forma de explorar ainda mais os resultados. O diferencial foi trazer às ciências o olhar dos estudantes de uma relação não tecnicista, mas, ampliada dos saberes. As reflexões e interpretações decorrentes das discussões entre as áreas humana e da saúde colaboram e se apoiam, valorizando ambas.

A proposta faz parte da ementa da área Sociedade e Meio Ambiente (SMA) que sugere estudo interdisciplinar (ID) de problemática socioambiental em sentido amplo, promovendo debate sobre globalização de riscos e desafios da governabilidade, com destaque para a teoria que relacione qualidade de vida com avaliação de impacto, planejamento, desenvolvimento sustentável, e assuntos que discutam o papel das ciências na análise dos problemas tecnológicos

e socioambientais. Insere-se na linha de pesquisa Consumo, Estilo de Vida e Ética (CEV), que abarca comportamento contemporâneo, produção, consumo e simbolismo dos alimentos e outros bens, relações com estilo de vida, responsabilidade e ética global e faz parte do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas (PPGICH) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

1.1 CONSIDERAÇÕES INICIAIS - TERMOS CONCEITUAIS E LINGUAGEM

O Ambiente Alimentar (AA) se refere ao contexto físico, econômico, político e sociocultural no qual os consumidores se encontram e interagem, ao mesmo tempo, com o sistema alimentar, de modo a tomar suas decisões sobre aquisição, preparação e consumo de alimentos. A atual definição foi aceita em um painel de especialistas e está descrita no relatório *The High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition* (HLPE, 2017), sendo utilizada para análise de acessibilidade, disponibilidade, qualidade e preços dos produtos, e avaliação das relações entre ambiente e comportamento alimentar, aspectos que influenciam o estado nutricional das pessoas (GLANZ *et al.*, 2005; MCKINNON *et al.*, 2009).

Os principais elementos do AA que interferem nas escolhas pessoais dos consumidores são: conveniência, proximidade e acessibilidade, disponibilidade, preço, gosto (sabor), composição, qualidade e segurança nutricional, publicidade, informação e rotulagem e oferta institucional de alimentos (por exemplo: nas escolas). Sendo o AA um dos componentes do complexo sistema alimentar, trata-se de uma estrutura dinâmica relacionada a aquisição e consumo de alimentos, por isso, aqueles espaços com maior acesso a alimentos saudáveis, exerceriam maior influência nas práticas alimentares, facilitando o consumo desses (GLANZ *et al.*, 2005; GLANZ, 2009; SWINBURN; DOMINICK; VANDEVIJVERE, 2014; HERFORTH; AHMED, 2015; BRASIL, 2016).

Os AA influenciam a maneira como as pessoas acessam, preparam e consomem os alimentos. Alguns autores argumentam que a alta oferta de alimentos ricos em energia e pobres em nutrientes, proporcionada pela conveniência, dificulta as escolhas consideradas tradicionais e saudáveis. Esse deslocamento no comportamento é uma das razões para o aumento da incidência de obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) (MONTEIRO; CANNON, 2012; MOODIE *et al.*, 2013; SWINBURN; DOMINICK; VANDEVIJVERE, 2013; HERFORTH; AHMED, 2015; PAHO/WHO, 2015; MOZAFFARIAN, 2016).

Dado que a materialidade é uma dimensão central em estudos das práticas, dedicou-se o próximo eixo conceitual a este tema. As práticas alimentares consistem em processos

concretos, passíveis de observação, compreendem as escolhas do alimento, as técnicas de preparo, consumo e compartilhamento das refeições. Considera-se, igualmente, os aspectos comportamentais, afetivos, sociais e culturais relacionados à alimentação, os quais conjecturam as incógnitas do que, como, com quem e onde comer (DIEZ-GARCIA, 1999; 2005; POULAIN; PROENÇA; DIEZ-GARCIA, 2013).

Assinalado que, nesta atenção às práticas, parte dos autores estabelece a inclusão de questões ontológicas e de representações simbólicas que se apoiam no significado atribuído ao comportamento alimentar, o qual, de acordo com Diez-Garcia (1999), é o procedimento relacionado às práticas alimentares de grupos humanos associados a atributos socioculturais e aspectos subjetivos individuais e coletivos pertencentes ao comer, à comida e às preparações. Isso inclui alimentos e preparações apropriadas a situações diversas, escolhas, combinações de alimentos, comida desejada e apreciada, valores atribuídos e aquilo que os indivíduos pensam a respeito do que comem ou ainda, o que gostariam de ter comido.

Referentemente ao comportamento alimentar de adultos jovens universitários, em diferentes regiões do mundo, dados de estudos de revisão demonstram que, nos Estados Unidos da América (EUA), os alimentos que eles consomem são inadequados na quantidade de frutas e vegetais, e que suas escolhas alimentares são definidas por sabor e formato, além de manifestarem preferência pelos alimentos de conveniência e consumirem frequentemente lanches (POWELL; DURHAM; LAWLER, 2019). Outra revisão realizada em países europeus demonstra que estudantes universitários têm suas escolhas influenciadas pelo sabor, pela autodisciplina, pelo tempo e pela conveniência. Os autores verificaram a relação determinante do comportamento alimentar é definida especialmente pelo ambiente físico (disponibilidade, acessibilidade e preço), mas também sofre a influência das redes sociais e do macro ambiente, sobretudo por meio da mídia e das publicidades (DELIENS *et al.*, 2014). Por fim, uma terceira revisão de Bernardo *et al.* (2017) narraram sobre os aspectos comportamentais partindo de oito estudos brasileiros, demonstraram que a maioria dos universitários ingere alimentos pouco saudáveis, principalmente aqueles que saíram da casa dos pais e passaram a ser responsáveis pela própria alimentação, esses demonstraram os piores resultados em suas escolhas. O diferencial dessa pesquisa foi apontar que o fato de frequentar cursos de na área da saúde (enfermagem, nutrição e medicina) não demonstrou ser indicativo para escolhas alimentares mais saudáveis (BERNARDO *et al.*, 2017). Embora os três estudos supracitados tenham algumas diferenças nas variáveis avaliadas, percebe-se características comportamentais parecidas nos resultados, mesmo que tenham sido realizados em lugares tão distintos.

Mudanças no comportamento alimentar dos estudantes são evidenciadas desde o

momento da matrícula, isto é, há fatores que influenciam, contudo, existem, de igual forma, barreiras à alimentação saudável no AA universitário, tal como *onde pode ser obtido algo para comer rapidamente?* Os dados obtidos em um estudo realizado na Alemanha demonstram uma importante interação dos adultos jovens com o ambiente (HILGER; LOERBROKS; DIEHL, 2017). Além deste, há outras pesquisas que apresentam múltiplos resultados, os quais permitem um melhor entendimento de como se configuram os ambientes, as escolhas e os estilos de vida e instigam a busca pela compreensão do que é alimento e/ou alimentação saudável nesse meio acadêmico.

As referências clássicas da literatura classificam alimentos e bebidas saudáveis como aqueles com macro e micronutrientes adequados, de forma que seu consumo atenda às necessidades dos indivíduos (BRASIL, 2005; 2012; ZENEBON, O.; PASCUET, N.; TIGLE, 2008). Em recente atualização sobre o tema, estabelecida pela Comissão *The EAT-Lancet*, decidiu-se: incluir no dia alimentar grande proporção de alimentos, tais como: vegetais, frutas, grãos integrais, leguminosas, nozes e óleos insaturados; diminuir a quantidade consumida de: frutos do mar e de aves; e evitar carne vermelha e carne processada, adição de açúcares, grãos refinados e vegetais ricos em amido (WILLETT *et al.*, 2019). É importante ressaltar que a Comissão fornece dados e orientações gerais à população, sem considerar características individuais ou especificidades alimentares, de atividade física ou laboral; o que leva a crer que a ausência de uma completa compreensão sobre esses aspectos pode gerar dúvidas sobre o adequado consumo alimentar. Por serem recomendações gerais, não são consideradas as especificidades alimentares e culinárias, e nem os costumes e as culturas regionais. Mesmo entre os especialistas se pode verificar recomendações alimentares controversas quando propõem opções mais ou menos saudáveis.

A abordagem com foco em nutrientes foi definida por Scrinis (2008) como *ideologia do nutricionismo*. Para ele, todo o engajamento que sugere a existência de uma relação entre um alimento, ou um nutriente, ou outras substâncias contidas em um alimento e uma doença, ou condição relacionada à saúde acabou por descontextualizar a relação entre alimento e corpo. Assim, o autor evidencia que colocar o foco nos nutrientes é uma forma reducionista de tratar tanto a comida quanto a saúde. Santos (2008), sobre a relação corpo e práticas alimentares, estimula as discussões sobre o culto ao corpo, nas quais a dieta se apresenta como um aspecto importante, todavia, ainda é uma relação incipiente, que não aprofunda suas especificidades.

Em alguns casos, a adequação nutricional está baseada na concepção cartesiana do corpo como uma máquina, e seu funcionamento depende dos *inputs e outputs* de combustível (energia). Essa argumentação foi defendida por George Cheyne, médico inglês, que publicou,

em 1720, uma série de livros traduzidos para diversos idiomas, tendo como tema central a relação entre dieta e saúde. Os problemas da época eram visíveis especialmente na classe operária, que se encontrava desnutrida e faminta. A noção de risco nutricional que, inicialmente, repousava na impossibilidade de acesso ao alimento, levou a escolhas dietéticas coerentes com as preocupações científicas ortodoxas, voltadas para a relação entre dieta e saúde (BEARDSWORTH; KEIL, 1997, p. 130).

O que ficou conhecido como “racionalização e medicalização da dieta” (BEARDSWORTH; KEIL, 1997, p. 142), afetou todas as classes sociais e fez parte de guias alimentares oficiais, em várias partes do mundo. O princípio de que o bom funcionamento do corpo só pode ser alcançado em combinação com exercícios físicos, existindo quantidade e qualidade de alimentos e bebidas específicos para cada corpo (BEARDSWORTH; KEIL, 1997), ainda está próximo das noções nutricionais atualmente utilizadas. Porém, embora tenha servido como base para diversas pesquisas, essa percepção está ultrapassada, posteriormente foram introduzidas novas formas de associação da ingestão alimentar ao processo de saúde-doença.

A classificação daquilo que é ou não saudável, muitas vezes, é uma simplificação da complexa relação de vários fatores que, juntos, constituem uma dieta saudável. Ela não deve ser determinada apenas pelo consumo de um produto, mas por sua soma, pela relevância do produto dentro da dieta total, pelas atividades do consumidor, por seu corpo e seus hábitos culturais (GRISOTTI; AVILA-PIRES, 2016). Comumente, a falta de percepção sobre as diferenças entre dados individuais (casos clínicos) e epidemiológicos (estudos populacionais), explicam as incorretas interpretações e prescrições realizadas pelos médicos. Um dos problemas reside quando há transposição de algum padrão idealizado para uma ‘dieta saudável’, construído e validado apenas de acordo com parâmetros epidemiológicos aplicado a casos individuais e vice-versa (AVILA-PIRES, 2013; GRISOTTI, 2010b).

Posto que muitos indivíduos preferem a abordagem de uma dieta total ao invés de se concentrarem em alimentos saudáveis individuais, Lalor *et al.* (2011) constataram que as informações de rótulos em embalagens de alimentos contendo alegações ‘funcionais’ e apelos de saúde provocam reações nas pessoas, interferindo nas escolhas. Isso tem afetado aquelas com problemas de saúde e que mais precisam de instruções claras e lúcidas sobre os benefícios (ou não) do consumo desses produtos.

Assim sendo, é preciso desconstruir a visão restrita e dicotômica, que permeia a mídia, do saudável e do não saudável, dos alimentos bons e ruins, assim como da prática clínica, que igualmente prejudica, uma vez que os profissionais de saúde generalizam e compartilham

conceitos confusos e errôneos à população. Os temas alimentação e nutrição estão em pauta de forma onipresente, as informações estão cada vez mais acessíveis e a ciência em constante evolução. É possível afirmar que existem evidências capazes de validar outros elementos presentes na refeição, na forma de se alimentar, tornando-se tão ou mais importante do que o que se come, esse é o foco dos fatores comportamentais.

Diferentemente do senso comum, ter uma alimentação saudável não é o mesmo que seguir dietas. A alimentação é uma combinação de fatores que vai da combinação dos alimentos até a valorização da cultura local. Uma das definições de alimentação saudável do Ministério da Saúde (MS) no Brasil, parte do pressuposto de que a alimentação ocorre em função do consumo de alimentos e não de nutrientes isoladamente. Os alimentos não podem ser resumidos a veículos dos nutrientes, haja vista têm em si significados culturais, comportamentais e afetivos singulares, que não devem ser desprezados (BRASIL, 2005).

É apropriado que a alimentação saudável esteja associada à composição total da dieta, e há muitos estudos corroborando esta afirmação. Fernandes (2015) infere que adultos universitários compreendem o conceito dessa como mais complexo do que a simples contagem de calorias e demonstra a necessidade de informações mais qualitativas para favorecer escolhas mais saudáveis. Desfecho similar ocorreu no estudo de Powell, Durham e Lawler (2019), que identificaram que os estudantes selecionam alimentos com base na percepção do que é saudável para si, não interessando qual o conteúdo de nutrientes ou calorias que contém. Uma pesquisa realizada com idosos, por Grisotti e Avila-Pires (2016), demonstrou que as narrativas dos indivíduos sobre o papel dos alimentos no processo saúde-doença apresentaram maior peso dos fatores sociais e psicológicos quando comparados aos nutricionais e dietéticos.

Dessa forma, percebe-se um descolamento da abordagem do consumo alimentar para a noção de estilo de vida, extrapolando o ato da alimentação e trazendo outras questões para o debate. O alimento, como fonte de prazer e conforto emocional, consiste em outra tendência de abordagem necessária à promoção da saúde. De acordo com Kuawe *et al.* (2016), a alimentação é um fator comportamental, mediado pela cultura e influenciado por outros contextos, que devem ser considerados nos estudos.

Na pauta das mudanças comportamentais, Warde (2015a) explica como alguns processos institucionais afetaram o comportamento alimentar de populações inteiras e influenciaram o acesso ao alimento, quando comparados há poucas décadas. Tem-se como exemplos: ruptura de rotinas temporais; industrialização na produção de alimentos; informalização de relações e dos costumes sociais; intensificação da intermediação no comércio; a mercantilização; e a internacionalização e/ou globalização. Luz (2011) confirma

que tudo isso passou a influenciar a relação humana entre condutas, estilo de vida, trabalho, valores culturais e o processo saúde *versus* doenças.

A área da antropologia manifestou interesse pela alimentação a partir dos anos 1960, com o estruturalista Claude Lévi-Strauss, que considerou a cozinha como uma “[...] linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar ao menos uma parte do que essa sociedade é” (LÉVI-STRAUS, 1968 *apud* RIAL, 2010, p. 108). A cozinha é a mediadora entre o homem e o universo, definida como um conjunto de ações técnicas, operações simbólicas e rituais, é uma linguagem tão universal quanto o parentesco, e assume diferentes expressões nas suas manifestações em diferentes culturas (RIAL, 2010).

Na área da sociologia, Claude Fischler foi um dos pioneiros a abordar alimentação, na década de 1970, quando tentava estudar um assunto que fosse tanto biológico quanto cultural, iniciou suas investigações, tendo-a como objeto de pesquisa, sob orientação do antropólogo, sociólogo e filósofo Edgar Morin. Ele fornece importantes contribuições acerca da regulação da alimentação, apontando regras e (des)regramentos da comensalidade como principais determinantes do comportamento alimentar.

Foi a partir dos anos 1990 que a pesquisa social alimentar avançou significativamente, aumentando também a sua reputação, aponta Warde (2015a). Desde então, a literatura foi sendo preenchida por volumes compendiosos de autores como Jean-Pierre Poulain (2003), que registrou reflexões fundamentais sobre sociologia da alimentação, antropologia dos alimentos, ligações entre dieta e saúde, evolução das práticas alimentares e sobre os *comedores sociais* e as diferentes dimensões do espaço (social) alimentar. Poulain afirma que a sociologia pode auxiliar na compreensão de questões identitárias e simbólicas da alimentação, para que não se corra o risco de perder a identidade. Ao explicar as forças sociais que influenciam as escolhas, esse autor expõe interconexões entre os estudos de Fischler, Morin, Warde, entre outros (POULAIN; PROENÇA; DIEZ-GARCIA, 2011; MORIN, 2011; POULAIN, 2013). Isso posto, entender os fatores envolvidos na escolha dos alimentos têm impacto significativo nos resultados em longo prazo (ROZIN, 2006), as escolhas são o resultado de decisões rápidas e rotineiras, quando deveriam ser seleções cuidadosamente consideradas, baseadas em deliberações reflexivas.

Assume-se a limitação de que, por maior seja a abordagem dos parâmetros explorados em termos de alimentação saudável ou não saudável, será apenas uma parte da complexidade envolvida para se alcançar a totalidade das dimensões no que se refere à qualidade alimentar individual ou coletiva. Stroebele e Castro (2004) sugerem que esta ocorre em um contexto de estímulos ambientais conhecido como ambiência, entretanto, a influência desta na saúde

nutricional não é totalmente compreendida. Assim, busca-se, nesta pesquisa, avanços sobre a múltipla influência da ambiência nos comportamentos alimentares.

1.1.1 Princípios da alimentação adequada e saudável

Pesquisas têm revelado a ocorrência de alterações desfavoráveis no comportamento e no estado de saúde da população brasileira, impactadas por transformações demográficas, epidemiológicas e nutricionais, mesmo considerando todo acesso à informação e às orientações sobre alimentação, nutrição e saúde (BRASIL, 2014). Nesta seção, contextualiza-se os princípios da alimentação adequada e saudável no Brasil.

O Ministério da Educação e Cultura (MEC), em 2007, lançou um guia para o educador alimentar profissional, instituindo que a alimentação saudável deveria ser variada, equilibrada, suficiente, acessível, colorida e segura. Incentivou a consciência de uma apreciação mais ampla sobre a incorporação de hábitos saudáveis, como um conjunto de atos e atitudes que visam à manutenção da saúde e qualidade de vida (BRASIL (2013b) e hábitos alimentares, como um conjunto culturalmente padronizado de comportamentos em relação ao alimento (MEAD, 1943), que pode ser alcançada nos ambientes doméstico, escolar e em locais de venda de alimentos e refeições, como lanchonetes e restaurantes, os quais podem oferecer orientações para cidadãos brasileiros que frequentem ou morem em outros países (BRASIL, 2009).

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) assegura o direito de todos ao acesso permanente e regular a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006b; 2016). Para que uma prática alimentar seja adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo, ela deve estar em conformidade com as necessidades alimentares especiais (se houver); ser referenciada pela cultura alimentar e por dimensões de gênero, raça e etnia; ser acessível do ponto de vista físico e financeiro; estar em harmonia na quantidade e na qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e ser baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis (BRASIL, 2007; 2012; 2013a; 2014).

Martinelli (2018) complementa ao indicar que a alimentação saudável e sustentável está relacionada ao consumo diversificado e nutricionalmente adequado, resgatando alimentos, preparações e hábitos culturais tradicionais. A alimentação deve ser acessível e estar disponível a todos, em quantidade e qualidade, baseada em alimentos frescos produzidos na região, por

agricultores familiares, de maneira agroecológica, que proteja a biodiversidade, fundamentada na comercialização justa e aproximando a produção do consumo. Além disso, deve ser segura, isenta de contaminantes físicos, biológicos ou químicos que causem malefícios a todos os envolvidos, seja de maneira aguda ou crônica.

Nesse sentido, o MS inovou com as novas recomendações da segunda edição do Guia Alimentar para População Brasileira (GAPB, 2014), elaborado por um grupo de pesquisadores da área de alimentação e nutrição (aberto a consulta pública e grupos de trabalho), que utilizaram as recomendações obtidas da cultura regional brasileira, preservando os princípios científicos de uma alimentação natural, com menor nível de processamento possível. O guia traz o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento, além do estímulo à cozinha típica regional, contribuindo para o resgate das tradições e do prazer pela alimentação (BRASIL, 2014), embora tenha as vantagens acima, ele recebe a crítica por não ter sido mencionada a questão dos agrotóxicos e dos modos de produção sustentável.

Diferentemente da abordagem da maior parte de outros guias internacionais, o GAPB focou nos alimentos e não nos nutrientes. Como principal característica, o guia inclui orientações para a proposta de classificar os alimentos a partir do seu grau de processamento, denominada NOVA (NUPENS, 2018), demonstrada no Quadro 11 (ANEXO C). Com isso, as recomendações do Guia estimulam o consumo dos alimentos *in natura* e minimamente processados; limita os alimentos ‘processados’, e define que devem ser evitados os alimentos ‘ultraprocessados’. Estes, são produtos submetidos a um alto grau de processamento, com grande adição de açúcares, gorduras, sal, conservantes, aditivos, entre outras substâncias químicas (BRASIL, 2014).

Os produtos alimentícios obtidos por processo industrial, derivados de alimentos *in natura* ou de matéria-prima alimentar, têm sua nomenclatura estabelecida desde 1969 (BRASIL, 1978). A denominação que especifica os ‘ultraprocessados’ (UP) é mais recente, foi estabelecida pelo grupo de pesquisa liderado pelo professor Carlos Augusto Monteiro e foi disseminada mundialmente (MONTEIRO *et al.*, 2010). Essa abordagem ganhou ainda mais relevância quando os desequilíbrios alimentares populacionais se mostraram relacionados ao consumo de alimentos submetidos a elevados graus de processamento (LOUZADA *et al.*, 2015). O consumo rotineiro desses alimentos pode afetar negativamente a qualidade de vida dos indivíduos, pois está associado ao aumento da morbidade e da mortalidade em todo o mundo (BRASIL, 2005; WHO, 2012; 2015).

O termo ‘ultraprocessado’ tem enfrentado algumas divergências, especialmente por grupos de fabricantes e representantes da indústria alimentícia, que também criticam a forma

de abordagem do guia brasileiro por desestimular o consumo desses alimentos. O motivo está pautado na diminuição das vendas, haja vista que a categoria de UP está entre os produtos mais rentáveis e lucrativos da indústria alimentícia, o que afeta diretamente a opinião pública da sociedade. Tem-se, então o papel da ciência nas argumentações dos diversos atores envolvidos, as agências governamentais que invocam a ciência para embasar suas decisões regulatórias, e a indústria que invoca a ciência para questionar as regulações estatais e os aconselhamentos.

Além disso, acrescenta Grisotti (2010a), os meios de comunicação publicizam os conhecimentos produzidos com o intuito de informar os consumidores, e estes, no meio de tantas informações, parecem estar cada vez mais confusos sobre o que devem ou não comer. De acordo com Nestle (2019), a indústria de alimentos exerce influência nas pesquisas científicas e interfere na criação e na regulação de políticas públicas, e isso não acontece apenas nos EUA, mas em centenas de outros países, incluindo o Brasil.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) reconhece que o consumo exagerado de alimentos com alta densidade energética, geralmente empobrecidos em nutrientes, estão na direção contrária de uma alimentação saudável (WHO, 2003). Epidemiologistas da *Harvard University*, como Walter Willet *et al.* (2019), afirmam que dietas desequilibradas e/ou com deficiências persistentes de micronutrientes (subnutrição clínica) representam para a saúde pública maior risco de morbimortalidade do que sexo inseguro, uso de álcool, drogas e tabaco combinados. Grande parte da população mundial é inadequadamente nutrida e muitos sistemas e processos extrapolam limites seguros para privilegiar a produção de alimentos (WILLETT *et al.*, 2019). Impactos ambientais atrelados à produção, comercialização e consumo de produtos alimentícios precisam ser analisados tendo como base outros aspectos como o uso da terra e a biodiversidade, o emprego de embalagens e resíduos sólidos (RS), a emissão de gases, entre outros fatores.

Por isso, é importante a compreensão do sistema alimentar, não apenas como um conjunto de estruturas tecnológicas que determinam as etapas de produção e transformação do alimento até chegar ao consumidor final, ou seja, um processo desde o campo até o prato. É necessário saber interpretar como um Sistema Social Alimentar, de acordo com a definição de Poulain (2013), é equivalente ao que os economistas chamam de cadeia. Trata-se de um conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que permite ao alimento, mesmo ele passando por todas as etapas de produção e transformação, chegar até o consumidor e ser reconhecido como comestível, 'alimento com alma' diz o autor (POULAIN, 2013). Todavia, ao final da cadeia, o acesso aos alimentos possa se tornar uma atividade eficaz na promoção da saúde, sem benefício a nenhum setor específico, às grandes corporações, agronegócios, indústria alimentar. Neste

diálogo tripartido entre governo e parceiros sociais, muitas vezes são esquecidos/prejudicados os pequenos produtores locais e familiares, e demais redes de atores envolvidos.

Josué de Castro (1965) apresentou um estudo sobre a problematização da fome, o qual teve ampla repercussão internacional e chegou ao cunho da fisiologia nutricional, pois apontou o mal de fome e não de raça. Seu principal legado, o mapa geográfico da fome, que aponta o dedo para a real causa da falta de acesso de alguns à alimentação, é produto da apropriação injusta e inadequada de abundância por outros. A alimentação constitui a força mais tenaz que liga o grupo humano ao meio natural que lhe fornece os meios de subsistência. Mas a respeito desse problema, o pesquisador indicava que o que faltava era vontade política para mobilizar recursos a favor dos que têm fome. Problema que se vê ainda atual. Sem aprofundar a questão da fome, mas citando a trajetória percorrida desde essa época e, na tentativa de erradicação dos distúrbios nutricionais persistentes e alguns esforços realizados são demonstrados por Azevedo (2009), quando traçou um breve histórico dos períodos temporais e do caminho percorrido para a Política Nacional Alimentação (PNAN) no Brasil (ANEXO A).

A fome ainda persiste no Brasil e em várias partes do mundo por causa da má distribuição de renda. Epidemias de obesidade e de desnutrição foram associadas às mudanças climáticas, devido à interferência do sistema alimentar hegemônico em sua forma de produção não sustentável, e a coexistência desses três problemas de saúde pública recebeu o nome de ‘Sindemia Global’, considerada o maior desafio do século XXI, pois afeta os seres humanos, o planeta e o meio ambiente (WILLETT *et al.*, 2019). Suas causas passam pelos interesses comerciais que orientam o modelo hegemônico do sistema agroalimentar global, pela falta de vontade das lideranças políticas e pela frágil e insuficiente ação da sociedade civil (JAIME, 2019). O atual relatório *The EAT-Lancet Commission* evidencia que os principais sistemas alimentares mundiais não são sustentáveis, nem favoráveis à saúde, mas hegemônicos, traduzindo a produção excessiva de monoculturas que prejudicam o meio ambiente, a qualidade e a variedade da alimentação (THE EAT, 2019).

Em meio aos processos de desenvolvimento, modernidade e globalização, com tanta desigualdade social, uma das medidas adotadas para erradicar a fome foi aumentar o acesso dos alimentos UP à população. Com isso, o fenômeno da transição nutricional atenuou alguns problemas como desnutrição, enquanto criava outros como obesidade e subnutrição em diferentes classes econômicas. As preocupações com os riscos de deficiências nutricionais e com a fome, vinculadas ao contexto político-social, ainda persistem, do mesmo modo que a repercussão do consumo excessivo de certos nutrientes como gorduras, colesterol, sal, açúcar e álcool (AZEVEDO, 2009).

Mudanças no conceito de saudabilidade são perceptíveis tanto no Brasil quanto no exterior. Contudo, ainda permanecem muitas controvérsias sobre o que é ou não é saudável. Estas incertezas não estão pautadas no questionamento sobre a capacidade de interação positiva ou negativa entre os alimentos e o corpo humano, já que essa associação é comprovada em alguns tipos de estudos científicos, experimentais e clínicos, o que se procurou supra conceitualizar. A polêmica reside na definição sobre o quê e até que ponto é classificado como saudável ou não.

1.2 DETERMINANTES COMPORTAMENTAIS DE ESCOLHA (INDIVIDUAIS E COLETIVOS)

Escolhas alimentares significam a seleção e o consumo de alimentos e bebidas, considerando o quê, como, quando, onde e com quem se come, entre outros aspectos da alimentação e do comportamento alimentar (SOBAL *et al.*, 2006). A literatura apresenta fatores determinantes de escolhas que já foram identificados e categorizados de diferentes maneiras no passado. Nessa abordagem, Raine (2005) estruturou o conceito de alimentação saudável de acordo com fatores individuais e coletivos e argumenta que motivos individuais são necessários, mas não suficientes para explicar o comportamento alimentar. A escolha pessoal pode ser estruturada em torno da questão individual, seu estado fisiológico, preferências alimentares, conhecimento nutricional, percepção da saudabilidade e outros fatores psicológicos. Porém, a decisão de um indivíduo adotar uma dieta saudável ou comportamento adequado é muito mais complicada do que a simples escolha pessoal, pois comer é um comportamento altamente contextual. Determinantes coletivos exercem influências interpessoais, como a ambiência, os espaços físicos, econômicos e sociais, e as políticas públicas endossadas pelo governo de cada país.

Nesse contexto, Powell, Durham e Lawler (2019) acreditam que, não obstante fatores fisiológicos, ambientais e sociais influenciem o desenvolvimento das condições de saúde, são as rotinas e as decisões habituais que detêm a oportunidade para melhorar de fato a saúde populacional. Para eles, os determinantes da escolha alimentar são classificados sob diversas formas, posto que compartilham diversos aspectos. O Quadro 1 demonstra quais são os principais fatores determinantes para as escolhas alimentares, sendo que os autores subdividiram as variáveis em dois blocos: as relacionadas ao indivíduo e as intrínsecas ao alimento, conforme proposto no estudo de Jomori, Proença e Calvo (2008).

Quadro 1 - Coletânea de fatores determinantes da escolha alimentar, que influenciam no comportamento, categorizados em intrínsecos ao indivíduo e ao alimento

DETERMINANTES DE ESCOLHA ALIMENTAR SOB ANÁLISE OBJETIVA - INTRÍNSECOS AO INDIVÍDUO		
BIOLÓGICOS	SÓCIO CULTURAL ANTROPOLÓGICOS E FILOSÓFICOS	ECONÔMICOS
Idade ^{1,2,3,4}	Étnico/cultural ^{2,3,8,9}	Acesso ⁴
Sexo ^{1,2,4}	Riscos Alimentares ^{5,10,11}	Preços ^{1,15}
Estado de Saúde ^{1,2}	Hedonismo (prazer) ^{2,11}	Tempo ^{1,7}
Gosto/Paladar ^{3,13}	Antropologia - Comida (cultural) ^{9,11}	<i>Foodie ism</i> ^{11,12}
Fome/saciedade ⁴	Socialização do Indivíduo ^{2,5,6,9,14}	Modismos ^{2,6,10,12}
Intolerância alimentar ⁵	Simbologia (local/ regional) ^{8,9,11}	Ambiente Social ^{1,2,6,9,11,12}
DETERMINANTES DE ESCOLHA ALIMENTAR SOB ANÁLISE OBJETIVA - INTRÍNSECOS AO ALIMENTO		
SENSORIAIS	NUTRICIONAIS	SUSTENTABILIDADE E RESPONS. AMBIENTAL
Sabor ^{2,15}	Alimento (biológico).conteúdo nutricional ^{2,15}	Comércio Justo ^{16,18}
Aparência ¹⁵	Saudabilidade ¹⁹ (Quantidade, Qualidade, Harmonia e da Adequação)	Economia Verde ¹⁶
Variedade ¹⁵ /Safrá ⁵	Qualidade critérios pré-estabelecidos ^{11,15}	Globalização ¹¹
Culinária ^{6,21}	Ingredientes (OGM, Pesticidas) ¹⁸	Indústria alimentícia ^{10,11}
Modo de Preparo ²	Alegação propriedade Funcional ¹⁷	Métodos Agrícolas ^{5,16}
	<i>In Natura</i> ou Minimamente Processados ²²	Alternativas alimentares ¹⁶

Fonte: elaborado pela autora, adaptado de Fernandes (2015).

Notas: ¹Furst *et al.* (1996); ²Poulain; Proença (2003); ³Bourdieu (1979); ⁴Rozin (2006); ⁵Beardsworth e Keil (1997); ⁶Fischler (1990); (ambiente social, classe, gastroanomia) ⁷Barbosa, 2007 (tempo); ⁸Da Matta (1886) (cultural); ⁹Rial (2010); ¹⁰Beck (2002); (riscos, modernidade, sistema tecnológico alimentar); ¹¹Poulain (2013) (*gourmetização*, fato alimentar, medicalização, comida e futilidade, riscos alimentares); ¹²Warde (2015a) (*Foodie Ism*); ¹³Grignon, Grignon (1980), (sociologia dos gostos); ¹⁴MORIN (1973) (integração biopsicossocial, *unidualidade* cosmos, dialéticas). Nos fatores intrínsecos ao alimento: ¹⁵Jomori, Proença e Calvo (2008); ¹⁶Oosterveer, Guivant e Spaargaren (2010); ¹⁷Grisotti (2010a); ¹⁸David (2010); ¹⁹Escudero (1930); ²¹Bernardo (2017) habilidades culinárias; ²²BRASIL (2014), Guia Alimentar População Brasileira.

Independentemente da forma como os determinantes de escolha alimentar são classificados, o objetivo do Quadro 1 é ilustrar como os diferentes pesquisadores da literatura clássica discutem e os categorizam. É importante observar que todas as variáveis coexistem e estão inter-relacionadas e podem exercer influência em maior ou menor escala, dependendo da forma de análise. No entanto, percebe-se um apelo cada vez maior à responsabilização do consumidor por sua saúde, em forma de consumo e de escolhas conscientes, quando envolve múltiplos fatores, especialmente estímulos/gatilhos/influências externas. Faz-se uma analogia à indústria de tabaco que, do mesmo modo, afirma que não coloca cigarro na boca de ninguém, isto é, os fumantes são responsáveis por sua escolha pelo ato de fumar.

Na mesma linha, Galea (2019) assegura que, mesmo as escolhas individuais se mantendo fora do alcance da influência externa, sempre haverá uma gama limitada de opções,

geralmente definidas pelo poder aquisitivo e por quais alimentos estão disponíveis para compra no entorno do ambiente alimentar, dois fatores que moldam as principais variáveis influenciadoras do consumo. O Quadro 2 expõe os fatores determinantes que estão relacionados ao ambiente.

Quadro 2 - Coletânea de fatores determinantes da escolha alimentar e que exercem influência no comportamento encontrados na literatura, categorizados por serem intrínsecos ao ambiente



Fonte: elaborado pela autora (2019).

Notas: Lévi-Strauss (antropologia estrutural) inaugura uma trajetória inicial neste campo (1968 *apud* RIAL, 2010).
²⁰Poulain e Proença (2003); Gestão da dependência do meio natural (p. 226); Espaço Liberdade - fronteiras entre interação biológico e cultural.

Obs.: Espaço Social Alimentar é o guarda-chuva abrangente que fornece as múltiplas dimensões da alimentação e ilumina a análise (POULAIN, 2013, p. 247).

Nestle (2019), além de corroborar a declaração de que o ambiente alimentar é capaz de influenciar fortemente as escolhas alimentares, acrescenta que são essas influências que determinam a composição da dieta individual. Ela acrescenta que a escolha pode se tratar de uma responsabilidade pessoal, fortemente influenciada pelo ambiente externo e esclarece que, mesmo pequenas mudanças no ambiente como servir porções menores e reduzir o acesso ao sal nos restaurantes, são capazes de diminuir o consumo calórico e de sódio, respectivamente (TERRY, 2018). Um estímulo eficaz é o simples reposicionamento e a mudança na localização de alimentos no AA, é uma forma bem aceita para melhorar as escolhas (KROESE; MARCHIORI; RIDDER, 2016).

A partir do exposto nos Quadros 1 e 2, entende-se que a alimentação não deve ser compreendida somente como uma consequência de fatores biológicos ou ecológicos, mas como um dos elementos estruturantes da organização social. Em tal contexto, destaca-se que, assim como definido por Poulain (2013), em sua obra ‘Sociologias da Alimentação’, o espaço social

alimentar (ESA) é o instrumento que irá possibilitar à pesquisadora um melhor entendimento das múltiplas dimensões vinculadas à alimentação.

Buscando investigar os motivos pelos quais os consumidores comem de maneira saudável, Traill (1999 *apud* SLOAN; LEGRAND; CHEN, 2008) desenvolveu um modelo para avaliar fatores que influenciam a escolha dos alimentos. O autor apresentou uma categorização com quatro dimensões: saúde pessoal, ecologia, ética e estilo de vida, e descreveu o processo de decisão como uma progressão linear, que começa com o reconhecimento da necessidade, passa pela busca por informações, pelo estágio de avaliação e encerra com a escolha. No entanto, existe uma série de influências que desempenham papel crítico antes, durante e após o processo de decisão, ao que o pesquisador determinou de *dez determinantes de decisão para compra de alimentos saudáveis*, conforme mostra a Figura 1.

Figura 1 - Modelo de influências persuasivas na compra do consumidor e comportamento em relação à alimentação saudável



Fonte: Sloan, Legrand e Chen (2008, p. 215).

Quanto aos determinantes para decisão de compra, existe um conjunto complexo de interações e influências que os caracterizam, uma vez que a aquisição de alimentos é considerada um processo de envolvimento baixo, geralmente realizado por hábito e conveniência (SLOAN; LEGRAND; CHEN, 2008). Estudos demonstram que os ambientes alimentares de instituições de ensino superior são dominados pela oferta (venda) de alimentos e bebidas altamente energéticos e pobres em nutrientes (ROY *et al.*, 2019). Os problemas relacionados à oferta desses alimentos foram evidenciados no campus pesquisado conforme se expõe na próxima subseção.

1.3 O CAMPUS

O cenário apresentado no campus sede da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), por evidências encontradas em estudos anteriores, desde a pesquisa inicial de Pulz (2014), disponível no ANEXO B; e publicações de Pulz *et al.* (2016), Pulz (2017), Veiros *et al.* (2018a; 2018b; 2018c), Cargnin *et al.* (2018a; 2018b); e em coletas realizadas nas lanchonetes e nos restaurantes durante o ano de 2017, oferecem dados que demonstram a ampla oferta de produtos de baixa qualidade nutricional e apontam limitações para a execução de uma alimentação percebida como saudável. Todos esses subsídios indicam a importância e relevância da continuidade de estudos nesse local, bem como conhecer e comparar a realidade de outros ambientes universitários. Espinola (2019) apresenta outros resultados com informações descritivas do estado nutricional (EN) e de alterações do peso corporal ocorridos (ANEXO D), associação do ganho de peso associado às práticas alimentares (ANEXO E) e ao Índice de Massa Corporal (IMC) (ANEXO F). Os dados permitem refletir sobre a importância de dar total atenção a essa população, fornecendo dados que conduzam a possíveis intervenções positivas no ambiente.

De acordo com os dados do IBGE (2017), existem, no Brasil, 23.873.786 jovens entre 18 e 24 anos. Em 2018, a taxa ajustada de frequência escolar líquida ao ensino superior foi de 23,2% na população entre 18 e 24 anos, o que significa, em torno de 5,5 milhões de jovens matriculados em nível de graduação no país (IBGE, 2019). Esses estudantes estão em alguma das 2.448 Instituições de Ensino Superior (IES) públicas e privadas no país (INEP, 2017).

No Estado de Santa Catarina (SC), há 784.241 jovens nessa mesma faixa etária (IBGE, 2010). O número de estudantes matriculados na UFSC em 2018 era de 41.290 estudantes para todas as categorias de ensino e de idade, divididos nos seis *campi* da Universidade, denominados: Florianópolis (Trindade e Itacorubi), Araranguá, Curitibanos, Joinville e Blumenau. Dados da UFSC referentes a 2018 demonstram que, na graduação, havia 27.569 estudantes, sendo 13.036 mulheres (47,3%) e 14.533 homens (52,7%) (UFSC, 2019). A UFSC concentra, sozinha, aproximadamente 15% de todos os estudantes de graduação do estado de SC, justificando sua relevância.

O campus sede da UFSC Florianópolis possui 10 centros de ensino de diferentes áreas. No mapeamento de 2017, em uma auditoria alimentar realizada pelo Grupo de Estudos Ambiente Alimentar Universitário (AMAS – UNI) no campus, identificou-se um total de 20 estabelecimentos de comercialização de alimentos e bebidas e/ou refeições, que atendem toda

a comunidade universitária, sendo 14 lanchonetes e seis restaurantes. Desses, dois são restaurantes universitários (RU), servem refeições subsidiadas, de baixo custo aos estudantes (R\$1,50 em 2020). Classificado como restaurante institucional de alimentação coletiva e apontado como um importante aliado à segurança alimentar e nutricional (SAN) dos estudantes, o RU oferece acesso à refeição com ótima qualidade nutricional, mesmo com um padrão de cardápio simples. Nesses locais, encontrou-se uma diversidade de opções de alimentos integrais, leguminosas, frutas e vegetais, havia a descrição dos ingredientes utilizados nas preparações, cartazes educativos com informações nutricionais e indicativos para o controle do desperdício de alimentos no local. As lanchonetes foram identificadas como locais contendo disparidade de preços entre elas, ampla oferta de UP e, quando disponíveis, alimentos com maior qualidade nutricional, mas seus valores são mais caros (PULZ, 2014; WERGENES, 2018).

Entende-se que seja relevante se ter um olhar atento para as discussões existentes em relação ao modo alimentar em movimento. O conjunto de dados apresenta uma parcela significativa da população jovem que frequenta ambientes universitários, e as investigações envolvendo questões comportamentais despertam interesse no cenário nacional. A abordagem do fenômeno, que já se obteve, em um conjunto de resultados quantitativos, pode auxiliar o enfoque biomédico a produzir e reproduzir políticas públicas, ou a criar ações prescritivas na área da dietoterapia. Todavia, são igualmente necessários estudos para que se compreenda esse fenômeno em uma abordagem qualitativa, que seja mais interpretativa. Isso pode auxiliar no avanço do conhecimento da ciência nutricional, capaz de criar categorias socio antropológicas próprias e adequadas à contemporaneidade. A alimentação contemporânea contém outros componentes determinantes que envolvem ética, moral, meio ambiente, sociedade, feminismo, etnia e raça, saberes ancestrais, vida animal, entre outros. Interpretar todas essas questões é o grande desafio desta pesquisa.

Instituições de Ensino Superior (IES) são locais onde muitas pessoas passam parte dos seus dias, aprendem, trabalham, socializam, passam o tempo de lazer e aproveitam os serviços oferecidos. Desta forma, surge o conceito de Universidade Promotora de Saúde (UPS), com aspectos como intersectorialidade e ambientes saudáveis, onde são discutidos os movimentos históricos e institucionais de mudança e apresentados alguns limites e possibilidades relativos a processos em curso, nas áreas da educação e da saúde, no Brasil contemporâneo (MELLO; MOYSES; MOYSES, 2010). O movimento de UPS tem sua raiz na estratégia de ambientes saudáveis, impulsionada pela OMS, na década de 1980, com iniciativas em cidades, escolas e locais de trabalho, considerando a saúde um produto da relação entre os sujeitos e seu ambiente

social. Nas universidades, ele se fortalece a partir da década seguinte, mas, somente nos últimos anos é que os projetos têm ganhado força em diversos países da América Latina e da Europa. Com a criação de redes e a realização de congressos, os resultados têm sido positivos e o movimento crescente, pois experiências são compartilhadas e novos percursos construídos (OLIVEIRA, 2017).

Assim sendo, é preciso compreender, sob a ótica dos atores sociais individuais e institucionais, dentro da universidade, como eles percebem as controvérsias e a polissemia nos conceitos. Acredita-se que os estudos da ciência, compreendidos no estado da arte delineado, formam um campo fértil, com foco na teoria social ampliada sobre agência e estrutura, na reprodução e na transformação da ordem social. Por isso, a forma escolhida para fazer esta investigação é um diálogo interdisciplinar da complexidade entre os fatores inerentes ao indivíduo, ao alimento e ao ambiente.

1.4 JUSTIFICATIVAS, PERGUNTA DE PARTIDA E HIPÓTESE

A gente come não só o que é bom para comer, mas também o que é bom para pensar.
(LÉVI-STRAUSS, 1968)

Mesmo que o panorama apresentado no campo da nutrição possa soar, por vezes, controverso, há uma correlação válida entre os conceitos de alimentação e saúde, especialmente no que tange ao bem-estar físico e mental. O alimento ainda é a base energética e nutricional para o corpo humano, mas sua carência ou excesso pode causar comorbidades que aumentam o risco de morbidades e mortalidade.

A questão contestável que permeia a área da alimentação pode designar uma disputa sobre uma temática ou um ponto de vista que utiliza argumentos distintos e antagônicos. Na área da nutrição, muitas questões têm gerado polêmica e merecem atenção, pois várias as fontes de informação que possibilitam conjecturar os princípios da alimentação de diferentes formas: a ciência tradicional, as pesquisas experimentais, a tecnologia avançada, a indústria alimentícia, as políticas e o Estado, os conhecimentos ancestrais, e os modismos. Cada um deles fazendo uso de termos diferentes, dificultando a compreensão do que é necessário e verdadeiro por parte da população. Essa variedade conduz a estratégias de acessibilidade e de consumo diferentes, e as recomendações de saúde têm sido preponderadas e influenciadas por aquelas que exercem maior poder sobre os indivíduos, que podem ser oriundas de fontes midiáticas, fazendo com que o entendimento da correlação da dieta sobre a saúde venha sofrendo forte modificação.

A alimentação saudável, por mais que seja um conceito investigado, ainda não apresenta consenso, por isso, julga-se necessário contextualizar. Azevedo (2020), nutricionista e socióloga, define vários significados para o simples ato de comer e afirma que esta ação pode ser considerada um ato político, que traz diversas questões associadas. O comer é, antes de tudo, um ato biológico, haja vista que a alimentação promove a vida. Contudo, atualmente, também mata. A alimentação é um ato agrícola, ainda são agricultores, pescadores, quilombolas, entre outros que produzem toda a comida para a população. E pode, do mesmo modo, ser um ato cultural e simbólico, quando envolve necessidades em uma dimensão coletiva. Cada povo imprime na sua cultura um simbolismo, mesmo que seja inexplicável racionalmente. A alimentação é vista como um ato de pureza e espiritualidade, se é aquilo que se come; e um ato hedônico; há pessoas que só comem por prazer, só comem o que gosta, e na contramão, e há os que comem com culpa. No entanto, comer é um ato ambiental e ecológico, uma vez que toda a comida é obtida de recursos naturais, mas, devido ao sistema econômico, ela tem se tornado uma forma de poder. Desta maneira, a alimentação é um ato moral, e, ao envolver questões éticas, é um instrumento de ativismo alimentar, que repousa em outro campo de estudo (AZEVEDO, 2020).

Na área das ciências sociais, a alimentação não é algo fixo ou estático, ela é percebida como um constructo social, que vai sendo construída e vai se modificando com o tempo, de acordo com a cultura do ambiente em com cada pessoa. Bourdieu (2008) explica o capital cultural herdado e adquirido, ou seja, como o indivíduo contempla a cultura de sua origem, e a soma desses capitais é uma das chaves analíticas para a interpretação da dinâmica social. O sociólogo Fischler (1990 *apud* POULAIN; PROENÇA, 2003) considera a comida central para explicar a construção do senso de identidade individual e coletiva.

No Brasil, desde o descobrimento há registro de considerações sobre a comida e sua identidade. Nos estudos desta antropóloga, a primeira fonte teria sido uma frase escrita na carta de Pero Vaz de Caminha:

Diante da exuberância da mata tropical, Caminha anuncia ao rei: "Em se plantando, tudo dá", criando assim uma metáfora que a partir da alimentação falará das potencialidades ilimitadas do Brasil e, com isto, inaugurando uma das vertentes da interpretação da História do Brasil, a vertente otimista, que terá inúmeros seguidores posteriormente (RIAL, 2003, pg.6).

A carta exprimiu a impressão de que se tinha uma alimentação variada e saudável, em muitos pontos superior a europeia. Quando se divaga sobre a comida que se come no país, é possível resgatar o pensamento social no período colonial, quando havia uma polaridade

marcada pela fartura e pela fome.

No processo histórico dos hábitos brasileiros, Barbosa (2007) destaca que os sistemas alimentares desde a colônia eram estruturados em feijão, carne seca e farinha e, posteriormente, arroz. Mesmo que os aspectos valorativos e atitudinais da população sejam pouco conhecidos, parece não ter ocorrido perda nessa identidade e legitimidade. Porém, a autora sugere que se abra uma discussão à luz da tendência contemporânea da homogeneização, pasteurização e monotonia dos gostos alimentares, pois, embora essa seja fruto de coerção e influência da indústria ou da mídia, ela também pode derivar da própria cultura ou tradição. Assim, Rial (2003) lembra do antropólogo estruturalista Lévi-Strauss¹, o qual instituiu que os alimentos são ingeridos sob alguma forma culturalizada. Ainda, reforça que alimentação interpreta muito mais do que se come, mas quem somos.

A questão é, em algum momento, para a nutrição, o saudável ficou sendo constituído como um alimento rico em proteínas, fibras e vitaminas, ficou nas partes e se perdeu o todo. Mas as calorias e a energia não representam a vitalidade que os alimentos transmitem; essas são medidas em uma bomba calorimétrica fora do corpo, desidratado, hidrogenado, esterilizado e padronizado. Aliás, essa ideia de uma dieta saudável, idêntica e padronizada para todas as pessoas com o mesmo peso e altura é moderna, mas está ultrapassada, isto é, o saudável na modernidade contém os mesmos alimentos para todos, sem considerar outros fatores (AZEVEDO, 2020).

Diante do exposto, percebe-se que existem várias formas de pensar como se alimentar. O problema é que, na busca de uma dieta individualizada e específica para suas necessidades individuais, os comedores começaram a comer cada vez mais a sós à mesa. Dessa forma, evitam relações sociais com os que não compartilham suas crenças alimentares. Essa conduta contribui para a desagregação social, fomenta a intolerância, os medos e restringe o prazer do comer sem culpa e do convívio social.

Para pensar a construção de um diálogo entre questões pessoais (escolhas) e a estrutura (ambiente), é necessário entender o ponto de vista dos atores inseridos no ambiente. Por isso, no contexto da produção do conhecimento científico sobre os saberes e as práticas alimentares de estudantes universitários, buscou-se, na literatura, diversas argumentações que justificam a

¹ Antropologia estrutural, é um termo criado por Claude Lévi-Strauss (1908-2009), título de dois de seus livros, na "busca de elementos duradouros e correspondências estruturais entre sociedades de tipos diferentes para descobrir se existem estruturas fundamentais que seriam a base da Antropologia". Segundo ele, a noção de estrutura social em termos de complexidade se associa às noções ou estudo do estilo, das categorias universais da cultura e da linguística estrutural.

importância e a relevância desta pesquisa, concatenando aspectos da gestão universitária. As reflexões descritas a seguir, além de demonstrarem o caminho percorrido, apresentam as questões que constituem a base para a discussão à luz do arcabouço teórico e conceitual proposto:

- a) o padrão de dieta ideal é adotado como base para recomendações oficiais em guias alimentares, mas, é necessário cautela ao transpor estudos baseados em dados epidemiológicos (amplo espectro) sobre parâmetros individuais. O inverso também deve ser ponderado, pois se trata de um estudo experimental, com baixa amostragem e algumas vezes se trata de casos clínicos;
- b) o alimento é legítimo como fonte de nutrientes e pode ser promotor da saúde e do bem-estar humano, no entanto, sua funcionalidade deve ser avaliada para além da visão tecnicista e nutricional. Seu papel é mais do que simplesmente satisfazer o instinto biológico (fome) e a nutrição. A alimentação é carregada de valores utilitários e simbólicos. A dinâmica entre o complexo processo de o quê, quando, com quem, onde e como se deve comer é responsável pela formação dos hábitos alimentares. Uma atenção especial aos rituais da comensalidade, já que contém elementos importantes relacionados ao sistema cultural simbólico e identitário;
- c) o posicionamento dicotômico sobre o que se deve comer *versus* o que não se deve comer reforça a incerteza existente e que, muitas vezes, deixa o consumidor confuso. A dicotomia do que se pode comer *versus* o que não se pode comer, reforça a culpa mais do que o prazer alimentar, e tem relação direta com a gênese de distúrbios alimentares. Para a discussão acerca dessa temática comportamental, utiliza-se o termo cunhado por Fischler: *Gastroanomia*. Paradoxo do prazer, ideia de Fischler e Ascher, em que o comedor moderno vive entre o prazer e a busca da saudabilidade, porém, entre essas duas dimensões, ele vivencia a culpa e o temor;
- d) a prevalência e o aumento nos índices de doenças crônicas e obesidade associadas à alimentação tanto na população em geral quanto entre adultos jovens justificam a importância da abordagem desta pesquisa. Mesmo entre os estudantes que detêm conhecimento científico sobre nutrição e saúde foi evidenciado que esse contexto não é fator determinante de escolhas saudáveis e mudanças mais favoráveis no comportamento alimentar. Um relatório global sobre obesidade demonstra, em 2019, as pandemias de obesidade, subnutrição clínica (deficiência de micronutrientes) e mudanças climáticas (afetando a forma como se produz alimentos) representam

desafios para os seres humanos, o meio ambiente e o planeta. A interação dessas três pandemias foi denominada *Sindemia Global* (THE EAT, 2019). Assim, buscar equilíbrio nos sistemas alimentares é essencial para garantir saúde e bem-estar a todos;

- e) os estudantes universitários (público-alvo deste estudo) são, em sua maioria, adultos jovens. A idade adulta emergente é um período de transição que pode oferecer uma oportunidade de influenciar a formação de hábitos, habituação e comportamentos alimentares futuros;
- f) o uso excessivo de tecnologias aplicadas à produção de alimentos, a influência da indústria alimentícia no mercado consumidor, a participação de outras formas de poder ou biopoder² sobre a consolidação das políticas públicas voltadas ao sistema alimentar e o *marketing* excessivo provocam submissão e incertezas ao consumidor leigo. A mudança ocorre sem que se dê conta e, ao invés de mudar o sistema, compactua-se com o desaparecimento de alimentos tradicionais e saudáveis, com a erosão da territorialização dos hábitos alimentares e com o surgimento em massa de novos alimentos industrializados. Isso fortalece um sistema alimentar entrópico (que não alimenta), em detrimento à perda na produção de ‘alimentos de verdade’. Na tentativa de amenizar o desajuste, surgem movimentos, assim como o apoio a produção local, uma forma transversal às discussões sobre agricultura e consumo sustentáveis e cadeia curta. Da mesma forma que são criadas perspectivas que abordam a territorialidade dos hábitos alimentares e da gastronomia embasadas na tendência ecossocial contemporânea, que percebem a culinária local como estratégia de apoio à agricultura familiar e reforço da identidade cultural dos povos;
- g) a superprodução de grãos, os Organismos Geneticamente Modificados (OGMs) e a liberação dos agrotóxicos são controvérsias científicas, uma vez que são defendidas conforme a esfera a que pertencem (ciência X política) e trazem à tona outro fenômeno da modernidade, que merece destaque na discussão das teorias sociais: a perda de confiança no sistema perito;
- h) os sistemas alimentares estão em disrupção, já que o momento que se vive é ambíguo, tendo a preservação da terra e da cultura alimentar coexistindo com um sistema agroalimentar moderno que está ampliando o processo de industrialização dos

² Biopoder em Foucault, aqui é resumidamente explicado como um conjunto de políticas disciplinadoras do corpo, da saúde e da vida, que atinge para além dos indivíduos, mas populações inteiras.

alimentos. O relatório *The Eat* (2019), apresenta um sumário executivo para decisões políticas sobre alimentação destinado a governos nacionais e municipais, sociedade civil, financiadores, empresas e agências internacionais. Emerge a necessidade iminente de mudanças nos sistemas alimentares e no resgate de atitudes comportamentais, como forma de evitar um colapso alimentar e ambiental em nível mundial. Seria um apelo ao simples, a um modelo proposto com retorno à produção artesanal do alimento e da comida, uma sugestão pautada em dados científicos que almeja reduzir problemas de saúde como obesidade e subnutrição, além de considerar benefícios ao ecossistema mundial;

- i) evidencia-se que os AAs oferecem pistas e/ou sinais para favorecer o consumo de acordo com a disponibilidade, sendo que há fortes influenciadores das escolhas. Porém, alguns modelos de saúde pública estimulam o empoderamento e a autonomia dos indivíduos para o seu autocuidado. Dessa forma, eles são responsabilizados por suas escolhas quando estas são moldadas por outros fatores, que envolvem a simbologia daquilo que a alimentação exerce sobre os seres humanos, além das questões de acesso. Por intermédio da Teoria das Práticas, serão determinados os condicionantes envolvidos no processo de habituação, haja vista que essa teoria estabelece que o consumo alimentar não ocorre por livre escolha individual;
- j) a proposta é a construção de um diálogo entre as ciências sociais e as da saúde, desenvolvendo e ampliando o espaço de reflexão teórica em torno das práticas alimentares simbólicas e culturais. A ideia de que há uma inter-relação entre o biológico e o social, então, o conceito de saúde também pode ser abordado e discutido como uma produção social, um desafio interdisciplinar; e
- k) uma das chaves analíticas para a interpretação da dinâmica social existente entre ciência e tradição e é expressa pelo *habitus*. Condições diferentes de existência produzem *habitus* diversos. Bourdieu (2006) instituiu que esse é o princípio gerador e unificador das práticas e ideologias de um grupo, um sistema de sinais socialmente classificável. Certos gostos, inclusive alimentares, são operadores táticos da expressão simbólica na posição de classes que se apropriam deles para gerar um estilo de vida, e eles são expressos pelo dinamismo cultural. O capital cultural é o conjunto de posições cultivadas que formam o entendimento dos bens simbólicos e culturais,

um conceito muito próximo da ideia de *habitus* de classe diferenciados³. A importância da teoria do *habitus* para este estudo, além de representar a internalização ou incorporação da estrutura social, centra-se nos deslocamentos de classificação e reclassificação dos indivíduos, que se dá pelo dinamismo cultural, o que é reforçado por diversos outros autores.

A proposta desta pesquisa vai além da classificação do que é saudável, já que é possível elencar critérios e valores subjetivos a serem identificados, assim como nos modismos e outros saberes e práticas que envolvem o contexto universitário.⁴ Como pode ser observado, discute-se ao longo desta seção que há novas formas de se alimentar, as quais não são dicotômicas entre o certo e o errado, mas são contemporâneas. Ou seja, é preciso se compreender essa realidade subjetiva e objetivamente, fazendo uma análise de suas inter-relações.

Essas observações vêm sendo testadas sem que os princípios motivadores e valorativos sejam avaliados, sem relacionar o que os estudantes consideram alimentação saudável e sem questionar as múltiplas influências de suas escolhas nos momentos da compra e do consumo dentro do campus. Deste modo, destaca-se a relevância da avaliação de uma abordagem comportamental ainda pouco explorada em outros estudos, que se diferencia por interpretar ações dos comedores sociais e não dos consumidores em potencial.

O que é bom para comer vem se modificando contextual e simbolicamente, por isso é necessário compreender e analisar as inter-relações subjetivas e objetivas que ocorrem. Nessa interação do conhecimento com o senso comum, como primeiro passo para uma ruptura epistemológica, Giddens instituiu que o contato epistêmico com saberes pragmáticos mobilizados pelos atores é requisito *sine qua non* para um retrato acurado de suas práticas (PETERS, 2014). Desta forma, justifica-se este estudo diante do termo polissêmico e do cenário controverso que é a manutenção do saudável, podendo ser demonstrado um novo ângulo pela ótica de atores individuais e institucionais dentro do ambiente. Para tanto, tem-se como questão de pesquisa o seguinte questionamento:

³ No Espaço dos Consumos Alimentares, Bourdieu aloca em quadrantes de um gráfico, a classificação dos indivíduos. Ele identifica em sua pesquisa de campo, que a classe que se recusa distinção entre dentro e fora de casa e entre cotidiano/extra cotidiano, é a classe detentora de maior capital econômico e cultural e que possui mais tempo livre. São os que operam gosto fino/ requintado, os que manifestam gosto por alimentos mais saudáveis e naturais (BOURDIEU, 2006).

⁴ Não há interesse mercadológico para venda de produtos no campus.

**Quais são as disposições (motivações/intenções e limitações)
de estudantes universitários para a compra de alimentos no
ambiente alimentar universitário da UFSC?**

Parte-se da hipótese de que as práticas e as relações podem ser moldadas pelos atores sociais individuais (estudantes universitários) e atores institucionais (gestores, secretarias, reitoria, prestadores de serviço). Essas relações são fundamentais para entender o *estilo de vida*⁵ universitário formado no campus central da UFSC. Contudo, para avaliar as motivações para a compra de alimentos, é oportuno investigar quais são os valores e qual a saudabilidade percebida pelos atores no AA dessa Universidade⁶ e realizar uma adequada interpretação.

1.4.1 Objetivo Geral

Investigar e interpretar os saberes e práticas alimentares de estudantes em relação à compra de alimentos no ambiente universitário.

1.4.2 Objetivos Específicos

Tem-se como objetivos específicos para a realização deste estudo:

- a) identificar as percepções dos estudantes acerca do acesso aos estabelecimentos que ofertam alimentos no campus (ambiente alimentar), quais os gatilhos que esse ambiente oferece e quais os fatores que influenciam no momento da compra;
- b) analisar qual a saudabilidade percebida, identificando até que ponto a polissemia do termo alimentação saudável e suas controvérsias influenciam nas escolhas de compra de alimentos no ambiente alimentar universitário; e
- c) investigar quem orienta/guia o conhecimento dos estudantes sobre as escolhas alimentares (ciência X tradição) e quais as crenças, emoções e valores envolvidos.

⁵ A diferenciação e apreciação das práticas (uma das capacidades do *habitus* é produzir práticas classificáveis) é que constituem o mundo social representado, ou seja, espaços de estilo de vida (BOURDIEU, 2008).

⁶ A abrangência das questões envolve todos os espaços físicos existentes no AA (estarão descritos no método), compreendem um restaurante universitário principal, diversas cantinas/lanchonetes de venda de produtos que funcionam em regime de serviço terceirizado, possui bares, mercados e outros restaurantes e lanchonetes no entorno, além de uma feira de produtores orgânicos que é realizada uma vez por semana em frente ao prédio principal da Reitoria. Os estudantes detêm liberdade de escolha para suas práticas alimentares no campus, podendo adquirir ou trazer de casa seus próprios alimentos.

Isso posto, na próxima seção, apresenta-se de que forma será estruturada esta pesquisa.

1.5 PROCEDIMENTOS E ESTRUTURA GERAL DA PESQUISA

A escolha metodológica aqui mobilizada foi fundamentada nas indicações de teóricos que contribuem para a análise das práticas sociais. Para os sociólogos e pesquisadores, a pesquisa de campo envolvendo participantes da prática estudada, possibilita vislumbrar em feixes ou nós, que constituem a prática, como os indivíduos se organizam no espaço-tempo, os elos estabelecidos entre eles, as atividades que desempenham e como eles agem em relação à determinada prática. Buscou-se destacar os aspectos que contemplam o estado da arte de pesquisas em *Alimentação Cultura e Sociedade*, identificando as lacunas existentes nessas pesquisas, ou seja, estas foram analisadas de forma a identificar o que estava apresentado sobre o tema e o que não estava.

A estratégia metodológica foi elaborada seguindo estes passos: construção do problema de pesquisa (objeto); prática do comer como unidade de análise fundamental; consulta na literatura científica; descrição teórica fundamentada nos principais cientistas sociais que abordam a temática de consumo alimentar (escopo teórico); levantamento bibliográfico, contemplando a análise dos estudos que já foram publicados e os principais achados sobre a temática nutricional até hoje no Brasil e no mundo (revisão realizada de forma sistematizada); e trabalho de campo.

Os quatro procedimentos metodológicos utilizados foram: (a) revisão integrativa da literatura; (b) realização de oito grupos focais com estudantes universitários, principais atores envolvidos na pesquisa; (c) realização de cinco entrevistas semiestruturadas com os atores implicados nos ambientes institucionais, que envolvem o abastecimento e o consumo de alimentos no campus; e (d) análise documental relacionada à atividade e ao funcionamento do restaurante universitário, das lanchonetes terceirizadas e da feira de comercialização de alimentos e produtos coloniais, tradicionais, comidas, refeições, artesanato e artefatos culturais, que ocorre uma vez por semana no ambiente universitário e entornos.

- a) revisão bibliográfica: foi realizada uma busca entre títulos, resumos e palavras-chave em estudos indexados nas bases de dados *Scientific Electronic Library Online* (SciELO.org), Lilacs (BVS), *PubMed* (MedLine), *Scopus*, *Web of Science*, Banco de Teses e Dissertações (BDTD) e Banco de Teses e Dissertações Internacionais (ProQuest), sem restrição inicial quanto a área e data de publicação dos artigos. Esse

- rastreio foi conduzido entre os meses de junho e julho de 2019, e foi complementado até janeiro de 2021. Os resultados estão indicados na seção 2.5 desta pesquisa;
- b) realização de discussão focalizada com estudantes universitários em oito grupos focais (GF). Essa etapa encerrou quando se observou padrões repetitivos de práticas. Os grupos ocorreram entre os meses de julho e setembro de 2020, sendo mobilizados 20 estudantes de dois centros de estudos distintos. O delineamento metodológico completo está descrito na seção 3 deste estudo;
 - c) entrevistas com atores chave selecionados pelo grau de participação e/ou influência política exercida no segmento institucional, a fim de esclarecer as questões que emergiram nas discussões dos grupos. As conferências foram agendadas e conduzidas em ambiente virtual RNP, e os dados obtidos estão descritos em formato de texto e discutidos de acordo com cada resultado na seção 4 desta pesquisa; e
 - d) realizou-se observação documental, legislativa, investigação e análise de informativos, divulgações e páginas de mídias sociais tanto retroativas quanto atuais.

Avaliou-se a percepção dos estudantes em relação à saudabilidade neles percebida, verificou-se quais seus valores em relação à compra e ao consumo de alimentos no ambiente (analisado consoante a teoria das práticas), tendo sido utilizados outros recursos para discutir questões pertinentes ao ambiente alimentar, envolvendo outros atores-chave. Criou-se uma paisagem ampliada, incluindo discussões com outros atores institucionais envolvidos na compra de alimentos no AA universitário, de forma a enriquecer a geração de dados.

Esta pesquisa foi assim estruturada: a primeira seção contempla a introdução, que expõe as justificativas para a realização deste estudo, seus objetivos gerais e específicos e a questão problema. A segunda seção consiste no arcabouço teórico, que embasa o paradigma interpretativo da nutrição e da saúde sob a ótica da sociologia, expõe um quadro conceitual/estrutural do estudo e da definição de teorias sociais. No quinto subitem encontra-se delineada uma revisão integrativa da literatura, que foi realizada em sete bases de dados, o que indicou escassez de estudos sobre o AA universitário, especialmente pesquisas de base qualitativa. Além da apresentação de quadro clássico dos estudos incluídos, e dados bibliométricos, fez-se uma análise multinível dos resultados e se listou os principais desfechos. Submeteu-se o corpo textual das conclusões dos 53 estudos à análise temática de conteúdo, os quais foram sumariamente apresentados em representação gráfica de um modelo ecológico adaptado para tal, exibidos na Figura 12.

A terceira seção descreve a definição do método da pesquisa de campo e expõe a

caracterização, o delineamento, o cenário, os participantes, os critérios, os instrumentos de coleta e a construção das questões norteadoras para aplicação nos grupos focais. O tratamento e a análise dos dados foram realizados com o uso de *software* específico para informações qualitativas, seleção das variáveis e indicadores da teoria das práticas. Finaliza-se esta seção indicando como foi analisado o conteúdo, até chegar nos resultados finais, os quais são apresentados em formato de mapas temáticos.

Por fim, a quarta seção ostenta os principais resultados da pesquisa de campo, sequenciados em subseções que correspondem aos *nexos* propostos pela teoria das práticas, entendimentos, procedimentos e engajamentos. Finaliza-se esta pesquisa com a subseção intitulada Reflexividade ao Protagonismo, que é seguida pelas considerações finais. Todos roteiros semiestruturados das entrevistas, aspectos éticos da pesquisa e documentos pesquisados estão revelados na forma de apêndices e anexos, todos devidamente identificados ao longo deste estudo.

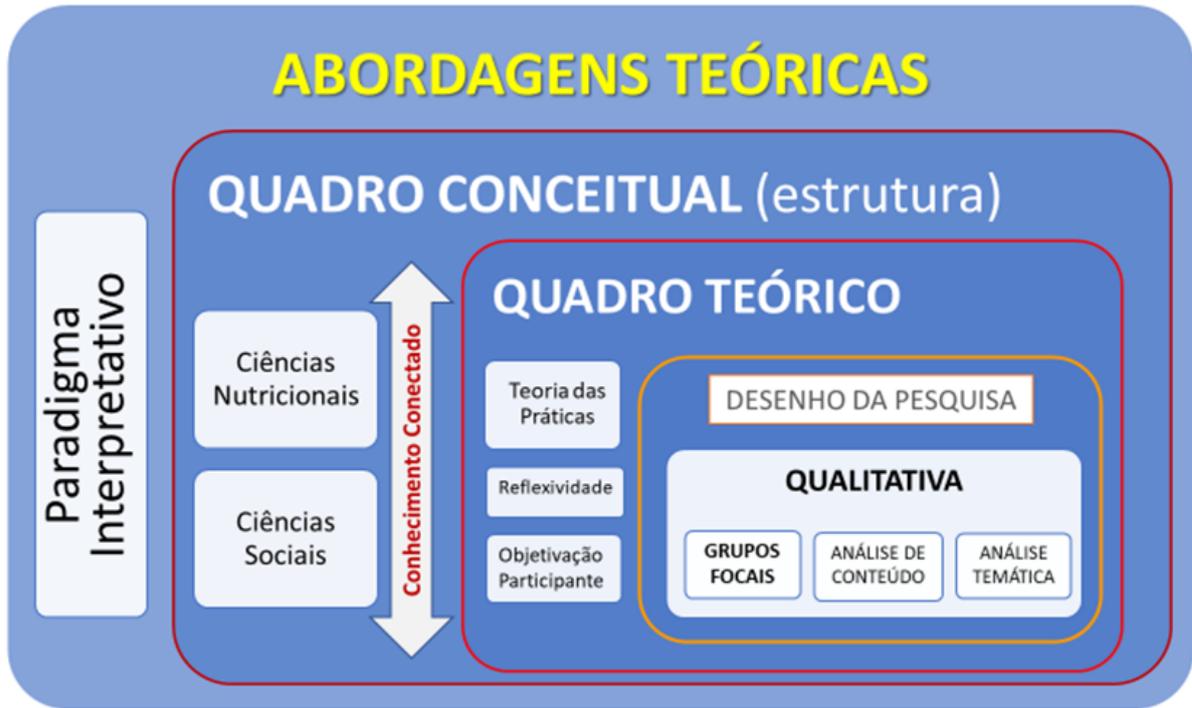
2 ARCABOUÇO TEÓRICO

Nessa seção, foram estabelecidas as definições teóricas, as quais tecem elementos necessários ao processo de construção desta pesquisa, justificam as questões de pesquisa, o problema, o significado deste estudo, ajudam a determinar o desenho estrutural e, especialmente, embasam e deliberam o plano de análise. No que se refere à proposta de demonstrar o *background* teórico, inicia-se criando a seguinte questão-chave: *como esse trabalho interdisciplinar se posiciona em relação ao seu campo teórico e conceitual?*

As abordagens utilizadas estarão especificadas ao longo desta seção e terão cunho especial nas seguintes teorias da: construção do objeto de pesquisa, sociologia reflexiva, estruturação, relação dialética do *habitus* e do campo, sociologia da alimentação e estudo dos espaços sociais alimentares, da prática social, modernidade e modos alimentares contemporâneos, condição humana e complexidade, todas intrinsecamente incluídas no texto, bem como os *nexos* os quais estruturam a TP e a abordagem de Theodore Shatzki e outros autores que perfizeram as categorias de análise.

O desenho da rede de conceitos teóricos que subsidiam a investigação do fenômeno da experiência dos estudantes universitários, está demonstrado na Figura 2, que faz alusão à planta baixa de uma edificação e demonstra estruturalmente o desenho desta pesquisa, o seu caráter qualitativo e a predominância do paradigma interpretativo no estudo. Indica a abordagem interpretativa realizada a partir da coleta empírica, de como os atores sociais interpretam e dão sentido às suas experiências e como explicam o fenômeno que está sendo estudado, até chegar ao quadro conceitual da tese.

Figura 2 - Desenho da rede de conceitos teóricos que subsidiam a investigação do fenômeno da experiência dos estudantes universitários



Fonte: elaborada pela autora (2019).

O escopo teórico encontrado na literatura fornece a base conceitual da temática central desta pesquisa. A busca teórica foi estabelecida quando se identificou algumas limitações nas interpretações e na maneira como se faz pesquisa científica, sejam aquelas que priorizam a construção social da ciência a partir dos dados, sejam as que propõem a ciência partindo de pressupostos objetivos e pré-estabelecidos.

De acordo com Bourdieu (1989), refletir relacionalmente sobre problemas abstratos exige olhar as experiências práticas. Para compreender a questão e construir um objeto, é necessária a análise profunda do sistema de suas relações. Diante disso, o autor reforça o que é fundamental e, ao mesmo tempo, justifica o escopo teórico e conceitual deste estudo: a construção do objeto científico que é romper com o senso comum e precisa ganhar considerações teóricas pela objetivação participante; praticar a dúvida radical mesmo correndo o risco de não possuir todos os sinais exteriores de cientificidade; transmitir a realidade, mas necessita de uma atitude crítica do pesquisador (BOURDIEU, 1989).

Bourdieu (1989) atribui a importância de praticar a dúvida radical que é como se por um pouco fora da lei. Ao se partir para a construção do objeto, podem-se abrir novas suposições ou podem surgir dúvidas. Estabelecer a dúvida crucial significa que, mesmo nas questões oficiais (aquelas que já estão garantidos pelo Estado, no qual atuam autoridades da ciência, também conhecidos como peritos, e que já possuem sua posição estabelecida e consolidada)

possa haver questionamento. Quando há uma ruptura epistemológica, social ou da crença fundamental acerca daquele assunto, é o momento de abordar essa como uma questão problema, e que até então era ignorado. Nesse momento é acionado um enorme depósito de pré-construções naturalizadas e que funcionam como instrumentos inconscientes de construção.

Na sequência, as moderações da pesquisadora explicam o amadurecimento da questão, e como foi construído o objeto (problema) de pesquisa. Foi adotado um princípio, segundo o qual a compreensão dos fatos sociais e comportamentais investigados dependem da averiguação dos aspectos que possam escapar à consciência dos seus participantes. Ou seja, buscando interpretação para contribuições funcionais não intencionadas e não conscientes dos indivíduos.

- Perguntas para discutir a problemática objetiva do objeto:

Quais as principais barreiras para compra/aceso de alimentos saudáveis no campus?
 Quais são os objetos universalizáveis (práticas) adotadas por estudantes universitários?
 Qual a percepção/motivação/limitação dos atores para compra de alimentos neste AA?

- Perguntas para discutir a análise subjetiva e teórica do problema:

Quais são os gatilhos oferecidos pelo ambiente (influências)?
 Quais são as noções universais do que é alimentação saudável (percepções)?
 Quais são os entendimentos, procedimentos e engajamentos (valores)?

Uma importante noção existencial de conhecimento, saber e prática entrou em cena e orientou o pressuposto da reflexão teórica: a experiência. No conceito de Dubet (1994), a noção de experiência faz o elo entre os fundamentos teóricos e metodológicos do trabalho empírico, na medida que se designa, simultaneamente, um tipo de objeto teórico e um conjunto de práticas sociais características da sociedade.

A sociologia reflexiva⁷ foi outra teoria que subsidiou a interpretação do paradigma. A reflexividade é o conceito que, na capacidade de reflexão sobre a ação, integra a informação do conhecimento sobre essas mesmas práticas (GIDDENS, 2003). A alimentação tende a ser uma atividade cotidiana cada vez mais reflexiva, por conta das contradições de discursos que deixam

⁷ Bourdieu e Wacquant (1992 *apud* PETERS, 2013) sugeriram algumas etapas metodológicas de pesquisa em sociologia reflexiva: primeiro, mapear a estrutura social objetiva do campo, descrevendo seus agentes, grupos e capitais; segundo analisar o *habitus* dos agentes e grupos, bem como as relações de poder entre eles.

as pessoas confusas. Por isso, retoma-se a questão sobre a reflexividade do saber leigo, nas práticas alimentares: *o que as pessoas sabem e como usam o que sabem para suas escolhas alimentares*. É nesse contexto de confrontação entre estrutura da modernização e suas consequências que surge a reflexividade apontada e defendida por autores como Beck (2002) e Giddens (1991; 2002).

Por certo que a reflexividade auxiliou a alcançar o aprofundamento da compreensão do objeto, de quais são as motivações do público-alvo estudado nas práticas cotidianas. Haja vista que o pensamento individual é construído por relações múltiplas com o conhecimento plural por um lado, e que a racionalidade científica se submete ao sistema de ideias, emoções, valores e experiências individuais por outro. Por isso, a reflexividade do conhecimento em matéria da temática proposta, envolvendo comportamento alimentar nas decisões dentro do AA universitário, é resultado do pensamento individual dos agentes, como uma configuração feita de relações múltiplas e interdependentes entre conhecimentos plurais.

Concentrando-se nas formas pelas quais a questão fundacional da relação entre as duas dimensões constitutivas de qualquer retrato ou investigação no universo societário, onde fenômenos e formações sociais são estruturas exteriores aos agentes individuais; as motivações, o conhecimento e a cultura são estruturas subjetivas que variam conforme as condições sociais dos indivíduos. Adentrou-se nos planos de agência e estrutura como modelos de investigação do mundo social. Explicado por Peters (2013), tanto a teoria da estruturação de Giddens quanto a teoria da prática de Bourdieu são versões distintas de explicação do mundo social, mas ambas partem do princípio de que existem processos simultâneos de constituição da sociedade pelo agente, e a constituição deste por influência da sociedade.

Neste ponto, convém ressaltar que as teorias fundamentam e enriquecem as discussões. Começa-se exibindo o pano de fundo da dinâmica social, na subseção 2.1, apresentando-se o instrumento que possibilitou à pesquisadora melhor entendimento das múltiplas dimensões vinculadas à alimentação, até chegar às sociologias da alimentação e aos modos contemporâneos de comer e de comensalidade (subseção 2.2). A base teórica e conjectural da TP foi distinguida neste referencial em função de seu caráter aplicado aos dados empíricos, sendo explicado o seu processo de constituição e indicados os principais teóricos de suas práticas na subseção 2.3. O processo evolutivo da TP, até a chegada aos *Nexos* de análise, os quais a aproximam de uma aplicação na pesquisa empírica e justifica seu uso, está exposto na subseção 2.4. Por fim, na subseção 2.5, uma revisão na literatura contempla a sistematização dos principais fatores condicionantes do ambiente alimentar universitário.

2.1 DINÂMICA SOCIAL EM PIERRE BOURDIEU

*Habitus é a leitura social da realidade,
o mundo social representado, ou seja, constitui o espaço dos estilos de vida.*
(BOURDIEU, 2008 [1979], p.162)

Pierre Félix Bourdieu foi um teórico que tratou os ‘usos sociais da ciência’, reivindicando uma ciência social reflexiva que fosse capaz de controlar seus próprios vieses e se manter independente. Como sociólogo, defendia a missão de criar novos objetos de conhecimento, detectar dimensões e decompor os mecanismos do mundo social, entregando-os à sociedade como frutos do conhecimento produzido de maneira efetiva para a vida cotidiana (BOURDIEU, 2002; 2004). Ao estabelecer a relação dialética entre *habitus e campo*, Bourdieu cria articulações entre o micro e o macro; interpretação e explicação; objetivação e subjetivação, ao que denomina ‘falsas antinomias’ da tradição sociológica anterior (BOURDIEU, 2008 [1979]). A ciência pós-moderna, entretanto, traz outras importantes teorias e diversos teóricos que apontam novas rupturas epistemológicas, para além do senso comum ou da ideia de que não há oposição entre o indivíduo e a sociedade. Na literatura atual, há muitos contrapontos e críticas ao teórico francês que sugerem rupturas de suas ideias. Mesmo assim, e conquanto o trabalho dele seja minucioso e exija fôlego para leitura e hermenêutica, julga-se ser importante fazer menção às suas principais contribuições neste estudo.

Um dos principais pontos de confluência da teoria de Bourdieu com esta pesquisa é que, para entender o processo de identificação, análise e interpretação dos saberes e das práticas alimentares de estudantes, direcionou-se o olhar de pesquisador para determinadas dimensões sociais que objetivam revelar contextos como o campo, o *habitus* e as estruturas⁸.

De acordo com Bourdieu (1983), a única maneira de ver o *modus operandi* (prática) é observar como reage o *habitus* científico (regra). Ao estabelecer uma relação dialética entre o campo, definido como uma estrutura estruturada (objetivamente) e o *habitus*, uma estrutura estruturante (subjetivamente), deu início à teoria da prática. Ainda, o autor defende que o *habitus* engendra práticas e representações que podem ser objetivamente ‘reguladas’ e ‘regulares’ se forem produto da obediência a regras, objetivamente adaptadas a seu fim sem supor a intenção consciente dos fins. O conceito de *habitus* aponta para esquemas simbólicos

⁸ O teórico dá primazia quase que exclusiva à estrutura social que cerca o trabalho da ciência, por vezes, parece demasiado distante do trabalho científico por si, talvez por apresentar perspectiva subjetiva. Sustenta que tais estruturas são produto de uma gênese social dos esquemas de percepção, de pensamento e de ação. Para Bourdieu, as estruturas, as representações e as práticas constituem e são constituídas continuamente.

subjetivamente internalizados de geração e organização da atividade prática dos agentes individuais, esquemas que tomam a forma de disposições mentais e corporais.

Na explicação complementar de Peters (2013),⁹ as disposições são modos potenciais socialmente adquiridos e tacitamente ativados de agir, pensar, perceber, sentir, interpretar, classificar e avaliar. A teoria do sociólogo francês Bourdieu está ancorada na tese da existência de uma inter-relação causal entre as matrizes socialmente adquiridas de produção da conduta individual, de um lado; e as propriedades estruturais dos contextos de socialização, atuação e experiência dos agentes, de outro. Ele sugere que a teoria da prática surge da relação dialética entre os dois, mas reforça que, para fins de análise, deve-se iniciar pelo campo, e nunca ao inverso. Analogicamente, seria como se fosse começar pela floresta para depois compreender a flora e a formação (PETERS, 2013).

Essa disposição sugere uma inclinação proposital que, uma vez desencadeada, é consistente com a tendência de auto ativação que subentende a habituação (WARDE, 2015a; HOLM, 2016). A explicação da disposição que antecede a geração da ação, é elucidada na Teoria de Prática de Bourdieu, onde os conceitos de costume, convenção e rotina são empregados para embasar as condições de reprodução das práticas. Estas, que originam os diferentes *habitus*, são como configurações sistemáticas de propriedades que exprimem as diferenças objetivamente inscritas nas condições de existência, sob a forma de sistemas de desvios diferenciais que, notados pelos agentes dotados de esquemas de percepção e apreciação necessários, interpretam, avaliam e funcionam como estilos de vida (BOURDIEU, 2008).

A construção dos espaços sociais constitui toda a realidade do mundo social, mas é da realidade que se abstrai um fragmento e se desenha a linha para fora do espaço. Aqui, não se trata de buscar no fragmento os princípios que lhe são externos, mas, sim, de tomar para a construção do objeto todo o trabalho social daqueles objetos pré-construídos (categorias, como jovens, estudantes, imigrantes, entre outras), para tratar esses 'rótulos', o autor sugere avaliar também o campo de poder, ou subcampo (BOURDIEU, 2008 [1979]). É necessário se apropriar do subcampo (população verdadeiramente real detentora dessa realidade específica), que é a realidade tangível, enquanto objeto científico.

Na fórmula [**(habitus) (capital)**] + **campo** = **Prática** (BOURDIEU, 2008 [1979], pg.

⁹ O autor reforça que é necessário primeiramente compreender a relação dialética entre campo (estrutura estruturante) e *habitus* (estrutura estruturada), para depois compreender a TP de Bourdieu. Relação dialética entre objetivismo e subjetivismo. Práticas sociais dos atores individuais e estruturas coletivas. Adicionalmente, explica como a trajetória social muda o *habitus*: com a recursividade, é o que liga atos individuais à multiplicidade de práticas coletivas, a externalidade da cultura do indivíduo.

79). Onde capital é o agregado das fontes atuais ou potenciais que está ligado à posse de uma rede durável de relações, mais ou menos institucionalizadas, de mútuo conhecimento e reconhecimento. A aquisição de capital social requer investimento deliberado tanto em recursos econômicos quanto culturais. Bourdieu compreende que não existe apenas um tipo de capital, para ele o conceito de capital pode ser compreendido como uma propriedade cuja percepção e valorização dos agentes sociais só são efetivadas quando estes podem entendê-la enquanto instrumento de troca simbólica. Esses capitais podem atuar de forma independente, podem ajudar uns aos outros e servem para conduzir regras de diferenciação. Na sociedade onde o meio cria o indivíduo e o indivíduo cria o meio, há uma desigualdade do ponto de vista social, econômico, cultural, simbólico. Em cada campo, um capital vai ser cobrado de uma forma mais específica. O autor destaca que existem também as desigualdades, as quais devem ser avaliadas, não somente as relacionadas ao capital econômico, mas também ao capital cultural, social e simbólico (BOURDIEU, 2008 [1979]).

No entanto, nessa pesquisa, focamos no capital cultural¹⁰, que é o conjunto de posições cultivadas que formam o entendimento dos bens simbólicos e culturais, um conceito que está muito próximo da ideia de diferenciação de classes. As classes, por sua vez, se apropriam de certos gostos para gerar Estilo de Vida (EV), esses são operadores práticos de transmutação de coisas e de signos distintos e são eles que harmonizam e aproximam as coisas e as pessoas. Por fim, o gosto é o operador prático de transmutação coisas e signos distintos e distintivos, é o gosto que harmoniza e aproxima as coisas e as pessoas (BOURDIEU, 2008 [1979]).

Em termos do espaço dos consumos alimentares, em especial consumo de alimentos saudáveis, a contribuição de Bourdieu traz contribuição importante. Ele propõe um campo de estudo fundamental para a manutenção das diferenças de classe e argumenta que o ‘gosto’ de uma classe enfatiza a sobriedade e o refinamento do conflito aparente de normas (antinomias). Todas essas questões são posteriormente identificadas, discutidas e por vezes também criticadas pelos outros teóricos da TP e serão expostos em subseção posterior. O Apêndice I ilustra como ocorre o deslocamento e (re) classificação dos EV por intermédio do dinamismo cultural.

A segunda parte do livro intitulado *A distinção - crítica social do julgamento*, capítulo *A economia das práticas* foi utilizada por abordar o espaço social e suas transformações, o

¹⁰ O capital cultural é um ter que se tornou ser, uma propriedade que se faz corpo e tornou-se parte integrante da pessoa, um *habitus*.

habitus e a dinâmica dos campos¹¹, a noção de campo é estabelecida ao pensar relacionalmente e não ao pensar substancialmente. Essa obra oferece as chaves analíticas para interpretação da dinâmica social e dos estilos de vida (BOURDIEU, 2008 [1979]).

2.2 SOCIOLOGIAS DA ALIMENTAÇÃO, OS ESPAÇOS E A COMENSALIDADE

*É a alimentação que dá sensação de controle da vida cotidiana.
Tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano,
quer se trate de atividades de produção, de distribuição, de preparação, de consumo.
A alimentação é um objeto crucial do saber socio antropológico.*
(POULAIN, 2013 [2002], p. 20)

Estando esta proposta situada no campo conhecido como interdisciplinar e, neste caso, envolvendo estudos sociais da ciência (Sociologia) e da ciência da saúde (Nutrição), suas contribuições podem ajudar a compreender esse fenômeno e os vínculos tecidos entre elas. A ideia nesta subseção é contar como o interesse sociológico pela alimentação acrescentou à nutrição clássica uma perspectiva analítica ao comer e, desse modo, delimitando um novo subcampo de conhecimento, que é a sociologia da alimentação.

A sociologia da alimentação deve contribuir para a positivação dos fatos alimentares muito frequentemente mal estudados porque mal descritos... Do ponto de vista interdisciplinar, ele constitui a base prévia para a comunicação, não somente com as ciências ditas “duras”, mais habituadas a manejar os objetos positivos ou considerados como tais, mas também com as outras ciências sociais e humanas, como economia, história ou psicologia (POULAIN, 2013, p. 251, destaque do autor).

Ao estudar acontecimentos históricos, percebeu-se que a área das ciências sociais, em algum momento, adotou a alimentação como objeto de estudo, depois de ter sido considerada pouco nobre ou secundária entre cientistas sociais no passado. Na década de 1970, Morin inicia suas pesquisas partindo da oposição entre a alta gastronomia e gastronomia rústica invadida pela alimentação industrializada, orientando trabalhos de *Fischler, Corbeau, Grignon, Poulain*, entre outros estudiosos. A partir de então, a alimentação deixa de ser lida como mera forma de expressão e de afirmação identitária e se insere no próprio centro da construção das identidades, fazendo as atenções se voltarem às dimensões cognitivas e imaginárias do ato alimentar.

¹¹ Na dinâmica dos campos, “Todo o campo constitui um sistema social, mas nem todo sistema social se configura como um campo” (de disputas). Todo campo se caracteriza por agentes dotados de um mesmo *habitus*, que é a internalização/incorporação da estrutura social, enquanto o campo é a exteriorização/objetivação do *habitus*

Assim, a sociologia indica a necessidade cognitiva no consumo de alimentos que sejam identificados simbólica e culturalmente. Expressa o ato alimentar não apenas biológico/fisiológico, mas também como uma representação concreta dos valores mais fundamentais de uma cultura ou de uma época. Enquanto as ciências nutricionais indicam os determinantes biológicos, expressa que as escolhas sejam pautadas pela diversidade e pelo conteúdo nutricional. Logo, a alimentação é biologicamente determinada e socialmente construída (POULAIN, 2013).

Outrossim, Poulain e Proença (2003), assinalam a conexão bioantropológica de um grupamento humano ao seu meio com o conceito de ‘Espaço Social Alimentar’ (ESA), como sendo um instrumento de estudo dos modelos alimentares, os quais indicam o que é central na organização da comunidade em seu ambiente. O espaço social é organizado pela relação com a natureza, que não é apenas o espaço físico, mas lógico. Nesta imensidão de possibilidades alimentares, haveria também espaço de liberdade, onde os indivíduos fazem escolhas que devem satisfazer as necessidades biológicas nutricionais, mas que são determinadas por fatores sociais e culturais. O fato da sociedade se alimentar (ou não) com determinados alimentos está relacionado à construção de identidades sociais, culturais e simbólicas (POULAIN, 2013).

Colocado nesses termos, o ESA, as representações e o imaginário que o sustenta, passaram de ser um *fenômeno social total*, no entendimento de Marcel Mauss, que exprime todas as espécies de instituições (religiosas, jurídicas, morais, etc.), implicando, simultaneamente, diversos níveis da realidade social (MAUSS, 1925 *apud* GIORGI, 2015). Esse passou a ser considerado um *fenômeno humano total* quando o ser humano começou a interagir com o mundo físico, com fenômenos naturais, principalmente, com outros sujeitos ao seu redor – sendo que é desta interação que nasce a cultura, de maneira multidimensional, o sujeito é, ao mesmo tempo, físico, biológico, psíquico, afetivo, cultural e social, segundo a contribuição de Morin (1973).

Nesse compasso, a alimentação deixa de ser considerada uma consequência de fenômenos biológicos e se converte em um dos fatores estruturantes da organização social (BEARDSWORTH; KEIL, 1997). Além disso, entram em ação os aspectos motivacionais próprios de cada sujeito, que possibilitam adquirir um significado peculiar dos aspectos culturais. A cultura é definida por Morin (2002), como conjunto de hábitos, costumes, práticas, *savoir-faire*, saberes, normas, interditos, estratégias, crenças, ideias, valores, mitos, que se perpetua de geração em geração. Cultura se reproduz em cada indivíduo, gera e regenera a complexidade social. Acumula o que é conservado, transmitido, aprendido e comporta vários princípios de aquisição e programas de ação (MORIN, 2002).

O ESA é reconhecido pelos pesquisadores como o instrumento que possibilita o entendimento das múltiplas dimensões vinculadas ao comportamento alimentar e ganha forças no interior da área das ciências humanas. Desse modo, analisa-se a abordagem aplicada ao ambiente alimentar, que desponta como a ferramenta que possibilita aos pesquisadores um melhor entendimento das múltiplas dimensões vinculadas à alimentação e à sua relação com o local onde esses alimentos estão disponíveis (acesso). A Tabela 3 contém dados coletados em estudo piloto do grupo AMAS - UNI, demonstrando características nutricionais e fatores de alteração de peso corporal e quais fatores comportamentais encontraram associação ao estado nutricional de estudantes adultos jovens (ANEXO D).

Claude Fischler (1979; 1990; 2011; 2021) é um dos pioneiros nos estudos da comensalidade e é responsável por neologismos importantes para as sociologias da alimentação. Ao buscar a interpretação das mutações da alimentação contemporânea, ele explica a modernidade alimentar mediante fenômenos conectados: a) uma superabundância alimentar, b) uma diminuição dos controles sociais e c) uma multiplicação dos discursos sobre dieta e alimentação.

a) a oferta alimentar aumenta e se diversifica, mas a mundialização e a industrialização começam a atuar como destruidores das culturas alimentares regionais, gerando sentimento de degradação do gastronômico e do patrimônio alimentar. No contexto de transformação das práticas alimentares vividas, quando o utilitário se sobrepõe ao significado simbólico da alimentação, há o risco da **perda de identidade**;

b) no processo de diminuição dos controles sociais, a ‘desregulação’ das práticas alimentares e a autonomização dos indivíduos em suas escolhas, acaba por tornar a alimentação uma esfera permanente de indecisões, dúvidas e angústias. Tudo o que o indivíduo ingere tem que resultar de decisões racionais e individuais, o que não acontecia há pouco tempo, quando não era necessário pensar sobre o assunto. A tese da *gastroanomia* (conceito criado em 1979 por Claude Fischler) é caracterizada pela perda da referência confiável, são dúvidas estabelecidas sobre o que é ou não considerado bom para a saúde. O estilo de vida contemporâneo deu lugar a novos padrões, mas retirou as certezas ontológicas dos indivíduos, antes baseadas em intuições e nas tradições alimentares. Na argumentação do autor, esse novo padrão alimentar está pautado nas **incertezas**;

c) o aumento nos discursos contraditórios e imperativos a respeito dos alimentos, proliferando-se em grande velocidade. Uma polifonia dietética, caracterizada pela profusão e difusão exagerada de informações, contribuindo para aumentar a ansiedade dos comedores. Fischler, desde o início de seus estudos sobre a psicopatologia e sobre a felicidade ao comer,

percebeu que discursos dietéticos do saudável estava indo para um lado, enquanto discursos gastronômicos do agradável, bom gosto e prazer estavam indo para o lado oposto. Nesta profusão e difusão de informações, o pesquisador concluiu que a confusão e o medo causados pelo que deve e não deve, e a culpa causada pelo que pode ou não pode, presentes em dietas restritas, são a gênese dos distúrbios alimentares e da sensação de **ansiedade nos comedores**.

Por fim, a *gastroanomia* não remete apenas para uma crise do aparelho normativo, mas também para a inflação de injunções contraditórias. A multiplicação de discursos higienistas, estéticos, identitários, as crises teóricas e os modos que os atravessam, participam da cacofonia alimentar (incoerência e a divergência das informações sobre alimentos, alimentação e nutrição, que os indivíduos recebem constantemente), ressaltando que o que caracteriza a situação do comedor moderno não é a ausência de regras, mas o excesso delas (FISCHLER, 1990).

Em entrevista realizada no Brasil, Fischler (2019) faz um alerta para a questão de a comensalidade ainda estar sendo subestimada, pois os indivíduos estão comendo cada vez mais a sós. Ele designa que o modo de comer é o principal determinante do comportamento alimentar, define que as formas comportamentais não são as mesmas quando se está sozinho do que quando se está em grupo. Lembra que a maioria das culturas tradicionais se organizavam para comer coletivamente no passado, mas os grupos estão perdendo a noção dessa habilidade. Nesse sentido, ele reafirma, quase três décadas após a teorização, que o efeito regulatório de comer está sendo cada vez mais subestimado.

Entende-se que o regulatório não teria o sentido do que se pode ou do que não se pode comer, ou do que se deve e não se deve comer, mas na acepção/curso da reapropriação da regularidade, da importância dos horários, do comer sem pressa, o executar refeições harmônicas, e o desfrutar do prazer proporcionado pela visão, pelo aroma, pela textura e pelo sabor dos alimentos e de suas preparações, tanto no ato de comer entre grupos quando na partilha desse prazer com familiares, amigos ou colegas.

Diante do exposto, julgou-se necessário focar na retomada da regulação da alimentação, amplamente citada pelos teóricos da modernidade. O Quadro 3 sumariza as contribuições das ciências sociais para a regulação da prática da comensalidade, com as devidas definições e suas fontes autorais.

Quadro 3 – Contribuições sociológicas para as práticas da comensalidade e suas definições

AMBIENTE APROPRIADO AMBIÊNCIA (espaços)	REGULARIDADE E ATENÇÃO (tempo e foco)	COMER EM COMPANHIA (sociabilidade)
<p>Locais limpos, confortáveis, tranquilos, onde não tenha estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimentos.</p> <p>Evitar o uso de celulares, aparelhos de TV, comer na mesa do trabalho, em pé e em transporte público.</p> <p>Há tendência de comer mais que o necessário quando há oferta de grandes porções.</p> <p>Muita oferta de alimentos, consumo rápido e alimentos <i>ultra processados</i> estimulam o consumo.</p> <p>Ambientes barulhentos e pouco confortáveis estimulam o comer mais rapidamente.</p>	<p>Fazer as refeições diárias em horários semelhantes/ regulares, destinando tempo adequado.</p> <p>Desfrutar o que está comendo, sem se envolver com outra atividade.</p> <p>Comer devagar e com atenção plena é a melhor maneira de controlar o que está sendo consumido.</p> <p>Mastigar mais vezes os alimentos, isso aumenta o prazer proporcionado pelos sabores e texturas.</p>	<p>Dar preferência para consumir alimentos com familiares, amigos, colegas de trabalho e/ou estudo.</p> <p>Compartilhar as atividades domésticas que antecedem e sucedem o consumo das refeições.</p> <p>Comer junto é parte natural da vida social.</p> <p>Quando se está fora de casa, comer em companhia é uma excelente oportunidade para trocar experiências, entrosamento e para o senso de pertencimento.</p>

Fonte: elaborado a partir de Diez-Garcia, 2003, Stroebele e Castro, 2004, Pollan *apud* Bianco e Cassiano (2009), Poulain, 2013, Brasil, 2014, e Fischler, 2019.

O aproveitamento dos alimentos e o prazer proporcionado pela alimentação estão relacionados aos espaços, ao tempo e à companhia à mesa, que são os pilares das práticas alimentares. Eles são a essência da dimensão hedônica nas ações humanas relacionadas à escolha, ao preparo e ao consumo dos alimentos. Por isso, o Guia Alimentar para a População Brasileira corroborando outros autores, instituiu os três pilares na forma de recomendações à população (BRASIL, 2014).

Na perspectiva da contribuição dos estudos sociais, é oportuno destacar a explicação de Poulain (2013), o qual sublinha que o encontro do fato alimentar na grade área da sociologia ainda não está completamente instalado no plural em que está inserido. Há uma centralização disciplinar e uma abertura ao diálogo com outras disciplinas convocadas pelo objeto deste estudo, tendo, igualmente, por trás dos debates sobre a alimentação, as questões da sociedade.

Pois a alimentação é uma prática comum a todos os indivíduos e ela diz respeito à sociedade em seu conjunto. Um debate sobre alimentação é, então, bem mais que um debate sobre alimentação, é também um debate sobre organização da sociedade, sobre civilização, um lugar de reconstrução social dos alimentos e dos modelos alimentares. (POULAIN, 2013 [2002], p. 102).

Para finalizar, os principais teóricos das sociologias da alimentação mobilizados foram Beardsworth, Fischler e Poulain, os quais afirmam que não há uma sociologia, mas sociologias

da alimentação, que possuem diversas posições epistemológicas e explicações teóricas sobre as transformações na alimentação contemporânea e muitas vezes, trilharam caminhos distintos. Na tentativa de articulação entre os autores que assumem posições epistemológicas distintas e que ofereceram contribuições significativas para análise do objeto desta pesquisa, o teórico que mais se aproximou e buscou uma perspectiva suscetível para articular esse ponto de vista foi Alan Warde. Embora possua o olhar sociológico voltado para a sociologia do consumo, basicamente focado no comer fora, foi ele quem estabeleceu uma teoria mesoanalítica, que é esboçada na próxima subseção.

2.3 QUADRO TEÓRICO - TEORIA DAS PRÁTICAS

A teoria das práticas ganhou formato a partir dos anos 1980, quando as sociologias da alimentação surgem e se organizam como um subcampo das ciências sociais. O campo das práticas comporta uma gama de autores e teorias parecidas e compatíveis em alguns aspectos, mas que possuem algumas diferenças epistemológicas entre si. Por isso, descreve-se, nesta seção, uma linha evolutiva desde a sua criação e as gerações de teóricos subsequentes.

A TP transfere o foco das ciências sociais para a interação entre os indivíduos e as estruturas sociais, mesmo que não exista um corpo teórico coerente e totalmente unificado que possa ser assim chamado, mas há a ideia das práticas que foi sendo aperfeiçoada por diversas proposições, por diferentes teóricos sociais, em áreas e subáreas de estudo distintas (SCHATZI, 2002; 2016; RECKWITZ, 2002; WARDE, 2005; WELCH *et al.*, 2015).

Warde (2015b), em sua obra *Teoria das Práticas*, pressupõe que as ações dos indivíduos não se trata de livre escolha dos sujeitos. Aqui, são observados os mecanismos efetivos que geram regularidades, as quais, na maioria das vezes, não são motivadas por compulsão ou coerção, sequer são exercícios do livre arbítrio e de escolha individual. Uma compreensão completa do consumo requer um conjunto de conceitos mais sutis, incluindo termos como descrição, seleção, rotina, norma e convenção, todos distantes da ideia de livre escolha individual.

Warde (2015a) explica que existe uma versão dominante sustentada nas preferências alimentares aprendidas na primeira infância, e essas seriam derivadas de valores coletivos compartilhados sobre o que é bom e adequado para comer. São estratégias baseadas em suposições de preferências pessoais estáveis e escolhas autônomas repetidas. Essas correntes enfatizam que a aprendizagem de valores ou normas são adquiridas no lar natal e são elas que, posteriormente, guiam os indivíduos a tomarem suas decisões sobre o que comer. Por isso, o

conceito de que a escolha do consumidor é resultado do efeito simples e direto de pessoas que tomam decisões individuais, voluntárias e deliberadas, domina de maneira inútil.

Sendo um dos mais importantes teóricos das práticas, Warde (2015b) considera a alimentação como uma forma de consumo cultural, ele a tem como base e discute abordagens alternativas para sua análise. Todavia, seus estudos são fundamentados na sociologia do consumo, o qual define como:

[...] um processo pelo qual os agentes se engajam em apropriação e valorização, seja para fins utilitários, expressivos ou contemplativos, de bens, serviços, *performances*, informação ou ambiência, se comprado ou não, sobre o qual o agente tem alguma discricção (WARDE, 2005, p.137, tradução da autora).

A principal contribuição de Warde foi elucidar a definição do comer como um fenômeno social, objetivando cientificamente e tornando passível de ser compreendido por meio da teoria das práticas (SCHUBERT, 2017a). Partindo da construção do objeto científico, pode-se verificar que há um ponto de articulação desse autor aos princípios que haviam sido estabelecidos anteriormente por Bourdieu.

A essência do conceito dialético de *habitus* de Bourdieu (1979 *apud* BOURDIEU, 2008) pretendeu explicar as correntes de ação consistentes e previsíveis, referindo-se aos mecanismos geradores da regularidade no comportamento pessoal e grupal; também apontando e reforçando que as pessoas aprendem a gostar daquilo que lhes é familiar. Em outras palavras, na teoria praxiológica, ao fugir dos determinismos das práticas, ele pressupõe uma relação dialética entre sujeito e sociedade, uma dependência de mão dupla entre *habitus* individual e a estrutura de um campo socialmente determinado. Segundo esse ponto de vista, as ações, comportamentos, escolhas ou aspirações individuais não derivam de cálculos ou planejamentos, eles são, antes, produtos da relação entre um *habitus* e as pressões e estímulos ambientais externos.

O *habitus*, enquanto produto da história, é um sistema de disposições aberto, que é incessantemente confrontado por experiências novas e, assim, permanentemente afetado por elas (BOURDIEU, 1979 *apud* BOURDIEU, 2008). No entanto, novos trabalhos comportamentais defendidos por autores como Schatzki (2001) propõem a elaboração das operações que o sustentam. Algumas estão sendo exploradas atualmente por intermédio de uma lente teórica que considera as práticas sociais como o objeto fundamental da análise científica social.

Ao extrapolarem estudos da neurociência cognitiva empregada na economia

comportamental e na sociologia cultural, Warde e Southerton (2012) sugerem que muitos comportamentos são habituais e automáticos e, assim, acrescentam algo novo às explicações do consumo ordenado. Convenções associadas a ocasiões e horários sociais, como o estudo das refeições, usam dados de ‘uso do tempo’ para capturar os ritmos dos eventos alimentares e os padrões de companhia nas ocasiões das refeições. Desta forma, surge uma análise centrada na refeição, na organização doméstica da preparação de alimentos, nas diferenças de grupos, na divisão desigual de recursos, na mobilização política e nas políticas de Estado, o que reforça a importância do conceito da prática da comensalidade, que merece destaque e é abordado na seção 2.2 desta pesquisa.

Para o processo de escolhas, Warde (2015b) buscou um enfoque alternativo (intermediário), não centrado no racionalismo e no individualismo metodológico, nem na abordagem holística e culturalista, mas pautado fundamentalmente na simbologia e nas identidades. Bourdieu e Giddens vinham debatendo sobre o conceito da ‘ação’, que tem como fonte inspiradora tanto o próprio indivíduo quanto um coletivo, tomando por base as estruturas sociais que a cercam, na Teoria de Prática e na Teoria da Estruturação, respectivamente. A partir deste trio de autores, embora com posturas epistemológicas distintas, estaria formada a primeira geração da TP (BORELLI, 2012).

Warde pontuou duas restrições e/ou contrapontos aos dois outros autores: uma em relação ao *habitus*, conceito que preferiu não avançar da mesma forma; e a outra é a interpretação do ‘gosto’, que considerou a prática em si, não um capital cultural que ocorre mediante uma classificação estrutural, como defende Bourdieu. Giddens direcionou a discussão, primeiramente, para a importância da rotina, mas apresentou poucos avanços em sua interpretação, deixando-a restrita ao processo de automaticidade das performances. Em segundo lugar, lhe é direcionada a crítica de que ele supervaloriza a reflexividade e a capacidade de agência do indivíduo. Embora a ideia tenha sido a de introduzir os contrapontos entre os autores, não se pretende explicar todo ‘capital cultural’ do gosto, ou a *performance* e outras bases conceituais que se distanciam do foco deste estudo.

Na evolução conceitual que acompanha a teoria das práticas, são apresentados outros dois precursores que surgiram no início dos anos 2000 e fazem parte da segunda geração de teóricos das práticas: Theodore Schatzki e Andreas Reckwitz, que apresentam o conceito de prática como uma unidade de análise fundamental. “Esta é resultado de ordem pessoal e social, quando o espaço de conexão articulado de entendimento está entre ambos os níveis, micro e macrossocial, ou seja, nem o indivíduo nem a estrutura são o foco da interpretação dos fenômenos sociais, como era percebido anteriormente pelos autores da primeira geração da

teoria” (SCHUBERT, 2017a, p. 332).

Warde (2015b) sedimenta sua reflexão a respeito do fenômeno ‘comer’, sem utilizar uma síntese de escolas individualistas ou culturalistas, deixando de lado o debate ontológico entre aqueles da primeira onda da TP (Bourdieu e Giddens). Por conseguinte, a contribuição do teórico foi apresentar uma abordagem alternativa, de nível mesoanalítico, aplicado aos estudos alimentares. Algumas dificuldades são encontradas na objetivação do comer em relação às outras práticas, pois há elementos em justaposição que as interfere. Uma das explicações para isso é que a alimentação pode ser entendida como uma prática tanto regulada quanto coordenada fracamente, quando comparada às práticas sociais mais formais. Com isso, ele reforça que depois da primeira infância é improvável que alguém seja punido por comer de forma errada, já que a alimentação é regida por convenção, e não por leis e regulamentações oficiais, e isso pode dar a impressão de que comer é desorganizado. No entanto, não há discurso abrangente ou estrutura regulatória para o comportamento alimentar.

Eating, by contrast, is more loosely framed, more a matter of convention than authoritative regulation, neither formally taught nor accredited, occurring mostly in private, not requiring constant and second-by-second adjustment to the actions of strangers, and not, despite the attempts of social movements and consumer organizations, subject to direction and control by powerful organizations of practitioners or regulatory agencies. In comparison with motoring, eating is both weakly regulated and weakly coordinated [...] Each of the component integrative practices has its own logic and its own different coordinating agents and organizations. This may give the impression that eating is disorganized. There is no overarching discourse or regulatory framework (WARDE, 2015b, p. 95).

Todavia, explica Schubert (2017a), a institucionalização dessas práticas ocorre quando se presume que elas, além de formalizadas, possuem um padrão de repetição entre os agentes sociais. Aqui se faz necessário explanar sobre os conceitos-chave do trabalho sobre habituação¹² e repetição, de maneira a se compreender melhor o processo de objetivação e institucionalização dessas práticas. Elas são explicadas por Warde devido à influência que o ambiente exerce sobre a incorporação e sobre a institucionalização das práticas, tornando-as automáticas e poderosas (HOLM, 2016). Para o teórico, a deliberação consciente na vida diária das pessoas e o nível de controle e iniciativas do indivíduo são sempre superestimados. Desse modo, o comportamento alimentar é muito mais habitual do que deliberado, sendo que, muitas vezes, é executado de forma distraída. O pesquisador reconhece que os hábitos têm forte

¹² Berger e Luckmann (1966) vão além da habituação como um cultivo de hábitos, mas, implicitamente, eles veem que a aprendizagem, como aquisição do conhecimento, é que decide e direciona a ação pessoalmente.

conexão com o passado e com o presente, porém, os gatilhos para a ação são fornecidos pelo ambiente. Assim, os fatores onde, com quem e o que tem disponível para escolher influenciam muito mais do que o próprio hábito da pessoa.

Rotina e Hábito são conceitos-chave da teoria das práticas. O processo de repetição de determinada prática precede a formação do hábito, e a estrutura diária que melhor captura esse fenômeno é a rotina, uma organização sequencial da *Performance*¹³, que é o que pressupõe uma prática. Todavia, para que a ação (rotineira) se concretize, é necessário que haja uma inclinação prévia em realizá-la, aprendida ao longo da trajetória do indivíduo, trata-se da disposição. A TP procura enfatizar hábitos que já estão incorporados, bem como rotinas e normas que já estão estabelecidas, pois são elementos importantes que afetam uma população, conduzindo o comer para além do controle individual, como geralmente é atribuído pela teoria da escolha racional, para além de uma escolha.

Porém, convém analisar as observações de Warde e Southerton (2012), referentemente às questões de consumo, sob o ponto de vista das ciências sociais, de que qualquer mudança de comportamento exige a compreensão do fenômeno do hábito. No entanto, como relatam esses autores, mesmo no simpósio de Helsinque, não houve consenso sobre como analisar o hábito. É como se toda disciplina tivesse um lugar para ela em seu próprio quebra-cabeça de conceitos, com peças em formatos diferentes, não sendo, portanto, mutuamente transferíveis. O conceito de hábito pragmatista não pôde ser inserido no espaço vago do quadro do economista, nem o do psicólogo no da sociologia. Resta ver se o diálogo interdisciplinar pode oferecer um remédio (WARDE; SOUTHERTON, 2012), dizem os autores.

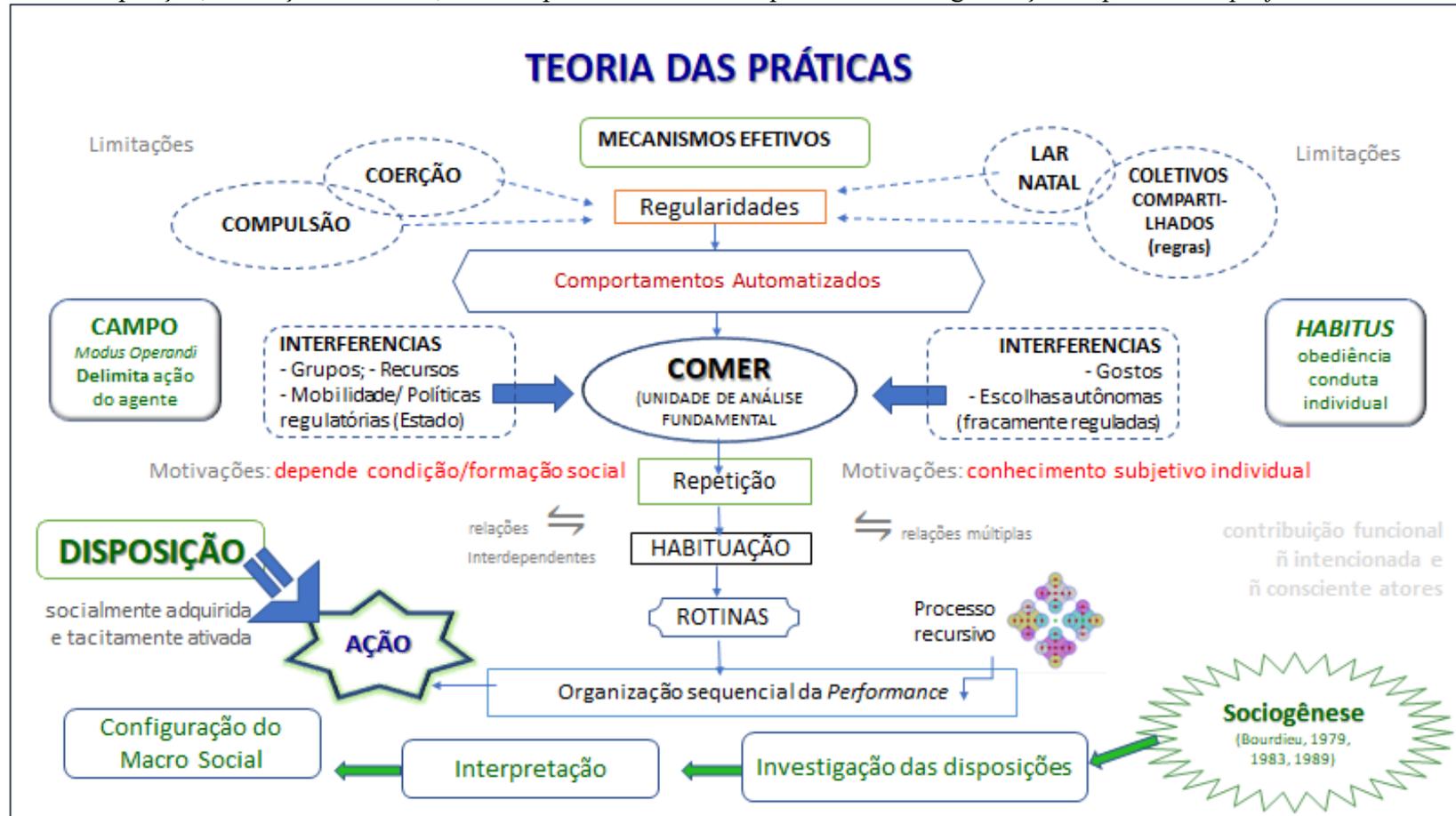
Desta forma, Warde (2015b) examina a anatomia básica das *performances* e questiona como as pessoas chegam a aproximar sua conduta das injunções das práticas, de modo que seus comportamentos exibam semelhanças reconhecíveis. A organização sequencial das *performances*, ou seja, as atividades corporais, mentais e emocionais são disparadas pelas disposições que são tacitamente ativadas e socialmente adquiridas, para geração da ação, daí sua importância:

¹³ A prática como uma *performance* envolve comportamentos que pressupõe atividade corporal e mental, objetos e suas formas de manipulação e utilização, bem como emoções e motivações. Uma *performance* pressupõe uma prática. Mas é nela que os indivíduos levam essa prática adiante, expressando, afirmando, reproduzindo e transformando. Alguma versão da ideia do processo recursivo, que liga os atos individuais à multiplicidade de uma prática coletiva, contornando a oposição entre estrutura e agência, é comum e vital para a teoria da prática. Uma noção essencialmente giddensiana da teoria da estruturação é assim mantida (WARDE, 2015b).

A investigação da sociogênese das disposições práticas e esquemas interpretativos dos atores torna possível captar com maior precisão os significados objetivos de suas condutas... Investigar as disposições e práticas (contribuições funcionais) não intencionadas e não conscientes dos indivíduos e interpretá-las, é o que oferece a reprodução da configuração do sistema macrossocial onde esses indivíduos atuam. (BOURDIEU, 1979, p. 73; 1983, p. 15).

A Figura 3 foi elaborada para demonstrar um esquema ilustrativo da sociogênese e da inclinação da disposição na ação rotineira, a partir dos conceitos de repetição, formação do hábito, rotina e processo recursivo, o qual envolve a organização sequencial da *performance*. O esquema inclui a explicação da dicotomia existente entre objetivismo e subjetivismo, a relação dialética entre um campo (estrutura estruturada objetivamente) e o *habitus* (estrutura estruturante subjetiva), compreendida na teoria da prática de Pierre Bourdieu (1979; 1983; 1989). A imagem elaborada pela pesquisadora, demonstra a inter-relação causal entre as matrizes socialmente adquiridas de produção da conduta individual e a recursividade, que liga atos individuais à multiplicidade das práticas coletivas e expressa a externalidade da cultura dos indivíduos. O quadrante superior direito da figura ilustra o que é o aprendizado individual, e no quadrante superior esquerdo, os procedimentos incorporados e/ou acionados pelo ambiente.

Figura 3 - Esquema ilustrativo da geração das práticas (sociogênese) e da inclinação da disposição na ação rotineira, a partir dos conceitos de repetição, formação do hábito, rotina e processo recursivo que envolve a organização sequencial da *performance*



Fonte: elaborada pela autora (2019).

A questão de como os procedimentos necessários para desempenhos competentes são aprendidos e como são acionados por ambientes sociais é examinada. Isso implanta a concepção de externalidade da cultura ao indivíduo.

This involves a discussion of the concepts of dispositions and practical sense, rescued from Bourdieu. Concepts of custom, convention and especially routine are employed to underpin an account of the conditions for the reproduction of practices. The question of how the procedures necessary for competent performances are learned and how then they are triggered by social environments is examined. This deploys a conception of culture as external to the individual (WARDE, 2015b, p. 9).

Os procedimentos incorporados, tanto mentais quanto físicos, são veículos para disposições instantaneamente compatíveis, com situações que requerem ação. Com base na compreensão prática, os procedimentos são chamados a partir de um repertório aprendido para se adequar a situações de desdobramento. Eventos alimentares, seleção de menu e os processos de incorporação são orquestrados à luz de rotinas estabelecidas e convenções encontradas e promulgadas sob a forma de uma longa série de *performances* (CASTAÑEDA, 2011; BORELLI, 2012; WARDE, 2015b; SCHUBERT, 2017b).

Lahire (2005) desenvolve e aprofunda o conceito de disposições ao explicar as modalidades de atualização da constituição social. Ele propôs um modelo que distingue as disposições para crer e para agir, onde a primeira não seria sistematicamente assimilada à segunda, e estaria estabelecida uma defasagem entre a crença e a disposição para a ação. Deste modo, em situações triviais e costumeiras, pode-se operar a ‘intencionalidade sem intenção’, que é quando o indivíduo pode ser portador de hábitos que tem sentido oposto à sua crença. Essas reproduções de regularidades como diferenças plurais do indivíduo podem compor esquemas de percepção da sociedade ou previsibilidade das posições de classe. Esse autor acredita que as disposições são heterogêneas, têm distintos graus de fixação e de força, e diferentes aptidões para impelir para a ação e para a autoconsciência reflexiva.

Convém ressaltar que a teoria das práticas se propõe a avançar na reflexão, mas tem como unidade de análise o fazer acima do pensar dos indivíduos. O tema ‘comer’, problematizado e operacionalizado na segunda parte do livro *The Practice of Eating* (WARDE, 2015b), foi definido como sendo uma prática composta, que tem múltiplos fundamentos organizacionais e pode ser percebida como um corolário complexo da intersecção de quatro práticas integrativas e disciplinadoras, relativamente autônomas: o suprimento de alimento, a culinária, a organização da ocasião e o juízo estético do gosto. A injunção concomitante dessas

quatro práticas dificulta a coordenação de desempenhos individuais e de instituições coletivas (WARDE, 2015a; HOLM, 2016).

Adentrando na questão cultural, as quatro práticas integrativas irão influenciar o ato de comer, com base na cultura e fundamentado em um elemento disperso no ambiente, e não intrínseco a cada indivíduo ou grupo. Nesse ponto, parece esclarecedor que o ambiente seja o mecanismo direcionador das práticas, conforme mostra a Figura 4, ilustrando a prática composta do comer.

Figura 4 - Aspectos do ambiente alimentar influenciadores que demonstram a prática composta do comer



Fonte: elaborada pela autora, adaptado de Warde (2015) e Holm (2016).

Os aspectos influenciadores do ato de comer, não são intrínsecos ao indivíduo. Isso demonstra que este não tem controle soberano sobre seu próprio destino e é influenciado constantemente com dicas para comer, convenções sociais e normas estabelecidas em redes sociais.

Some researchers highlight lack of competence or willpower among individuals to explain this and others the obesogenic environment. In contrast, a practice theoretical perspective foregrounds the embodied procedures and habits directing movement, flavour appreciation and temporal extension of eating, infrastructural objects and arrangements which the individual may find difficult to influence and which constantly deliver cues for eating, social conventions and norms established in social networks as the relevant issues to focus on in social analysis (HOLM, 2016, p. 279).

Para melhor compreensão da TP sociais, Reckwitz (2002, p.249-250) propõe uma importante e necessária “diferenciação entre ‘Practice’ no singular, que representa apenas um

termo enfático para descrever toda a ação humana, em contraste com a teoria e o mero pensamento. Porém, ‘*Practices*’ no plural, é um tipo de comportamento rotineiro que consiste em vários elementos, interligando uns aos outros: formas de atividades do corpo, formas de atividades mentais, ‘coisas’ e seu uso, um conhecimento de fundo na forma de compreensão, *know-how*, estados de emoção e conhecimento motivacional”.

Uma prática é uma maneira de cozinhar, de consumir, de trabalhar, de cuidar de si mesmo ou de outras pessoas, são formas em bloco, com uma existência que depende da existência e da interligação destes elementos, e que não pode ser reduzido a qualquer um destes. Ou seja, a *performance* individual não implica apenas em atividade corporal, mas também atividades mentais e emocionais. Logo, subentende-se que a satisfação de desejos pode estar ancorada não apenas no consumo de uma refeição, mas na prática completa quando seu desempenho é satisfatório. Para Reckwitz (2002) ‘o consumo é um momento em quase todas as práticas’, o pesquisador também afirma que a rotinização é a base da estrutura social. As organizações envolvidas no segmento de comer são estruturadas pela rotina das práticas sociais, isto quer dizer que, em caso de crises de rotinas, poderá haver mudanças ou quebras nessas estruturas.

Para a compreensão de um contexto social mais amplo da alimentação, conquanto a área da teoria tenha feito menor progresso nessa pesquisa até hoje, de maneira geral, cabe às ciências sociais interpretativas quebrar o paradigma da saúde e nutrição. Com essa explicação, Warde (2015a) justifica a importância do comprometimento e do compartilhamento da teoria que ele denominou multidisciplinariedade¹⁴. Contudo, ele destaca que os possíveis avanços advindos de um conjunto de suposições técnicas nesta área encontram barreiras diante das políticas institucionais.

Por fim, significativos *insights* sobre o comportamento alimentar atual, obesidade, distúrbios alimentares, *gastroanomia*, especialização de dietas, alimentação e *foodie-ism* (atitudes e práticas dos gourmets; no interesse, apreciação, culto à comida e à gastronomia), podem ser gerados pelo exame de desempenhos considerados a promulgação de procedimentos, corporificados por agentes, usando equipamentos, regulada por padrões coletivos e convencionais, ativados e propulsionados pelo cenário (pessoas, infraestrutura, sinais

¹⁴ O uso do termo pelo autor, não condiz com a ideia de que multidisciplinaridade seja apenas a junção/soma de disciplinas, ainda que sem diálogo entre elas, o que implicaria em interdisciplinaridade, e também é distante da transdisciplinaridade, que implicaria ir além das disciplinas, mesmo partindo destas. É mais aberta, mais ampla, a necessidade do desenvolvimento do conhecimento, da cultura e da complexidade humana.

simbólicos, rotinas coletivas) e, em distração, continuamente monitorados (WARDE, 2015a). Poulain e Guthman (2011) abrem caminho para uma profunda compreensão social do aumento da obesidade, eliminando sistematicamente muitos equívocos comuns sobre sua natureza e gênese. Stroebele e Castro (2004) sugerem que a manipulação dos fatores ambientais, como um todo ou individualmente, pode ser usada terapêuticamente para alterar a ingestão alimentar, e que mais atenção deve ser dada à ambiência nas pesquisas relacionadas à nutrição. Outras tantas publicações fornecem bases científicas que sustentam os ambientes alimentares, estimulando o consumo excessivo de calorias e de alimentos que não são saudáveis.

Diante do exposto, percebe-se que qualquer adaptação da teoria das práticas sobre o comer pode ser válida, pois apresenta uma análise de médio alcance, que dialoga com diversas áreas do conhecimento, mesmo que seja um desafio utilizar esses conceitos em trabalhos empíricos, a teoria das práticas tenta explicar uma realidade. Como explana Warde, *a teoria das práticas é uma maneira de os aspectos proeminentes da atividade de comer se tornarem coerentes e fazerem sentido*.

O principal desafio dessa teoria é demonstrar que os aspectos repetitivos, rotineiros e dinâmicos da vida alimentar podem ser representados de forma justa dentro dos limites de uma análise prática-teórica. Quando os teóricos conseguiram sintetizar as categorias analíticas dessas formas, foi por meio delas que se tornou possível analisar o ato de comer sob as dimensões, cultural, social e biológica, sendo, então, estabelecida a teoria das práticas/TP.

Vale ressaltar que não existe uma forma padronizada de se referir ao termo ‘prática’, já que a palavra é utilizada por alguns autores no singular e por outros, no plural (PASSOS; BULGACOV, 2019). No presente trabalho, será utilizado no plural ‘práticas’ quando se referir ao conjunto de teorias e autores, enquanto no singular ‘prática’, quando tiver referência ao autor Shatzki (2012), pois é assim que ele utiliza em sua teoria da prática social.

2.4 TEORIA DA PRÁTICA SOCIAL - NEXOS E CATEGORIAS DE ANÁLISE

Para elaboração deste estudo, explicita-se que o foco da pesquisa não foi a compra ou a aquisição de produtos, mas as questões comportamentais dos atores individuais e dos atores institucionais. Isto posto, no que diz respeito à contribuição analítica ao estudo, aos fenômenos, e comportamentos, o principal teórico mobilizado foi Theodore Shatzki. É um teórico que provém do campo da filosofia e tem contribuído para o desenvolvimento de sua própria teoria de posição ontológica, a qual está em constante desenvolvimento, sua lente teórica abre inúmeras possibilidades de pesquisa no campo.

Schatzki considera que o que faz sentido para uma pessoa fazer o que faz é um fenômeno atrelado às características do indivíduo, tais como os seus projetos, tarefas e afetividades, e não está necessariamente vinculado às normatividades impostas *à e pela* prática. Nesse sentido, esta resulta da convergência entre o que ele denomina ‘estrutura teleoafetiva’, que consiste nas condições mentais no contexto analisado (SCHATZKI, 2002). Porém, é preciso compreender seus elementos, é importante o entendimento da base ontológica que sustenta a teoria da prática social de Schatzki (2012) e que vem sendo trabalhada por ele desde 2002, defendendo o mote de que as práticas podem explicar a ordem social.

Passos e Bulgocov (2019) destacam que a trajetória evolutiva de estudos desse autor iniciou no momento em que seus escritos começaram a evidenciar elementos formadores dessa teoria. A formação da ontologia que dá sustentação essa teoria segue um caminho evolutivo, com três fases. A primeira é a ontologia espacial, que teve início em 1991, instituindo que a realidade social deve englobar, além da inter-relação da vida humana, o espaço social. Neste sentido, ele reconhece três elementos existentes na espacialidade humana: o sujeito, o corpo e o lugar. A segunda fase é o contexto, iniciada em 2003, que é a percepção da natureza da existência social como sendo um emaranhado de práticas e arranjos. Contextualmente, a realidade social seria um emaranhado de práticas, ou uma ‘atividade humana organizada’ pelo arranjo de inteligibilidades, regras, fins, projetos e valores dados às coisas dentro do contexto. Cada prática é um conjunto de ações interligadas por entendimentos e regras, em estruturas teleoafetivas, que são normativas e onde determinadas ações são aceitáveis para se chegar a um fim comum. A terceira fase é a ontologia plana, que iniciou em 2016, e parte do pressuposto de que a realidade social é formada por um conjunto de práticas que se relacionam em um só nível, dá suporte à tese de que uma prática social explica a realidade social na qual está inserida, institui a ideia de que práticas e arranjos formam pacotes e implica que práticas e arranjos estão inter-relacionados. Desta maneira, o autor deixa claro que as práticas se relacionam entre si com outras práticas e com conjuntos delas (PASSOS; BULGOCOV, 2019)¹⁵.

Estudos empíricos que usam a TP beneficiam o campo ao evidenciarem as organizações como elas de fato acontecem. Isso demarca a presença de uma estrutura social que gera e também é gerada por meio dessa prática e de seus praticantes. A exploração dos

¹⁵ As autoras exemplificam esta posição ontológica na percepção da realidade social de uma organização. Um determinado ritual dentro de um restaurante é uma prática, que compõe várias práticas e forma arranjos. Por exemplo, uma empresa ou instituição é um arranjo de práticas. Então, as práticas e arranjos se relacionam dentro de uma malha ou conjunto, em constante movimento de mudança através do tempo.

relatos sobre as ontologias espacial, contextual e plana deixam evidente a evolução da base ontológica de Shatzki (2016). A percepção desta evolução é necessária para a compreensão da teoria da prática social e sua aplicação em estudos organizacionais (PASSOS; BULGOCOV, 2019). Assim, elementos trazidos pelo teórico são contribuições importantes no plano epistemológico. É possível analisar detalhes da evolução cronológica da teoria no quadro disponível (ANEXO K).

Nexos são três vocabulários cultural-teóricos e, de acordo com proposta analítica de Reckwitz (2002), é a forma como o autor demonstrou diferenciar na localização do social e na conceituação do corpo, mente, coisas, conhecimentos, discursos, tudo o que é estrutural e o que é processo do agente. Loscher, Splitter e Seidl (2019), confirmam que, nas práticas, os três *nexos* coexistem e abrangem saberes, dizeres, crenças, projetos, objetivos, emoções e sentimentos. A análise da TP consiste em compreender os três *nexos*, haja vista que eles são mobilizados diferentemente pelos indivíduos em uma determinada prática compartilhada e se apresentam de forma variável dentre os praticantes, fruto de adaptações, improvisos e experiências particulares de cada indivíduo.

Com efeito, buscou-se responder os objetivos propostos com base nas categorias fundamentadas nos *nexos* dessa teoria. A forma como se categorizam as unidades de análise do corpo textual dos grupos focais, partindo da noção de práticas, enquanto *nexos* articulados de tudo o que as pessoas dizem e/ou fazem, ou dizem fazer (entendimentos); as regras, princípios, instruções, convenções (procedimentos), seus objetivos, metas, crenças, emoções, aspirações e desejos (engajamentos), e toda a descrição de como foi executado metodologicamente estão na seção 3.

Então, estudos que buscam compreender como funcionam determinadas organizações podem ser beneficiados pelos caminhos epistemológicos das TP, no sentido de evidenciar por que certas ações ocorrerem, proporcionando um entendimento real da organização (PASSOS; BULGACOV, 2019). Em sintonia, as pesquisas empíricas que trilham o caminho da teoria da prática social em instituições podem representar sugestões que estão relacionadas aos novos conceitos, bem como a novos dados e pensares sobre os fenômenos analisados.

2.5 REVISANDO A LITERATURA

As práticas alimentares de estudantes universitários são frequentemente influenciadas por diversos fatores, fundamentalmente após o ingresso na faculdade, já que há diferentes contextos socioeconômicos e culturais e aspectos determinantes para suas escolhas. Estudos

elaborados por Roy *et al.*, (2015), Becerra-Bulla, Pinzón-Villate e Vargas-Zárate, (2015), Murray *et al.* (2016) e Roy *et al.* (2017) apontam fatores individuais como limitação de tempo, convívio social, estresse e autodisciplina. Além do mais, os mesmos fatores associados às responsabilidades acadêmicas são dispositivos que acionam o consumo alimentar emocional de forma desequilibrada (BENNETT; GREENE; SCHWARTZ-BARCOTT, 2013).

O ambiente alimentar é uma estrutura dinâmica que está relacionada ao comportamento e ao estado nutricional (GLANZ, *et al.*, 2005), influenciando a saúde e a qualidade de vida. Ele é definido pelo território no qual os indivíduos vivem, trabalham e estudam, causando impactos na saúde desses indivíduos. Nesse sentido, um dos ambientes em grande evidência são as universidades os ambientes em maior evidência. Nelas, diferentemente da Educação Básica, não possui uma legislação específica, que venha a fomentar a promoção da saúde e o consumo saudável de alimentos (BRASIL, 2006a).

Atualmente, sabe-se da grande influência da associação da prática de atividade física e de um comportamento alimentar adequado, os quais trazem benefícios na promoção da saúde e na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) (WHO, 2015). Nessa perspectiva, a temática da alimentação é marcada como uma das principais estratégias de promoção da saúde, sendo igualmente por sua vez também é um grande desafio para o Estado, por isso tem recebido atenção nas ações e nas pesquisas científicas.

Assim justificada a preocupação com a alimentação nas universidades, foram encontrados estudos que oferecem importantes subsídios ao desenvolvimento de práticas de cuidado e promoção à saúde nesses ambientes. No entanto, a maioria deles tem caráter quantitativo e poucas são as avaliações que discutem os resultados de forma qualitativa sobre práticas alimentares, padrões de comensalidade e representações sociais do ato alimentar.

Nesse contexto, esta revisão se propôs a prestar atenção ao desenho das pesquisas, àquelas que avaliaram comportamentos (atitudes, valores, questões identitárias e filosóficas na alimentação), escolhas (motivações, intenções, disposições) e ingestão dietética, em especial à percepção da saudabilidade no campus universitário, a partir do olhar reflexivo, de caráter interdisciplinar, envolvendo principalmente a área da nutrição e a área das ciências sociais.

O objetivo deste artigo foi fazer uma revisão na literatura e sistematizar os principais resultados, desfechos e conclusões, como principais fatores condicionantes do ambiente alimentar, e a forma como são expressos no comportamento alimentar da população universitária, a partir do modelo conceitual de análise e dentro do estado da arte proposto: *Alimentação, Cultura e Sociedade*. Buscou-se responder ao questionamento: *quais são as disposições de estudantes universitários para a compra de alimentos no ambiente alimentar*

universitário da UFSC?

Analisou-se as disposições, onde estão incluídas as motivações e as intenções dos estudantes para a compra de alimentos, não se objetivou fazer nenhuma comparação entre as pesquisas, apenas a interpretação e a análise dos dados encontrados, a partir de uma postura analítica e intencionalmente neutra para considerar as argumentações expostas acerca do assunto nos estudos encontrados.

2.5.1 Busca sistematizada na literatura

Foi realizada uma revisão integrativa dos estudos disponíveis sobre o tema, conduzida entre os meses de junho e julho de 2019, posteriormente atualizada com todas as publicações até o mês de janeiro 2021, sem restrições quanto ao tipo de estudo, área geográfica, área temática ou acadêmica, período de tempo inicial ou idioma. Nessa busca sistematizada, pretendeu-se levantar o que já foi pesquisado sobre o AA universitário e as práticas alimentares de estudantes universitários, ao considerar diferentes contextos socioeconômicos e culturais, fatores determinantes e motivações para a compra, aquisição e consumo de alimentos. Esta pesquisa permitiu a seleção nas principais bases de dados, pesquisas e trabalhos que avaliaram temas de interesse como as práticas comportamentais e saudáveis de estudantes (que na maioria dos casos são adultos jovens) em campus universitários no Brasil e no mundo, o que favoreceu uma coleta de grande abrangência científica.

A revisão integrativa surgiu como alternativa para revisar rigorosamente e combinar estudos com diversas metodologias e integrar os resultados ela tem o potencial de promover os estudos de revisão em diversas áreas do conhecimento, mantendo o rigor metodológico semelhante às revisões sistemáticas. Esse método permite a combinação de dados das literaturas empírica e teórica que pode ser direcionada a definição de conceitos, identificação de lacunas nas áreas de estudos, revisão de teorias e análise metodológica dos estudos sobre um determinado tópico. A combinação de pesquisas com diferentes métodos combinados na revisão integrativa amplia as possibilidades de análise da literatura (TIPOS DE REVISÃO..., 2015).

2.5.1.1 Estratégias de busca e definição dos unitermos da pesquisa

A pesquisa da evidência teve início com a definição de termos ou palavras-chave, descritores e Unitermos, seguida de estratégias de busca, definição das bases de dados e de

outras fontes de informação que foram pesquisadas na Biblioteca Virtual em Saúde (BIREME)¹⁶. Foi realizada uma busca entre títulos, resumos e palavras-chave em estudos indexados nas bases de dados *Scientific Eletronic Library Online*, (SciELO.org), *Lilacs* (BVS) *PubMed* (*MedLine*), *Scopus*, *Web of Science*, além do Banco de Teses e Dissertações (BDTD) e do Banco de Teses e Dissertações Internacionais (ProQuest), sem restrição inicial quanto à grande área de estudos e à data de publicação dos artigos.

Usando a terminologia consultada na base de descritores e saúde, DeCs ou ‘malha de filtro *mesh*’ (MeSH utilizado especificamente para a *Pubmed*), em todos os passos, foi solicitada a conferência simultânea de profissionais habilitados, a saber: duas bibliotecárias do Biblioteca Central (BU/UFSC). Foram identificados artigos em inglês, espanhol e português, a partir da seguinte estratégia 1 de busca:

Estratégia 1: ((*"Students Universities"* OR *"college student"* OR *"university student"* OR *"undergraduate student"* OR *"postsecondary student"* OR *"tertiary student"* OR *"university population"* OR *"academic population"*) AND (*"Feeding Behavior"* OR *"patterns of eating"* OR *"modes of eating"* OR *"Feeding Behaviour"* OR *"Eating Behavior"* OR *"Eating Behaviour"* OR *"Eating Pattern"* OR *"Food Habit"* OR *"Eating Habit"* OR *"Dietary Habit"* OR *"Diet Habit"* OR *"food environment"* OR *"food choice"* OR *"eating practice"* OR *"Social Value"* OR *"Value-Based Purchasing"*))

Embora os Unitermos definidos sejam comuns na realização de buscas em todas as bases de dados, para cada uma delas foi ajustada uma estratégia específica, de acordo com seus critérios, mecanismos e recursos de busca, bem como abrangência dos resultados. Dessa forma, a triagem dos artigos identificados na busca inicial ocorreu após a combinação dos descritores equivalentes ao ambiente alimentar, observando que por ser um termo que não possui “*mesh*”, então não entrou com “*and*”, mas como *OR* (*"food Environment"* [Title/Abstract]), a partir da estratégia 2 de busca:

Estratégia 2: ((*"Students"*[Mesh] AND *"Universities"*[Mesh]) OR (*"college student"*[Title/Abstract] OR *"university student"*[Title/Abstract] OR *"undergraduate student"*[Title/Abstract] OR *"university population"*[Title/Abstract] OR *"academic population"*[Title/Abstract])) AND (*"Feeding Behavior"*[MeSH Terms] OR *"Feeding Behavior"*[Title/Abstract] OR *"Feeding Behaviour"*[Title/Abstract] OR *"Eating Behavior"*[Title/Abstract] OR *"Eating Behaviour"*[Title/Abstract] OR *"Eating Pattern"*[Title/Abstract] OR *"Food Habit"*[Title/Abstract] OR *"Eating Habit"*[Title/Abstract] OR *"Dietary Habit"*[Title/Abstract] OR *"Diet Habit"*[Title/Abstract] OR *"food choice"*[Title/Abstract] OR *"eating practice"*[Title/Abstract])).

¹⁶ Disponível em: <http://brasil.bvs.br/>. Acesso em: 19 mar. 2021.

Os termos relacionados às disposições e compra baseada em valores e valor social (*OR* “*Social Value*” [Title/Abstract]), (*OR* “*Value-Based Purchasing*” [Title/Abstract]), foram incluídos nos cruzamentos e nas combinações das estratégias de busca, exclusivamente na *Pubmed*. No Quadro 4, tem-se as definições de todos os Unitermos utilizados para busca da revisão sistematizada.

Quadro 4 - Unitermos utilizados para busca da revisão sistematizada

<p>1) Universidade</p> <p>Estudantes Universitários</p> <p>Ambiente Alimentar (não tem <i>mesh</i>) foi utilizado <i>OR food Environment</i></p>	<p>Unitermos (termos em inglês)</p> <p><i>University, graduation; graduate; undergraduate; tertiary education; postsecondary institutions. College student; postsecondary student; tertiary student; undergraduate student; university population; university, student; college. OR food environment</i></p>
<p>2) Comportamento Alimentar:</p> <p>(PRÁTICAS) Alimentares (não tem <i>mesh</i>), por isso, usa-se como <i>OR</i> no mesmo unitermo do comportamento e as DISPOSIÇÕES (SABERES) utiliza-se um termo equivalente às motivações que é <i>Social Value</i>. CONSUMO/COMPRA utiliza-se um termo equivalente <i>Value-Based purchasing</i></p>	<p>Unitermos (termos em inglês)</p> <p><i>Feeding Behavior, Eating Behavior, Eating Behaviour, Eating Pattern, Food Habit, Eating Habit, Dietary Habit, Diet Habit, food choice, eating practice, OR Social Value, OR Value-Based Purchasing</i></p>

Fonte: elaborado pela autora (2021).

Em um primeiro momento, identifica-se todos os tipos de estudo, independentemente do método utilizado, tamanho da amostra e país de origem. Porém, foram priorizados os estudos qualitativos e os que utilizaram entrevistas e grupos focais como métodos. Incluiu-se estudos com qualquer tipo de revisão.

2.5.1.2 População investigada

Estudos realizados com estudantes universitários, matriculados em Instituição de ensino superior, em qualquer curso de graduação, sem distinção de idade ou área/campo de estudo, com os descritores: Universidade, Faculdade, Graduação, Ensino Superior, Ensino de terceiro grau, Ensino pós secundário, Instituição de Ensino Superior, Estudante de graduação, graduando, população universitária, Aluno e Discente. E estudos que avaliaram os fatores

comportamentais em relação ao comportamento alimentar dos descritores em saúde: Bons Hábitos Alimentares; Conduta na Alimentação; Hábitos Alimentares; Hábitos Alimentares Insalubres; Hábitos Alimentares Saudáveis; Hábitos Alimentares pouco saudáveis; Hábitos Dietéticos; Padrões Alimentares; Práticas Alimentares Saudáveis; e Tradições Alimentares (DeCS, 2019).

2.5.1.3 Critérios de inclusão e exclusão dos estudos

Como segunda etapa do trabalho, estabelecidos os critérios para inclusão e exclusão de estudos, amostragem ou busca na literatura, foram incluídos estudos realizados com a população descrita, em qualquer curso de graduação e/ou faculdades e universidades de diferentes países, os quais tenham sido publicados em português, inglês ou espanhol.

Os critérios de inclusão foram: (1) artigos científicos e teses acadêmicas; (2) estudos randomizados controlados, estudos pré-intervenção e pós-intervenção, pesquisas quase-experimentais transversais e não experimentais; revisões sistemáticas e meta-análise; (3) artigos que continham variáveis de análise de interesse, sejam exploratórias ou em intervenções; e (4) os artigos deveriam permitir definir fatores, determinantes ou variáveis com base na descrição e na análise realizada pela pesquisadora.

Foi concedida primazia àqueles estudos que incluíam algum tipo de avaliação de comportamento: atitudes, valores, motivações, intenções, disposições, questões filosóficas e reflexivas. Os artigos selecionados, que foram estudados por meio de análise temática ou análise de conteúdo, nos aspectos como definições, efeitos e fatores condicionantes de AA foram distinguidos. Foram reconhecidos trabalhos que mencionavam a palavra compra e o uso da arquitetura das escolhas (método *Nudge*).

Os critérios de exclusão foram estudos ou pesquisas: (1) realizados em ambientes experimentais (ex. laboratórios); (2) referentes à atividade física ou a fatores psiquiátricos e/ou distúrbios comportamentais; (3) investigando patologias específicas; (4) relacionados a mudanças em variáveis clínicas individuais; (5) referentes à prevenção de outras doenças que não às relacionadas à nutrição (ex. cárie dentária); (6) desenvolvidos com crianças e adolescentes matriculados em escolas básicas, fundamentais e ensino médio; (7) com animais; (8) duplicados; e (9) com desfechos e temáticas diferentes do tema de pesquisa também foram desconsiderados nesta pesquisa.

Em todos os momentos da busca, foi considerado importante avaliar o critério metodológico, a relevância e a complexidade dos trabalhos.

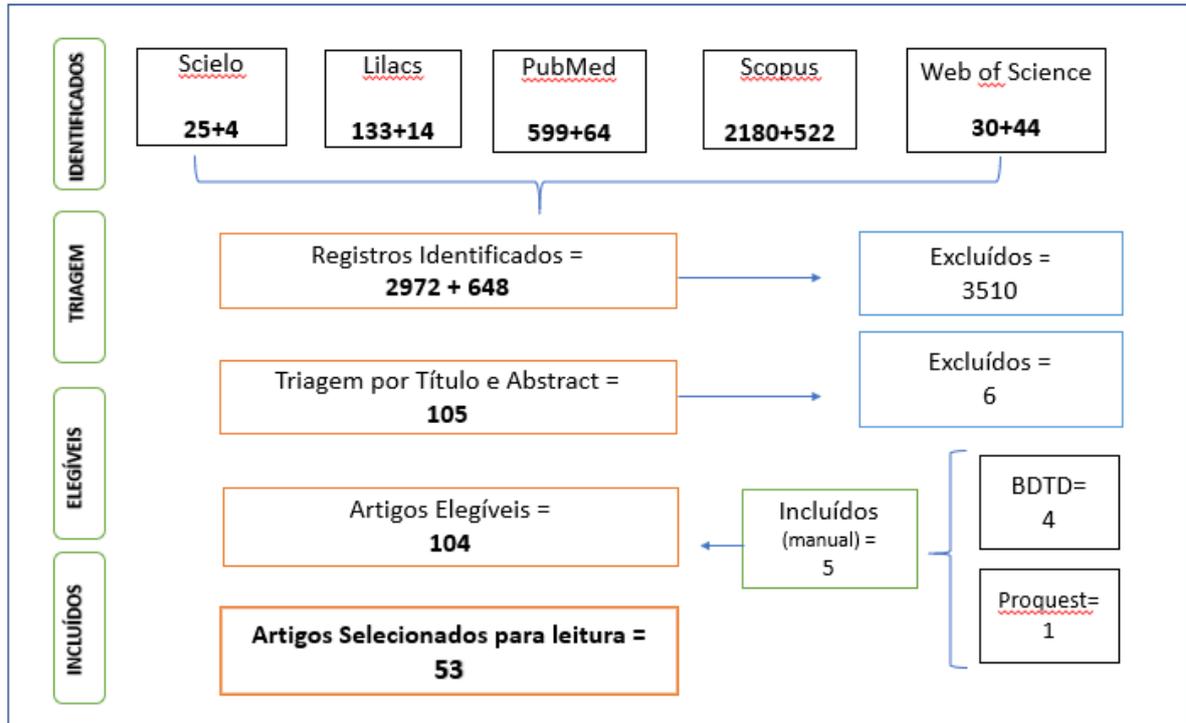
2.5.1.4 Procedimentos e seleção de artigos incluídos

Aos dados prévios da busca sistematizada, realizada em julho de 2019, que havia encontrado um total de 2.972 artigos, foram somados às 648 pesquisas encontradas até janeiro de 2021, sendo que nesse período (1,5 anos) foram somados 44 estudos da base *Web of Science* (TS=); mais 522 da *Scopus* (TITLE-ABS-KEY); quatro do *Scielo*; 14 da *Lilacs*; 64 do *PubMed* e nenhum da *BDTD*.

Sendo assim, um total de 3.620 artigos foram identificados como potenciais e relevantes publicações acerca da temática. Mas, no processo de triagem, 3.510 foram eliminados após os cruzamentos de palavras (contendo os Unitermos equivalentes ao Ambiente Alimentar), ou devido aos fatores de exclusão.

Depois de realizadas as devidas combinações com enfoque nos Unitermos da pesquisa, que é a compra baseada em valor e o valor social, o total de artigos da triagem ficou restrito a 105. Seis foram excluídos, cinco deles porque tinham foco em amostra diferente de estudantes cursando ensino fundamental e médio, em idade escolar, ou desfecho para doenças específicas, e um por duplicidade. Em contrapartida, cinco trabalhos com origem em base de dados para teses e dissertações, sendo quatro no Brasil e um no exterior, foram incluídos nesta seleção. Assim, 104 estudos foram considerados elegíveis. O fluxograma completo da estratégia de busca está demonstrado na Figura 5.

Figura 5 - Diagrama do fluxo da pesquisa na literatura e processo de seleção dos estudos da busca sistematizada, realizada em julho /2019 e atualizada em janeiro/2021



Fonte: elaborada pela autora (2021).

Realizou-se uma análise bibliométrica (Tabela 1), quando foram quantificados os estudos identificados na primeira busca por base de dados. Destaca-se alguns pontos importantes a respeito dos 104 estudos elegíveis, os quais trouxeram observações interessantes: quase um terço dos estudos são estadunidenses (28%); alguns foram realizados entre os países da Europa (18%); O Brasil está em terceiro lugar (8,6%), seguido pela Austrália e a soma dos países da América Latina (7,6% cada); e poucos estudos foram encontrados nos continentes africanos e asiáticos. Dentre os países da América do Sul, além do Brasil, convém destacar que a maior prevalência é no Chile. Quanto à atualidade das publicações, percebe-se que o assunto vem sendo estudado há 15 anos, sendo que 60% dos estudos foram publicados no período que inicia em janeiro de 2007 até julho 2019, e 40% deles foram publicados nos últimos 1,5 anos. Houve uma intensificação nos estudos a partir do ano de 2017, e percebe-se que vem aumentando de forma intensa nos últimos dois anos (2019 a 2021).

Os 104 estudos possuem uma abrangência direta em uma amostra de 62.640 estudantes, além dos estudos de revisão (n=6), que não pretendiam quantificar a população da amostragem, mas de forma indireta acabaram analisando uma parcela significativa de estudantes. Uma atenção especial foi dada a quantificar os estudos qualitativos (n=17), o que corresponde a apenas 17,6 % do total de trabalhos identificados nesta análise.

Tabela 1 - Quantificação dos estudos identificados na primeira busca por base de dados

BASE DE DADOS	Nº de ARTIGOS	TIPO DE ESTUDO	PERÍODO DE TEMPO	AMOSTRA (Nº estudantes)	PAÍS DE ORIGEM DOS ESTUDOS	RESULTADO (Título e Abstract)
<i>Scielo</i>	7 +1	QUANTI (4) – QUALI (2) – REVISÃO (1) - Experim. Natural (1)	2007 a 2019	4512	Brasil (7) - Colômbia (1)	3 +1
<i>Lilacs</i>	8 +2	QUANTI (6) – QUALI (3) – REVISÃO (1)	2007 a 2020	1548	Chile (3) - Colômbia (1) - Argentina (1)- BR (1) -Bolívia (1) - Indefinidos (3)	4 +2
<i>PubMed</i>	15 +5	QUANTI (15) – QUALI (5)	2006 a 2020	5474	EUA (4) - Inglaterra (2) - outros no Basil, Bélgica, Suíça, Emirados Árabes, Austrália, Canadá, Japão, País Basco, Turquia	6 +5
<i>Scopus</i>	20 + 11	QUANTI (20) - QUANT/QUALI (4) - QUALI (3) – REVISÃO (3)	2006 a 2020	30579	EUA (18) - Austrália (5) - Canadá, África do Sul, Brasil, Escócia, China, Suíça, México, Chile, Índia, (Obs. Vermont)	8 +10
<i>Web of Science</i>	26 +3	QUANTI (24) - QUANT/QUALI (1) - QUALI (2) – REVISÃO (1)	2007 a 2019 Obs.: Um estudo em 1996, depois só 2007, nenhum no período entre 2009-2012.	19308	EUA (7) - Reino Unido (3) - Espanha (3) - Austrália (3) - Turquia (2) - Bahrein, Croácia, Bélgica, Canadá, México, Portugal, Irlanda, China (1 cada)	7+3
<i>BDTD</i>	4	QUALI (3) - QUANT/QUALI (1)	2015 a 2017	1021	Brasil - Estados da PB, SC, MG, RN.	3
<i>ProQuest</i>	1	QUANTI (1)	2017	198	EUA - NY	1
TOTAIS	104	17,6% dos Estudos Qualitativos (somente)	Início - há 15 anos De 2007a 07/19 - 60% De 08/19a2020 - 40%	62640	PREVALÊNCIA DOS ESTUDOS: EUA (30), PAÍSES da EUROPA (19), BRASIL (9), AUSTRÁLIA (8), PAÍSES da AMÉRICA LATINA, no Scielo e Lilacs (8), PAÍSES DA ÁSIA E AFRICA (30)	53

Fonte: elaborada pela autora, em busca realizada em julho de 2019, atualizada em janeiro, (2021).

Nota: Foram priorizados os estudos que incluem avaliação de comportamento: atitudes, valores, motivações, intenções, disposições, questões filosóficas e reflexivas (área as ciências sociais). Foram priorizados estudos qualitativos. Porém, mesmo que quantitativos, prioriza-se os estudos que utilizaram palavra compra OU arquitetura das escolhas (método Nudge). Incluiu-se estudos de revisão.

Depois de realizadas as devidas leituras dos títulos, resumos e *abstracts* nos 104 estudos elegíveis¹⁷, foram selecionados 53, os quais foram incluídos nesta pesquisa. Adentrando a terceira etapa, que trata da definição das informações a serem extraídas dos estudos selecionados e da categorização dos estudos, elaborou-se uma lista de artigos inclusos na revisão integrativa, apresentando dados de autoria, título, ano de publicação, tipo de estudo, país, objetivos, público investigado, número da amostra, variáveis analisadas (sociodemográficas, físicas, sono, *stress*, alimentação), método utilizado para coleta dos dados (nome do instrumento), método utilizado e principais resultados. No Quadro 10, verifica-se todas essas informações (APÊNDICE A).

É importante mencionar que grande parte dos dados obtidos e que compõem o referencial teórico já foram citados e referenciados na seção 1. A quarta etapa do processo de revisão integrativa foi a avaliação dos estudos incluídos, quando as pesquisas foram analisadas com mais detalhes, de forma crítica, procurando explicações para os interesses das investigações e os desfechos de interesse dos investigadores. Procurou-se saber qual a questão de pesquisa, o que ela responde, se a resposta está coerente, e quais pesquisas futuras serão necessárias e estão sendo sugeridas pelos pesquisadores/especialistas.

Para além do processo de escolhas e de decisão de compra, o foco da análise foi buscar os artigos que versam sobre práticas e saberes alimentares envolvidos, e que revelem o comportamento consumidor de estudantes universitários. A seguinte pergunta norteou a etapa analítica do processo investigativo: *o que as pessoas sabem e como usam o que sabem para efetivar suas escolhas? Como são as suas práticas de aquisição de alimentos prontos para consumo imediato e por que escolhem o que compram no Campus Universitário?* As informações foram cuidadosamente interpretadas a partir do escopo teórico proposto e estão expostas na seção 2.5.3

¹⁷ Um dos problemas evidenciados em muitos estudos no campo da Nutrição, é que muitas vezes a interpretação dada ao título, confunde associação com causalidade. Por exemplo, a ideia de que algum determinado alimento “pode proteger” é a mesma que possa “não proteger”, assim, inverso também é verdadeiro. Geralmente estudos de associação de consumo dividem alimentos consumidos em quartis de consumo, sendo analisados em ajuste multivariáveis pelos níveis de consumo, oferecendo uma probabilidade na associação de tal alimento com tal desfecho, mas não relação de causa e efeito. Em alguns casos, títulos cometem “uma espécie de falácia” ao determinar uma correlação que não existe de fato. Observa-se o uso de linguagem jornalística / sensacionalista neste caso, em detrimento à linguagem científica.

2.5.1.5 Palavras-chave

Estudantes; Graduação; Ambiente Alimentar Universitário; Práticas Alimentares; Valor Social; Disposições; Saberes; Decisão de Compra; Comportamento Alimentar.

2.5.2 Encontrando resultados na revisão integrativa

Na quinta etapa da interpretação dos resultados, fundamentada nos resultados da avaliação crítica dos estudos incluídos, foi realizada a comparação com o conhecimento teórico, a identificação de conclusões e implicações resultantes da revisão integrativa, além de identificar fatores que afetam a política e a identificação de lacunas nos estudos.

A fim de melhor apresentar, esse tópico foi dividido em três etapas, a saber:

- a) a descrição dos **resultados** encontrados nos 53 resumos dos estudos incluídos, que foram analisados a partir do modelo de múltiplos níveis (Figura 7);
- b) a definição dos principais **desfechos** nas investigações dos 53 estudos, que foram listados no Quadro 6; e
- c) a apresentação das **conclusões** dos 53 estudos, submetidas ao processo de análise temática de conteúdo, exibidos em um modelo ecológico adaptado (Figura 12).

2.5.2.1 Resultados

A descrição completa dos resultados está exibida na penúltima coluna do Quadro 10, onde se explica os principais resultados encontrados, de acordo com o interesse na investigação. Os resultados são expostos no formato de um modelo explicativo de fatores, proposto por Kwok, Capra e Leveritt (2019) e denominado ‘Modelo Múltiplos níveis de Fatores de Influência nas Práticas Alimentares’. Os níveis deste modelo são: Fator Intrapessoal (biológico, psicológico, história pessoal); Fator Interpessoal (relações sociais e com familiares, membros da família); Fator Comunitário (comunidade, escola, local trabalho e bairro, com a ocorrência de relacionamento social); e Fator Social (normas, valores culturais e políticas econômicas e sociais). Exemplos dos vários níveis de fatores de influência enfatizados pelo modelo socioecológico estão disponibilizados na Figura 6.

Figura 6 - Modelo múltiplos níveis de fatores de influência nas práticas alimentares

Level of factor	Definition	Examples in the context of eating pattern
I. Intrapersonal	Biological, psychological and personal history factors	Young adults' demographics and histories of diet, attitudes, preferences, knowledge and values towards food, lifestyle and behaviour
II. Interpersonal	Social relationships, partners and family members	Young adults' family, friends, peers and intimate partners
III. Community	Settings such as schools, workplaces and neighbourhood, with social relationship occurs	The number of restaurants, fast food outlets, supermarkets and convenience stores available in campuses of tertiary institutions, neighbourhoods and community and the food they sell
VI. Societal	Societal and cultural norms, values; economic and social policies	Food-related policies including food and agriculture policies, food production and distribution systems, food marketing and media, government and political structures

Fonte: Kwok, Capra, Leveritt, (2019, p. 388).

Então, a fim de organizar os achados desta revisão, os resultados foram categorizados em múltiplos níveis de análise do modelo socioecológico, adaptado para este estudo. Na Figura 7, está a descrição dos resultados encontrados nos 53 estudos incluídos. O uso deste tipo de modelo tem sido útil para cunhar o padrão alimentar de um indivíduo em políticas públicas, pois ele consegue demonstrar a interdependência dos fatores que influenciam o seu padrão alimentar e vice-versa.

Figura 7 - Descrição dos resultados encontrados nos 53 estudos incluídos na revisão, categorizados em níveis e alocados em modelo socioecológico adaptado para este estudo

Nível de Fator	Definição	Resultados encontrados
I. Intrapessoal	Biológico, psicológico, história pessoal	A maioria dos estudantes tem uma alimentação pouco saudável, possuem comportamentos de risco, e condutas e hábitos de saúde merecem atenção. São insatisfeitos com seus hábitos alimentares. Exercem alimentação associada ao prazer. Conexões emocionais com comida, narrativa sustentada pela "realização da vida adulta". Importância no suprimento das satisfações necessidades básicas. Mudanças significativas nas suas dietas, especial entre migrantes. Consumo inadequado de frutas e vegetais. Escolhas pessoais pautadas em sabores e formatos. Aspectos mais individualistas de preocupação com necessidades emergenciais de cuidado com a saúde e com o corpo teve forte relação com valores e o consumo, levando em consideração as diferenças individuais de estilos de vida. Vulnerabilidade e atitudes inadequadas causam fragilidade para transtornos alimentares. Períodos de exame são relacionados ao alto estresse e maior risco deterioração da dieta. Melhor escore de hábitos alimentares saudáveis também apresentaram maior qualidade de vida. Valores emocionais, funcionais e epistêmicos estão significativamente relacionados à intenção de consumir alimentos locais (enquanto valores sociais e condicionais/políticas não favorecem). Teoria comportamental dá suporte para entender ambiente e apoia para além do que os indivíduos pensam. Barreiras motivacionais, como ter preguiça de cozinhar depois de um dia agitado na universidade. Principal Barreira: motivacional, valores emocionais e intencionais.
II. Interpessoal	Relações sociais e com familiares, membros da família	Importância do contato social durante refeição. Status de universitário vs "estilo de vida típico", principal razão para dieta pouco saudável. Levar comida de casa foi associado a padrões mais saudáveis. Normas comport. são mais efetivas na alimentação em casa. Crononutrição (o momento em que os indivíduos desejam comer pode ser diferente de quando realmente comem) e alta variabilidade nas preferências demonstraram o desalinhamento alimentar dos ritmos circadianos. O apego ao lugar de origem moderou significativamente a relação entre o valor social e a intenção de consumir alimentos locais. Importância das bases comportamentais na formação (demografia e psicografia). Barreiras relacionadas à transição da idade adulta e Transição ao tornar-se provedor da própria alimentação, autonomia alimentar. Principal Barreira: transição idade e moradia
III. Comunitário	Configurações da comunidade, escola, local trabalho e bairro, com a ocorrência de relacionamentos social	O comportamento é influenciado não apenas por crenças e intenções, mas pelo ambiente e/ou estímulos externos. Principais fatores influenciam escolhas: 1) Acessibilidade; 2) influência dos pares (modelagem) e 3) horários corridos. Expressão da necessidade melhorias na qualidade nutricional dos alimentos vendidos nos entornos. Aos jovens interessa mais alimentos locais/regionais. Eles manifestam fome de opções mais saudáveis no campus. Mudanças ambientais necessárias, como mover opções para mais perto do nível dos olhos. Os pontos de compra deveriam conter opções fáceis e atraentes. Compras no campus foi relacionada à dieta de baixa qualidade (significativamente). Evidências que o ambiente afeta o peso corporal. AA apresenta alta complexidade e se apresenta, na maioria das vezes, como um ambiente obesogênico. Principal Barreira para o descumprimento do cronograma alimentar é a falta de tempo associado à carga acadêmica e compromissos com a Universidade. Barreiras ambientais causadas por falta de opções de refeições baratas, saborosas e saudáveis na cantina da universidade. Barreiras: falta tempo e opções baixo custo, saudáveis e saborosas no AA.
IV. Social	Normas, valores culturais e políticas econômicas e sociais	Modelagem da ingestão é moderada pela força identificação com o grupo referente à norma. Insegurança alimentar dos estudantes impactam na saúde e bem-estar e adaptações e enfrentamento da complexidade se fazem necessários. Ambiente universitário é estratégico para investimento em torná-lo mais saudável. Programas Intervenção culinárias são importantes em todas as etapas para resgatar o hábito de cozinhar e propiciar práticas alimentares mais saudáveis. Espaços de capacidade, incentivando e permitindo atividades variadas, como usar sobras, cozinhar a granel e comprar alimentos discricionários. Uso de sensoriamento móvel pode ajudar a compreender contextos sociais mais complexos relacionados ao consumo. Métodos computacionais e etnografia podem ser utilizados para estudos. Abordagens de políticas podem estar entre as estratégias mais eficazes para trazer mudanças positivas nos padrões alimentares porque têm o potencial de influenciar diretamente o ambiente e o contexto em que o indivíduo vive. Modelo socio ecológico possibilita orientar estudo porque permite o desenvolvimento e implementação de ações políticas dirigidas a diferentes setores dentro do sistema alimentar e nutricional. Barreiras tangenciadas ao conhecimento/informação, estão relacionadas ao suporte social. Principal Barreira: falta de suporte social e ações políticas favoráveis.

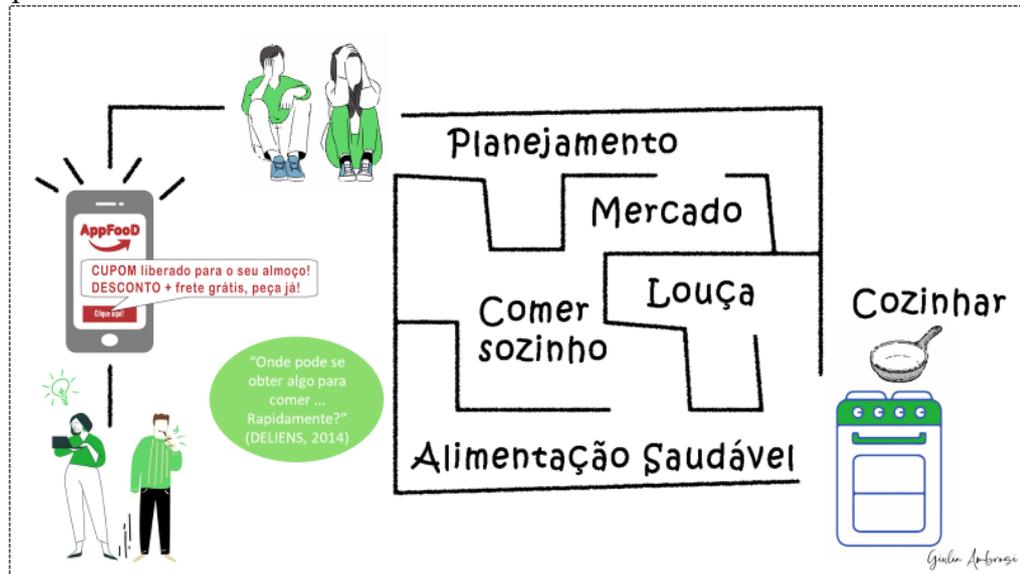
Fonte: elaborado a partir de Kwok, Capra e Leveritt (2019).

A partir da análise da Figura 7, foi possível ‘traduzir’ a complexidade que envolve as práticas alimentares, o que possibilitou perceber a dinâmica envolvida nos estudos. Ademais, serviu para avaliar o quanto de conhecimento nutricional os adultos jovens utilizam para fazer as escolhas alimentares que consideram saudáveis e qual o potencial que isso tem para influenciar ou ser influenciado diretamente pelo ambiente alimentar, no contexto intrapessoal, comunitário e social do indivíduo. Alocar os resultados desta maneira foi útil para elucidar o trabalho até aqui. Foram identificados os principais obstáculos evidenciados pelos estudantes universitários, em cada nível de fatores e que exercem interferências nas suas práticas alimentares:

- a) barreira intrapessoal: motivacional, valores emocionais e intencionais;
- b) barreira interpessoal: transição idade e moradia;
- c) barreira comunitária: falta de tempo e opções baratas, saudáveis, saborosas no AA;
e
- d) barreira social: falta de suporte social e ações políticas favoráveis.

Um importante resultado que merece destaque e que está no fator de nível intrapessoal, foi ilustrado na arte (Figura 8), as principais barreiras motivacionais, intencionais e emocionais para práticas alimentares saudáveis encontradas revelaram a insegurança alimentar a que os estudantes estão expostos. Os dados mostram que os estudantes mantêm uma alimentação pouco saudável; parece que suas escolhas são pautadas em prazer (hedônica); expressa que eles têm preguiça para cozinhar após um dia de estudos; e ainda, assume que os adultos jovens apresentam vulnerabilidade para o desenvolvimento de transtornos alimentares (TA). Demonstram incertezas e sentem-se confusos em relação às escolhas e utilizam ‘atalhos’ para realizar refeições de forma mais rápida.

Figura 8 - Ilustração das principais barreiras motivacionais, intencionais e emocionais para práticas alimentares saudáveis encontradas nos 53 estudos incluídos na revisão



Fonte: elaborada pela autora em arte desenvolvida por Giulia Ambrosi (2021).

Desta forma, o que se pode perceber é o princípio prático mais eficaz para melhorar a saudabilidade no campus seria a remoção das barreiras/limitações em todos os níveis, facilitando a ampliação de escolhas alimentares mais saudáveis, necessárias para melhorar a dieta e, conseqüentemente, a saúde de adultos jovens estudantes universitários. Fortemente apontadas nos estudos, as abordagens de políticas públicas e/ou institucionais podem estar entre as estratégias mais eficazes para trazer mudanças positivas aos padrões alimentares dessa população, pois são elas capazes de remover os obstáculos revelados.

2.5.2.2 Desfechos de interesse

Fez-se uma análise dos desfechos mais relevantes encontrados nos 53 estudos da revisão sistematizada, a partir da leitura dos títulos, resumos e palavras-chave (Quadro 5). Os achados listados serviram para compor o referencial teórico deste estudo.

Quadro 5 - Listagem dos desfechos de interesse dos pesquisadores encontrados nos estudos 53 incluídos na revisão, a partir da leitura dos títulos, resumos e palavras-chave

- Padrões de comensalidade	- Barreiras e facilitadores do consumo saudável
- Obediência a Normas Comportamentais;	- Valores, atitudes ambientais e consumo de produtos e alimentos naturais e locais;
- Importância contato social durante a refeição;	- Adesão ao uso do restaurante universitário (RU) como facilitador das práticas saudáveis;
- Modelagem Social;	- Modernidade Alimentar;
- Estilo de vida saudável vs E.V. estudantil;	- Ambiente construído/influência distância;
- Crenças, conexões emocionais com comida;	- Lojas, cantinas, máquinas venda no campus;
- Percepções sobre horários das refeições;	- Flexibilidade oferta de produtos, reduções de preços e/ou sinais promocionais;
- Bem-estar subjetivo;	- Arquitetura das escolhas (método Nudge)
- Vulnerabilidade e atitudes de risco;	- Espaços de capacidade: geografias de consumo;
- Decisões Rotineiras como oportunidade mudanças e fortalecimento hábitos saudáveis;	- Disponibilidade de alimentos no entorno; estratégias de incentivo no campus;
- Teoria Motivação/Oportunidade/habilidade;	- Migração/aculturação vs escolhas alimentares;
- Alfabetização alimentar;	- Comportamento de Compra;
- Valor Social;	- Hábitos diferentes entre grandes áreas acadêmicas de estudo.

Fonte: elaborado pela autora (2021).

Muitos são os desfechos que estão sendo estudados atualmente, por isso, a ideia foi selecionar, sumariamente, aqueles de interesse para esta análise, considerando os saberes e as práticas dos estudantes, partindo-se do escopo teórico proposto.

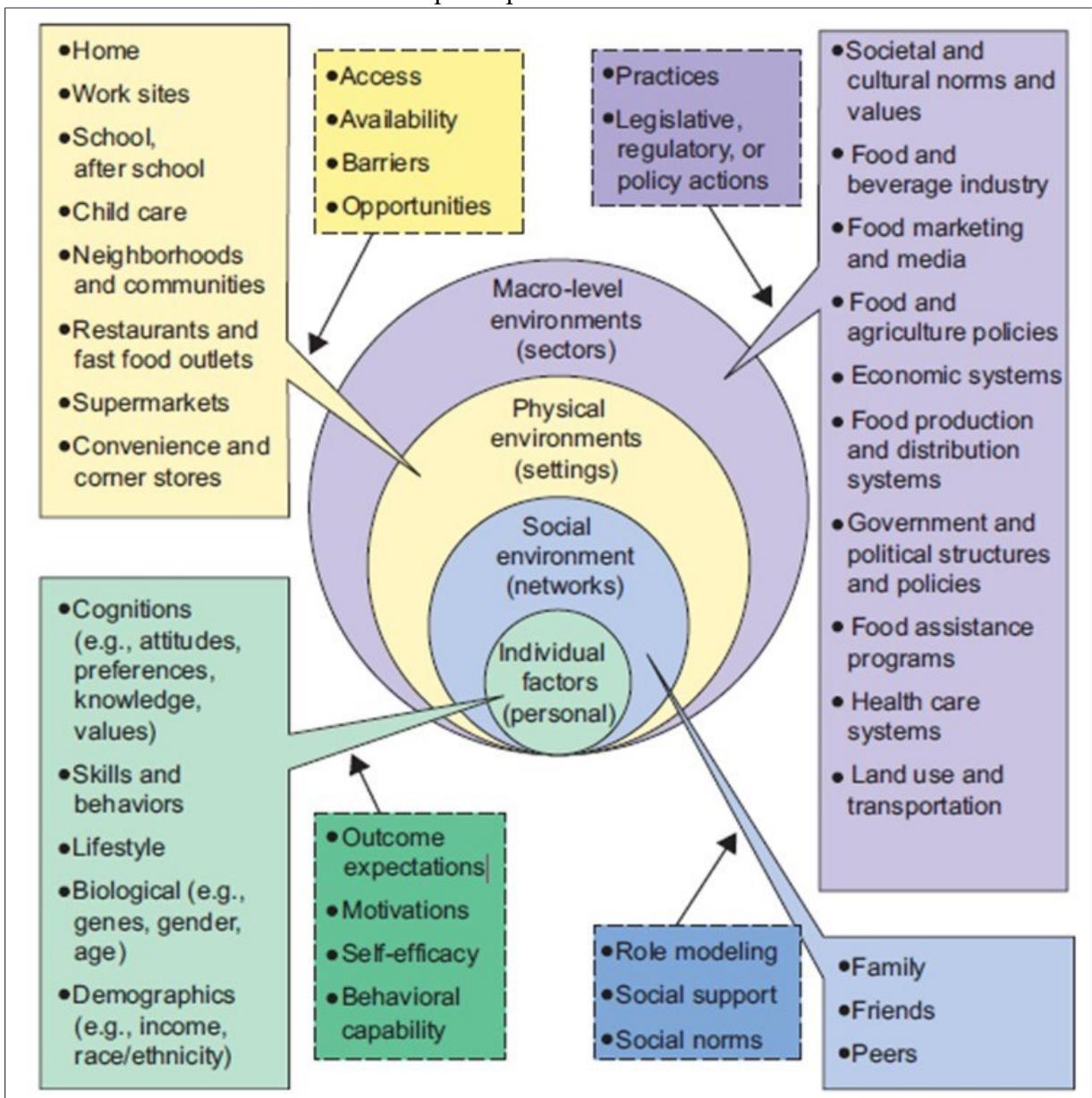
2.5.2.3 As conclusões

Para apresentar as conclusões dos estudos, um *corpus* textual foi extraído da narrativa contendo as principais conclusões das 53 explorações incluídas nesta revisão. A parte textual foi submetida à análise temática com o auxílio do *software* N-vivo11®. A Figura 9 ilustra a árvore de palavras da análise textual, obtidas nos textos das conclusões.

compreensão das oportunidades e identificação de lacunas de conhecimento neste campo. Todos os artigos incluídos foram estudados por intermédio dessa análise temática de conteúdo e foram sumariamente distinguidos de acordo com os principais temas de interesse.

Optou-se por utilizar outro modelo ecológico estrutural (STORY *et al.*, 2008), uma representação gráfica para demonstrar as múltiplas influências sobre o que as pessoas comem. Os autores desenvolveram o diagrama contendo uma estrutura que descreve as múltiplas influências sobre o que as pessoas comem (Figura 11). A intenção é ilustrar a importância da avaliação dos ambientes de nutrição, destacando a necessidade de ações para melhorar o acesso.

Figura 11 – Diagrama de uma estrutura ecológica que descreve as múltiplas influências sobre o que as pessoas comem



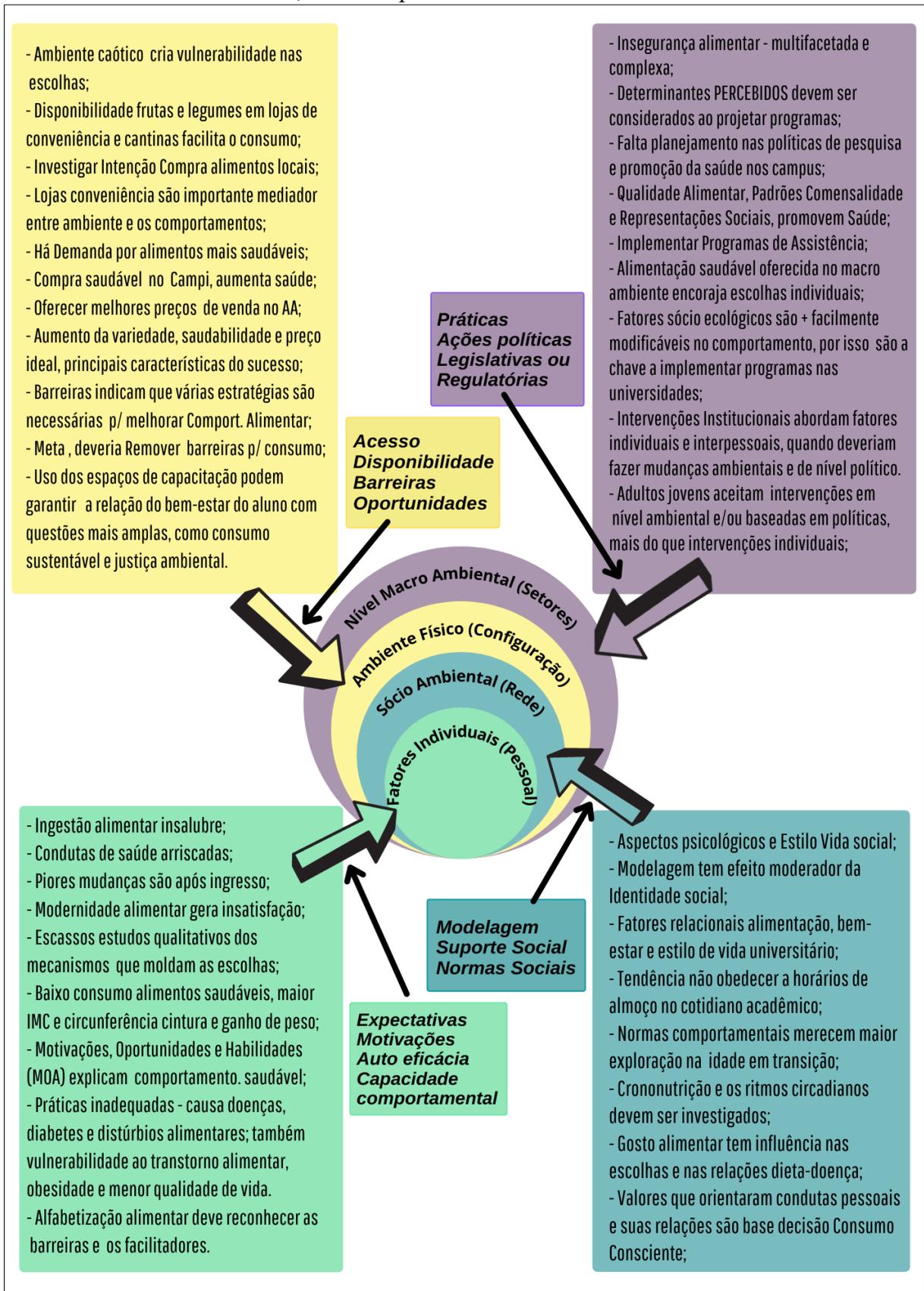
Story *et al.* (2008) descreveram uma estrutura ecológica para conceituar os muitos ambientes e condições alimentares que influenciam as escolhas alimentares, com ênfase no conhecimento atual sobre residência, configuração institucional/escolar, local de trabalho, loja de varejo e restaurante. Questões importantes de disparidades no acesso aos alimentos para grupos de baixa renda e minorias e questões de nível macro também foram revistas ao montar a estrutura. O *status* da medição e da avaliação dos ambientes de nutrição e a necessidade de ação para melhorar a saúde é destacado a partir dessa descrição.

Assim, a partir da análise temática do conteúdo das conclusões dos 53 estudos, muitos foram os temas que emergiram entre os fatores de nível individual e as estruturas universitárias, proporcionando uma compreensão mais profunda da complexidade e dos contribuintes para a experiência do estudante universitário. As principais conclusões foram alocadas no modelo, (Figura 12), denominado estrutura socioecológica descritiva das múltiplas influências sobre o que as pessoas comem, partindo das conclusões categorizadas por temas e das múltiplas influências conceituadas, apresentadas em modelo adaptado para esse fim.

A realização dessa revisão sistematizada permitiu concluir que a literatura evidencia a forte influência da transição da adolescência para a idade adulta, e a mudança significativa no estilo de vida após o ingresso na Universidade, significando grande importância na formação de hábitos alimentares futuros. A forma de apresentação em diagrama auxiliou a representação de um conjunto de definições, conceitos e relações, haja vista que eles têm interações complexas e multidirecionais.

O uso do modelo é uma ferramenta importante, pois, Story *et al.* (2008) afirmam que qualquer avaliação de padrão de comportamento individual é difícil de alcançar sem que se aborde o contexto no qual as pessoas tomam decisões. A finalização do modelo contribuiu para se compreender, de forma global, o fenômeno de como os ambientes alimentares estão condicionados ao comportamento alimentar e vice-versa.

Figura 12 - Diagrama descritivo dos temas das conclusões encontradas nos 53 estudos incluídos na revisão, das múltiplas influências no consumo dos estudantes



Fonte: adaptada de Story *et al.* (2008).

Todos os achados desta revisão serão usados como parte da investigação dos saberes e práticas alimentares entre estudantes universitários da UFSC. Ao concluir que intervenções em nível macro ambiental são mais eficazes para a promoção de comportamentos saudáveis, esta seção expõe uma contribuição que tem impacto positivo, não apenas da saúde individual, mas para os campi também. Adultos jovens aceitam intervenções no ambiente, mais que recomendações pessoais. Educação alimentar e nutricional sozinha não obtém sucesso para mudanças comportamentais, essas teorias é que dão suporte para se entender o que indivíduos pensam e ir além. Os estudos concluem que as intervenções atuais abrangem um fator individual, quando deveriam focar mudanças ambientais, em nível legislativo/regulatório.

Na sexta etapa da apresentação da revisão integrativa, a proposta foi reunir e sintetizar as evidências disponíveis na literatura e suas conclusões. Um resumo narrativo é fornecido, na seção 2.5.3, com os resultados mapeados para descrever como os resultados refletem o objetivo e as questões de pesquisa dessa revisão.

2.5.3 Resumindo a revisão sistematizada

Introdução: práticas alimentares de estudantes universitários são frequentemente influenciadas por diversos fatores, especialmente após o ingresso na faculdade, tais como diferentes contextos socioeconômicos, culturais e aspectos determinantes para suas escolhas. O ambiente alimentar é uma estrutura dinâmica que está relacionada ao comportamento e ao estado nutricional, influenciando a saúde e a qualidade de vida. Muitas evidências científicas estão disponíveis sobre este tópico, então, prestou-se atenção especial ao desenho das pesquisas, àquelas que avaliaram comportamentos (atitudes, valores, questões identitárias e filosóficas na alimentação), escolhas (motivações, intenções, disposições) e ingestão dietética, em especial a percepção da saudabilidade no campus, a partir do olhar reflexivo, de caráter interdisciplinar, envolvendo, fundamentalmente, as áreas da nutrição e das ciências sociais.

Objetivo: sistematizar os principais resultados, desfechos e conclusões encontrados na revisão, como principais fatores condicionantes do ambiente alimentar, e a forma como são expressos no comportamento alimentar da população universitária, a partir do modelo conceitual de análise proposto na literatura.

Método: conduziu-se uma revisão integrativa de forma sistematizada da literatura científica publicada até julho de 2019, complementada até janeiro de 2021, em sete bases de dados da biblioteca virtual em Saúde (Bireme). Foram encontrados: identificação (n=3620), triagem (n=105), eleição (n=104) e estudos incluídos (n=53). A sistematização ocorreu após

combinação dos descritores de busca, depois com a leitura dos títulos, resumos e palavras-chave, para formar um quadro explicativo e um corpus textual. Fez-se adaptações a dois modelos conceituais existentes, que representam os ambientes inter-relacionados com os saberes e práticas dos estudantes universitários, e são ferramentas que auxiliaram o refinamento dos resultados e das conclusões. Esses foram transcritos em modelo socioecológico multinível de Kwok, Capra e Leveritt (2019); e as conclusões, após realizada a análise temática do corpo textual em *software* Nvivo11[®], foram projetadas no formato de balões em um diagrama estrutural, adaptado do modelo de Story *et al.* (2008).

Resultados: mediante os fatores identificados, foi possível coligar os principais obstáculos ao que os estudos incluídos na análise definiram como sendo uma alimentação saudável. Ao serem agrupados, resultaram em quatro níveis: Individual (motivação, valores emocionais e intencionais); Interpessoal (transição de idade, local de moradia, pressão nos estudos, adesão ao RU); Comunitário (o tempo e a falta de opções baratas, saudáveis e saborosas no AA); e Social (falta de suporte social e ações políticas favoráveis). Os fatores condicionantes do comportamento são expressos de diversas maneiras, mas a nuvem de palavras permite verificar que o maior interesse dos estudos é com a saúde dos estudantes, e isso está relacionado a alimentos que consomem, hábitos, escolhas e qualidade da dieta.

Conclusão: foi evidenciada na literatura a importância de se avaliar todos os comportamentos relacionados à forte influência da transição da adolescência para a idade adulta, e as mudanças significativas no estilo de vida após o ingresso na Universidade, que denotam eficácia na formação de hábitos alimentares futuros. A forma de apresentação em diagrama auxiliou a representação de um conjunto de definições, conceitos e relações, uma vez que elas têm interações complexas e multidirecionais. A finalização do modelo contribuiu para se compreender o fenômeno do condicionamento do comportamento individual com o ambiente e vice-versa. Estudos concluem que fatores a nível macro ambiental são mais modificáveis e modificadores no comportamento, logo, podem oferecer uma chave para implementar programas nas universidades. A maioria, mesmo que realizada em diferentes países, conclui a necessidade de atenção à melhoria das políticas públicas e de programas que promovam mudanças nos fatores comportamentais evidenciados no AA universitário.

3 INDO, PERMANECENDO E SAINDO DO CAMPO

O arranjo que foi proposto para o este estudo é feito das questões que ultrapassam as respostas encontradas na abordagem quantitativa, por isso o método utilizado tem um enfoque qualitativo. O uso desse tipo de método, conforme Minayo, Assis e Souza (2005), possibilita a obtenção diversificada de experiências, impressões, desejos, sentimentos, representações, percepções e opiniões dos atores, que são reconhecidos aqui como os participantes da pesquisa. Busca revelar produtos de interpretações que os humanos fazem a respeito de como vivem, constroem seus artefatos e a si mesmos, como se sentem e pensam. O foco deste tipo de abordagem está nas realidades humanas complexas. Ainda, conforme descrição Minayo (2010), o método qualitativo pode ser definido como:

[...] o que se aplica ao estudo da história, das relações, das representações, das crenças, das percepções e das opiniões, produtos das interpretações que os humanos fazem a respeito de como vivem, constroem seus artefatos e a si mesmos, sentem e pensam. Embora já tenham sido usadas para estudos de aglomerados de grandes dimensões (IBGE, 1976; Parga Nina *et al.*, 1985), as abordagens qualitativas se conformam melhor a investigações de grupos e segmentos delimitados e focalizados, de histórias sociais sob a ótica dos atores, de relações e para análises de discursos e de documentos (MINAYO, 2010, p. 57).

A geração dos dados ocorre nos contextos sociais, por isso é importante que haja empatia entre os pesquisadores e os sujeitos. Desta forma, os resultados finais tendem a mostrar uma realidade dinâmica, com particularidades do grupo, porém, sem que haja generalizações para um grupo populacional maior.

Latour (2012) afirma que além da determinação da ação, deve-se fazer a subdeterminação da ação, das incertezas e das controvérsias em torno de quem e o que está agindo. Neste momento, entra em ação o pesquisador e, segundo ele, não há nenhuma maneira de decidir se essa fonte de incerteza reside no analista ou no ator. No encontro de pessoas que se envolvem em incertezas e as levam a um nível elevado, ao ponto de visualizarem o problema, ali cria-se uma controvérsia. Para esse autor, faz sentido partir do princípio do senso comum¹⁸, considerando um senso comum aceitável, o qual nos diz que se criou soluções a partir de problemas. E “é fato que os problemas são sempre controvérsias que versam sobre os dados” (LATOURE, 2012, p. 74). Portanto, está determinada a importância de discutir as controvérsias.

¹⁸ Para a abordagem de Bourdieu, que foi enfatizada até aqui, juntamente com a de Alan Warde, o que faz sentido não é partir do senso comum, mas é da superação do senso comum (e o encontro das estruturas), e ir além deste. A “sociologia espontânea” ou ideologia espontânea é criticada pelo marxismo estrutural.

Já o campo, segundo Minayo (2006), consiste no recorte espacial que diz respeito à abrangência, em termos empíricos, do recorte teórico correspondente ao objeto de investigação. Também pode ser compreendido como o espaço ou cenário onde se encontram os sujeitos, corresponde ao local onde eles se entregam às suas tarefas cotidianas, sendo esses ambientes naturais, por excelência, o objeto de estudo dos investigadores. Para finalizar, a autora resume que no item metodologia, além das concepções teóricas e do conjunto de técnicas que possibilitam a construção da realidade, também deve ser incluído o potencial criativo (*sopro divino*) do investigador.

A partir desse ponto, será descrito como foi realizado o percurso metodológico de cada um dos itens contidos no mapa conceitual da estruturação da pesquisa.

3.1 CARACTERIZANDO O MÉTODO DA PESQUISA DE CAMPO

Foi realizado um estudo qualitativo do tipo exploratório, utilizando-se a técnica de grupos focais (GF), com o objetivo de analisar a percepção de universitários adultos e adultos jovens, a respeito de sua concepção de alimentação saudável e suas motivações para compra e consumo de alimentos quando frequentam o campus universitário. Além disso, o trabalho tencionou aprofundar, discutir e promover uma triangulação com os dados quantitativos, já coletados e disponíveis, da universidade estudada.

Posteriormente, incluiu-se a realização de uma série de entrevistas com outros atores-chave do ambiente institucional, diretamente envolvidos nas questões do AA, que foram ressaltadas nas discussões. Os roteiros semiestruturados utilizados para as entrevistas estão expostos nos Apêndices: com a nutricionista responsável pelo cardápio do RU em 2019 (APÊNDICE E); com a nutricionista chefe da divisão de nutrição do RU (APÊNDICE F); com a Direção do RU (APÊNDICE G); e com a Direção do Departamento de Projetos, Contratos e Convênios (DPC) da Pró-Reitoria de Administração (PROAD) (APÊNDICE H).

A técnica de GF é um modo de coleta de dados não diretivo, por intermédio das interações grupais e discussão de assunto sugerido pela pesquisadora, que também atua como moderadora do debate (TRAD, 2009). A conversa no grupo, formada por pessoas convidadas, é provocada por questões norteadoras apresentadas pela moderadora, que se assemelha a uma forma de entrevista em grupo, onde os participantes interagem e compartilham suas experiências e pontos de vista sobre o tema, objeto do estudo. Ela, então, reúne pequenos grupamentos, selecionados de acordo com características específicas, e conduz de acordo com os objetivos da investigação, direcionando a discussão aos tópicos pertinentes, com o uso de

roteiros pré-estabelecidos e guias de discussão semiestruturados (KRUEGER; CASEY, 2009).

Cabe ao pesquisador oferecer e estimular um ambiente favorável à discussão, que propicie aos participantes manifestarem suas percepções e pontos de vista. O intuito nessa técnica não é obter representatividade, mas refletir a diversidade, buscando compreender fenômenos em contextos específicos e não controlados (POPE; MAYS, 2005). Ainda, de acordo com Krueger e Casey (2009), os principais objetivos dos GF são: selecionar sujeitos com características comuns, reunir suas opiniões, compreender melhor como as pessoas se sentem ou o que pensam sobre determinado assunto e, especialmente, encontrar diferentes opiniões nos diversos grupos ou subgrupos formados, ou seja, pontos de divergência.

A abordagem de GF foi escolhida por ser capaz de alcançar aspectos de comportamento, atitudes e interações que não se consegue atingir quando se utiliza métodos quantitativos. Ao se definir sua aplicação, parte-se do pressuposto de que as narrativas dos atores, enquanto sujeitos ativos, são importantes e decisivas fontes de orientação para o entendimento de como se criam as concepções hegemônicas (predominantes) que, de alguma forma e posteriormente formatam as interações individuais e grupais, o que justifica a importância da metodologia qualitativa aplicada em grupos com discussão focada.

Segundo Minayo (2010), a constituição do GF deve obedecer a critérios previamente determinados pelo pesquisador. O tamanho dos grupos deverá ser pequeno o suficiente para que todos possam se expor, ordenadamente, sem fragmentação, e grande o suficiente para que tenha diversidade de opiniões e perspectivas diferentes. Quando ocorre de forma presencial, os GF podem variar entre cinco a dez pessoas, com duração aproximada de uma a duas horas cada (KRUEGER, 2002). Outros autores indicam que o número mínimo de participantes são quatro e máximo, doze integrantes em cada grupo, e que a duração média deve ser de uma hora e 30 minutos (LÜDKE; ANDRÉ, 1986).

Para Krueger e Casey (2009), os pesquisadores que estiverem nos papéis de moderador e observador, devem manter a postura requerida. Toda a discussão deverá ser mediada, porém sem que seja exercida uma posição ou influência de poder¹⁹. Costa (2012) destaca a importância da integração da comunicação verbal e não-verbal no processo *a posteriori* de análise dos dados. Os comentários devem ser incentivados, a escuta deve ser atenta e, ao manter a conversa, o condutor deve se assegurar que todos consigam falar e se expressar. Alguns cuidados devem

¹⁹ É inevitável que haja a influência do pesquisador, embora seja indesejável, pois representaria um encobrimento da realidade social pela subjetividade do entrevistador. O diálogo então apresenta ambiguidades, mas cabe ao pesquisador assumir e explicitar.

ser tomados, como julgamentos, linguagem corporal, compreensão do raciocínio, dos sentimentos e das expressões dos participantes e todas aquelas manifestações significativas que devem ser anotadas para posterior discussão, inclusive, deve-se priorizar a integração da comunicação não verbal na análise dos dados (COSTA, 2012). Souza, Gondim e Abbad (2013) complementam a questão não-verbal, aplicando a análise de microinterlocuções individuais e grupais, que podem responder lacunas existentes. A etapa da seleção de expressões-chave contempla o contexto da teoria das representações sociais, ao selecionar os conteúdos emergentes verbalizados.

Muitas diretrizes encontradas nas referências analisadas se referem à realização de GF de forma presencial, porém, poucas são as regras de referências para procedimentos em caso de GF na modalidade virtual (*online*). Neste estudo, como a pesquisa teve início no mês da paralização de todas as atividades presenciais no campus, devido ao Decreto Municipal nº 21.347, da cidade de Florianópolis, publicado em 16/03/2021, define isolamento social devido à pandemia de covid-19 (PMF, 2020), algumas adaptações precisaram ser feitas. O tamanho dos grupos, por conta das limitações do sistema e, a fim de conseguir valorizar o tempo de fala de cada participante, variou entre dois, três e quatro pessoas, além da moderadora e da observadora. Portanto, a presença considerada para a sala virtual foi de quatro a seis pessoas com vídeo e microfones ativados. Os encontros tiveram seus tempos de execução variando entre 56 e 103 minutos.

Na modalidade virtual, foi observado que os grupos com apenas dois interagentes demonstraram maior participação, intercâmbio de ideias e menos problemas de conectividade do que os grupos com quatro participantes, o que foi bastante produtivo para contemplar os objetivos do uso dessa ferramenta.

3.1.1 Delineando o estudo dos Grupos Focais

Dentre todo o universo de estudantes de graduação do campus central da UFSC, localizado no bairro Trindade da cidade de Florianópolis, que contempla dez centros acadêmicos, foram selecionados intencionalmente dois centros de ensino para participação na pesquisa, por conveniência: Centro de Ciências da Saúde (CCS) e Centro de Filosofia e Ciências Humanas (CFH). O link do convite contendo um formulário de interesse para cadastro inicial foi enviado para todos os chefes de expediente (secretarias dos cursos de graduação) e coordenadores de 15 cursos de graduação dos dois centros de ensino: CCS - Medicina, Farmácia, Enfermagem, Nutrição, Fonoaudiologia e Odontologia; CFH - Ciências Sociais,

Antropologia, História, Geologia, Psicologia, Filosofia, Licenciatura Indígena, Museologia e Geografia.

As secretarias de cada curso enviaram um *e-mail* via mala direta, na forma de *spread* (propagar, espalhar) para todos os estudantes e utilizaram recursos de divulgação nas mídias sociais dos cursos, centros acadêmicos (CA) e grupos de *WhatsApp*. De acordo com os dados fornecidos pelos centros, estima-se que aproximadamente 4 mil estudantes receberam o convite enviado.

O cadastro inicial captou dados de identificação, nome, sexo, idade, nacionalidade, curso e fase de graduação, dados de frequência e consumo de alimentos no campus e telefones de contato. Além disso, no formulário eletrônico havia espaço para indicar as opções de dias e horários que os participantes tinham disponíveis para os grupos focais.

3.1.1.1 *Conhecendo a população-alvo e definindo variáveis e indicadores dos grupos focais*

Os grupos focais (GF) foram formados com estudantes de graduação, aqui denominados atores-chave, que manifestaram interesse individual e voluntário e preencheram o formulário de interesse no aplicativo de gerenciamento de pesquisas chamado *Google Forms*, ferramenta utilizada para cadastro e recrutamento virtual dos participantes. Este ocorreu durante os meses de junho e julho de 2020. Os critérios de inclusão foram: ser aluno de graduação da UFSC no campus sede, em Florianópolis, em algum dos 16 cursos mencionados; ter idade mínima de 19 anos, mas sem limite de idade superior; compreender e falar o idioma português; ter o hábito de consumir alimentos no período em que estiver no Campus; aceitar participar da pesquisa; comparecer em sala virtual no dia da realização dos grupos e assinar digitalmente o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Cinquenta estudantes (n=50) preencheram o formulário de interesse no *Google Forms*. Cada um deles foi contatado individualmente para se explicar a dinâmica de funcionamento dos GF e para obter a sugestão dos dias e horários para a participação. Trinta e nove estudantes (n=39) aceitaram participar dos encontros em data marcada, porém, somente vinte estudantes (n=20) efetivamente entraram na sala virtual e participaram factualmente dos GFs. As reuniões ocorreram conforme disponibilidade dos participantes nos dias de coleta, buscando-se manter a proporção equilibrada entre os oito (n=8) grupos formados.

A escolha dos participantes para cada um dos GF ocorreu de acordo com as características dos sujeitos. Os três indicadores que serviram para essa seleção foram: sexo (masculino ou feminino), idade (adultos jovens aqueles que tinham 19 a 24 anos, ou adultos

plenos com aqueles com idade acima de 25 anos) e centro acadêmico (CCS ou CFH). Essas e outras características esperadas nos participantes (variáveis) e respectivos indicadores utilizados para a análise estão especificadas no Quadro 6.

Quadro 6 - Variáveis e indicadores relacionados à identificação dos estudantes universitários participantes dos oito grupos focais

VARIÁVEIS	INDICADORES
Faixa Etária	19 a 24 anos > 25 anos
Sexo	Masculino Feminino
Grande Área de estudos	Centro de Ciências da Saúde - CCS Centro de Filosofia e Ciências Humanas - CFH
Período em Curso	Cursando o 1º Ano (Fase inicial) Cursando do 2º ao penúltimo ano (Fases intermediárias) Cursando o último ano (Fase final)
Hábito de compra de alimentos no campus e definição dos locais que costuma comprar e consumir alimentos	Nunca Eventualmente (1 x semana) Frequentemente (2 a 3 x semana) Diariamente (em dias letivos)

Fonte: elaborado pela autora (2020).

A efetivação de cada um dos oito GF ocorreu quando houve adesão, ingresso na sala virtual e conectividade suficiente para a comunicação. Quanto ao número de pessoas por grupo, o mínimo foi de dois e o máximo de quatro. Os grupos foram compostos por estudantes que poderiam se conhecer, mas preferencialmente não se conheciam. Todavia, foram selecionados estudantes com características similares entre si (área de estudo, sexo e idade), estabelecidas como variáveis independentes neste estudo. Os encontros dos GF ocorreram entre os meses de agosto e outubro de 2020, por videoconferência. Uma vez que o pesquisador decide utilizar o GF focal como estratégia metodológica principal, ou complementar em seu estudo, torna-se imprescindível conhecer os fundamentos e procedimentos desta técnica, certificando-se de que estes serão adequadamente incorporados na pesquisa pretendida (BONFIM, 2009).

3.1.2 O cenário da pesquisa

A execução do trabalho de campo ocorreu em ambiente de *Web Conferência*, na plataforma digital para educação pesquisa e inovação no Brasil, denominada Rede Nacional de Pesquisa (RNP). O acesso é feito com *login* e senha do sistema da Comunidade Acadêmica

Federada (CAFE), que são os mesmos dados do sistema de autenticação centralizada do Sistema de Controle Acadêmico da Graduação (CAGR) da UFSC. Uma sala virtual foi aberta para cada um dos encontros, e todo o procedimento foi gravado em disco rígido do computador. As sessões foram conduzidas por dois investigadores do grupo de pesquisa, um deles agindo na condição de moderador, e o outro como observador. No início de cada sessão, os objetivos foram delineados e a condução da atividade foi explicada aos participantes. Os quais deveriam interagir e discutir cada uma das questões norteadoras, não importando se houvesse ou não, consenso entre os participantes.

Foi igualmente explicado o conteúdo do TCLE, enviado com antecedência por *e-mail*, que deveria ser preenchido e digitalmente assinado pelos participantes, posteriormente arquivados em pasta digital específica (disco rígido). Esclareceu-se as questões pertinentes ao conteúdo sigiloso das informações e sobre o funcionamento do grupo, ressaltando que cada participante teria e deveria utilizar seu momento de fala, ressaltando que não há respostas certas ou erradas. Os participantes foram instruídos e encorajados a dar respostas sinceras sobre o que pensavam a respeito dos temas apresentados para o debate.

3.1.3 Instrumentando a coleta e determinando o plano de trabalho

A coleta dos dados foi obtida nas conversas e nos debates com os estudantes e forneceu o norte metodológico deste estudo. Para que essa coleta fosse possível, foram formuladas questões norteadoras, conforme sugerem alguns autores (KRUEGER, 2002; KRUEGER; CASEY, 2009). Desta forma, foi elaborado um primeiro guia semiestruturado, contendo as ideias iniciais para formular as questões norteadoras (Quadro 7), o qual serviu de fio condutor para manter o foco ao gerar um roteiro mestre de discussão entre os participantes.

Quadro 7 - Ideias iniciais para formular as questões norteadoras

A) Papel e posição dos alimentos disponíveis para a compra no ambiente alimentar, como você considera a relação da alimentação com o processo saúde-doença:

Percepções sobre Dieta: disseminação do que é/não saudável; ressonância com aspectos globais; transformações ambientais; fatos científicos; objetos técnicos; argumentos éticos, ambientais da natureza e econômicos que giram em torno das concepções sobre o que é alimentação saudável para os estudantes; o que no ambiente alimentar facilita ou impõe barreiras nesse processo. Guias alimentares.

B) Quem conduz ou exerce influência na sua dieta?

Diferença entre morar na casa dos pais e adquirir autonomia; grupos e amizades; modismos; influência dos pares; profissionais da área da saúde; dietas restritas; razões para o não cumprimento das regras ou 'normas'; Circunstâncias mundanas da vida cotidiana definem e militam contra uma observância mais consciente (reflexiva); influência dos pares; profissionais da área da saúde.

C) Dificuldades para alterar a dieta, Estratégias utilizadas para Escolhas individuais. Houve mudanças comportamentais provocadas pelo ingresso na Universidade

Foi observado aumento dos índices de sobrepeso e obesidade após ingresso na universidade; quais fatores comportamentais estão associados; qual o grau de empenho para mudanças; quais diferenças na percepção do comer saudável é ou não seguida de forma consistente ou assíduos na prática; dificuldade em traduzir as orientações nutricionais em menus palatáveis; qual a importância e peso do gosto na escolha dos alimentos.

D) Certezas/incertezas relacionadas à alimentação e Influência da Mídia

Mensagens contraditórias do setor comercial de fabricantes de alimentos e varejistas podem ser responsabilizados pelas escolhas. Alimentos são promovidos por outros motivos que não o seu valor nutricional; Influência de mensagens provenientes de anúncios, prateleiras de supermercados, placas na rua, imagens de marcas e assim por diante; Dúvidas em relação aos peritos; etc[...] Mídias sociais, blogueiros e personagens famosos interferindo na formação das opiniões e dos hábitos.

E) Motivações (disposições) para comprar alimentos no Campus

Incentivos Institucionais; grau de empenho; avaliar os vários aspectos construídos nas relações sociais, na vida cotidiana, Barreiras impostas à aquisição e consumo de opções mais saudáveis; O que mais desperta a vontade em consumir; qual fator mais pesa no momento da escolha. Influência do Ambiente construído. Motivação por hábito, conveniência, saúde pessoal, ecologia, questões éticas, ou porque faz parte do estilo de vida.

Fonte: elaborado pela autora (2019).

A partir do amadurecimento das ideias contidas no percurso inicial, chegou-se ao roteiro semiestruturado final, utilizado para condução dos GF, utilizado para captar qual a percepção de universitários adultos a respeito de alimentação saudável no campus, sua relação com escolhas, consumo e quais os fatores individuais e ambientais que são determinantes nas suas práticas alimentares (Quadro 8). Este guia semiestruturado foi utilizado pela moderadora para orientar a conversa e garantir consistência na aplicação da técnica de discussão focada, conduzida até a saturação dos pontos. Uma apresentação na tela fixava cada questão, de modo que os participantes não perdessem o acompanhamento. O fio condutor foi composto por tópicos com questões abertas, sequenciadas em um encadeamento lógico.

Quadro 8 - Roteiro semiestruturado para condução dos GF sobre a percepção de universitários adultos a respeito de alimentação saudável no campus, sua relação com escolhas, consumo e quais os fatores individuais e ambientais que são determinantes nas suas práticas alimentares

PERGUNTA GUIA: Quais são as DISPOSIÇÕES de estudantes universitários p/ a compra de alimentos no ambiente alimentar da UFSC?	
QUESTÕES NORTEADORAS:	ABORDAGEM da MODERAÇÃO:
A) Papel do alimento no processo saúde-doença	Você percebe relação da sua alimentação em seu processo de saúde/doença, de forma afetar a sua qualidade de vida (positiva ou negativamente) O que é um alimento/alimentação saudável para você? Fale um pouco sobre isso, dê exemplos.
B) Influenciadores de consumo alimentar	Para você, é mais importante considerar as evidências científicas e os estudos epidemiológicos OU a tradição/cultura do seu lugar de origem e a simbologia das refeições no âmbito familiar?
C) Escolhas individuais e mudanças comportamentais após ingresso na Universidade	Seu estilo de vida mudou após o ingresso na universidade de tal modo a influenciar no seu consumo alimentar? Em caso afirmativo, quais foram as mudanças mais marcantes?
D) Certezas e incertezas relacionadas à alimentação	De onde você obtém informações sobre alimentação? Expresse o que você acha das informações da mídia (TV, internet, propagandas, embalagens de alimentos).
E) Motivações e limitações para comprar alimentos no Campus	Ao escolher comprar alimentos no ambiente alimentar (Campus) o peso da minha escolha é mais Emocional ou Material? Quando você tem a necessidade de consumir alimentos no campus, quais são os VALORES que você considera fundamentais?

Fonte: elaborado pela autora (2020).

A interação entre os participantes foi mantida, pois tanto os indivíduos influenciam quanto são influenciados pelos demais membros do grupo. Após o início da abordagem geral, os participantes eram auxiliados e conduzidos a pensar sobre o assunto e expandir suas ideias, até chegarem nas especificidades.

Para facilitar a descontração do grupo e deixá-los mais confortáveis e livres para participarem das discussões, antes dessa abordagem, foi realizada uma atividade denominada quebra-gelo, que visou facilitar a reflexão de todos a respeito das perguntas que seriam feitas, especialmente a questão de fechamento, aquilo que deve, pois faz bem ao organismo (razão) ou o que se deseja, pois traz conforto sentimental (emoção). Então: *quando você está em frente ao momento decisivo de escolha, qual fator tem mais peso na sua decisão, racional ou emocional?*

A ênfase deste tipo de estudo está na busca de ideias construídas e expostas coletivamente, e não individualmente. Por essa razão, ao final de cada GF, os dois pesquisadores conversaram sobre as impressões, considerações e conclusões que registraram e fizeram um resumo das falas. Esse registro foi denominado bloco de notas dos pesquisadores.

Todas as abordagens foram fundamentadas nos objetivos específicos da pesquisa, distribuídas nas questões abertas, direcionadas à exposição dos atores sobre o tema peculiar, começando com o roteiro semiestruturado de questões, aqui denominado questões norteadoras apresentadas. Foi promovida a auto participação e auto divulgação (*self-disclosure*) entre todos, que participaram de forma intensa e colaborativa para a pesquisa. Para finalizar e sintetizar esta seção, cita-se os instrumentos de coleta utilizados: um guia semiestruturado de perguntas abertas; um equipamento de computador conectado à *Internet*; um *software* com dispositivo para gravação de tela das reuniões (*Google G*) com captura de vídeo e áudio e um bloco de notas. Na próxima subseção, explica-se o plano de trabalho tal qual executado.

3.1.4 Tematizando a análise

O conteúdo de áudio obtido nos GF foi transcrito integralmente de forma manual, no estilo verbatim, sem utilização de *software* específico para tal, utilizando uma matriz de análise, que permitiu separar o conteúdo por participante e por questão temática. Na transcrição, cada um recebeu um codinome, para preservar o anonimato estabelecido no termo de compromisso. Existem várias modalidades para a análise desse conteúdo, dentre as quais, a análise temática de conteúdo, a qual, consoante Minayo (2014), é a mais simples e é considerada apropriada para investigações qualitativas em saúde.

A Análise Temática (AT) é um método que descreve os padrões encontrados em temas abstratos e os interpreta, mediante identificação, análise e descrição de padrões ou temas, permite apresentar e organizar os dados de uma forma sintética, embora rica, de acordo com Laurence BARDIN, (1979 *apud* MINAYO, 2014). Segundo Bardin (1979), o ‘tema’ é a unidade de significação que se liberta naturalmente de um texto analisado segundo critérios relativos à teoria que serve de guia à leitura. A noção de tema está ligada a uma afirmação sobre determinado assunto. Ela comporta um feixe de relações e pode ser graficamente apresentada por uma palavra, uma frase ou um resumo (MINAYO, 2014, p. 315). Para Urung (1974), uma unidade de significação complexa de comprimento variável pode ter sua validade de ordem psicológica antes até mesmo da ordem linguística, constituindo um tema, tanto uma afirmação quanto uma alusão.

Braun e Clarke (2006) detalharam os fundamentos da AT e subsequentes publicações que contribuem com seu estudo, exercício e domínio (BRAUN; CLARKE, 2014; CLARKE, 2017; CLARKE; BRAUN, 2013). Segundo as autoras, há mais de 30 abordagens diferentes para esse tema em termos de procedimento e filosofia, ela é, portanto, um ‘guarda-chuva’ que cobre diferentes formas atuais de análise (SOUZA, 2019). Sendo assim, a AT foi escolhida para nortear este estudo. Operacionalmente, segundo Minayo (2014, p. 318), a AT deve ser desdobrada em três etapas: pré análise (leitura/reflexão, constituição do corpus e retomada das hipóteses e objetivos iniciais, reformulando quando necessário); exploração do material (classificação e codificação); e o tratamento dos resultados obtidos (interpretação).

Uma leitura denominada pré análise ocorreu para que o material coletado pudesse ser organizado em uma estrutura narrativa da mensagem, tudo para verificar se respondiam aos objetivos da pesquisa (BARDIN, 2015). Nessa primeira etapa de ‘leitura-reflexão’, um texto escrito de 120 páginas em documento Word® foi impresso em papel, onde foram destacadas com caneta marca texto, em cinco cores diferentes, todas as palavras e frases que merecem atenção como chaves de evidência que embasam as suposições e as teorias. Sentimentos e afetos também foram sobressaídos em cor diferenciada, em uma pré-codificação. Além da transcrição manual das falas nativas dos participantes, essa leitura flutuante promoveu à pesquisadora o contato direto e intenso com o material de campo, em que surgiram as relações entre as hipóteses ou pressupostos iniciais, as hipóteses emergentes e as teorias relacionadas ao tema.

É na pré análise que o pesquisador procede a formulação e reformulação de hipóteses, um processo de retomada da etapa exploratória por meio de leitura exaustiva do material e o retorno aos questionamentos iniciais. Como a última tarefa da pré análise, elaborou-se os indicadores que fundamentarão a interpretação final (MORAES; GALIAZZI, 2016).

Desta forma, o procedimento hipotético-dedutivo de análise foi utilizado, que consiste em construção de conjecturas baseadas em pressupostos, e, caso esses sejam verdadeiros, as conjecturas também serão. O que se buscou compreender no *corpus* foi *o que os participantes estão tentando aprender?* esta é uma forma mais construtivista e dialógica das crenças construídas nos grupos, ao invés de simplesmente descrever *o que os participantes estão falando?* o que seria uma forma mais essencialista e descritiva.

O estudo se direciona para as características da mensagem propriamente dita, seu valor informacional, as palavras, argumentos e ideias nela expressos. Essa metodologia de pesquisa faz parte de uma busca teórica e prática, com um significado especial no campo das investigações sociais. Constitui-se em bem mais do que uma simples técnica de análise de dados, representando uma abordagem metodológica com características e possibilidades

próprias (MORAES, 1999).

Evidencia-se dados empíricos, mas também se confronta a um corpo de pressuposições teóricas, uma combinação que pode enriquecer a análise, conforme ensina Bourdieu (1989). Desse modo, as teorias propostas permitem refletir sobre parâmetros individuais (locais/microambiente) e auxiliam a pensar em um contexto social (global/macro ambiente). Isso posto, parte-se para o próximo passo, que é a exploração do material, com o objetivo de identificar os fenômenos a partir das categorias teóricas propostas.

3.1.4.1 Explorando o material (classificando, codificando, categorizando e resgatando a TP)

Após a finalização do conteúdo em formato de *corpus* textual, os documentos de Word® foram exportados e analisados com o apoio do *software* NVIVO® 11. A organização da análise foi classificada em momentos interdependentes, sendo eles: a codificação, a transformação do texto global em unidades de análise (classificação) e sua categorização.

A codificação dos elementos textuais foi executada em unidades de registros temáticos (por faixas e identificados em cores diferentes no *software*). Depois foi feita a transformação do texto em unidades menores (refere-se à classificação dos elementos codificados de acordo com suas similaridades e de forma que se adaptem melhor, para responder o que o pesquisador buscou encontrar). Por fim, foi feita a junção de verbetes de acordo com a literatura e os critérios semânticos, ou seja, conforme os *nexos* da teoria escolhida e com o significado e a relação de cada fala, respectivamente. Cabe observar que o documento elaborado à parte, denominado bloco de notas, onde haviam sido incorporados os apontamentos da observadora e da moderadora, serviu para discussão e colaborou com a análise, mas seu corpo textual não foi inserido no *software* para análise, não tendo influenciado o quantitativo de palavras.

Acredita-se que nenhuma descrição pode ser um processo reducionista, pois será a partir dos relatos e outras associações feitas pelos próprios atores que se pode entender o fenômeno. A questão de interesse aqui é, portanto, experimentar a melhor forma de captar os discursos desses atores entender e descrever as associações feitas por eles. Porém, durante a exploração do material, a seguinte pergunta guiou a busca: *quando você tem a necessidade de consumir alimentos no Campus, quais são os valores que você considera fundamentais?*

Adota-se o referencial teórico-analítico proposto no arcabouço teórico pela (TP), haja visto que o comer se trata nesta pesquisa como um objeto científico. Metodologicamente, significa que as práticas alimentares são entendidas como reproduções do comportamento, mas precisam ser compreendidas mediante os *nexos*, os quais são mobilizados diferentemente pelos

indivíduos em uma determinada prática. Os códigos e as regras são compartilhados, mas também aqueles que se apresentam de forma variável entre os praticantes, ou seja, são fruto de adaptações, improvisos e experiências particulares de cada um.

Retoma-se o princípio teórico, a fim de justificar o uso da TP: é um conjunto de relatos culturais e filosóficos que enfoca as condições que envolvem a realização prática da vida social, tem suas raízes na filosofia de Heidegger e suas raízes sociais no trabalho de Bourdieu, Giddens, Foucault e Butler (HALKIER; KATZ-GERRO; MARTENS, 2011). Porém, em *insights* mais recentes, a TP se fundiu em uma ontologia filosófica composta por práticas arranjadas, desenvolvidas por Theodore Schatzki (1996; 2001; 2002; 2012; 2016), adaptada para o campo do consumo por Andreas Reckwitz (2002) e Alan Warde (2005). Mais especificamente, nomeadas como ‘conjunto de práticas arranjadas’ por Schatzki, em 2001. Outrossim, autores contemporâneos esboçam esta teoria entendida como ideal, extraindo suas peculiaridades por meio do contraste com narrativas teóricas, no domínio mais amplo das *teorias culturais*, o que fez a TP saliente e respeitada nas ciências sociais e humanas.

A contribuição de Reckwitz (2002) reside em compreender analiticamente os três *nexos*: entendimentos (o que as pessoas dizem e/ou fazem, ou dizem fazer); procedimentos (regras, princípios, instruções, convenções); e engajamentos (objetivos, meta, crenças, emoções, aspirações e desejos), como eles são mobilizados por diferentes indivíduos em uma determinada prática, quais são os códigos e regras compartilhados; e aqueles que se apresentam diferentemente entre os praticantes, que são fruto de adaptações, improvisos e experiências.

Destarte, a TP foi o método/caminho indicado para catalogar e investigar os mecanismos sociais que configuram o consumo de alimentos, de maneira adequada e sistemática. Por isso, as categorias temáticas da análise deste estudo são os *nexos* estabelecidos teoricamente: entendimentos, procedimentos e engajamentos. Esses três vocabulários cultural-teóricos, é que irão demonstrar como diferenciar na localização do social e na conceituação de corpo, mente, coisas, conhecimento e discurso, o que é estrutura e o que é processo do agente.

Já no *software* utilizado, cada um dos temas é representado pela palavra nós. A Figura 13 contempla a codificação de temas (nós) derivados da teoria (*theory-driven*), no *software* N-vivo11®, a partir da proposição da TP.

Criou-se o nó ENTENDIMENTOS, para investigar a percepção dos estudantes acerca do acesso aos estabelecimentos que fornecem alimentos no campus (AA), quais os tipos de gatilhos esses ambientes oferecem e quais fatores influenciam na decisão de compra. Aqui entra a parte do que eles consomem, preço/valor dos alimentos, quais foram as mudanças mais marcantes após iniciar a universidade, autonomia alimentar, comer por influência de colegas/

grupo; se tem influências de redes sociais/mídia; lugares que mais frequentam, no campus, etc.

O segundo nó, PROCEDIMENTOS, serviu para analisar qual a saudabilidade percebida, identificando até que ponto a polissemia do termo ‘alimentação saudável’ e suas controvérsias influenciam nas escolhas de compra de alimentos no AA universitário. Aqui entra a relação de saúde-doença, quais sintomas de saúde relatados, questão estética, o que é alimento saudável para eles, normas alimentares em casa, regras à mesa, comer com regularidade, ambiente apropriado, aspectos da comensalidade, se existe clareza ou confusão nas informações, etc.

O terceiro nó, ENGAJAMENTOS, foi elaborado para identificar quais as crenças e emoções envolvidas, e quem guia o conhecimento dos estudantes sobre as escolhas alimentares (ciência X tradição). Aqui são os aspectos que envolvem a parte telofetiva, de qual peso/valia tem a escolha (apego sentimental), se optam por nutrientes ou por desejo/gosto, quais aspectos ‘mercadológicos’ foram citados, sistemas alimentares, questões éticas, históricas, ativismos, questões ligadas ao prazer em se alimentar, resgate cultural, etc.

Figura 13 - Codificação dos nós por temas derivados da teoria (*theory-driven*) no *software* NVIVO® 11

Nome	Fontes	Referências
1. ENTENDIMENTOS	8	108
O que dizem	8	35
O que fazem	8	36
2. PROCEDIMENTOS	7	53
Regras e Princípios	5	9
Conhecimentos	4	7
Convenções	7	22
3. ENGAJAMENTOS	7	43
Emoções e Desejos	5	6
Objetivos Metas e Aspirações	5	6
Crenças	2	4

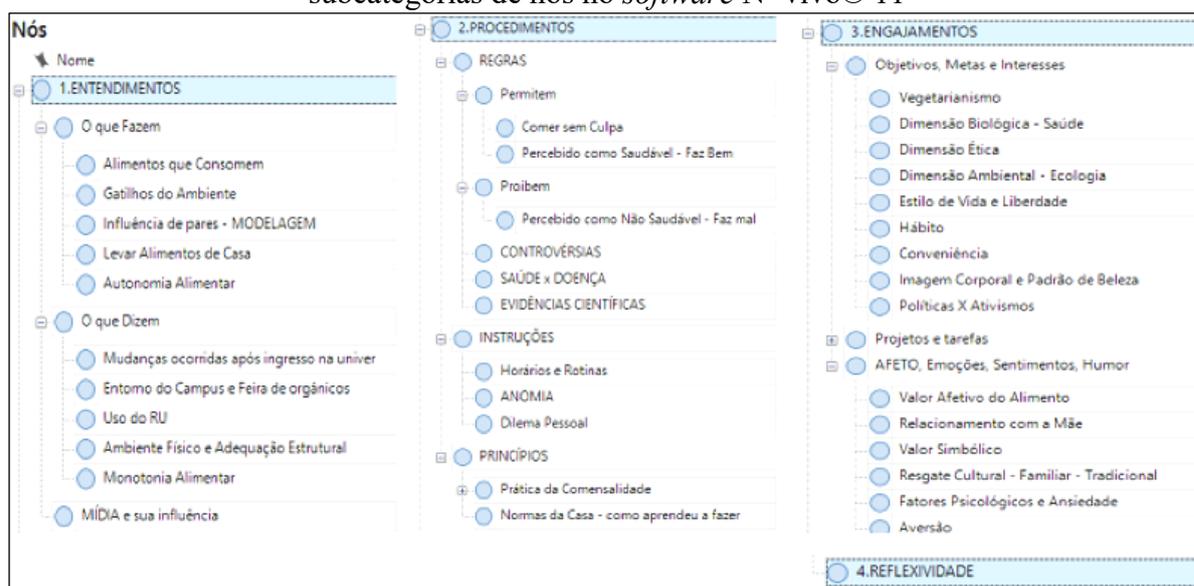
Fonte: elaborada pela autora, em arquivo extraído do *software* NVIVO® 11 em novembro, (2020).

Um nó extra foi criado pela pesquisadora, objetivando fazer um apanhado das ‘falas livres’ dos estudantes que expressaram porque manifestaram interesse e o porquê foi importante participar da pesquisa. A última questão posta a todos foi para expressarem o que foi mais impactante/marcante em tudo o que foi conversado. O tratamento apurado sobre códigos inicialmente vistos como ‘outras respostas’ recebe o valor de um tema, pois foi verificado que poderá contribuir para que outras pesquisas passem a investigar e aprofundar esse ponto. Esse nó recebeu a denominação Reflexividade.

A criação das subcategorias dos nós, obedeceu outros dois critérios, a saber: alguns foram criados a partir dos principais desfechos dos 53 estudos incluídos na revisão da literatura, (dados estão expostos na seção 2.5.2.2), os quais, por sua vez, haviam embasado as questões norteadoras (Quadro 7) e o roteiro desta pesquisa (Quadro 8); outros emergiram e foram desenvolvidos desde as falas nativas dos participantes, as quais surgiram por saturação e foram extraídas do corpus textual após pré análise realizada.

Para a etapa em que a pesquisadora relacionou as categorias com as subcategorias, encaixando-as em cada um dos *nexos* correspondentes, foram consideradas as categorias teóricas como conceitos, e as subcategorias representando explicações (a serem interpretadas) para esses fenômenos. Essa integração teórico empírica está demonstrada na Figura 14, que contempla a codificação por temas derivados dessa coerência dos nós e das subcategorias de nós no *software* N- vivo® 11.

Figura 14 - Codificação por temas derivados da integração teórico empírica dos nós e subcategorias de nós no *software* N- vivo® 11



Fonte: elaborada pela autora, em arquivo extraído do *software* NVIVO® 11 (2020).

Em todos os momentos da averiguação, buscou-se investigar a relação dialética das questões pessoais *versus* estruturais, ou seja, tanto a influência do meio para o indivíduo, quanto a carga sociocultural do indivíduo interferindo no meio. Juntos, sujeitos e organizações são capazes de estabelecer os padrões de *performance*, que são as atividades corporais, mentais e emocionais, aqui analisadas. Conforme estabelecido desde as considerações iniciais (Seção 1.1), o AA apresenta essa característica dinâmica relacionada ao comportamento, influenciando e sendo influenciado, tem função estruturante e estruturada, e é expresso pelo *habitus*.

Contudo, os dados não falam por si, é preciso extrair significados nessas unidades de contexto, o que, possivelmente, pode ser a etapa mais criativa do trabalho exploratório. Isto posto, quanto mais categorias forem criadas, maior é a precisão de análise dos dados.

3.1.4.2 Interpretando os resultados

Iniciando o terceiro passo da análise, que abarca o tratamento dos resultados, buscou-se explicar como foi feita a interpretação das decorrências encontradas. Gomes (2012) afirma que o tratamento dos resultados consiste em uma síntese interpretativa, na inferência e na interpretação daquilo que foi abstraído das falas dos sujeitos. Para tal, incluiu-se outras etapas, pautadas em Braun e Clarke (2014), que estabelecem um total de seis fases. O Quadro 9 sistematiza essa proposta de condução da análise, de forma deliberada e rigorosa, cujos pressupostos são congruentes com a forma como se conceitua o assunto, em seis fases da AT de conteúdo e na proposição de um processo recursivo de análise.

Quadro 9 - Seis fases da Análise Temática na proposição do processo recursivo de análise

Phase	Description of the process
1. Familiarizing yourself with your data:	Transcribing data (if necessary), reading and re-reading the data, noting down initial ideas.
2. Generating initial codes:	Coding interesting features of the data in a systematic fashion across the entire data set, collating data relevant to each code.
3. Searching for themes:	Collating codes into potential themes, gathering all data relevant to each potential theme.
4. Reviewing themes:	Checking if the themes work in relation to the coded extracts (Level 1) and the entire data set (Level 2), generating a thematic 'map' of the analysis.
5. Defining and naming themes:	Ongoing analysis to refine the specifics of each theme, and the overall story the analysis tells, generating clear definitions and names for each theme.
6. Producing the report:	The final opportunity for analysis. Selection of vivid, compelling extract examples, final analysis of selected extracts, relating back of the analysis to the research question and literature, producing a scholarly report of the analysis.

Fonte: Braun e Clarke (2006, p. 87).

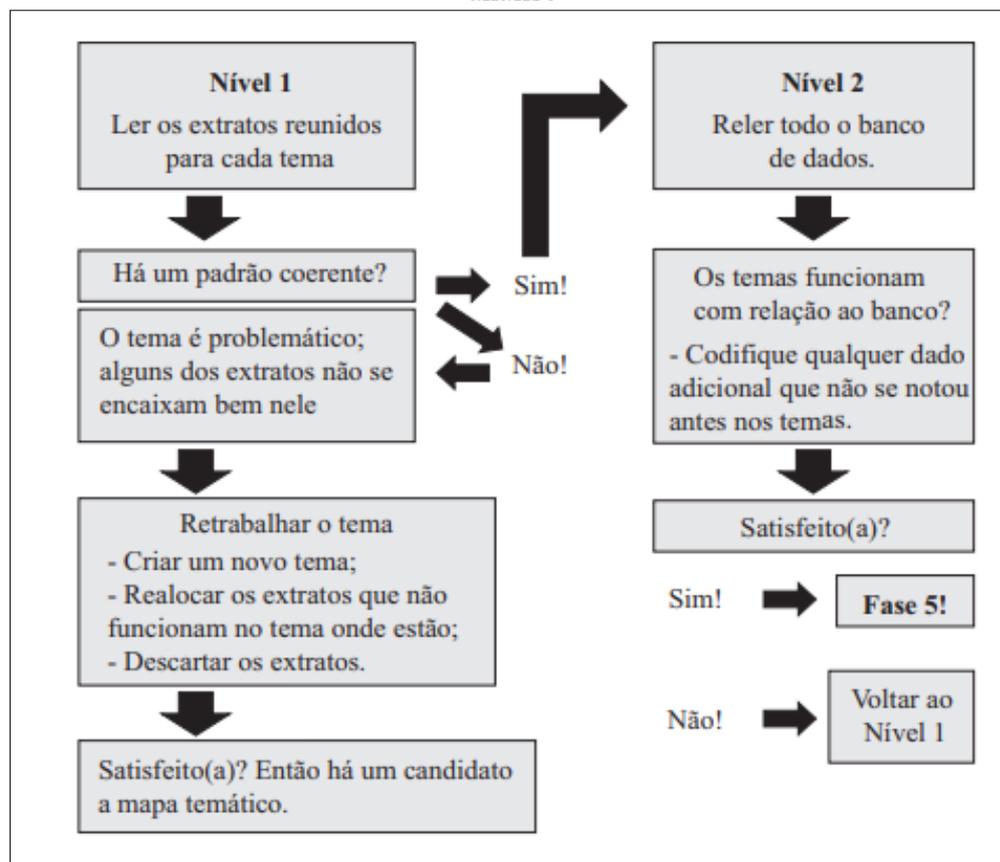
A AT, conforme apresentada no Quadro 9, está estruturada em seis fases distintas, exatamente para que algumas decisões tradicionalmente implícitas fiquem evidentes no

momento da análise. Isso contribui para a apropriação tanto do método de análise quanto dos dados em si (SOUZA, 2019). Braun e Clarke (2006) especificam que AT é um método eficaz para refletir a realidade e para desfazer ou desvendar a superfície dessa realidade. No entanto, é importante que a posição teórica de uma AT seja clara. Qualquer quadro teórico traz consigo uma série de pressupostos sobre a natureza dos dados, contudo, o objetivo de uma boa AT é tornar isto transparente. Ainda, nas palavras das autoras, é uma ação que se desenvolve ao longo do tempo, uma análise não é um processo linear aonde simplesmente se vai de uma fase para a próxima. Em vez disso, é um processo recursivo, onde você se move para frente e para trás, conforme necessário, ao longo das fases.

Por ser um processo recursivo, não há regras fixas para conduzir a análise qualitativa, mas as autoras citam orientações mais amplas (CLARKE; BRAUN, 2013). Portanto, a flexibilidade é o aspecto fundamental à pesquisa qualitativa e permanece vital na aplicação das etapas da AT, bem como o entendimento das perguntas de pesquisa. Além disso, trata-se de um procedimento que requer tempo e não deve ser apressado.

A análise proposta envolve um vaivém constante entre o banco de dados, os trechos codificados e a análise dos dados que se está produzindo a partir dos trechos. O processo termina com o relatório dos padrões (temas) nos dados. Esta é uma estrutura presente em boas técnicas de análise qualitativa, bastante comum na literatura. Desta forma, inclui-se mais fases para explicar como foi feito o refinamento dos dados neste estudo. Nesse sentido, teoria e método foram aplicados com rigor, sistemática e recursivamente.

Figura 15 - Fluxograma de apoio para revisão dos temas em dois níveis da fase quatro de análise

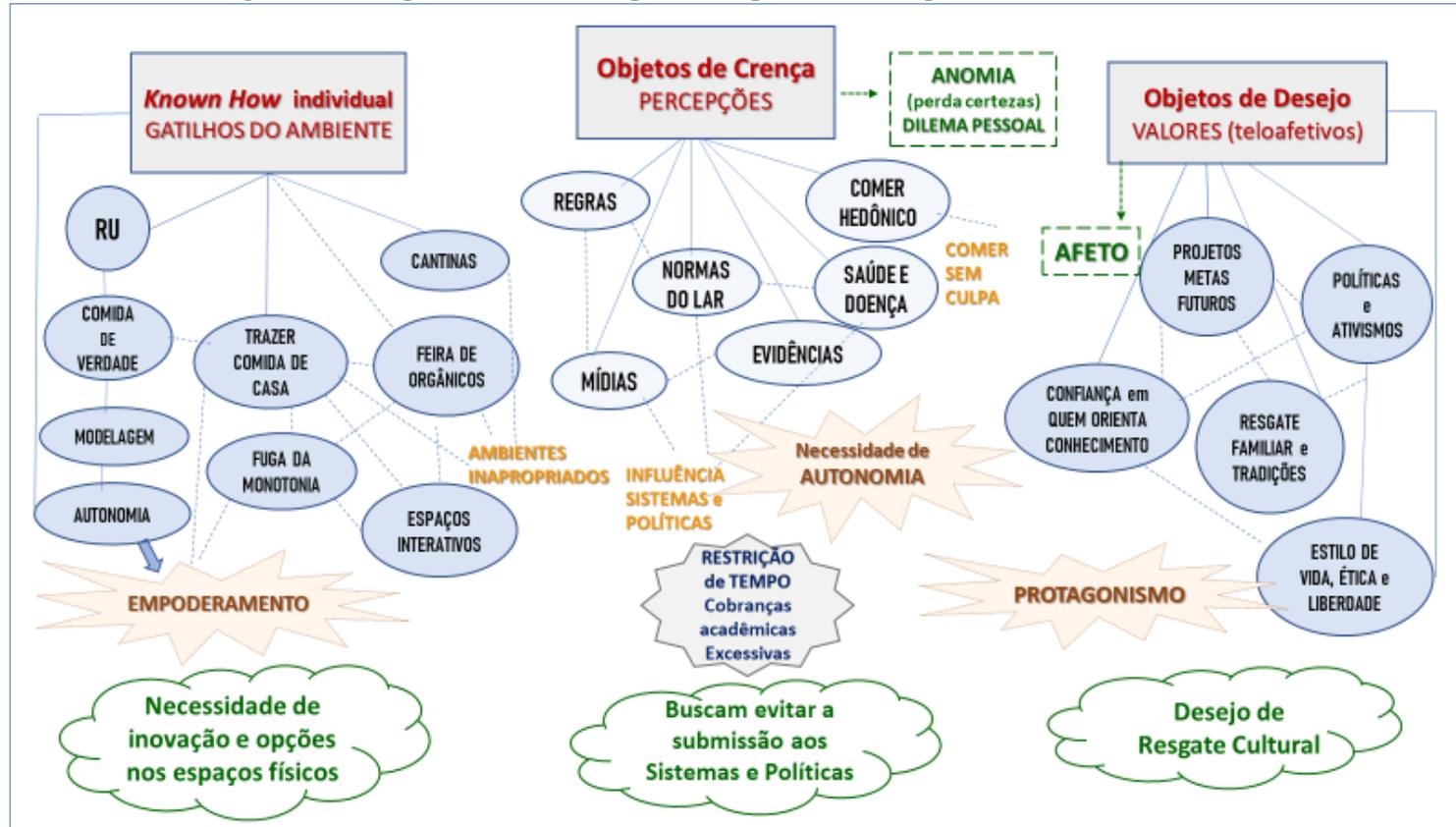


Fonte: Souza (2019, p. 59).

O fluxograma de apoio para revisão dos temas em dois níveis da fase quatro de análise (Figura 15), proposto por Souza (2019), foi utilizado para facilitar a revisão dos temas iniciais e explica como foi realizada a passagem de análise do nível 1 para o nível 2. Com a checagem desses temas correspondentes à fase quatro, foi possível evoluir para a fase cinco.

Como um ‘produto’ da checagem realizada na fase quatro, foi originado o mapa teórico inicial, que corresponde à fase quatro da AT (Figura 16). Aqui, os temas refinados representam os dados e possuem relação entre si, gerando um tipo de sentimento de satisfação a ser alcançado ao final dessa fase. Importantes fatores foram identificados em comum nos resultados dos GF e na Revisão Sistematizada, que foram utilizados para as discussões.

Figura 16 - Mapa teórico inicial que corresponde à fase quatro da Análise Temática

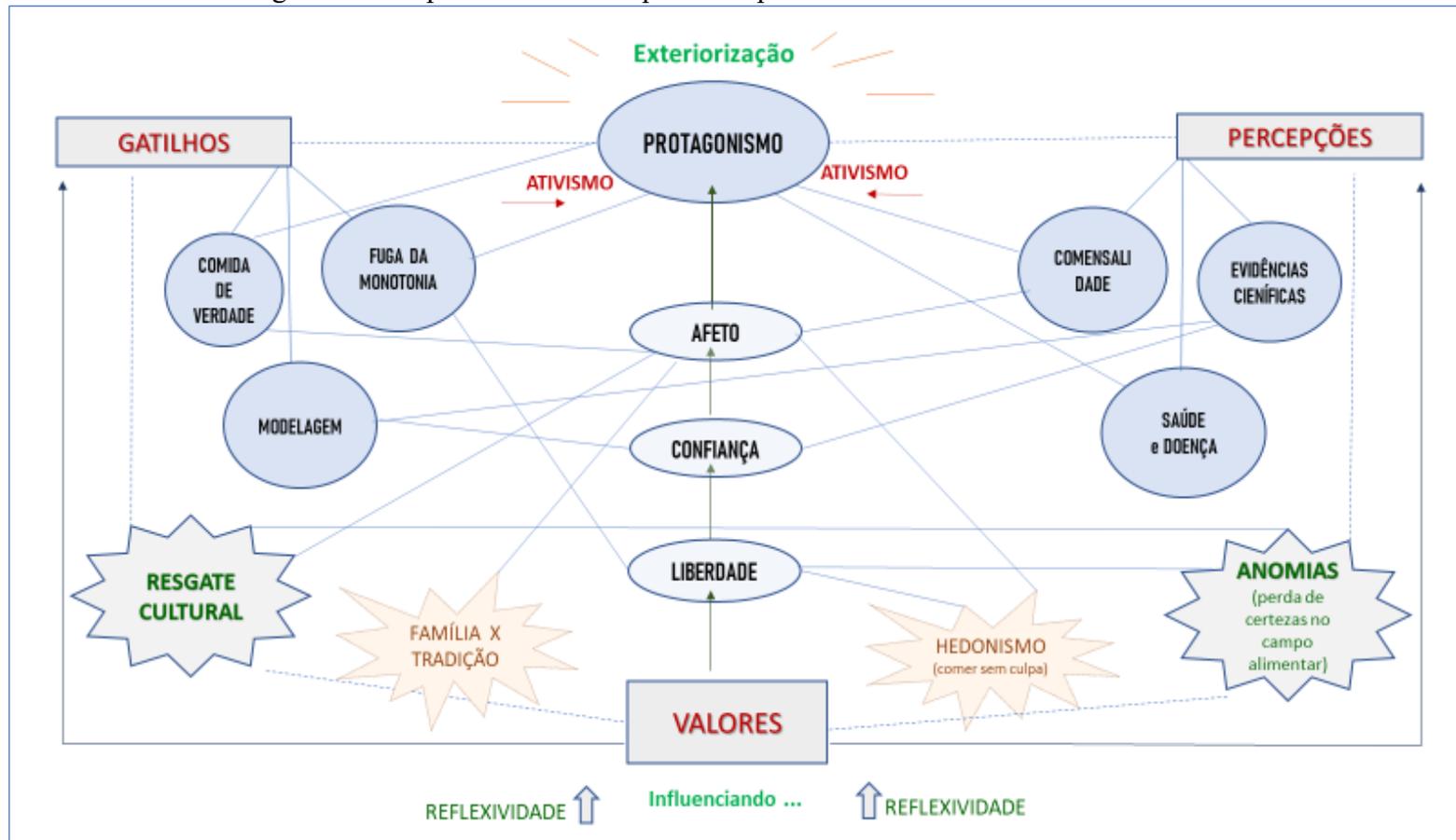


Fonte: elaborada pela autora, a partir da checagem dos níveis 1 e 2 de análise proposto na AT (2021).

A fase cinco serviu para refinar os detalhes de cada tema e a história que a análise conta. Além de gerar definições e nomes claros a cada tema, nomeia-os e termina com um conjunto pronto plenamente trabalhados. Se o pesquisador está satisfeito com os temas gerados, tendo conseguido corresponder ao critério de dupla via, está finalizado o mapa temático final (BRAUN; CLARKE, 2006).

O resultado desse processo de refinamento pode ser visualizado na Figura 17, que é o mapa temático final, que corresponde à fase cinco da análise temática. Importantes interconexões foram feitas entre os temas definidos e nomeados nessa fase cinco. Aqui houve o resgate da pergunta de partida: *quais são as disposições dos estudantes para a compra de alimentos no campus?* considerando que o termo disposição envolve estímulos e limitações (gatilhos do ambiente), as intenções (percepções de saudabilidade) e as motivações (valores telofetivos). A cadeia de decisões que se deve tomar ao longo de todo o processo de análise nem sempre está explícita nas descrições das técnicas de análise de dados, todavia essas decisões precisam ser consideradas e discutidas no estudo (SOUZA, 2019).

Figura 17 - Mapa temático final que corresponde a fase cinco da Análise Temática



Fonte: elaborada pela autora a partir da fase cinco, proposta por Braun e Clarke (2014) para análise.

Notas: Na fase cinco da AT foram definidos e nomeados os temas finais da análise e a pergunta exploratória: *Quando você tem necessidade de consumir alimentos nos Campus, quais são os valores que você considera fundamentais?* Todas as inter-relações encontradas na análise do *software* foram consideradas. A imagem demonstra que os valores aparecem desde os aspectos internos influenciando até chegar na manifestação de protagonismo exteriorizada.

Mesmo explicitado que os dados obtidos em pesquisas qualitativas não são passíveis de generalizações, convém ressaltar uma consideração final em relação à AT, uma vez que se trata de um método flexível e acessível, que foi capaz de apoiar o manejo do grande banco de dados desta pesquisa de campo. Enquanto a análise de conteúdo (AC) possibilita e limita a quantificação dos dados, a AT colabora para um levantamento rico, aprofundado, amplo e fiel aos pressupostos assumidos *a priori* na pesquisa.

A forma fluida e flexível como são codificados os dados atesta que essa análise teve abordagem do tipo reflexiva, quando o ponto principal não é alcançar acurácia, mas imersão e profundo engajamento com os dados. É uma abordagem mais estreita a pesquisas sociais e com agenda de justiça social (CLARKE, 2017).

Partindo do modelo temático originado na fase cinco, denominado mapa temático final da AT, seguiu-se para a fase seis, que é a produção do relatório, dos resultados descritos e discutidos na seção 3. Por fim, a opção por pautar o tema na questão do paradigma da nutrição e da saúde sob a ótica da sociologia, foi decorrente do fato de se acreditar nessa abordagem como recurso para a compreensão de um contexto social, mais amplo para compreender as interfaces da alimentação.

3.2 RESPEITANDO OS ASPECTOS ÉTICOS

A pesquisa atende aos princípios éticos para pesquisa com seres humanos, segundo a Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (BRASIL, 2012). O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH), da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), sendo emitido o Parecer Consubstanciado sob número 3.946.638, e CAAE número 29545320.0.0000.0121, na data de 31 de março de 2020.

A aprovação foi recomendada devido à relevância científica desse tema para a área acadêmica, a documentação apresentada de forma completa e o TCLE atendiam todas as exigências da Resolução CNS nº510/16. A confidencialidade dos participantes foi preservada, e eles assinaram digitalmente um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), que faz parte dos princípios éticos específicos desta pesquisa (APÊNDICE B).

O consentimento por escrito foi obtido antes de cada entrevista ou GF, complementada com um lembrete verbal antes do início de cada gravação. Os participantes estavam cientes de que algumas citações seriam usadas e que estes seriam identificados por intermédio de codinomes, antes de serem usados.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Ao longo das conversas e dos debates nos oito grupos focais, ocupando as posições de moderadora e observadora, escutou-se uma riqueza de opiniões das questões depositadas no cerne. É chegado o momento de se fazer uma viagem entre os subsídios fornecidos. Nesta seção, estão descritos os principais resultados que se procurou ordenar, de acordo com os *nexos* propostos. Estes, inicialmente da Teoria das Práticas, entendimentos, procedimentos e engajamentos, compondo três subseções. Em paralelo a cada resultado, procura-se discutir e contemplar todas as inter-relações possíveis, com os resultados obtidos no estudo de revisão sistematizada da literatura; bem como as respostas dos entrevistados e do arcabouço inicial. Ou seja, um conglomerado teórico e empírico foi utilizado.

Diante do exposto, desde a introdução (seção 1.1), percebe-se que são várias as formas de pensar a maneira ‘mundana’ de como o ser humano se alimenta, muitas vezes de modo básico e sem *glamour*, cada vez mais sem ritualização de ordenamentos de pratos e serviços à mesa. Mas a alimentação usual, cotidiana e diária, ocupando um papel importante na rotinização da vida de cada indivíduo foi o que se privilegiou ao se fazer as análises.

A alimentação é um dos assuntos mais discorridos e publicados no mundo. Pode-se evidenciar as publicações científicas, que são temas de várias especialistas: agrônomos, tecnólogos, psicólogos, antropólogos, cientistas sociais, geógrafos, historiadores, farmacêuticos, médicos, odontologistas, educadores físicos, entre outros, muito mais do que apenas a ciência da nutrição. Imprime-se um caráter interdisciplinar na pesquisa ao afirmar que, independentemente da área de estudo dos participantes, existe uma mistura cultural de onde todos sabem um pouco, e todos são capazes de emitir/expressar alguma percepção, ou seja, a sua percepção.

Teve-se o privilégio de considerar uma amostra de estudantes colaborativos, o que foi observado pelo simples interesse em participar da pesquisa, demonstrando a tendência deles à reflexividade sobre a ação. Desde o convite, eles foram informados sobre a pergunta de partida: *quais são as disposições de estudantes para a compra no ambiente alimentar universitário? E, a partir do aceite, os grupos passaram a configurar os atores chave da pesquisa de campo, que aconteceu entre agosto e outubro de 2020. A Tabela 2 exibe os dados sociodemográficos da amostra de participantes dos GF por grande área e centro de estudos.*

Tabela 2 - Dados sociodemográficos dos participantes dos grupos focais por grande área e centro de estudos, n =20 (média ± DP, %)

Variáveis	CFH* N (%)	CCS** N (%)
Sexo		
Feminino	5 (25%)	6 (30%)
Masculino	5 (25%)	4 (20%)
Faixa Etária	Idade Média ± DP. %	Idade Média ± DP. %
Adultos Jovens (19-24 anos) - AJ	21,8 ± 20-24 (25%)	20,8 ± 19-23 (30%)
Adultos Plenos (25 anos) - AP	40,6 ± 30-54 (25%)	29,5 ± 25-38 (20%)
Período de estudo		
Turno Matutino	6 (30%)	1 (5%)
Turno Noturno	2 (10%)	0
Turno Integral	2 (10%)	9 (45%)
Com quem mora		
Na casa dos Pais	0	4 (20%)
Moradia alugada com Irmã/Irmão)	2 (10%)	1 (5%)
Companheira(o) esposa/marido	3 (15%)	1 (5%)
Divide moradia com amigos	2 (10%)	2 (10%)
República de estudantes	2 (10%)	0
Mora Sozinho	1 (5%)	2 (10%)
Classe Social Autodeclarada (IBGE)***		
Classe A (acima de 20 SM)	2 (10%)	0
Classe B (de 10 a 20 SM)	2 (10%)	5 (25%)
Classe C (de 4 a 10 SM)	1 (5%)	3 (15%)
Classe D (de 2 a 4 SM)	2 (10%)	1 (5%)
Classe E (até 2 SM)	3 (15%)	1 (5%)
Atividade Remunerada		
Não realiza	4 (20%)	8 (40%)
Bolsa (PIBIC, PET, Extensão)	1 (5%)	1 (5%)
Trabalho Formal	3 (15%)	0
Trabalho Informal	2 (10%)	1 (5%)
Alimentação na Universidade		
Utiliza o RU c/ frequência (3 x sem.)	7 (70%)	8 (80%)
Frequenta Cantinas p/ lanches (3 x sem.)	5 (50%)	6 (60%)
Costuma levar refeições prontas de casa	1 (10%)	4 (40%)
Alimentos mais consumidos Lanchonetes		
Café (1 a 5 X por semana)	6 (60%)	7 (70%)
Pão de queijo (1 a 3 X por semana)	2 (20%)	5 (50%)
Doce/guloseima (1 a 2 X por semana)	3 (30%)	6 (60%)

Fonte: elaborada pela pesquisadora (2021).

Notas: *CFH - estudantes de Ciências Sociais (3), História (3), Psicologia (2), Geologia (1), Filosofia (1).

**CCS - estudantes de Medicina (3), Odontologia (3), Farmácia (2), Nutrição (1), Enfermagem (1).

***De acordo com IBGE (2020), as classes sociais A, B, C, D ou E equivalem a soma de todos os rendimentos da família ou de quem mora com você, incluindo salário, aluguel e qualquer outra fonte de renda. Considerar salário-mínimo (SM) base ano 2020, no Brasil, valor de R\$1.045,00.

Observação: O levantamento classe social autodeclarada foi realizado entre novembro e dezembro de 2020.

Fazendo parte dos critérios metodológicos desta pesquisa, os grupos foram divididos por conveniência, de acordo com os três principais indicadores: grande área de estudo, sexo e idade. Desta forma 50% dos participantes são do CFH e outros 50% são do CCS; sendo 55% (n=11) do sexo feminino, e 45% (n=9) do masculino; em relação à idade 55 % (n=11) têm entre 19 e 24 anos, e 45% (n=9) está acima dos 25 anos.

Sobre o período que estão na universidade, encontrou-se 30% (n=6) dos estudantes do CFH que estudam apenas um período (matutino), mas 45% (n=9) dos alunos do CCS destinam o período integral (manhã e tarde) para os estudos no campus. Quanto à moradia, percebeu-se diversidade entre o pessoal do CFH, 15% (n=3) moram com companheiros/esposa(o), denotando maior independência, enquanto o maior percentual entre as categorias, 20% (n=4) que estudam no CCS, ainda residem com seus pais.

No levantamento de classe social autodeclarada, proposto pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2020), encontrou-se maior diversidade entre os estudantes do CFH, sendo que 15% (n=3) pertencem à classe E, declarando um rendimento familiar inferior a dois salários-mínimos; enquanto 10% (n=2) pertencem à classe A, com rendimento familiar acima de 20 salários-mínimos. Os demais estudantes estão entre as classes B (10%), C (5%) e D (10%). Já no CCS, o resultado foi mais uniforme, 25% (n=5) autodeclararam que se posicionam na Classe B, com rendimentos entre 10 e 20 salários-mínimos brasileiros. Demais estudantes estão entre as classes C (15%) e D (5%) e (5%), nenhum estudante do CCS se declarou pertencer à classe A.

A maioria dos estudantes, 20% (n=4) do CFH e 40% (n=8) do CCS, não realiza atividade remunerada, sequer possui bolsa de auxílio, dedicando o seu tempo exclusivamente aos estudos. Percebe-se que os estudantes do CFH são os que exercem mais trabalho formal e informal, o que corrobora o status de independência e maior faixa etária do que os estudantes do CCS. Todos os estudantes consumiam algum tipo de alimento durante o período que estavam no campus universitário, um dos critérios de inclusão utilizado no formulário de recrutamento inicial, seja no restaurante universitário, nas lanchonetes ou mesmo a própria alimentação trazida de casa. Tudo o que reforça a importância do conceito da prática da comensalidade merece destaque e será abordado em específico nesta pesquisa.

A teoria das práticas contribuiu ao proporcionar o que os teóricos conseguiram sintetizar em categorias analíticas de consumo, desvendando o principal desafio que é demonstrar os aspectos repetitivos e rotineiros, e também os dinâmicos da vida alimentar. Esses puderam ser representados de forma justa dentro dos limites de uma análise prática-teórica. Assim, avançou-se na análise dos saberes e das práticas envolvidos, valorizando ao máximo as

diversas dimensões biológica, cultural e social. Da mesma forma, progrediu-se ao estender as discussões. Elas foram pautadas nas semelhanças e diferenças entre os grupos, na divisão desigual de recursos, na mobilização política, nas políticas de Estado, na sociabilidade e na aculturação.

4.1 ALIMENTAR-SE BEM NÃO É UMA SIMPLES QUESTÃO DE ESCOLHA

Escolhas alimentares não são exclusivamente racionais, nem são somente decisões individuais, mas resultados de uma série de situações culturais e pressões sociais.
(POULAIN; PROENÇA, 2003)

Nessa breve introdução referente aos resultados, justifica-se a tentativa de fuga da ideia de qualquer reducionismo em relação à alimentação e à nutrição. Por isso, a partir daqui, aborda-se as práticas alimentares e da comida sob óticas variadas, tendo as escolhas alimentares como pano de fundo.

Em diversos momentos dessa conduta, realiza-se muitos questionamentos, de modo a ampliar as reflexões: em algum momento dos estudos sobre a alimentação foi adotada a noção de quanto mais, melhor? Seria um reducionismo da ciência pensar em aprofundar as múltiplas especializações e esquecer o sistema como um todo? E qual o peso da tradição cultural na alimentação? As controvérsias científicas e marketing influenciam a tomada de decisão? Ou os modismos têm mais peso? O que de fato o indivíduo deve considerar ao fazer suas escolhas alimentares? Alimentar-se bem é uma simples questão de escolha?

Sabendo que por trás das escolhas alimentares existe uma ampla rede que envolve produtores, trabalhadores e intermediários, e que tem impactos na saúde humana, no meio ambiente e, de forma geral, na sociedade, ou seja, a tudo isso que é denominado sistema alimentar moderno; cabe fazer uma análise ampliada, por isso, avança-se para o conceito de espaço social alimentar proposto por Jean Pierre Poulain (2013).

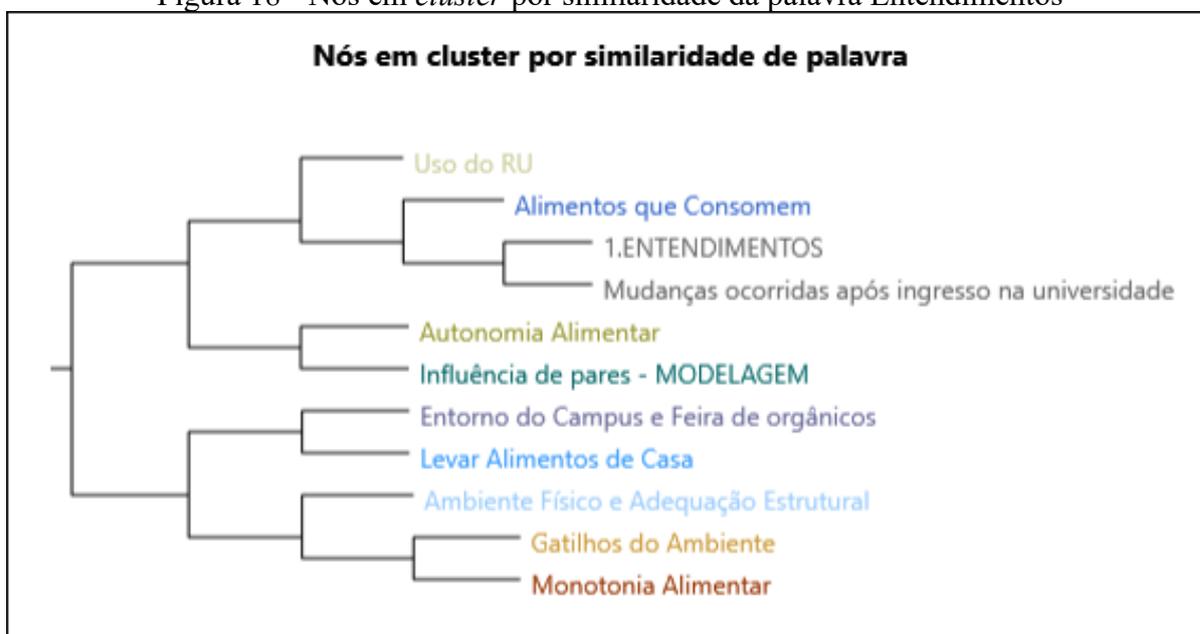
As seções subsequentes apresentam e discutem os resultados da análise temática da pesquisa de campo com os estudantes, buscando respostas para o objeto deste estudo. O objetivo foi analisar e interpretar os saberes e as práticas dos estudantes ao realizarem suas escolhas alimentares. Utiliza-se as citações que se julgou importantes no contexto teórico. Extraídos do corpus textual, cada trecho de fala foi identificado ao final, de acordo com os três indicadores, grande área de estudo, idade e sexo.

4.1.1 Uma breve nota sobre a tomada de decisão no ambiente institucional: quais são os gatilhos do ambiente alimentar universitário?

Não interessa conhecer o como decide o indivíduo com o conhecimento de que dispõe sem antes perceber de que conhecimento dispõe.
 KNOW HOW INDIVIDUAL (RECKWITZ, 2002)

Obteve-se resultados importantes nas discussões focalizadas que comprovam a presença de gatilhos exercendo influências nas escolhas alimentares da população em estudo, quando estão no campus universitário. Inicia-se apresentando o resultado obtido na análise do *software* N-vivo11® (Figura 18), resultado dos nós em *cluster* por similaridade da palavra Entendimentos, conforme explicado na seção 3.1.4.1, classificação, codificação e categorização do material. Esse é o primeiro *nexo* da teoria das práticas e se refere ao que as pessoas dizem e fazem, ou dizem fazer, de acordo com a TP. Posteriormente, desmembra-se em texto cada um dos subnós encontrados por saturação nas falas dos participantes.

Figura 18 - Nós em *cluster* por similaridade da palavra Entendimentos



Fonte: elaborada pela autora, extraído em arquivo do *software* NVIVO® 11, em janeiro (2021).

Ao iniciar a abordagem das disposições, que é o principal objetivo deste estudo, avalia-se quais foram os principais estímulos e/ou limitações existentes no ambiente universitário, que irão acionar e dar início ao processo de escolhas, ao que se denomina gatilhos. As maiores mudanças ocorridas após o ingresso na universidade e os relatos a comer ‘comida de verdade’ (termo utilizado pelo público-alvo) foram associados ao uso do restaurante universitário (RU),

que é o ambiente que mais oferece gatilhos e que mereceu destaque na análise do *nexo* entendimentos. A referência que os estudantes fizeram ao uso (e acesso) do RU obteve significação funcional e importante significado afetivo. Muitos foram os relatos, elogios e declarações de satisfação com o RU. A pesquisa de texto da Figura 22 demonstra isso. Trata-se de uma consulta de texto no *software* N-vivo11® (APÊNDICE C), que é equivalente a uma ‘teia’ de relações, a qual auxiliou em algumas inter-relações e contribuiu para a análise.

Frequento o RU, adoro o RU, amo a comida que servem. Tive mudança na alimentação por que passei a comer mais coisas, por exemplo, minha família não gosta de rúcula nem de agrião, e no RU eu aprendi a comer isso. Eles não são muito de salada fria, e sim de legumes, então incorporei a salada na minha alimentação, não fico sem. Acho que depois que entrei na universidade, passei a pensar mais no que eu tava comendo, me planejar pra ter comida saudável quando eu tiver muita fome e evitar comer besteira, acho que passei pela fase de comer besteira e finalmente consegui entender e regular a alimentação da melhor forma para mim. (Área da Saúde, 30 anos, Feminino)

Os estudantes relacionam o RU ao consumir ‘comida de verdade’, ‘alimentos frescos’, ‘sem uso de temperos artificiais’, ‘uso controlado de sal’, ‘vegetais orgânicos’ e mencionam ser a ‘principal e, algumas vezes, a única refeição do dia’. Além disso, valorizam o fato de o RU possuir supervisão de nutricionistas nos processos, confiam na qualidade e elogiam o fornecimento de refeições com preço acessível.

Sempre que podia, almoçava e jantava no RU, não somente pelo preço, que é muito barato mesmo, mas também por que a comida é muito saudável, não chega a ser assim saborosa, por que é feita para 3 a 4 mil pessoas por dia (10 mil), mas agradar cliente não é o propósito do RU, enfim, nunca tive nenhuma crítica, pois mesmo que fosse uma taxa mais alta, pelo menos a exceção de algumas carnes, tipo bolinhos de carne, almôndegas muito secas, (pelo menos nunca tive muita sorte com isso). Mas isso não identifica uma crítica ou reclamação, pois a gente sabe muito bem do objetivo do RU, e pra mim contemplava perfeitamente, essa é sem dúvidas, a minha melhor relação com alimentos no campus. (Área Humanas, 54 anos, Masculino)

Um dos principais desfechos dessa revisão sistematizada apontou que a adesão ao uso do restaurante universitário é um dos maiores facilitadores de práticas saudáveis após o ingresso na universidade, onde o RU é um aparelho de SAN). Amplia-se a pesquisa documental visitando mídias sociais e lendo trabalhos acadêmicos já divulgados do RU, verificou-se que existem outras questões específicas das motivações de escolha do cardápio, para além do custo

(RU 360)²⁰. O cardápio da instituição precisa se valer de preparações que utilizem poucas panelas e que tenham mão de obra simples, ou seja, precisa ser um cardápio de baixa complexidade. Ao mesmo tempo, esse restaurante se preocupa em verificar/considerar critérios de acessibilidade, cores, variedades, segurança e o uso mínimo de alimentos processados, privilegiando matérias-primas naturais ou minimamente processadas, tentando seguir, ao máximo, os princípios preconizados no GAPB.

Todos os dias consumia uma coisa ou outra nas cantinas, mas o que é essencial, é o RU. Durante a quarentena é muito triste não termos o RU. Andei diminuindo as idas no RU ao longo do tempo, desde o início da universidade, por que antes não tinha habilidades culinárias, nem de economia doméstica, até questão de saber lidar e também dificuldades até financeiras, de comprar quais alimentos, mas fui aprendendo e adaptando e pude cozinhar mais, reduzi um pouco as idas ao RU, mas valorizo muito, enfim, é nutrição de verdade, tem arroz, feijão, salada e vale muito a pena. (Área da Saúde, 23 anos, Masculino)

Os estudantes perceberam que houve uma diminuição drástica na variedade dos alimentos oferecidos após a ocorrência de restrições orçamentárias, eles não sabem exatamente se foram medidas governamentais ou regras institucionais internas, mas dizem que perceberam a redução nas opções servidas, o que fez o cardápio do RU se tornar repetitivo, eliminando as opções de vegetais orgânicos, o que o tornou ‘monótono’, dizem os estudantes.

[...] mas aí (em Florianópolis), eu penso nessa questão de ter autonomia, que para mim foi muito difícil pois eu não tenho muita opção, não sou muito de ficar comprando em outro lugar então minha alimentação basicamente é do RU, que na verdade, em um momento até me auxiliou, pois lá a janta não é pão, é como o almoço, com mais diversidade, mais alimentos, tudo isso, então na verdade o RU acabou ajudando assim. Mas tem aquela questão de que o RU, principalmente agora com o corte das verbas, está mais oferecendo as mesmas coisas sempre, e a comida mais simples, então acaba enjoando mais, e como já estou há quatro anos na UFSC então, comecei a deixar, e não comer tanto, então quando estou em casa, como mais besteiras do que qualquer outra coisa, apesar de que agora vou tentar me cuidar disso e tentar comer coisas mais diversificadas assim. (Área de Humanas, 22 anos, Feminino)

A fim de ampliar as discussões sobre a diminuição de opções no cardápio do RU, entrevistou-se os atores chave responsáveis pela sua administração. Primeiramente, a nutricionista (1) responsável pelo cardápio do RU, na época da restrição orçamentária, a qual foi receptiva e colaborativa no fornecimento das informações. Ela confirmou que houve uma

²⁰ Página virtual **RU360** criada para divulgações do RU, foi revitalizada por estagiárias do curso de nutrição, objetivo é aproximar os usuários e ampliar os olhares para o funcionamento operacional e divulgação de informações nutricionais sobre as preparações (@ru360).

diminuição drástica na verba destinada a compra e licitação dos itens alimentares, em período pontual, no início de 2019, refletindo em menos opções de itens para licitação e inclusão no cardápio. Fato que também impossibilitou também, a compra de alimentos orgânicos, que antes eram adquiridos três vezes por semana. A tomada de decisão sobre a questão financeira, porém, foge de sua alçada, e esse assunto precisa ser esclarecido em instância superior, disse ela.

Essa questão foi esclarecida posteriormente por outra entrevistada, a nutricionista (2), que atualmente é responsável técnica e, igualmente, foi acolhedora e cooperativa com suas respostas. Além delas, foi entrevistada, *a posteriori* (após várias tentativas de contato), a diretora do RU, que ocupa esse cargo há seis anos²¹. As duas confirmaram que houve contingenciamento de verbas, e que os cortes ocorreram por forças políticas, chegando até o RU em tom de ‘ameaças’, advindas à nível federal, sob alegação de que o orçamento anual seria insuficiente, e que o abastecimento ocorreria apenas até o mês setembro de 2019, caso não houvesse redução de gastos. O assunto foi pauta de material jornalístico, amplamente divulgado naquela época, de acordo com fontes entrevistadas. Tendo cumprido a meta de redução, ao longo daquele ano, o repasse de verbas foi normalizando e o serviço foi sendo garantido até o final do plano orçamentário anual. Mesmo assim, o cardápio do RU seguiu mantendo os cortes em algumas preparações até o início da pandemia. Portanto, o prejuízo pela diminuição na qualidade e na diversidade de opções para o cardápio foi e ainda está sendo pago pelos seus usuários.

Os principais cortes no cardápio foram a leguminosa secundária (lentilha, ervilha) e a guarnição à base de vegetais, sendo substituído por polenta, macarrão, farofa e afins. Os legumes que antes eram servidos como guarnição/acompanhamento quente foram adicionados aos molhos das carnes, a fim de diminuir também o custo da preparação proteica. Por isso, é provável que os comensais que mais tenham sentido os cortes foram aqueles que mantêm uma dieta sem proteína animal, vegetarianos e/ou veganos, relata a nutricionista (2).

Ao fornecer dados sobre a configuração do serviço, a nutricionista (1) explica que as principais limitações são, além da retenção de custo estabelecida, as questões físicas, estruturais e de equipamentos, em detrimento do enorme número de refeições diárias, que são servidas em dois curtos espaços de tempo, tanto almoço quanto jantar. A contabilização média de 10 mil refeições diárias distribuídas no RU da Trindade ocorre porque ali são atendidos, além de

²¹ Em épocas de pandemia, todos os servidores da UFSC estão trabalhando em sistema de home office e o contato por e-mail é o único canal sugerido pela instituição para que os trabalhos não sejam paralisados, mail: ru@contato.ufsc.br. Após o contato e agendamento, todas as entrevistas ocorreram em ambiente virtual RNP.

estudantes de graduação e pós-graduação, os da Escola de Aplicação (e seus pais, em algumas situações específicas de condição socioeconômica ou outra limitação do aluno que requer acompanhamento de pais ou tutores), servidores técnico-administrativos e docentes.

Outro ponto positivo nessa Instituição é esse atendimento ao público ampliado no serviço de refeições na UFSC, diferentemente de outras instituições federais citadas pelos estudantes, as quais atenderiam apenas estudantes em situação de vulnerabilidade social.²² Dados fornecidos pela PRAE indicam que 21% do quantitativo de refeições servidas são destinadas aos estudantes com cadastro de vulnerabilidade social. Outros 77% do total de refeições servidas atendem aos demais estudantes de graduação e pós-graduação. Apenas 2% das refeições servidas são destinadas a servidores técnico-administrativos e docentes.

Ao longo do período que está atuando no local, a nutricionista (1) revela sua percepção em relação aos usuários do RU. Diz que há dois grupos com opiniões distintas, os que reconhecem o estabelecimento como um restaurante popular e valorizam suas características como tal e o elogiam. E os que o comparam com restaurantes comerciais, os quais oferecem preparações mais complexas e por isso, o objurgam/criticam. Felizmente, os primeiros fazem parte de um grupo significativamente maior que os segundos.

Quando tomei conhecimento de como a comida é produzida, eu passei a consumir menos lanches nas cantinas e a usar mais o RU, foi tudo bem, foram coisas que foram ocorrendo e passei a ter uma consciência maior, passei a comer menos pão de queijo e comer mais aquele “pratão” (bandejão) do RU. Ao ficar mais tempo na universidade, passei a ter uma preocupação maior com o tipo de alimentação que eu estava consumindo. (Área de Humanas, 39 anos, Masculino)

Ao serem questionadas sobre soluções futuras e inovação que estão sendo almejadas quando houver a retomada das atividades no RU, as entrevistadas revelam questões positivas e que poderão servir para melhorar a relação dele com os usuários do serviço. Todas, em comum acordo, dizem que dependem do trabalho engajado com o grupo de profissionais e com outros departamentos envolvidos e apontam algumas alternativas. Uma destas, apontada pela nutricionista (1), é que utilizando mídias sociais e espaços de interatividade podem ser feitas

²² Internamente, há um departamento de assuntos estudantis (PRAE), uma de suas atribuições é propor e desenvolver políticas de benefícios na universidade, dirigida à comunidade estudantil. Sua missão é desenvolver ações institucionais, pedagógicas e acadêmicas direcionadas para o acesso, para a permanência e para a conclusão de discentes matriculados nos cursos de graduação presencial da UFSC, em articulação com as demais estruturas universitárias. Fonte: site UFSC/PRAE (2021). * Desmembrando ainda mais os dados do PRAE, visualizamos aproximadamente 4,8 a 6mil estudantes possuem cadastro de vulnerabilidade social, e não pagam a refeição no RU. Demais estudantes pagam o valor de R\$1,50. Já servidores e professores pagam o valor de R\$2,50. Fonte: planilha fornecida pela diretoria do departamento, ano base dos dados, 2019.

campanhas de conscientização sobre o verdadeiro objetivo do RU, o que poderá alinhar a expectativa do usuário à limitação do serviço, inclusive para a clientela que utiliza dieta vegana e/ou vegetariana.

[...] quando estou entre uma aula e outra, deu fome, por uma razão não vou no RU, por que um dos problemas graves do RU não é a comida, mas a fila, e eu não terei tempo de ficar aqueles 25 ou 30 minutos na fila, preciso voltar ou fazer alguma coisa, então eu passo ali e consumo nas cantinas mesmo. (Área de Humanas, 54 anos, Masculino)

A questão do longo tempo de espera nas filas poderia ser resolvida com um sistema de reserva de refeições e com um controle de catraca mais eficiente, onde somente credenciais efetivamente ativas poderiam adentrar. A melhoria geral nos controles de acesso poderia auxiliar o manejo das reposições nos balcões de distribuição, diminuindo os tempos de espera. Ao ser abordada sobre essa questão, a diretora do RU afirma que o serviço já está pronto pela SETIC e que o campus Trindade já está apto à implantação do completo controle de catracas. Incluiu nesta pauta o serviço de agendamentos e reservas, o que poderá agilizar tempo de fila, nas devidas proporções, pois, segundo ela, em um sistema centralizado em um único restaurante sempre haverá alguma fila.

Sobre interrogações do porquê a universidade ainda não está usufruindo da prerrogativa de uso da verba institucional para aquisição de produtores locais, por intermédio do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA)²³, descobre-se que, embora tendo embasamento legal, não houve comprometimento nos quesitos que seriam necessários para fazer a chamada pública. Após três anos de tratativas, o departamento de compras (DECOM) deixou a encargo de alguém na divisão de nutrição a responsabilidade para a execução. Consoante a diretora, até o momento da entrevista, o que faltou foi engajamento de pessoas para colocar a licitação em andamento. Porém, ela afirmou que haverá o cumprimento legal desse item, assim que plano de retomada for iniciado.

O PAA, além de fortalecer circuitos curtos locais e regionais e redes de comercialização, estimulando o cooperativismo e o associativismo, ainda valoriza a

²³ Foi criada pelo Decreto nº 7.775/2012 uma modalidade de compra institucional que permite que órgãos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios adquirirem alimentos da agricultura familiar por meio de chamadas públicas, com seus próprios recursos financeiros, com dispensa de procedimento licitatório. Já o PAA foi criado pelo artigo 19 da Lei nº 10.696, de 02/07/2003, tem como finalidade fomentar o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias às populações em situação de insegurança alimentar e nutricional, bem como, a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, comercialização e consumo, por meio do fortalecimento da agricultura familiar (BRASIL, 2012).

biodiversidade e a produção orgânica e agroecológica de alimentos e, essencialmente, incentiva a adoção de hábitos alimentares saudáveis. As instituições que se abrem para essa nova forma de consumo, conseguem diversificar, variar e colorir os seus cardápios.

Almocei praticamente todos os dias no RU desde a 1ª até a 7ª fase do curso, só que agora na 8ª fase estava planejando ir um pouco menos, pois estava um pouco enjoado, então estava levando almoço de casa, mas não sei se iria conseguir levar essa proposta adiante, pois após as duas primeiras semanas de aula, entramos na pandemia. (Área da Saúde, 24 anos, Masculino)

Referentemente à compra de orgânicos, levando em consideração todas as entrevistadas, o grande problema, além do custo, é o baixo interesse que os fornecedores têm em participar do pregão, o qual abre e fecha diversas vezes, sem manifestação de fornecedor algum. Os motivos do desinteresse no fornecimento são em função de a licitação não ter validade de um ano. Além da necessidade de manter o preço, os produtores precisam garantir imensas quantidades de acordo com a demanda do RU, e a produção de vegetais sofre variações sazonais e climáticas, dificultando o fornecimento.

Se a retomada da compra de alimentos orgânicos ocorrer, a variedade de cor, forma e sabor das preparações poderão diminuir a monotonia do cardápio. No entanto, é uma incógnita, uma vez que essas questões estão condicionadas à manutenção da verba orçamentária para cada período e ano. As palavras relacionadas à alimentação no campus ‘mesmice’, ‘monotonia’, ‘enjoei’, bem como outros vocábulos foram relatados também em relação às lanchonetes terceirizadas, que outrora eram denominadas de cantinas.

Todas seguem o mesmo padrão, então eu acho que a gente acaba nem raciocinando tanto sobre o que escolher, pois as opções a gente já sabe que só tem aquelas, a gente só precisa apontar para qual vai pegar naquele dia, sabe. Gosto mais da cantina CTC por que é mais bonitinha. (Área da Saúde, 24 anos, Masculino)

Acabava me identificando muito mais com o pão de queijo, naquela falta de diversidade, pois parece que tem muita coisa diversa, mas você sempre acaba encontrando as mesmas coxinhas, empadinhas, como eu trabalho no CCS, frequentava também a cantina do CCS, a do CFH e no meio do caminho, tinha a cantina do conveniência, que é onde comia o pastel, que me identificava mais com o sabor daquele pastel, então, chegava do trabalho e comia salada de frutas em uma, pastel noutra, fazia essa triangulação, nesse trajeto. (Área de Humanas, 54 anos, Masculino)

Quando preciso comer algo na lanchonete, eu tento optar por alimentos que não sejam tão pesados, e acho que no final das contas acaba sobrando só o pão de queijo. As cantinas têm os mesmos alimentos, dos mesmos fornecedores, dá pra perceber pela aparência e pelo gosto da comida, então não importa qual que eu como. (Área da Saúde, 30 anos, Feminino)

As citações sobre os bares (barzinhos), lanchonetes (cantinas) e demais sinônimos utilizados para definição, foram associados a ambientes inapropriados para a realização de uma alimentação saudável. Algumas das falas sobre o consumo nesses estabelecimentos, foram relacionadas ao comércio ‘não justo’, sob o ponto de vista de alguns estudantes, bem como outros fatores listados:

Realmente, a cantina seria dos últimos lugares que eu pensaria em comer alguma coisa, por que tem o RU, ou trazer de casa, ou comprar de quem vende e que produz, alguém que fez bolo e vende assim nas feiras, mas na cantina, se fosse pra falar o que consumiria apenas o café, pão de queijo e bolo seriam top. 3 assim, de coisas que eu permitiria consumir dali. Área da Saúde, 21 anos, Feminino)

Uma questão evidenciada foi que os estudantes percebem as lanchonetes como um ‘monopólio nas concessões’, de forma que os produtos oferecidos têm um padrão mínimo de qualidade, não que sejam todas de mesmo proprietário, mas porque, provavelmente utilizam matérias primas de fornecedores singulares. Porém, ao se analisar o documento Termo de Referência (TR), que trata das condições das concessões (Anexo G), verifica-se que, na alínea 9.6, há uma lista de itens mínimos a serem fornecidos pelas concessionárias (essa é a denominação dada à contratada). Isto é, desde que ofereçam o mínimo contratual, essas empresas têm total autonomia para ampliar o leque de oferta de alimentos e conquistarem sua clientela no campus.

Um estudo anterior realizado pelo grupo de pesquisa AMAS-UNI, em 14 lanchonetes do Campus sede da universidade, em agosto de 2017, observou que o cardápio sugerido pela instituição era seguido por poucas lanchonetes, com pequena variedade de produtos e/ou custos mais elevados que os previstos no Termo de Concessão. Frente à importância do acesso aos alimentos e à interferência na qualidade e variedade dos alimentos disponíveis na universidade, o grupo de estudos recomendou uma revisão do cardápio mínimo e maior fiscalização para verificar o cumprimento do menu estabelecido, auxiliando na oferta de uma alimentação variada e acessível aos estudantes (VEIROS, 2018c).

Testes de aceitabilidade já foram realizados em 2019 para avaliar a intenção de compra de lanches mais saudáveis nas lanchonetes, esta pesquisa mostrou que os produtos mais saudáveis têm uma boa aceitação pela comunidade universitária. Segundo a avaliação da intenção de compra, esta população está disposta a comprar e consumir lanches com melhor qualidade nutricional do que os disponibilizados atualmente (CARVALHO *et al.*, 2021).

Uma particularidade que ocorreu no CCS, é que houve sucessivas trocas de

concessionárias durante três anos consecutivos, o que foi sentido de forma peculiar por alguns consumidores:

Os alimentos que eu costumo consumir na cantina geralmente são os que estão disponíveis lá, geralmente com a filosofia da pessoa que ganha a licitação, da cantina que ganha a licitação, já passei por três licitações, três cantinas diferentes. Um dos motivos da gente se alimentar mal e usar a cantina, é quando preciso colocar alguma coisa pra dentro, por que isso (não passar fome), vai ao encontro dessa relação saúde-doença, porque pra mim, o alimento ameniza muito as possíveis doenças que poderiam surgir. (Área da Saúde, 25 anos, Masculino)

Em entrevista com o diretor do departamento de projetos, contratos e convênios (DPC) da Pró-Reitoria de Administração (PROAD), obteve-se o esclarecimento a respeito das dúvidas relacionadas aos processos licitatórios de concessão e renovação de concessão de todos os espaços físicos internos da Universidade. Os processos de concessão ocorrem via pregão virtual no *site* da universidade, onde são divulgados todos os editais com livre acesso, ao qual os interessados realizam cadastro e manifestam seu interesse para utilização dos espaços, oferecendo lances mínimos de oferta. Cada centro universitário é um requerente do serviço do DPC, eles que fornecem a área física destinada ao funcionamento das lanchonetes (ANEXO G – item 18.2). O centro é igualmente responsável pela redação do TR, onde especifica todos os requisitos do serviço a ser licitado.

O trâmite inicia somente após o aval do departamento jurídico. As concessões têm renovação anual, mas o contrato é assumido para um período de cinco anos (60 meses), podendo ter prorrogação excepcional por mais um ano (12 meses). Desta forma, o período máximo que poderá ser concedida a área física ao mesmo fornecedor é de seis anos (72 meses). Além disso, o diretor do DPC confirma o que estudantes podem ter percebido sobre trocas mais frequentes, pois é permitido a qualquer uma das partes rescindir o contrato ao final de cada período de 12 meses.

[...] deveria existir critérios de licitação voltados para a qualidade, e é uma grande discussão isso, pois a universidade tem os cursos de nutrição e tecnologias que poderiam atuar mais a favor nesse sentido. (Área da Saúde, 30 anos, Feminino)

Da mesma forma, fica ao cargo de cada centro acadêmico eleger servidores capacitados para executar a fiscalização dos serviços. Para as não conformidades encontradas, são aplicadas multas, as quais devem estar previstas em contrato. Muitos clientes das lanchonetes que tenham reclamações a fazer devem se dirigir à ouvidoria, que irá encaminhar a resolução das denúncias à PROAD ou ao Centro de Ensino específico. O procedimento para as lanchonetes que descumprem o acordo contratual varia desde aplicação de multas (Tabela 6

– item 18.1), até a perda da concessão (ANEXO G). Outros espaços dentro do campus também foram citados, por serem utilizados para o consumo alimentar (laboratórios, banheiro, corredores, sala de aula), todos têm condições inadequadas para a alimentação.

Se eu sei que naquele dia vou ter menos tempo pro almoço, ou se eu sei que será muito calor, ou vai chover, eu levo comida de casa para almoçar. Assim não fico no sol e nem pego chuva na fila do RU. Nesses dias eu esquento a comida no micro-ondas, em algum lugar que conseguir disponível, já esquentei até na sala dos colaboradores da limpeza, eles são muito gentis. Quando eu fazia parte do laboratório de farmacologia, que foi durante a minha graduação em Biologia, era muito bom pois lá tinha um micro-ondas, frigobar, pia, então era fácil comer por lá mesmo. Sobre os lanches, cansei de passar fome, então, quando o professor não dá intervalo entre aulas, peço licença para ir ao banheiro e lá mesmo como uma banana. (Área da Saúde, 30 anos, Feminino)

Trazer a própria comida de casa foi referido pela maioria dos estudantes. As principais motivações, além de limitações financeiras, estão relacionadas à falta de opções para compra de ‘comida de verdade’ no entorno e a questões afetivas, as quais discute-se ao longo da exposição dos resultados.

Olha, eu não costumo consumir lá. Costumo fazer tudo em casa. Levo fruta, uma maçã, de carboidrato um sanduíche queijo e presunto e levo uma garrafa café com leite, e uma garrafinha d’água [...] e faço um pic-nic na sala de aula. (Área de Humanas, 40 anos, feminino)

Muitos frequentam a feira de produtores orgânicos, produtos artesanais e a ‘famosa’ barraca do caldo de cana com pastel, que ocorre uma vez por semana no espaço em frente à Reitoria. Além disso, consomem docinhos dos vendedores ambulantes que se estabelecem em frente à porta de saída do restaurante universitário. Tudo isso está presente na manifestação da necessidade de fugir da monotonia alimentar.

Já comprei algumas coisas na feira de quarta-feira da UFSC também. Mas fico um pouco preocupada com a forma que os alimentos são expostos, ali sem um condicionamento específico, com as pessoas falando em cima, não gosto disso, tenho vontade de comer com os olhos (risos) mas não como porque não sinto segurança na exposição e na produção. Uma vez comi um pastel com caldo de cana, e não deu muito certo, passei um pouco mal do estômago e não quis mais comer, acho que era muito pesado, uma bomba de glicose com fritura né. (Área da Saúde, 30 anos, Feminino)

Embora muito preocupante e importante, não se procura aqui respostas para as questões do alimento seguro (*safe food*), pois não era este o objetivo. Uma vez que o entrevistado da PROAD informou desconhecer a verdadeira origem dos alimentos vendidos

pelos feirantes e vendedores ambulantes dentro do campus, ele não sabe se são credenciados ou quem seria responsável por administrar e regulamentar essa logística. Por isso, a entrevista destaca as questões das lanchonetes, aproveitando a *expertise* do diretor, que assumiu o cargo há cinco anos.

[...] eu como bastante no RU, almoço todos os dias no RU e estava jantando lá umas três vezes por semana também, quando estava ficando de tarde na UFSC, e às vezes também então conforme a colega falou comprava docinhos dos ambulantes na saída do RU, o que eu comprava de doce na UFSC era um docinho na saída do RU ou alguma coisa na feirinha da quarta feira, que é um pouco mais caro, ou bem mais caro, mas são coisas mais saudáveis, tem opção vegana, com outros ingredientes que não seja o leite condensado, mas com açúcar da fruta, então pra mim é isso, o doce na saída do RU comia uma vez por semana (Área de Humanas, 21 anos, Feminino)

Ainda que não manifestem tanta preocupação com a questão da segurança alimentar, o grupo demonstrou interesse em conhecer a procedência dos alimentos, o que, para alguns, parece tratar de uma questão identitária²⁴.

Procuro consumir alimentos de feiras e também dentro do ambiente da UFSC que é o ambiente que eu consumo alimentos com mais prazer, tanto no sentido de paladar, quanto no sentido da procedência é na feirinha assim, comer os alimentos veganos de produtores locais, essas coisas me estimulam mais do que antes, isso tudo é uma coisa que pesa muito pra mim, trazer a identidade da pessoa que está me fornecendo aquele alimento junto com ele. (Área da Saúde, 24 anos, Masculino)

Esses fatores demonstraram sintonia com os modos de perceber a relação alimento e saúde, principalmente quando os alunos questionam a forma como o alimento é produzido. Alguns movimentos mais conhecidos como *slow-food*, comércio justo, agricultura orgânica e familiar consideram que os alimentos integrais, orgânicos, minimamente processados e cadeia curta de produção, seriam os mais saudáveis; eles corroboram a perspectiva do comer local. Um tipo de ativismo denominado *locavore* (ainda sem tradução exata para o português), que alguns identificam como localismo ou comer local, é aquele tipo de produção e comércio que é acompanhado por uma estrutura social e uma cadeia de abastecimento diferente do sistema de supermercados de grande escala.

Tudo isso vai ao encontro do enfoque assumido no GAPB, com o claro incentivo ao consumo de alimentos nas formas mais naturais e produzidos localmente e à valorização dos alimentos regionais e da produção familiar e da cultura alimentar. Atualmente, reconhece-se

²⁴ Políticas identitárias visam a moldar ações de agentes públicos e privados para que determinados grupos tenham suas reivindicações atendidas e ganhem visibilidade social.

como prioritária a produção de alimentos que fomenta e garante a SAN nacional, ou seja, a Soberania Alimentar, e se entende como prioritário o uso da terra e da água, de forma ecologicamente sustentável e com impactos sociais e ambientais positivos (BRASIL, 2014). Para Scrinis (2008), a maneira como os alimentos são produzidos é tema central para a compreensão mais contextualizada, complexa e integral, da relação entre alimento e saúde, ao que chama de paradigma da qualidade do alimento.

[...] esse núcleo que tem ali na UFSC, são frutas e hortaliças orgânicas, não tem como fazer comparação, o CSA (comunidade que sustenta a agricultura) toda a quinta-feira, eu vou lá buscar, foi uma mudança brusca que passamos a fazer também em casa, e que relaciono com a universidade (Área de Humanas, 39 anos, Masculino)

Não há consenso para definir o que é considerado alimento local, e essa discussão vai além do espaço geográfico, já que é uma questão de interação social e cultural e há relações justas e experiências afetivas com a origem do alimento, onde reside o valor dele. O consumo direto do produtor é um atalho que diminui a distância e poderia promover a independência das grandes redes de supermercados. Além disso, poderia ser a solução para a agricultura familiar ou poderia promover o cooperativismo e fortalecer os pequenos (AZEVEDO, 2017).

Gosto de comprar da agricultura familiar, gosto de feira, acho muito legal ter a relação com a comunidade, e saber a procedência dos alimentos. (Área da Saúde, 25 anos, Masculino)

A disposição para comer local é uma iniciativa em que o objetivo não deve ser interferir diminuindo as inúmeras possibilidades alimentares, não deve ter nenhum alimento a menos, mas, ao contrário, deve promover a inclusão de maior diversidade alimentar, valorizando o que está perto. Neste ponto, é oportuno resgatar um provérbio popular²⁵, conhecido mundialmente por *Loin des yeux, loin du coeur* (francês), ou *Far from sight, far from heart* (inglês), ou *Longe da vista, longe do coração* (português), significando ‘O que os olhos não veem, o coração não sente’.

Dados da revisão sistematizada também apontaram que a intencionalidade dos

²⁵ Provérbio Popular conhecido em diversos países ‘Longe da vista, longe do coração’. A expressão pode adquirir inúmeros significados, aqui se aplica a tudo quanto seja ruim ou inconveniente, mas que, por uma razão ou outra, é melhor desconhecer. Não conhecemos tudo o que estamos comendo, especialmente o que compramos alimentos industrializados, empacotados. E, no sentido contrário, pode ser que invertendo o provérbio, estejamos nos aproximando ao que seria mais prazeroso de se comer. **‘Quanto mais perto da vista, mais perto do coração’**, essa parece ser a representação do sentimento dos optantes pelo locavorismo/comer local.

estudantes estava significativamente relacionada a consumir produtos locais e aos seus valores emocionais, funcionais e epistêmicos. Porém, indicam que os determinantes sociais e as condicionantes políticas não favorecem a prática do ‘comer local’. Os dados corroboram com esses dados da literatura. Infelizmente, se percebe que, apesar de todo amparo legal, o que faltou foi vontade dos atores envolvidos no processo de licitação para implantar a compra de produtores locais, conforme declarado nas entrevistas.

Outro exemplo de ações construtivas, seria a implantação de hortas comunitárias nos entornos do campus, ou a inclusão de plantas alimentícias não convencionais - PANCs dos bosques. Seleciona-se algumas imagens (Figuras 25, 26 e 27) que foram divulgadas em mídias sociais do RU360 (ANEXO H), como uma das iniciativas realizadas por acadêmicas estagiárias de nutrição, que foi a criação de horta de temperos no terraço do RU, mas que, infelizmente, ainda não evoluíram para uma implantação efetiva. A nutricionista disse que as quantidades produzidas são muito pequenas, mas poderiam ser utilizadas, complementando os temperos adquiridos. Não é um espaço suficiente para plantar vegetais para serem servidos como salada ou que necessitassem de uma grande quantidade, mas poderiam adicionar opções, colaborando para a inclusão de outras espécies de vegetais. Trata-se de uma crítica construtiva relevante para o desenvolvimento social local, e um projeto pautado nisso poderia promover alterações significativas e positivas no ambiente institucional.

Jaime (2019) destaca que a “existência de interesses comerciais orienta o modelo hegemônico do sistema agroalimentar global, pela falta de vontade das lideranças políticas e pela frágil e insuficiente ação da sociedade civil” (JAIME, 2019, p. 11). Na pauta das mudanças comportamentais, o cientista social Warde (2015a) explica como alguns processos institucionais atuais têm afetado o comportamento alimentar de populações inteiras, influenciando o acesso ao alimento, quando comparados há poucas décadas. A demanda de que o acesso à alimentação deve ter ênfase no âmbito social mais do que individual foi uma questão perceptível por uma estudante.

Sabemos que tem o guia alimentar, por exemplo, mas ele não é um documento que busca orientar apenas como as pessoas fazerem suas escolhas individuais, é muito complicado se a gente deixar para responsabilidade de cada um, essas noções de acesso, o que está fácil, o que está disponível, e o que é possível. Vai muito além, pois são coisas que a gente tem que reivindicar em um plano social, então acho que o guia é muito bom para fazer a gente perceber o que a gente precisa, o que é o ideal, o que você pode fazer que está na sua alçada, que compete a você né, mas o que a gente precisa reivindicar em uma esfera maior, em um espectro mais amplo,[...] acho que pode fazer a diferença individualmente, mas o que é importante para combater ou buscar são essas coisas como direito mais amplo mesmo. (Área da Saúde, 21 anos, Feminino)

Essa fala é reforçada por um estudo sobre o fenômeno comportamental que ocorre na fase de transição da adolescência para a idade adulta (até 25 anos). Stok *et al.* (2018) alcançam a compreensão de que conhecer quais fatores são modificáveis é a condição prévia para que se faça qualquer tipo de intervenção direcionada. Ao revisar os estudos, eles concluíram que os fatores distais, socioecológicos são mais modificáveis do que os fatores individuais. Esses autores fornecem o aparato para discutir o resultado sobre as questões etárias.

Como um dos critérios de seleção para formação dos GF tenha sido a idade, encontrou-se certa uniformidade no conhecimento e maturidade nas falas, indiferente entre as categorias, tanto nos grupos de adultos jovens (AJ) quanto adultos plenos (AP), aqueles até 24 anos e acima dos 25 anos, respectivamente. Os AJ se mostraram tão maduros quanto os AP, não houve diferença nessa variável, e essa foi maturidade demonstrada por todos foi uma forte evidência do estudo. Em ambos grupos etários percebe-se a forte influência dos fatores distais sobre os aspectos individuais, especialmente quando manifestam submissão ao atual sistema alimentar e à falta de políticas institucionais mais ativas na UFSC.

A fala da estudante reforça um dos principais achados na literatura, a rotinização das escolhas individuais que oportunizam mudanças nos fatores comportamentais promovendo um estilo de vida, que pode ser mais ou menos saudável, dependendo das questões de acesso e de espaços que sejam dignos de fato.

Queria dizer que acho que a UFSC deveria ter como política institucional, e não somente no RU, a promoção de uma alimentação adequada pra comunidade acadêmica. Seria interessante se existisse uma cozinha aberta, um ambiente institucional, porque eu sei que algumas lanchonetes têm micro-ondas, mas não é institucional, com mais dignidade, pro estudante sentar e comer com dignidade, e não ficar comendo pelos cantos. (Área da Saúde, 30 anos, Feminino)

O macroambiente é encorajador para que ocorram mudanças nas escolhas individuais. Enfatiza-se que o acesso ao alimento e o acesso aos estabelecimentos são os maiores fatores que influenciam a tomada de decisão no ambiente institucional, conforme estabelecido na literatura, e por isso mereceu tanto destaque nas discussões. De acordo com o resultado da revisão sistematizada (subseção 2.5), percebe-se que fatores como a transição de idade, local de moradia e fatores comunitários, como a falta de opções acessíveis (financeiramente), saudáveis, saborosas e disponíveis no entorno, são os gatilhos mais ativados na população estudada, funcionando como barreiras à alimentação adequada.

Fechando a análise do primeiro *nexo* Entendimentos, convém explicar que se contemplou o enfoque nas questões mais estruturais, uma vez que as questões individuais serão

analisadas ao longo dos resultados. Posto que nem estrutura nem indivíduo sejam foco de interpretação dos fenômenos sociais por si, mas de forma articulada. O que se encontrou nessa primeira etapa das discussões da pesquisa de campo confirmam os principais achados na literatura. Nos resultados com os GF, nota-se que, em primeiro lugar, o principal estímulo desencadeador das escolhas foi o uso do RU, pois oferece pistas e estímulos para comer ‘comida de verdade’; e, em segundo lugar, trazer alimentos de casa, frequentar a feira de orgânicos e buscar adequação nos espaços disponíveis, foram os principais gatilhos que acionam a busca para a ‘fuga da monotonia’.

Com isso, constata-se que os estudantes demonstraram a necessidade de ampliar suas opções de escolhas alimentares. O ambiente segue influenciando o tempo todo no relacionamento das questões rotineiras. O fator de maior influência é o acesso ao alimento. Neste sentido, o RU é a principal fonte de acessibilidade e segurança alimentar e nutricional dentro do campus. Os saberes influenciam, mas é a disposição que leva à organização do ambiente. Os estudantes desejam compartilhar espaços, mesmo que não compartilhem das mesmas escolhas. Desta etapa, emerge a necessidade de inovações nos espaços físicos para consumo de alimentos, pois ficou evidenciado que os estudantes consomem alimentos desconfortáveis, em locais inconvenientes, um tema que se discute nas próximas subseções.

4.1.1.1 Espaços gastronômicos: hora de (re)pensar o comer no campus?

***As pessoas não comem o que a natureza coloca à sua disposição.
Mas é a disposição e escolha das pessoas que as leva a organizar o relacionamento com a
natureza e as leva a organizar a tecnologia e o ambiente em que estão.***
(CONDOMINAS, 1980 *apud* POULAIN; PROENÇA, 2003, p. 251)

Poulain e Proença (2003) assinalaram uma conexão bioantropológica de um grupamento humano ao seu meio, ao conceituarem o espaço social alimentar como sendo um instrumento de estudo dos modelos alimentares. Esta é uma configuração peculiar²⁶ da Socioantropologia da Alimentação, que tem como meta compreender as decisões alimentares, indo para além do ‘sistema social alimentar’, conforme pontuado na seção 2.2.

O conceito de espaço social foi proposto, inicialmente, pelo antropólogo, especialista em antropologia da Ásia, Condominas (1980 *apud* OLIVEIRA, 2019), que tentou entender

²⁶ Espaço Social, no sentido Maussiano do termo, quer dizer que coloca em movimento [...] A totalidade da sociedade e de suas instituições (MAUSS, 1980 *apud* POULAIN; PROENÇA, 2003).

como se articulavam as estruturas, as práticas culturais da agricultura e as práticas da organização do espaço. Então, propôs essa noção de espaço social, que permite pensar a interação entre práticas biológicas e culturais. Na evolução das pesquisas, o sociólogo francês Poulain (2013) discute a modernização e o avanço do conhecimento científico associado à saúde e como a nutrição promove movimentos que reorganizam o espaço social da cozinha. Para ele, o ESA é um espaço de liberdade, uma zona de imbricação entre o biológico e o cultural. Corresponde à zona de liberdade dada aos comedores humanos por uma dupla série de condicionantes materiais e ecológicos.

Não digo que mudei meu comportamento alimentar, por que isso está para além da minha vontade individual, mas a partir das conversas com amigas que estudam essas questões na nutrição, pude pensar em outros fatores que envolvem minhas práticas, como a importância de ambientes alimentares saudáveis, da garantia do acesso a alimentos menos processados, livres de agrotóxicos e das políticas públicas que devem avançar nessa questão. (Área da Saúde, 25 anos, Masculino)

Assim, convida-se a (re)pensar o AA local e como ele poderia ser (re)organizado a partir da percepção das pessoas. No trabalho de campo, foram diversos os momentos de fala que emergiram da necessidade de ampliar/aprimorar/investir em opções de espaços físicos, que sejam verdadeiramente adequados para o consumo dos alimentos.

As lanchonetes são todas iguais, é sempre os mesmos que ganham as licitações, acabamos ficando com poucas opções. Até que ultimamente eles têm vendido até pratos feitos de comida e opções como panquecas fit, tapiocas e tal. Mas é pouco, e não é barato. Acho que as licitações deveriam impor que os alimentos fossem mais saudáveis, ter uma política de alimentação institucional na UFSC, não sei. É muito triste porque temos todo o potencial dos cursos de nutrição, de tecnologia de alimentos, e não utilizamos o conhecimento que nós mesmos produzimos pra alimentação da própria comunidade universitária. O ambiente atual não é muito favorável hoje em dia. (Área da Saúde, 30 anos, Feminino)

Dois pontos importantes apontados pela estudante são que a universidade não aplica em seu ambiente e não usufrui do conhecimento que ela própria produz, contrapondo a sua missão que é produzir conhecimento. A outra questão convenientemente abordada foi a falta de fornecimento de água potável nas dependências da universidade. Se for analisado pela racionalidade do acesso à água, que é um item ainda mais básico e fundamental do que o alimento em si, mas inexistente no ambiente, então, o que resta aos indivíduos é trazer sua água de casa ou comprar água mineral nas lanchonetes.

Na minha opinião, a universidade deveria ter água, não deveria ter refrigerantes, é um bom começo para melhorar hábito alimentar, o refrigerante traz malefícios para a pessoa, não importa se é a longo prazo, pra mim teria que ser proibido nas cantinas, se ele quisesse comprar no ambiente extra universidade, ele vai lá, etc. Mas dentro da universidade que tem como missão produzir conhecimento, então, 'se a universidade é um ambiente que produz conhecimento', deveria investir em tecnologia, existem recursos de verbas públicas que são recursos milionários, acredito muito que para bem usar, deveria ter uma frente ali, um departamento que cuidasse, principalmente cuidasse mesmo dessa questão alimentar dos acadêmicos pois isso traz vantagens para a universidade e para o meio, pro futuro, do Brasil, foi isso que me fez pensar nesse bate papo aqui. (Área da Saúde, 38 anos, Masculino)

Sobre a questão da água potável, de acordo com o diretor de projetos, todos os bebedores estavam interditados e é responsabilidade técnica dos engenheiros ambientais da prefeitura universitária a manutenção e abastecimento de água no campus. Mas, não houve questionamento sobre essa questão para os entrevistados. Embora se considere a importância da disponibilidade, optou-se por não se discutir o que concerne ao fornecimento da água potável, a fim de não tirar o foco do acesso aos alimentos e suas dinâmicas no campus e no entorno.

Ao relatar qual a sua percepção em relação ao interesse do público-alvo acerca das lanchonetes, o diretor de projetos afirmou que eles desejam/aspiram muito mais do que espaços para se alimentarem, como para confraternização, por exemplo. Ele indicou que a ideia do espaço concedido recentemente aos empresários de *food trucks* no terreno em frente ao CSE foi um sucesso, justamente por ser uma proposta dinâmica e diferente das outras lanchonetes. Os 'truckeiros' se uniram e instalaram uma grande tenda de apoio às mesas de consumação, criando ali um mini *food park*²⁷. A atração por esse tipo de espaço parece ser para oferecerem maior liberdade do que as lanchonetes tradicionais. O entrevistado complementou que oferecer opções temáticas seriam uma excelente ideia, e que todos ganhariam com a criação desses espaços mais interativos, tanto a universidade, por causa do retorno financeiro do aluguel de concessão, quanto os empreendedores que ali teriam novas oportunidades. Mas, ganhariam, principalmente, os estudantes, que poderiam dispor de ambientes mais preparados para o fim a qual se destinariam, ou seja, a convivência social.

O diretor de projetos citou a possibilidade de novas alternativas para a utilização dos espaços do campus Trindade, reforçando que há algumas idealizações para novidades e inovações e idealizações futuras, tais como: uma lanchonete inédita na biblioteca central (BU),

²⁷ O diferencial dos *food parks* está nos alimentos e bebidas serem oferecidos em cozinhas sobre rodas, os *food trucks*. Os *food parks* são assim especialmente dinâmicos e contam com o auxílio direto ou indireto de seus frequentadores para que sejam continuamente criados e recriados (PERINI, 2020).

a revitalização total do antigo centro de convivência (localizado ao lado do lago central), e uma grande reforma do restaurante Volantes ou Servidores (localizado ao lado da igrejinha), todos no campus central.

Todos esses projetos tramitam há alguns anos, porém, esbarrando em questões financeiras, mas principalmente em questões burocráticas e legislativas. As reformas dependem de outros setores, como o Departamento de Projetos de Arquitetura e Engenharia (DPAE) e o Departamento Jurídico (DIR). Este, na maioria das vezes, não encontra amparo na legislação para que o investimento seja feito com recursos em parceria com terceiros, para depois ser convertido em aluguéis para a instituição, o que seria uma boa alternativa para universidade, haja vista que a UFSC não dispõe de recursos próprios para investir em reformas e construção, declara o diretor de projetos.

Ao contrário das mudanças necessárias no RU e o não comprometimento das pessoas envolvidas, aqui a situação é inversa: os recursos humanos se movimentam para gerarem a ação, mas não encontram amparo legal para a execução. Em ambas as situações, existem limitações que impedem as mudanças de acontecerem. Tudo isso corrobora o que Warde (2015b) destaca, sobre os possíveis avanços advindos de um conjunto de suposições técnicas, mas que encontram barreiras diante das políticas institucionais.

Reckwitz (2002) afirma que, para a teoria das práticas, a rotinização é a base da estrutura social. As organizações envolvidas no segmento do comer (referindo-se ao comer fora), em estabelecimentos comerciais, são estruturadas pela rotina das práticas sociais, que, em caso de crises de rotinas, poderá sofrer mudanças ou quebras nessas estruturas.

Aqui convém abrir um parêntese, devido à grave quebra de rotinas que foi imposta à população mundial a partir da pandemia de covid-19 (doença infecciosa causada pelo novo Coronavírus SARS-CoV-2, que se disseminou por todos os continentes, afetando indiscriminadamente todo o globo terrestre, atingindo o Brasil a partir do início de 2020). Com o cancelamento e/ou adiamento de todas as atividades presenciais da universidade, incluindo todas as lanchonetes e restaurantes que tiveram seu funcionamento interrompido a partir de 17 de março do ano de 2020, provocando intensa mudança de comportamento na população universitária.

Desta forma, até a data da conclusão desta pesquisa ainda não havia previsão de (re)abertura dos estabelecimentos aqui analisados e nenhuma perspectiva antes do final do ano de 2021. No plano de retomada, está incluída a reabertura, de forma gradativa, somente a partir do início de 2022. Imagina-se que, quando isso ocorrer, haverá uma nova configuração nos aspectos centrais desta investigação, um sistema completamente novo, uma relação entre

agentes e estruturas refeita, totalmente (re)modelada por uma pandemia que abalou e afetou todos mundialmente, quer direta ou indiretamente, alterando o modo de viver da humanidade.

Quando da escrita deste texto, e também na condição de estudante, pode-se afirmar que foram vivenciados mais de 600 dias desta nova realidade, no país e em todos os povos do mundo. Uma ruptura inédita na rotinização da vida das pessoas foi imposta e ocorreu por e a partir desse evento. Quando iniciar o período pós-pandemia, além de adaptações a novas rotinas, deve-se retomar a conversa sobre a importância de investimentos em ambientes saudáveis dentro da universidade.

Por hora, finaliza-se a seção 4.1 afirmando que se alimentar bem não é uma simples questão de escolha. Os saberes influenciam, mas é a disposição que leva à organização do ambiente, da natureza e da tecnologia. E, sobre a responsabilidade das escolhas, parafraseia-se Bourdieu, quando diz que *parece necessário se interrogar sobre a ausência de interrogação*. Decidiu-se, então, adicionar algumas: - *E se, o alimentar-se bem fosse uma questão de escolha, haveria 'boas e más' opções de escolhas disponíveis no ambiente e entorno? Essas 'boas' opções de escolhas existiriam em número suficiente para contemplar o dia alimentar com qualidade, e não somente um ou outro item alimentar? Qual seria o preço? Todos teriam acesso ao alimento, sem distinções? Qual distância a ser percorrida para obtenção? Qual tempo necessário para aquisição/preparo/consumo?* E, em meio a tantos questionamentos, segue-se para o próximo tópico, com foco na saudabilidade, com a intenção de buscar responder o questionamento inicial, o que significa se alimentar bem.

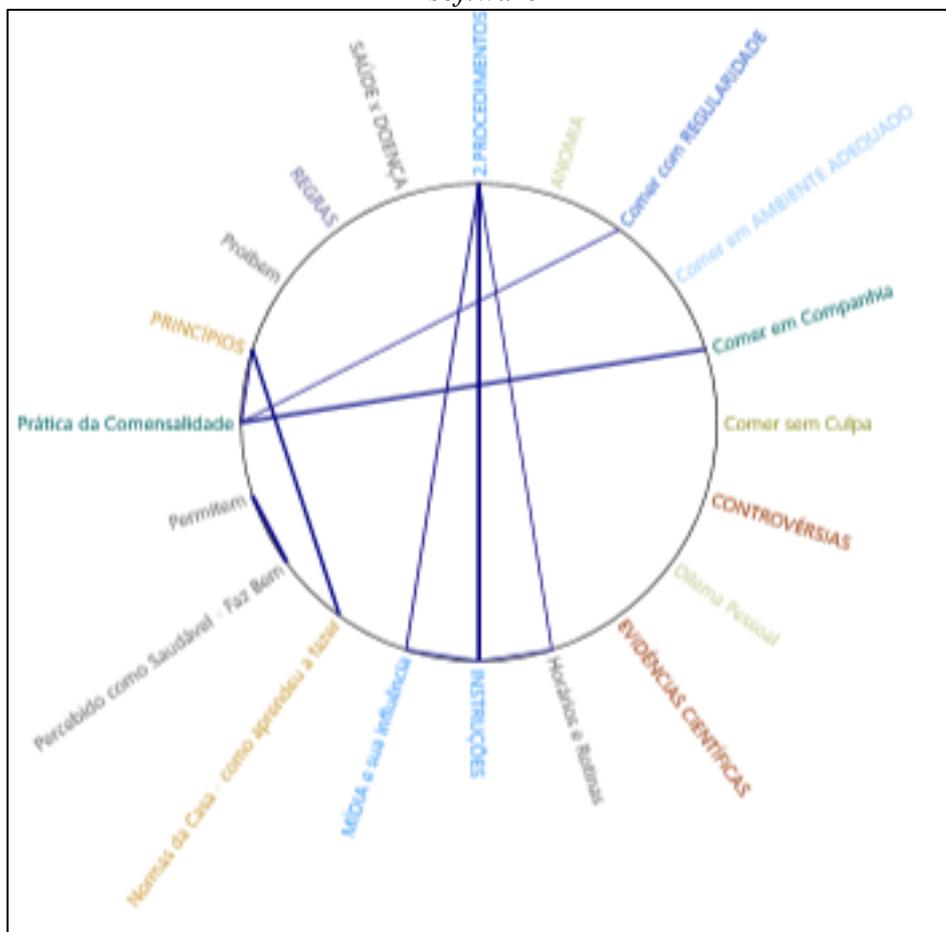
4.2 SABERES À PROVA - AS PRÁTICAS ALIMENTARES E A CONSTITUIÇÃO DO SAUDÁVEL DE ACORDO COM AS PERCEPÇÕES DOS ATORES CHAVE

(...) Assim, hábitos incorporados, rotinas e normas estabelecidas são fatores particularmente enfatizados pela teoria das práticas, pois são elementos importantes que afetam amplamente a população, conduzindo o comer para além do controle individual, como geralmente é atribuído pela teoria da escolha racional.
(SCHUBERT, 2015, p. 334-335)

Esta subseção aborda quais são as percepções que os estudantes têm sobre o que é alimento saudável e/ou alimentação saudável, o que colabora para a construção desse conceito é a identificação da polissemia do termo e as controvérsias das dietas saudáveis. Na análise dos nós em *cluster* por similaridade de palavras (Figura 19), na categoria analisada no *software* Nvivo11[®], ou seja, no segundo *nexo*, procedimentos, seus objetos de crença, encontram-se as

principais relações.

Figura 19 - Nós em *cluster* por similaridade da palavra procedimentos resultante análise no *software*



Fonte: elaborada pela autora, extraído de arquivo do *software* N-Vivo® 11, em janeiro (2021).

Para analisar conhecimentos, princípios, instruções, normas e convenções que regem as práticas dos estudantes no que se refere ao *nexo* procedimentos, e para responder ao segundo objetivo específico desta pesquisa, faz-se um apanhado sobre tudo o que foi evidenciado. As regras alimentares da comensalidade, as normas da casa de origem, as influências das mídias sociais, como os blogueiros e jovens influenciadores (*influencers*) impactam no cotidiano, as incertezas das evidências científicas, o comer hedônico dos jovens adultos, a alimentação afetando o processo saúde-doença, até se chegar aos dilemas das escolhas alimentares dos estudantes e à eminente necessidade de assumir seu protagonismo. A Tabela 4 aponta uma associação entre alteração de peso, fatores desta e práticas alimentares, resultados de estudo com a amostra piloto (ANEXO E).

A definição do que é saudável, muitas vezes, fica subentendido, é comum que se espere que todos saibam o que realmente significa, mas, comumente, isso fica apenas no imaginário.

O item 6.13 do projeto básico de licitações da UFSC, mostra que as lanchonetes devem ‘oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis’ (ANEXO G). Mas sequer o projeto define o que, e qual seria essa qualidade e saudabilidade exigida. Esta é a percepção dos estudantes:

Pra mim, as opções das cantinas não são muito viáveis por causa da questão de que não são saudáveis, a maioria das coisas, e o que é saudável, teria um preço exorbitante, tipo uma salada de frutas por oito reais, se dá para fazer em casa, por muito menos. (Área de Humanas, 23 anos, Feminino)

Vou precisar me organizar melhor, faltou organização para eu poder me alimentar direito de uma forma que chegue em casa tranquila sem estar com tanta dor de cabeça de fome e comer decentemente assim.[...] esse papo aqui abriu vontade de comer no RU, nem que seja uma colher de arroz e feijão antes de seguir para casa para aumentar a qualidade dessa alimentação.[...] tenho que arrumar isso, a ideia de comer um prato de arroz e feijão que sustenta, no RU é mais válida do que uma coxinha, refrigerante²⁸ ou pacote de salgadinho dentro do ônibus, vou chegar em casa bem pelo menos, não vou chegar em casa quebrada, com dor de cabeça, me sentindo fraca, chegarei em casa tranquila, sem fome, sem dor de cabeça e vou poder fazer minhas coisas com tranquilidade, e não empurrando refrigerante para matar a fome, né.(Área de Humanas, 40 anos, Feminino)

Qual é a definição para o saudável, afinal? Neste interim, vê-se que há uma diversidade de terminologias, cada qual com particularidades importantes, ao que se está discutindo aqui, sobre dieta, regime, prescrição, regulamentação, recomendação, orientação, aconselhamento nutricional, entre outros. Aqui, abre-se parênteses para tratar alguns pontos importantes da terminologia utilizada, embasamento legal em órgãos governamentais e autoridades científicas acerca da questão que se coloca em foco. Convém esclarecer que o termo dieta, devido às transformações sociais de sua imagem, adquire, cotidianamente, um conceito ‘corriqueiro’, uma expressão que viu o seu significado ficar empobrecido, inclusive já foi utilizado para a dimensão física de ‘perder peso’, quando na verdade é muito mais que isso.

O retorno à etimologia e ao seu valor cultural inicial possibilita a compreensão do que significa realmente ‘fazer dieta’: na correspondência originária do termo grego, dieta significa ‘modo de vida’ e aponta para a necessidade de se realizar uma escolha, que, no domínio da alimentação, equivale a um determinado ‘regime alimentar’. Sua atual representação²⁹ remete ao estudo das relações entre os alimentos ingeridos e o bem-estar do homem, salientando, como

²⁸ Essa estudante se deu conta, partir das discussões no grupo focal, que estava gastando mais do que o dobro do valor do ‘passe’ do RU (R\$1,50) para comprar um refrigerante e alguma outra guloseima, só para evitar a fome no trajeto até chegar em casa, às 13:30.

²⁹ O termo dieta também se refere à privação total ou parcial de alimentos (com objetivo terapêutico), ou se submete a certas normas alimentares que são seguidas por um indivíduo ou por um grupo de indivíduos.

finalidade prioritária, a manutenção da saúde em sua totalidade, integrando todos os componentes do indivíduo e valorizando a interação e a harmonização entre as suas dimensões externa e interna (FALCATO; GRAÇA, 2015). Além disso, uma dieta saudável deve otimizar o conceito de saúde, definido amplamente pela Organização Mundial da Saúde (OMS), desde 1948, como sendo um estado de completo bem-estar físico mental e social, e não apenas ausência de doença ou enfermidade.

Para Gil (2006), o modelo biomédico tradicional, até então hegemônico, apresenta incapacidade para abarcar a multiplicidade de fatores que interferem no processo saúde-doença. Encontra-se em uma progressiva transição para o modelo social de saúde, que é coerente com a definição da OMS, incluindo o estado geral de equilíbrio do indivíduo, considerando os diferentes aspectos e sistemas que caracterizam o homem como um ser biológico, psicológico, social, emocional, mental e intelectual, o que resulta na sensação de bem-estar.

Amparada por legislação, no Brasil, dieta quer dizer ‘regime alimentar prescrito por especialista’, neste caso, o profissional nutricionista. O art. 3º da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991³⁰, dispõe que são atividades privativas dos nutricionistas: a assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial, em consultórios de nutrição e dietética e domiciliar, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), na Resolução nº 304, de 26 dezembro de 2003, considera a prescrição dietética como ato privativo do nutricionista e que este, ao elaborá-la, utiliza métodos e técnicas terapêuticas específicas. Entende-se por método um conjunto sistemático de procedimentos orientados para os fins de produção e/ou aplicação de conhecimentos, e técnica é o conjunto de todas as atividades específicas apropriadas aos princípios gerais delineados na metodologia. Está disposto no art. 1º: compete ao nutricionista a prescrição dietética, como parte da assistência hospitalar, ambulatorial, em consultório de nutrição e dietética e em domicílio (CFN, 2003). Não obstante, todos esses conceitos se encontram distantes do conceito base da palavra dieta, que significava ‘Modo de Viver’, uma vez que, atualmente, tem-se um modo de comer um muitas vezes desconectado do viver. Logo, é importante ressaltar o que o vocábulo ‘dieta’ possa significar.³¹

³⁰ Lei nº 8.234/91 - A designação e o exercício da profissão de Nutricionista, profissional de saúde, em qualquer de suas áreas, são privativos dos portadores de diploma expedido por escolas de graduação em nutrição, oficiais ou reconhecidas, devidamente registrado no órgão competente do Ministério da Educação e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva área de atuação profissional (BRASIL, 1991).

³¹ Na fábula do corvo e o cisne há uma explicação da relação do estilo de vida com dieta: “Na tentativa de alcançar um esplendor semelhante ao da plumagem do cisne, o corvo passa a viver e a banhar-se nas mesmas águas que

Os comedores modernos estão desconectados do seu universo biocultural (POULAIN, 2013 *apud* GIORGI, 2015). Por isso, faz-se importante verificar a relação da alimentação humana com desfecho em saúde, apresentando-se o conceito formulado pelo órgão de Governança Global em Saúde, denominado *The Lancet Commission* (THE EAT, 2019). Este está embasado em amplos estudos observacionais, revisões e metanálise, os quais fornecem grandes evidências epidemiológicas comprovando que as dietas de baixa qualidade contribuem tanto para a desnutrição quanto para o excesso de peso e obesidade, as quais, por sua vez, estão relacionadas ao aumento de comorbidades e mortalidade. Sendo responsáveis pela plataforma global de estudos alimentares, os pesquisadores epidemiologistas estabeleceram o que seria um padrão alimentar saudável em nível mundial, para nutrir a saúde humana e ainda apoiar a sustentabilidade ambiental.

Nossa definição de dieta referência universal saudável consiste em consumir grande parte de vegetais, frutas, grãos integrais, leguminosas, oleaginosas, óleos insaturados, incluindo quantidade moderada de frutos do mar e aves, pouca (ou nenhuma) quantidade de carnes vermelhas e/ou processadas e pouca quantidade de açúcar adicional, grãos refinados e vegetais ricos em amido. Assim foi associada à produção sustentável alimentar em nível mundial, onde consideramos seis itens: mudanças climáticas, mudanças no sistema de cultivo, uso da terra, perda de biodiversidade e interferências com ciclos de nitrogênio e fósforo³² (THE EAT, 2019, p. 447, tradução da autora).

No Brasil, de acordo com o PNAN, estabelecido na legislação brasileira (ANEXO A), a Alimentação Adequada e Saudável possui um conceito amplo e nacionalmente aceito.

Alimentação Adequada e Saudável é a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Deve estar de acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; ser acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis; com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos (BRASIL, 2013b, p. 31).

Como se pode perceber, a alimentação saudável tem muitos outros componentes, além

aquele, deixando de habitar por cima das árvores. A esperança de embelezar o seu exterior traduz-se na modificação de um determinado estilo de vida, isto é, de uma dieta.” (FALCATO; GRAÇA, 2015, p.12).

³² Nitratos e Fosfatos são compostos encontrados nos fertilizantes utilizados na agricultura convencional, e tornam o solo mais fértil. Porém, posteriormente arrastados com água das chuvas para o leito dos rios ou se infiltram no solo, indo para os lençóis freáticos e mananciais, aumentando a população de algas e plantas, provocam um distúrbio na vegetação aquática (eutrofização), diminui quantidade de oxigênio dissolvido na água.

do seu conteúdo nutricional. São discutidas questões éticas, morais, ambientais, sociais, políticas, étnico raciais, científicas, e só é considerado saudável, se for para todo mundo, incluindo a natureza, e esse é o grande desafio que se tem atualmente. Escapa-se do que as ciências sociais chamam de ‘moderno’, tentando analisar o que apareceu como uma tendência, digamos, contemporânea. Nos resultados, foram discutidas muitas questões que podem ser observadas sob a ótica ‘contemporânea’, as quais os estudantes demonstram perceber a saudabilidade.

Comida saudável é o alimento de verdade: legumes, folhas, arroz, feijão, carne, salada, são todas as coisas que levam tempo pra serem feitas ou que seja feito por ele mesmo, em casa. E evitar tudo que tem no mercado, especialmente salgadinhos e suco de caixinha. (Área da Saúde, 38 anos, Masculino)

Eu tomei algumas decisões em relação a minha alimentação nos últimos tempos justamente pensando nisso, buscar ao máximo uma sustentabilidade, buscar alimentos que sejam produzidos de maneira mais benéfica e sustentável possível, mas benéfica para o meio ambiente. Procurar consumir alimentos produzidos de forma ecológica. (Área da Saúde, 24 anos, Masculino)

Na questão específica de como a alimentação afeta o estado de saúde, tem-se diversos exemplos, incluindo o depoimento de estudante com 22 e 30 anos de idade, respectivamente:

Eu noto total diferença com a alimentação como afeta nossa saúde, eu noto bem quando eu saí de casa quando eu tinha uma alimentação mais regulada pela família era diferente. Quando eu passei a administrar meu próprio alimento e fazer alimento mais fácil de fazer, mais só pega coloca e está pronto, e como a gente trabalha e estuda e isso fica mais uma rotina mais fácil pra gente, e isso afetou totalmente a minha qualidade de vida, e depois que eu saí de casa, tive um sobrepeso, aumentei mais de uns 15 Kg, por uma alimentação errônea, de comprar muito industrializado, isso eu vi afetar muito, por que antes eu caminhava longas distancias tranquilamente e depois disso, sentia muito mais dificuldades para fazer distancias bem curtas até. (Área de Humanas, 22 anos, Masculino)

O consumo nas lanchonetes nos meus primeiros anos de UFSC fez com que eu ganhasse peso e tivesse gastrite, e fui percebendo esse aumento de peso, até que tive que buscar nutricionista, reeducação alimentar, exercício físico. (Área da Saúde, 30 anos, Feminino)

Conforme se afirma na seção 4.1.1, não havia interesse em investigar o ‘alimento seguro’, que corresponde ao unitermo/acepção inglesa *food safe* e remete à inocuidade do alimento e aos aspectos da segurança, no sentido do controle higiênico-sanitário. Embora possa haver algum equívoco em algumas traduções dos termos, pauta-se conforme a legislação

brasileira ao longo dessa discussão, o que é a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)³³, garantida em lei orgânica e traduzida da palavra em língua inglesa *food safety*. O que entra em debate a partir daqui é a questão da SAN e seu significado.

Segurança Alimentar e Nutricional significa o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambientais, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (CFN, 2006).

Perez *et al.* (2016) indicam a necessidade da implementação de medidas de promoção da alimentação saudável e da SAN junto a esse grupo populacional, especialmente entre os estudantes cotistas, os quais demonstram práticas ainda mais desfavoráveis à saúde. Esta pesquisa identificou um estudante cotista apresentando questões de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional. Suas dificuldades em obter alimentos no entorno de sua casa com longas distâncias para aquisição prejudicavam a diversidade alimentar, e as dificuldades de acesso e recursos escassos comprometiam outras necessidades essenciais como moradia em local adequado³⁴. Além disso, com apenas 20 anos de idade, relatou sintomas físicos relacionados à fraqueza energética, por conta de uma alimentação monótona:

Quando vim para cá (Florianópolis), comecei a comer muito das mesmas coisas por muito tempo, por exemplo, ia no atacado e comprava 10 pacotes de extrato de tomate, 10 pacotes de massa e comprava 10 pacotes de salsinha de frango e comia muito disso tudo por muito tempo, e acredito que isso tenha afetado muito minha saúde com certeza, e uma coisa que eu não sentia quando eu morava lá[...] e a gente começa a sentir problemas, por exemplo, no caminhar para o serviço, eu nunca tinha sentido dores antes de começar a ter essa alimentação menos regulada, e agora já começo a sentir de alguma forma esse processo de mudança dos hábitos alimentares que eu tive depois que vim pra cá, o RU ajudava bastante neste sentido, mas ele não complementa várias de nossas refeições e lanches que a gente tem que gastar nosso dinheiro e aí a gente não compra as coisas adequadas, por que não temos, e tudo é longe para buscar, é isso. Sinto fadiga e dores nas costas, por exemplo, eu trabalhava lá no RS uns meses antes de vir pra cá, lá trabalhava com eucalipto que a gente tinha bastante eucalipto e eu empilhava lá pra fora, e eu nunca tive problema nenhum, o serviço era muito mais pesado, e acredito que tenha uma relação muito grande com isso, pois eu

³³ Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006), os compromissos assumidos pelo Governo Federal a partir de 2006 objetivaram o combate à fome e à miséria no país, trilharam a construção da agenda SAN, enquanto uma política de Estado, em um amplo processo intersetorial e com participação da sociedade civil, definindo os marcos legais e institucionais dessa agenda, como a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN); do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA); a instalação da Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN); elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN 2012/2015).

³⁴ O estudante necessitou interromper a conferência por alguns minutos, para receber um botijão de gás, sendo que havia ficado desabastecido dessa fonte energia, comprometendo ainda mais o preparo das refeições.

vim pra cá e comecei a trabalhar de garçom inicialmente e mesmo trabalhando mais leve, comecei a sentir mais dores nas costas do que eu sentia, acredito que tenha uma saúde boa, mas às vezes acontece, sentir alguma dor, fadiga, fadiga bastante fadiga. (Área de Humanas, 20 anos, Masculino)

Com isso, destaca-se a impotência dos cidadãos nas questões sobre a falta de acesso aos alimentos, mesmo quando a proposta da política de SAN é a demanda relacionada ao acesso universal à alimentação adequada para todos (garantia constitucional), tratando em paralelo pautas sobre diferenças entre os grupos sociais. Infelizmente, durante o período de elaboração desta tese, os brasileiros receberam, estarecidos e impotentes, a notícia sobre a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), em 2019. Este era um órgão de caráter consultivo, de composição mista entre 1/3 de integrantes de diferentes órgãos do poder executivo e 2/3 de representantes da sociedade civil, e fazia parte da composição da política de SAN. Castro (2019) enfatiza que o órgão reunia representantes de movimentos e organizações de diferentes setores sociais, e que o CONSEA foi um importante espaço em que os titulares de direito, muitas vezes invisibilizados, tinham voz e influenciavam as políticas públicas. A pesquisadora resume o CONSEA como um espaço de diálogo, de articulação, de aprendizado mútuo e de concentração entre governo e sociedade, que infelizmente finalizou sua atuação em nível federal de forma unilateral, sem possibilidade de continuidade.

A notícia entristeceu a população, pois a defesa dos mecanismos participativos nas políticas públicas é essencial para a pauta da garantia do direito humano à alimentação adequada. Desta forma, faz-se necessário o engajamento em todas as esferas, em níveis local, regional, estadual e nacional. Afinal, a opinião pública e a sociedade civil engajadas são capazes de impedir a ‘inércia política’, provocada por oposição da indústria, divergências partidárias e falta de recursos destinados à promoção da alimentação saudável e sustentável.

Outro órgão que funciona como uma associação civil sem fins lucrativos, sem estar vinculado a empresas, partidos ou ao governo é o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC), o qual propõe a defesa ao consumidor, conscientizando e demandando ética nas relações de consumo, de forma independente. Uma das principais áreas de atuação é justamente a promoção de escolhas alimentares mais conscientes, saudáveis e sustentáveis (IDEC, 2020).

Vive-se, desde 2019, dias pouco promissores para melhorias no acesso a qualquer tipo de alimentação, principalmente a mais saudável, democrática, justa e sustentável. A forte influência das políticas públicas na divulgação da concepção de alimento saudável e nas políticas de financiamento são assuntos discutidos em muitas disciplinas acadêmicas dos cursos da área da saúde. Há o depoimento advindo de um estudante de 54 anos, da área de ciências

humanas, que sugere a questão alimentar no Brasil, faria parte de um ‘projeto de Estado’:

Eu gostaria de incluir o projeto de estado, que tem relação com a mídia, quando tu tem um projeto de estado que tem como princípio alavancar projetos de educação mais saudável, tu não vai beneficiar o agronegócio, mas sim a agricultura orgânica, tem muita gente da agricultura familiar, que tem muitos projetos que trabalham sobre essa ótica e perspectiva da uma alimentação saudável, e que não tem nenhum subsídio por parte do estado, nenhuma política mais concreta em relação, de estar não vou dizer beneficiando, mas realizando um processo em conjunto com essas pessoas que tem uma preocupação em estar distribuindo uma alimentação mais saudável. Penso que essa falta de recurso para esse tipo de agricultura não é por acaso, mas sim está no projeto de estado, e com outros projetos que beneficiam um grupo pequeno de pessoas (minando um outro lado de pessoas que tem outra visão de vida). (Área de Humanas, 54 anos, Masculino)

Alguns pesquisadores se propõem a analisar os imaginários sociotécnicos sobre alimento saudável no mercado brasileiro. David e Guivant (2020) reforçam que se pode perceber as tendências de quem seriam os consumidores em potencial dos produtos orgânicos, para além do supermercado, e quais são suas preocupações com saúde, justiça social, comer alimentos frescos e ‘comida de verdade’.

Ottersen *et al.* (2014) dizem que, apesar de o setor saúde ter um papel crucial no combate às desigualdades de saúde, é comum que seus esforços entrem em conflito com poderosos atores globais, que possuem interesses distintos, como a segurança nacional, a defesa da soberania nacional ou os objetivos econômicos. Então, mesmo que o último objetivo de suas ações não seja prejudicar a saúde, mas eles podem produzir efeitos colaterais negativos que podem gerar inequidades, como as destacadas anteriormente.

Mas a gente tem a UFSC, muito grande e não sei qual a estrutura toda em termos de pesquisa e tal, mas a minha opinião é que ela detém as informações que deveriam chegar aos acadêmicos sobre alimentação, normalmente sobre essas questões de saúde mesmo, por que a alimentação está muito relacionada a saúde e doença do acadêmico, por que se ele se alimenta mal e começa a amadurecer, tende a perder o seu rendimento, independente do curso que está fazendo, é o que o colega pontuou, ele parou de comer carne e melhorou até o seu rendimento escolar, sua motivação e disposição, então eu acredito que a UFSC tem papel importante em “educar” os acadêmicos em relação a isso. (Área da Saúde, 38 anos, Masculino)

Ainda que não se tivesse pretensão de relacionar os procedimentos às instruções pautadas pela falta de tempo para se alimentar, pois essa temática dos horários e rotinas puxadas já foi identificada e anunciada na revisão (subseção 2.5), ela está estabelecida na literatura. Porém, sem querer trazer ‘o tempo’ ao foco, mas se expõe uma relação diferenciada no ponto de vista desse estudante de 54 anos, que fez uma associação do fator tempo com as políticas de Estado:

O projeto de estado não é para uma alimentação saudável, mas isso também se leva em consideração a questão do tempo, por exemplo, se você tem mais tempo para parar e se alimentar, não é que seja natural, mas tu vai procurar de certa maneira, algo menos nocivo para a saúde, mas quando tu tem menos tempo, tu vai ter mais pressa, quando tu vai ter mais pressa tu pode se alimentar em qualquer local, então isso faz parte de toda a estrutura montada, [...] nós teríamos toda a condição de pensar e elaborar metodologias para mudança de alimentação, inclusive nas cantinas, o que falta e essa nossa conversa me fez pensar isso, falta mesmo é vontade política também, aí eu tenho que levar em consideração todo o território que envolve a universidade, as pessoas que comandam tem uma certa autonomia pra fazer as mudanças necessárias, mas não se faz, eu por exemplo, tenho muitas críticas para fazer da maneira de como se faz o uso de todo aquele território do campus, aquela coisa do portão fechado aos finais de semana, às vezes eu passo ali e não conseguia admitir, me dá dor de cabeça até, a gente tem um espaço tão grande e que está fechado, principalmente pra comunidade inclusive, é importante esse tipo de pesquisa por que traz luz a uma situação que tem na universidade e temos condições de mudar. (Área de Humanas, 54 anos, Masculino)

Ao trazer a temática de que o tempo disponível para a alimentação também é uma questão política e que isso tem relação com a saudabilidade, ele amplia para uma questão que pode ser pensada para o espaço do campus. O que essa fala mostra, faz com que haja uma ruptura epistemológica acerca da crença fundamental que se fez percebida por um conjunto de indivíduos, neste caso, um estudante de geografia. Ele pontuou a ideia de que a ‘administração do tempo para se alimentar’ não é uma questão de organização pessoal simplesmente, mas a ‘falta de tempo’ faz parte de um projeto maior, um projeto de Estado, diz o estudante.

No entanto, aí estão as mudanças ocorridas com a modernidade. Acontecem alterações importantes nas relações formais e informais de trabalho e estudo, parece ter sido naturalizada aquela correria do dia a dia, favorecendo a não utilização do intervalo de refeições somente para isso. Na impossibilidade de se deslocar para casa para preparar a comida e voltar para o trabalho ou o estudo, entra-se em uma tendência de realizar refeições mais rápidas, associando-as com outras atividades. Uma semelhança ao ritmo norte-americano, onde se come qualquer coisa em frente ao computador ou andando, enquanto se estuda ou trabalha. Fischler diz que os estadunidenses se alimentam enquanto fazem outra coisa, e não oferecem à refeição o tempo e atenção necessários, tal qual fazem os franceses (GOLDENBERG, 2011).

O depoimento do estudante recai na importância de praticar a dúvida radical, como se colocando um pouco fora da lei. Bourdieu (1989) afirma que quando ocorre essa ruptura, é momento de levantar o que estava até então ignorado, um enorme depósito de construções naturalizadas, muitas vezes de forma inconsciente, que agora entram como uma questão problema. A ideia de que é normal fazer refeições rápidas, comprar produtos práticos, comer enquanto se realiza outras atividades (andando dirigindo, trabalhando), reduzir os horários de

intervalos, etc. estabelece essa ‘dúvida crítica’ de que tudo isso é estimulado por um projeto de estado. Ao fazer essa reflexão, ele está questionando/rompendo questões que parecem já estar garantidas pelo Estado, muitas vezes avalizadas por peritos.

Precisa-se de iniciativas que privilegiem mais tempo e mais espaços ao cidadão para atividades interligadas à qualidade de vida. Cabe ao Estado favorecer políticas de incentivo para isso. No que tange à alimentação saudável, reitera-se que é dever do estado garantir à população o acesso aos alimentos³⁵. Estudos da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) mapeiam a dimensão territorial do acesso, relacionada à proximidade entre domicílios e estabelecimentos, nos quais é possível adquirir alimentos saudáveis, ao que denominam desertos alimentares³⁶.

Controlar a parte tributária de alimentos que são ultraprocessados por um lado, e estimular produtores locais por outro lado, são igualmente formas de favorecer alimentos acessíveis a baixo custo a todas as localidades/territórios. Políticas públicas que incentivem a criação de feiras livres e de outros locais que facilitem o acesso a alimentos *in natura* ou minimamente processados pelas cidades, reduzindo as desigualdades, deveriam estar no radar dos gestores públicos. Enfim, o Estado deveria encarar a alimentação saudável como um exercício de cidadania. Porém, não compete a esse a decisão sobre o uso do tempo que as pessoas destinam à sua alimentação. Aqui se está frente a outras questões, que seriam Intervenções Educativas (individuais). Mas, não podem ser excluídas as responsabilidades, cada um assumindo a sua parte, agência e estrutura.

A fala desse estudante está encadeada ao princípio da comensalidade, de que se deve comer com regularidade e atenção, por isso, deve-se destinar mais tempo às refeições cotidianas. Ele também mencionou a abertura de espaços de lazer aos finais de semana, o que amplia opções de lazer. Isso abre o leque para outras formas alternativas de estimular saúde aos indivíduos e que pode fazer parte de ações voltadas à melhoria da qualidade de vida do cidadão.

Pela perspectiva sociológica, a comensalidade é uma das expressões mais marcantes da sociabilidade humana e, como tal, não exclui contradições sociais e relações de poder, emaranhando em um processo relacionado à estrutura social em que se vive (WARDE;

³⁵ São cinco as dimensões do acesso a alimentos: disponibilidade, proximidade, acessibilidade financeira, aceitabilidade e conveniência. Importante registrar que tem diversas dimensões (SWINBURN *et al.*, 2013).

³⁶ O termo ‘deserto alimentar’ apareceu pela primeira vez em 1995, em um documento de um grupo de trabalho da Força-Tarefa de Nutrição do governo escocês. Desde então, o termo tem sido usado cada vez mais por acadêmicos, formuladores de políticas públicas e grupos comunitários para descrever áreas urbanas onde os moradores não têm acesso a uma dieta saudável (CAISAN, 2018).

MARTENS, 2000).

Seleciona-se pontos em comum dessa pesquisa com as principais conclusões desta revisão sistematizada na literatura, que indica que o comportamento é fortemente influenciado por estímulos ambientais externos. Há uma clara expressão da necessidade de melhorias na qualidade nutricional dos alimentos vendidos nos entornos das universidades. As mudanças necessárias precisam trazer opções para perto do nível dos olhos, melhorar os pontos de compra, tornar fáceis e atraentes (ampliar o acesso).

Aos jovens interessa mais alimentos regionais/locais e opções mais saudáveis e mais baratas no campus. Ainda, os estudos apontam que estratégias no ambiente alimentar universitário são bons investimentos, programas de intervenções culinárias são importantes em todas as etapas para resgatar ou iniciar o hábito de cozinhar, habilidades culinárias, e assim, melhorar a qualidade da alimentação. Criar espaços de capacitação, incentivando e permitindo atividades variadas, como usar sobras, cozinhar com alimentos discricionários/ilimitados e inclusivos. Enfim, abordagens políticas embasadas em todos esses resultados podem estar entre as estratégias mais eficazes para trazer mudanças positivas nos padrões alimentares, pois influenciam diretamente o ambiente e o contexto em que o indivíduo vive, ao qual os estudantes estão expostos.

4.2.1 Sabendo-se o que se deve comer, será que seriam feitas as escolhas certas?

*Quando as pessoas eram entrevistadas, percebi que eram todas iguais:
o problema com a comida moderna é que você não sabe o que está comendo.
Agora, se você é o que você come, e não sabe o que está comendo,
então o que vai acontecer a você?*
(FISCHLER, 2011 *apud* GOLDENBERG, 2011 p. 230)

Na subseção 4.2, verificou-se a existência de ‘normativas legais’ para conceituar dieta saudável e o que é alimento adequado e saudável ao consumo humano. Inclusive, obteve-se relatos de estudantes que se informam, questionam e buscam atendimento por profissionais da área da saúde a fim de adquirirem e aprimorarem essas informações técnicas. Da mesma forma, foi mencionado que essas questões podem ser extrapoladas para âmbito de recomendações e aconselhamentos, fazendo parte de guias alimentares populacionais, que neste caso, não precisa ser buscado, mas é oferecido e disponibilizado a quem tiver interesse. As pessoas têm demonstrado que não sabem o que comer e que precisam de orientação/guia/diretriz para tal.

Então, trata-se de uma abordagem pautada em um conhecimento técnico - científico

que precisaria ser buscado. Analisa-se a possibilidade de que existem outras formas de saberes, e que o ser humano já contempla conhecimentos pré-existentes. A partir daqui, adentra-se em uma outra discussão que é, *mesmo detendo esse conhecimento, será que se faz as escolhas certas. Existe uma escolha certa?*

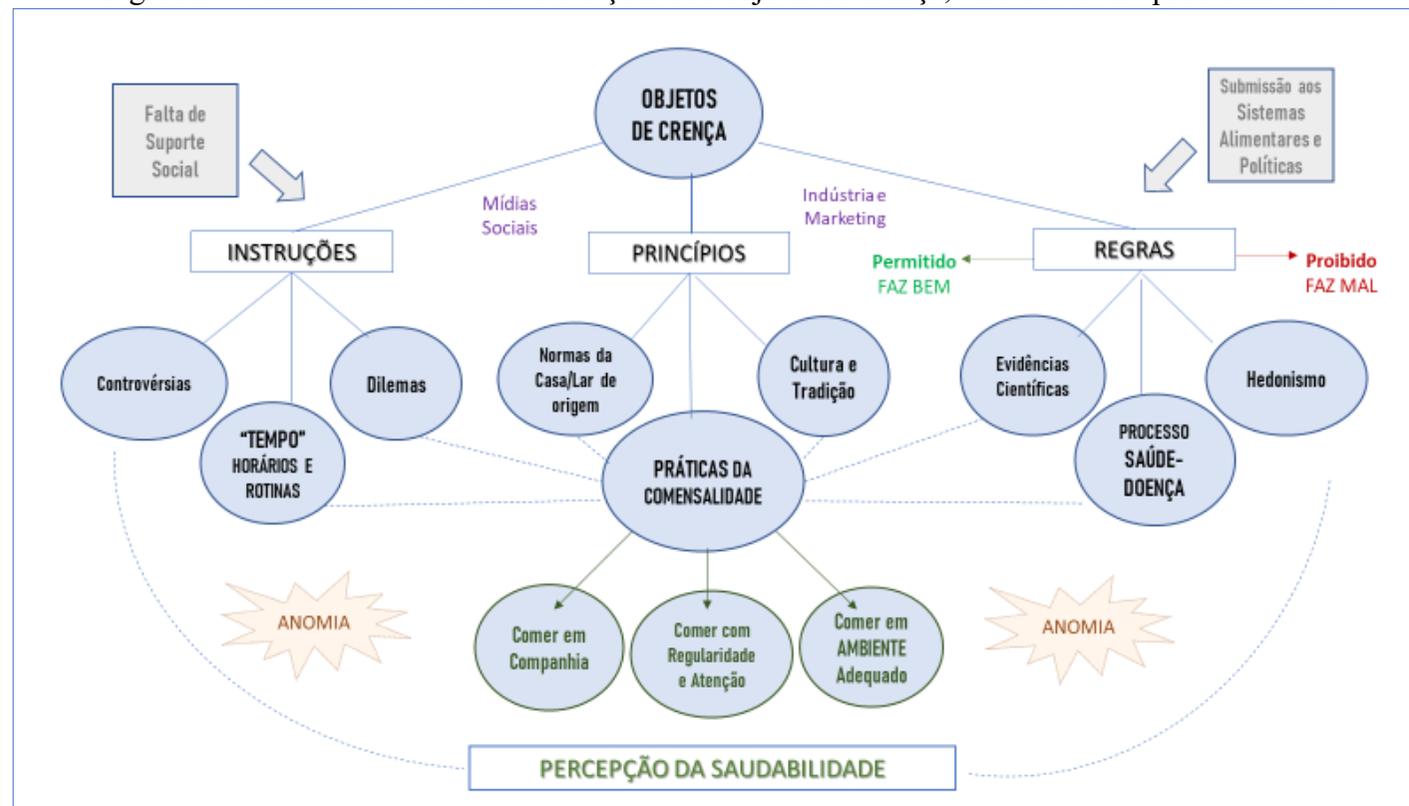
Giddens (1998 *apud* GIDDENS, 2003) escreve que, em geral, não se toma a decisão rotineira a partir de discursos científicos e midiáticos, mesmo que se opte pelo que é ‘melhor’ a partir desses discursos. Nas práticas cotidianas, os indivíduos sabem agir, ainda que não saibam explicar suas ações, uma vez que essas fazem parte da consciência prática e não da sua consciência discursiva. Seguindo esse raciocínio, Giddens (2003), enfatiza que as ações dos sujeitos em sociedade não são irracionais ou ocasionais, nem aquelas obrigatórias que se tem durante as práticas de compras, mas como eles performam, usam suas consciências práticas e discursivas, e as competências nelas envolvidas é que mobilizam as práticas cotidianas que mantêm a sua vida privada.

Então, todos precisam se alimentar diariamente, ou seja, a comensalidade continua sendo algo presente e constante, e em certo termo, acontece de forma natural no cotidiano, mesmo escolhendo os alimentos com base no que se julga permitidos (porque fazem bem) ou proibidos (porque fazem mal). Mesmo assim, não se julga, nem se dá uma sentença constantemente, simplesmente se age. É o que fica claro no trecho de fala deste estudante:

[...] em nenhum momento da vida tinha me flagrado tomando decisões em função de ética, mas é tanta influência política, econômica, social, enfim, um balaio de situações. As minhas escolhas para consumir ou não consumir, não tem nada muito específico, mas não encontro nas cantinas nada que tenha certeza de que seja saudável, venha da produção orgânica, com todo o determinado cuidado, então meu consumo é mais por emergência mesmo. (Área de Humanas, 54 anos, Masculino)

Nesse sentido, coloca-se para discussão o principal ponto que resultou da análise do segundo *nexo*, procedimentos, que também é objeto de crença, a teoria das práticas. A importância da comensalidade, suas principais inter-relações e os espaços de anomia; e a perda das certezas no campo alimentar, em relação à saudabilidade percebida. A Figura 20 exhibe uma análise da teia de inter-relações dos objetos de crença, extraídos do nó procedimentos.

Figura 20 - Análise da teia de inter-relações dos objetos de crença, extraído do nó procedimentos



Fonte: elaborada pela autora, a partir de adaptações na imagem do *software* NVIVO® 11, em março (2021).

A prática da comensalidade foi o procedimento amplamente inter-relacionado com as instruções, os princípios e as regras, recebidos como normas advindas do lar de origem (cultura e tradição), bem como nos estudos acadêmicos (científicas), mesmo que tenham sido percebidos, declaradamente, pontos de controvérsias em ambos. Em todo o campo pesquisado até aqui, parece que o conhecimento recebe influências externas de mídias sociais e do marketing, e isso foi declarado como sendo promovido, muitas vezes, pela indústria e pelo sistema agroalimentar atual. As questões políticas indicadas como desfavoráveis à alimentação e à saúde também chamaram a atenção. A falta de suporte social tem relação com as questões identitárias, de aceitação e de inovação em relação às normas.

Eu não tenho mais noção do que é, e onde é que eu posso ter alguma informação da qual eu possa chegar, sem que eu tenha que trabalhar com diversos filtros, primeiro, a maioria dos sites que a gente vai fazer pesquisa, e mesmo que ele possa ter todo um compromisso, não quer dizer que ele não possa incorrer em erros, não só na questão da alimentação, mas como qualquer outro tipo de informação. A gente está vivendo hoje em uma explosão de informação, uma chuva de informações, que vem de tudo quanto é lado, às vezes pode ter o equívoco da interpretação, às vezes pode não ter um componente que nos dê garantias de que aquela informação contenha toda a precisão necessária, e tem também a má fé... Eu não tenho hoje nenhum lugar que poderia me assegurar de que aquela informação ela é segura, e eu posso confiar, assim como a questão do consumo, por exemplo, é obvio que eu acredito que os legumes sejam muito saudáveis para o organismo, mas se eu não sei a procedência deles, então quero acreditar que onde eu vá comprar, ele tenha tido a menor dosagem de agrotóxicos e que ele tenha tido todo um procedimento de produção, colheita e armazenamento razoavelmente seguro, para que eu possa consumir, e isso vai para todo o tipo de alimento que eu consumo cru, especialmente frutas, eu não tenho ideia, eu tenho que ir muito na aposta e na fé, de que eu vá comer aquilo e o que possa me prejudicar seja mínimo, em termos de afetar o organismo, ou coisa parecida, vai além de olhar, pegar o produto e ver se ele está bom ou não. A questão é aonde posso obter alguma informação e que essa fonte é segura, não sei, sinceramente, não sei! (Área das Humanas, 54 anos, Masculino)

Esse relato exemplifica o estado de anomia, pois o aluno informa ter estudante relata ao mesmo tempo receber, ao mesmo tempo, informações em excesso, falta de confiança e uma indecisão de quais locais deve buscar a segurança necessária para embasar seu conhecimento. O grande desafio da ciência tem sido melhorar a forma de se comunicar e, para isso, é preciso que exista a ‘tradução’ dos achados científicos para a comunicação leiga, para contra-atacar a ‘pseudociência’ existente nas mídias (especialmente nas redes sociais). Ao invés de banir comentários negacionistas, a ciência poderia estar investigando por que e como pode interagir e melhorar os discursos científicos. Parece estar havendo uma dificuldade na ciência para se comunicar, o que se percebe na diferença existente entre artigos científicos e artigos jornalísticos e midiáticos.

O problema é que informações conflitantes mesmo entre peritos, incompletas e sem a

correta interpretação têm chegado à leitura de pessoas leigas, conforme relata:

A gente fica meio perdida assim. O ideal seria escolher por evidências, tipo tenho evidências de que o leite caixinha é cheio de hormônios e não sei o quê, a gente deveria eliminar o leite da vaca e não sei o quê, eu lendo sobre isso, não gostaria mais de consumir leite de caixinha. Mas, pela minha cultura desde bebezinha, tomo litros de leite, adoro, então vou tomar. Tem gente que consegue parar, eu queria, mas não consegui ainda. Mas, já perdi a conta de quantos nutricionistas eu conversei e que cada um tem uma opinião diferente sobre o leite, em todos os médicos na verdade eu sinto isso, então, pessoas da saúde que precisam estar à frente disso para as pessoas leigas não precisem ler isso. (Área da Saúde, 19 anos, Feminino)

As dificuldades que as pessoas têm demonstrado ao lidar com a complexidade que se tornaram as práticas e representações alimentares na sociedade contemporânea podem ser explicadas a partir do termo ‘anomia’, cunhado pelo ‘pai da sociologia’ significa a forma pela qual a sociedade cria momentos de interrupção de regras que regem os indivíduos (DURKHEIM, 1893 *apud* POULAIN, 2013). O estado de ‘gastroanomía’, por sua vez, foi identificado nos anos 1970 pelo antropólogo Fischler (1979) e é caracterizado pela inter-relação dos fatores: desritualização das refeições (quantidade de tomadas alimentares); flexibilização dos horários (parece faltar cada vez mais tempo destinado às refeições), e que ainda sobrepõe uma espécie de solidão do comensal. A toda essa desregulamentação das refeições, indicando que as pessoas estão indecisas e por esse motivo, precisam de orientações.

Deveria ter tipo uma educação de rótulo, deixar as pessoas ao par dessas informações, explicar os ingredientes, porque faz mal, não é porque tem gordura, mas porque está cheio de conservantes, um bilhão de não sei o quê. Isso é coisa que você tem que ir atrás se quiser saber, não tem nutrição na escola, sabe, então acho que a nutrição deveria fazer parte do recreio. (Área da Saúde, 19 anos, Feminino)

Ampliando a explicação sobre a gênese da anomia, em entrevista cedida à Mirian Goldenberg (2011), Fischler explica como esse processo para sanar tantas dúvidas alimentares teve seu início. Por um lado, os médicos e nutricionistas, começaram a alertar contra a má nutrição, comer muito, engordar, obesidade, doenças cardiovasculares, por outro, os *chefs* também estavam dando conselhos e propondo modelos que estavam antecipando o que poderia se tornar moda da comida. As duas vertentes estavam produzindo normas, direções e regras para as pessoas seguirem. Em sua pesquisa, ela constatou que as pessoas, quando entrevistadas, começaram a dizer que estavam confusas porque liam revistas (mídias) que informavam, primeiramente que não se devia comer pão, depois que pão é bom; ou que não se devia comer muita gordura, depois que existia gordura boa e gordura má; entre outras informações. Isso tudo exige que se seja um comedor muito mais competente do que

antigamente.

Fischler e Daniel Kahneman³⁷, teórico de economia comportamental e ciência cognitiva, acrescentaram à explicação do comportamento ‘anômico’ dos seres humanos, que a causa dele pode ser o excesso de informações, uma vez que, além de demasiadas, na maioria das vezes são contraditórias. Por isso, é necessário mais do que apenas competência e conhecimento (GOLDENBERG, 2011). Essa incerteza está causando muita ansiedade e impotência nos comedores modernos. Na pauta das controvérsias, percebe-se que discursos imperativos e contraditórios sobre a alimentação contribuem para o aumento da preocupação dos estudantes.

Fica cada vez mais confuso de pensar e mais contraditório quando a gente pensa que essas evidências servem para os nossos interesses individuais, né, fazer o que muda a escolha das pessoas, cada indivíduo indo atrás das pesquisas para definir as suas escolhas individuais de forma melhor, se a gente pensar que essas evidências científicas e essas pesquisas na verdade, poderiam ou deveriam estar servindo os interesses públicos, pesquisas públicas, ou os espaços de alimentação coletiva, faz mais sentido né, é meio estranho a gente pensar que cada pessoa precise estar ao par destas pesquisas por que todo dia sai uma nova e elas se contradizem, é isso que você falou, às vezes o alimento é vilão, outras vezes ele é herói, isso é muito confuso, então exigir que todo mundo esteja ao par disso tudo e que para ficar escolhendo todos os dias a melhor opção é muito complicado, eu acho que isso deveria servir aos interesses maiores, mais sociais, e não para cada pessoa ficar cara a cara com o que está rolando. (Área da Saúde, 21 anos, Feminino)

Outra realidade que parece contribuir para a disseminação das dúvidas dos comedores, é a influência das mídias, mesmo que em formatos diversos, *influencers*, *reality shows*, programas televisivos, documentários, séries, e até as embalagens dos alimentos.

*Hoje em dia a gente vê também as blogueiras, o que elas estão comendo, elas dizem que comer maca peruana é a salvação das nossas vidas, tomando óleo de peixe, **tu** não vais procurar no PubMed será que faz bem, e também não vai procurar a fundo, muitas vezes vai só comprar. Eu não sou influenciada tanto assim, mas ainda sou um pouco, mesmo tendo todo o conhecimento de uma universidade pública, do PubMed, dessas fontes mais seguras, eu ainda caio nessa das influencers, acho que ninguém está blindado disso, e não tem como evitar, vai dar uma pensadinha, acho que é bem perigoso até. (Área da Saúde, 19 anos, Feminino)*

Grisotti e Ávila (2016) afirmaram, em seu estudo de caso realizado no Brasil sobre alimentos, saúde e percepção pública, que os meios de comunicação publicizam os conhecimentos produzidos com o intuito de informar os consumidores, e estes, no meio de tantas informações, parecem estar cada vez mais confusos sobre o que devem ou não comer.

³⁷ Recebeu Nobel em Economia em 2002, prêmio por trabalhos baseados em escolha racional.

Nestle (2021) evidencia que, nos Estados Unidos, agências governamentais evocam a ciência para dar suporte às decisões regulatórias; a indústria alimentar (e seus meios jurídicos) também procuram apoio nos argumentos científicos para responderem questionamentos das agências regulatórias (impactando sobre as vendas); enquanto a mídia transforma ‘informações científicas’ em publicidade, deixando a população cada vez mais confusa.

Nos dados da literatura, encontra-se que vulnerabilidade e atitudes inadequadas foram apontadas como fragilidades e promotoras de transtornos alimentares. No entanto, nos resultados do estudo piloto (Tabela 5), percebeu-se que são constantes as alterações no peso corporal, demonstrado instabilidade e uma certa vulnerabilidade, característica do ciclo de vida e ingresso na universidade (ANEXO E). Neste estudo, são alguns aspectos mais individualistas de preocupação com necessidades emergenciais e de cuidado com a saúde e com o corpo, e muitos dilemas pessoais, que têm forte relação com algumas fragilidades.

[...] eu já fui muito influenciado por rede social, fui muito influenciado por dietas milagrosas, e isso teve grande impacto pra mim com relação a minha imagem quanto ao meu corpo, com essa busca do que era um corpo perfeito, ideal pra mim, tive muitos problemas com a alimentação, já tive vários distúrbios alimentares (Área da Saúde, 25 anos, Masculino)

Neste estudo de campo, os estudantes pontuaram que estão desordenados sobre a confiabilidade das informações, sem saber diferenciar o marketing do que é científico.

É muito difícil falar sobre informação de alimentação sem falar do marketing sobre essa informação, é difícil diferenciar o que é informação do que é propaganda, a gente acha que é informação, mas aquilo é uma venda daquele produto, acho que a Internet propicia a busca, gente a procurar por novos olhares sobre a alimentação, inclusive científicos, mas não é isso que está disponível pra gente, tem que vir muito da gente buscar, o que está disponível (na mídia) é aquilo que eles querem que você consuma, então, é muito difícil, se tu não tiver uma vontade de buscar mais a fundo, ou um direcionamento assim, por que fica muito jogado na TV, e quando se fala de alimentação saudável, e tal, é um nicho muito pequeno que tem dentro de alguns veículos e que limita muito a nossa percepção sobre alimentação saudável, acho que pouco se tem à disposição nas mídias e embalagens. (Área de Humanas, 22 anos, Masculino)

Porém, o que mais instiga os fatores apontados nos resultados até aqui, é que esses pontos de ‘anomias’ revelam e foram associados a dilemas³⁸ pessoais de consumo, acarretando muitas dúvidas e/ou questionamentos. O alimento mais relacionado aos dilemas foi a carne, que

³⁸ O ‘dilema da carne’ foi relatado por 28,5% dos estudantes, sendo que 19% deles se declararam vegetarianos.

tem relação com diversas motivações.

A carne pode ser um alimento saudável, desde que consumida com consciência e desde que a produção dela também seja feita com consciência. (Área de Humanas, 22 anos, Masculino)

Essa questão da alimentação eu já venho enfrentando esses dilemas de consumo, especialmente da carne já há muito tempo, bem antes da universidade, então tem períodos que consigo fazer uma dieta mais vegetariana e outros períodos que caio na farrá, no 'carnaval da carne'. Eu consumo e faço a opção da banha de porco, é interessante também pensar, pois ela era como a questão do ovo, antes fazia mal e agora vem como um alimento saudável para eventuais frituras, e essa que é melhor opção do que o óleo/azeite de soja, o azeite de oliva tento consumir, mas o bom azeite continua sendo muito caro, e ainda a gente encontra muito azeite de oliva hoje que você desconfia que é soja maquiado com pingo de essência com aroma de oliva, e também não sei das procedências, pois é muito fácil colocar um "Made in Portugal" ou feito em Portugal ou que foi colhido no luar da Espanha. Enfim, isso é embalagem, não tenho ideia se isso é mesmo assim, tenho muitas dúvidas e desconfianças sobre isso. Já o dilema de ser omnívoro/carnívoro não tem a ver com meus estudos na filosofia, mas sim com uma vida toda, dilema da vida inteira, no início saber que a carne não é saudável, e ela não me faz bem, mas eu gosto muito do cheiro, do aroma do assado e do sabor, com o tempo vai conhecendo, conversando e percebendo que não é alimento mais adequado, mas ao mesmo tempo você vai conversando e já tive diversas discussões, incluindo com nutricionista que diz que não é bom eliminar de vez, pois preciso da proteína animal [...] Mas eu precisaria de um acompanhamento talvez de um nutricionista para saber até que ponto meu organismo permite não vai sofrer um revés por eliminar a carne de todo, nessa altura do campeonato, com o corte da carne. Área de Humanas, 54 anos, Masculino)

Sou vegetariano há 2,5 anos, especialmente por causa do envolvimento com a causa animal, no centro de zoonoses, questão da adoção, sempre gostava de fazer trabalho voluntário de adoção, e fazia parte da cão terapia, todo o sábado fazia trabalho de cuidados na UFSC[...] Então, comecei a racionalizar sobre isso, vou pesquisar mais sobre isso, fui conversar com uma nutricionista sobre a disponibilidade de proteína vegetal na alimentação, do carboidrato e tal, e vi que essa dieta me fez ser mais coerente com aquilo que eu acredito, a dieta vegetariana pra mim, me veio como coerência, chego em casa, o meu animal trato ele fofo, mas os outros animais da porta pra rua o animal pode sofrer, então pra mim, essa tomada de decisão foi mais coerente e foi bem tranquila essa decisão, me sinto melhor e mais disposto. (Área da Saúde, 25 anos, Masculino)

Independentemente de qual alimento está sendo produzido, é necessário refletir sobre a sua forma de produção. Sem retornar ao discurso da saudabilidade, mas colocando o foco na produção de alimentos, quer seja saudável ou quer não, toda e qualquer forma de produção tem a ver com a sustentabilidade e deveria se preocupar com isso. Muitas falas dos estudantes remetem a essa questão do legado ambiental.

O motivo pelo qual parei de comer carne, tiveram três coisas que definiram a minha escolha: fui morar sozinha, e na casa dos meus pais consomem muita carne; comecei a conviver com outros grupos sociais, e percebi que era possível comer coisas gostosas; por fim, eu tive amigas que começaram a comer carne de canguru e eu fiquei com nojo, pois como assim? Tá, mas qual a diferença de um canguru para uma vaca? Então percebi que não tem diferença de um canguru para uma vaca, ambos são animais mortos e consumidos, teve os 3 movimentos acima. No começo a motivação foi 'nojo', mas agora eu acho que é mais a questão ética, política, social e ambiental. (Área de Humanas, 21 anos, Feminino)

No relatório *The Eat* (2019), está evidenciado que a comida que se come e o modo como se produz determinarão a saúde das pessoas e do planeta. Por isso, mudanças no sistema multisetorial devem ocorrer agora, tanto para aumentar a expectativa de vida quanto para reduzir a degradação ambiental. Nestle (2021) indica que deveria ser meta de todos os governos ter e manter um plano abrangente para a criação de um sistema alimentar que promova a saúde, aliada à sustentabilidade.

Buscou-se olhar para o sentimento geral de confusão dos entrevistados e se percebeu a impotência que isso representa: ao mesmo tempo que necessitam da alimentação, porque é algo que eles têm que 'colocar para dentro do seu corpo' (como eles dizem), também afirmam que a alimentação representa e/ou faz parte de seu estilo de vida. Logo, não são somente calorias, energia e carboidratos, mas, principalmente o que ela representa para os estudantes.

Sobre alimentação saudável não ser apenas sobre o alimento em si, mas sobre o ambiente que a gente está se alimentando, essa relação com a comida, acho que ponderei muito sobre isso, eu não como apenas coisas saudáveis, frutas e verduras, mas procuro dar prioridade a isso, a questão da relação com o alimento tem se construindo assim, me permitir comer algumas coisas que não são consideradas saudáveis, mas para que eu me sinta saudável, pra que eu me sinta construindo essa relação de uma forma mais leve, mas busco priorizar alguns alimentos, mas variar assim. (Área da Saúde, 23 anos, Masculino)

Na área da nutrição, muitas são as dificuldades para se resumir ou fazer generalizações no tópico da saudabilidade, por causa das diferentes necessidades nutricionais dos indivíduos: idade, sexo, níveis de atividade física e outros requerimentos específicos e particulares. A representação simbólica da 'nutrição', quando comparada com a noção de 'dieta', torna-se muito mais adequada ao propósito educacional da alimentação. Ao remeter para a manutenção de um adequado estado de saúde, por meio da ingestão de alimentos e nutrientes, ela se afasta do estreitamento de sentido que, de forma redutora, associou a dieta à perda de peso, enquanto sua finalidade era, em primeiro lugar, a estético (FALCATO; GRAÇA, 2015). Contudo, nas áreas de nutrição que envolvem dietética, epidemiologia e saúde coletiva, definir padrões

dietéticos saudáveis ainda é importante, por diversas razões: são usados para fornecer orientações à população, provisionam aconselhamentos em contextos clínicos, desenvolvem e aprimoram políticas destinadas a melhorar dietas e monitoram tendências de qualidade individual ou populacional (THE EAT, 2019).

Os questionamentos que estavam em pauta eram: *todos os seres humanos necessitam de prescrições dietéticas para serem saudáveis, ou basta que utilizem seus conhecimentos natos e outros saberes para que façam suas escolhas e que sejam saudáveis a partir delas? E apostar em recomendações individuais e cognitivas é uma solução eficaz?* As respostas são obtidas nos estudos e evidenciadas na revisão integrativa. Destaca-se que investimentos em EAN não são estímulos para mudanças comportamentais quando realizados de forma isolada, todavia, ações regulatórias/ legislativas no macro ambiente, provocam maiores modificações comportamentais do que intervenções individuais, principalmente entre adultos jovens. Entende-se que, com este novo olhar, pode ser que os indivíduos tomem decisões coerentes buscando a melhoria de sua qualidade de vida, seja ela individual ou coletiva. O teor do conteúdo aludido nesta seção oferece suporte para a discussão do papel dos profissionais da área da saúde.

4.2.2 Fazendo as pazes com o conhecimento e os antagonismos: entre a tradição e a inovação ou entre a cultura e a ciência?

A prática tem uma lógica que não é a do lógico.
(BOURDIEU, 1990, p. 86)

Inicia-se abordando o ‘modo de viver’ estudantil, sob as óticas da tradição e da inovação, ao que talvez possa ser explicado com o dinamismo do *habitus*, que é uma estrutura internalizada. Ele permite identificar as regras seguidas pelos envolvidos na performatividade dos fazeres, por isso, avança-se na sua conceituação. O *habitus* é um capital incorporado, um conhecimento adquirido, que se alia à capacidade criativa e volitiva³⁹ do agente social. Trata-se de um dos principais conceitos desenvolvidos por Bourdieu (1979), além do campo e do capital, que ele utilizou para explicar a compreensão do mundo social. Para ele, a tradição ‘vem de casa’, do lar de origem, mas vai se modificando com o passar do tempo, isso faz parte da

³⁹ Processos volitivos podem ser aplicados conscientemente e podem ser automatizados como hábitos no decorrer do tempo. As concepções mais modernas de volição expressam-na como um processo de controle da ação que se torna automatizada.

dinâmica do próprio conceito de cultura. O *habitus* tem a propriedade de sintetizar as regras e normas externas, que são absorvidas pela experiência, e reconvertidas em ações com um sentido mais ou menos consciente.

Foram encontrados, nos resultados, fortes traços culturais, tradicionais e familiares, conforme se verifica no decorrer das falas, mas, detecta-se um paradoxo, nessa mesma amostra com seus modos de vida pautados na liberdade, na ética, na política e nos ativismos (subpolítica), o que torna a diversidade ainda maior e mais instigante. Além disso, os estudantes demonstram valorizar projetos com olhar no futuro, metas e objetivos, e confiam na ciência e em quem orienta o seu conhecimento acadêmico. A respeito da cultura e tradição, analisa-se o depoimento dessas jovens:

[...] resgate dos saberes tradicionais, culturais, na população povo do campo, um modo de vida, um jeito de viver que vem de muito tempo, tem também o que estava pensando muito agora sobre a questão dos diversos saberes, pois tem os saberes científicos, mas tem os saberes e agora também tem uma tentativa de sistematização desse saberes culturais e tradicionais pois acho que vai mais além do âmbito familiar, um resgate histórico assim, de como historicamente as pessoas se alimentavam, acho que acaba tendo um peso maior assim, o que você come depende de várias coisas, muita coisa mesmo, eu me alimento bem diferente quando estou na casa dos meus pais do que quando estou em Florianópolis acabo seguindo outros padrões, acabo me alimentando bem diferente do que quando estou aqui no interior. (Área de Humanas, 22 anos, Feminino)

Escritora, nutricionista e doutora em ciências sociais, Azevedo (2021) resume um pouco do histórico da alimentação, indicando o ponto de vista da antiga tradição, uma dieta era definida pela cultura, geografia, natureza, crenças e rituais de cada povo, e, em muitos casos, poderia ser considerada saudável. Devagar foi chegando a modernidade e as influências interculturais (globalização) começaram a acontecer, foram a noção dos territórios e a ciência moderna que descobriram na nutrição um conhecimento que olha para partes, e não para o todo. Descobriram os nutrientes, pequenas partes dos alimentos que o organismo usa para se desenvolver. Todavia, em algum momento dessa modernidade, o saudável para a nutrição ficou sendo um alimento rico em proteínas, fibras, vitaminas, ficou nas partes, perdeu-se o todo. Mas as calorias e a energia não representam a vitalidade que os alimentos transmitem, a caloria é medida em uma bomba calorimétrica fora do corpo, desidratado, hidrogenado, esterilizado, padronizado. Aliás, essa ideia de uma dieta saudável e idêntica e padronizada para todas as pessoas com mesmo peso e altura é moderna, mas está ultrapassada. E, assim, saudável na modernidade significa os mesmos alimentos para todos, sem considerar clima, nem estação, nem solo, nem cultura (AZEVEDO, 2021).

Não vou abrir mão de costumes [...] tem que me convencer muito bem de que algo faz mal, senão eu não acredito. A não ser, como eu falei, dos ultraprocessados né, isso que já é certo que são péssimos. (Área da Saúde, 25 anos Feminino)

Os tempos modernos trouxeram a base das calorias para as dietas, deixando a vitalidade do alimento um pouco de lado (AZEVEDO, 2021). A partir desse apelo, alguns alimentos têm sido modificados e certificados como sendo saudáveis em detrimento aos alimentos naturais. Trata-se de algum tipo de prática de mercado, que configura e constitui a qualidade do saudável como sendo real, ao custo da modificação na historicidade e na ontologia dos produtos, que acabam por adquirir novas características em retrospectiva (DAVID, 2016).

Algo semelhante ao alimento ‘sem alma’, significa o alimento sem identidade cultural. Como não conhecem a real procedência do que ingerem e tampouco conhecem as transformações sofridas pelos alimentos e quem os manipulou, os comedores se veem em situação nutricional e simbólica tormentosa, pois a industrialização significaria também uma perda da identidade dos sujeitos por meio da perda da identidade dos próprios alimentos por eles consumidos. Assim, o alimento que chega ao consumidor ‘sem qualidade simbólica’, como ‘anônimo’, portanto, saído de um local industrializado e ‘sem identificação’, significa, em uma palavra: dessocializado (KLEIN, 1952 *apud* POULAIN, 2013 [2002]).

Em paralelo ao processo evolutivo, foi necessário aumentar a produção alimentar, assim, descobrindo também novas formas de cultivo, adicionando adubação ao solo, antes feita de forma natural, depois sintética. Na criação animal, foram ampliados o confinamento e o uso de medicamentos para acelerar o ganho de peso e a produtividade, sem considerar o ponto do sofrimento animal, nem as consequências em níveis ambiental e climático. Assim, de forma sintetizada, a explicação de como ficou estabelecido o processo de industrialização, que alavancou o processo de sistema agroalimentar atual, baseado na ideia de propriedade e conhecimento dos nutrientes, na durabilidade e na logística de distribuição, e demais questões que fazem parte das ‘inovações’ mercadológicas (AZEVEDO, 2020).

Poulain (2013 [2002]) esquematiza uma linha histórica de acontecimentos (deslocalização e realocação da alimentação), traça um panorama geral no contexto da globalização e afirma que a sociologia pode auxiliar na compreensão de questões identitárias e simbólicas da alimentação, a fim de não correr o risco da perda de identidade.

Eu acho que eu sou bem apegada a minha tradição e cultura, nessa questão da família e de como foi a minha alimentação desde a infância, eu acho que a minha alimentação foi boa e isso é uma coisa assim que eu prezo, tipo no almoço tem que ser uma alimentação com arroz, salada, carne, uma alimentação que sigo muito esse negócio tradicional sabe, por exemplo, eu não consigo almoçar um pão de queijo, tem que ter o arroz, a carne e a salada, acho que é isso, eu sou muito da parte da cultura e da família. (Área da Saúde, 22 anos, Feminino)

Retomando as constatações obtidas nos GF, incluindo as dos observadores, que permitiram avançar nas discussões acerca do estilo de vida do público-alvo e apresentaram diferentes modos de ação, de acordo com cada contexto. Este, para Bourdieu (1979), refere-se a essa interação entre as regras específicas, ou micro, e as regras sociais gerais, ou macro, e a forma como elas se influenciam mutuamente.

Um alimento saudável, não é um conceito que funciona muito bem pra mim, porque eu acho que a alimentação é um contexto e não algo separado, então eu acho que tendo um contexto de alimentação que coma bastante frutas, verduras, grãos e que coma carboidrato, proteína e gordura em uma quantidade assim balanceada, é uma alimentação saudável. Mas comendo besteira, chocolate e tudo o que algumas dietas falam que não é saudável, mas que eu acho que no contexto, é saudável, desde que comendo em uma quantidade limitada, não fazer dos alimentos principais e a base da alimentação com açúcares e gorduras. (Área de Humanas, 21 anos, Feminino)

O estilo de vida, consoante Abreu (2015), contempla a alimentação, as relações familiares e a relação dessa pessoa com seu entorno, a maneira dela se vestir e de se apresentar no trabalho ou em público, as estruturas de consumo que lhes estão impostas, entre outros. A autora cita a obra “A lógica da distinção” em que Bourdieu (1979 *apud* ABREU, 2015, p. 851) afirma: “a construção dos espaços dos estilos de vida requer o estabelecimento da forma genérica do *habitus*, para cada classe ou fração de classe, que traduza as necessidades e facilidades características dessa classe.”

Bourdieu (2008), em sua análise da distinção, aprofunda que o estilo de vida (EV) de uma pessoa revela a qual estrato social ela pertence. EV são produtos sistemáticos do *habitus*, que, quando percebidos em suas relações mútuas se tornam um sistema de sinais socialmente qualificados e qualificáveis. Desta forma, para ele, é o gosto que está na origem do ajuste mútuo de todos os traços associados a uma pessoa, recomendados pela antiga estética, sendo esse a reprodução de inúmeras informações produzidas de forma consciente ou inconscientemente, advertindo prazer. Assim como a arte é uma expressão de viver, para Bourdieu, é o gosto que engendra um conjunto de escolhas constituintes do estilo de vida.

EV saudáveis são interpretados hegemonicamente como conjunto de condutas

individuais⁴⁰ capazes de favorecer a saúde, entendida como fenômeno eminentemente biológico. Especialmente na saúde pública (MS, WHO) predominam modelos centrados na abordagem de risco epidemiológico, modificáveis individualmente, e consoante às escolhas de cada sujeito. O referencial teórico da Promoção da Saúde (PS), contudo, acrescenta o conceito da determinação social às discussões acerca das relações entre EV e saúde, tencionando superar a culpabilidade individual. Para mediar isso, Madeira *et al.* (2018) recuperam o conceito de *habitus*, o qual possibilita uma reflexão sobre o tema a partir das condições sociais existentes e das ações individuais historicamente construídas, é a perspectiva para estudar as expressões individuais socialmente incorporadas. De acordo com esses autores, o fortalecimento conceitual do ideário da PS ocorrerá com o favorecimento de ações integrais, inclusivas, participativas e de empoderamento social, em detrimento às ações prescritivas focadas na prevenção e no controle de doenças.

Para entrar na contraposição das ideias entre a cultura e a ciência moderna e aprofundar sobre essa dialética, resgata-se um pouco da pedagogia do professor Boaventura de Souza Santos (2007), nesse confronto batizado por ele como ecologia de saberes, se baseia na ideia de que o conhecimento é interconhecimento.⁴¹ A ecologia de saberes expande o caráter testemunhal dos conhecimentos, abarcando as relações entre o conhecimento científico e o não-científico e ampliando o alcance da intersubjetividade como interconhecimento e vice-versa. “A ecologia de saberes é uma epistemologia desestabilizadora na medida em que se empenha numa crítica radical da política do possível, sem ceder a uma política impossível” (SANTOS, 2007, p. 92).

Na ecologia de saberes, a busca de credibilidade para os conhecimentos não-científicos não implica o descrédito do conhecimento científico, mas a sua utilização contra hegemônica. Trata-se, por um lado, de explorar a pluralidade interna da ciência, isto é, as práticas científicas alternativas que têm se tornado visíveis por meio das epistemologias feministas e pós-coloniais. E, por outro, de promover a interação e a interdependência entre os saberes científicos e os não-

⁴⁰ Atividade Física e Alimentação são fenômenos normatizados como saudáveis, objetos das práxis em saúde. A soberania dos modelos padronizados de estilo de vida saudável pautado na medicalização do corpo magro interessa às diferentes instituições e indústrias alimentares e farmacêuticas, bem como academia em rede. Diz Foucault (2003), a partir das práticas, instituições e peritos há uma legitimidade de discursos em prol de práticas que normatizam determinadas condutas.

⁴¹ É próprio da natureza da ecologia de saberes constituir-se mediante perguntas constantes e respostas incompletas. Aí reside sua característica de conhecimento prudente, que nos capacita a uma visão mais abrangente tanto daquilo que conhecemos como daquilo que desconhecemos, e também nos previne de que aquilo que não sabemos é ignorância individual e não ignorância em geral (SANTOS, 2007).

científicos por outro lado (SANTOS, 2007). Isso se percebe no depoimento de uma estudante que mora no interior do estado, filha de pais agricultores, e que tem 21 anos:

[...] eu acho que ciência fica o tempo todo se reformulando, tempo todo se repensando, mas quando chega nesses pontos eu acho que vou mais para o saber tradicional assim, por exemplo, quando se fala do ovo, se ele faz bem ou faz mal, pra mim é uma coisa comum de se consumir, o ovo tradicionalmente desde muitas gerações se consumia e é um alimento que muita gente se manteve por ele, então quando surgem esses pontos de controvérsias, eu acho que eu busco seguir mais os saberes culturais, tradicionais, enfim, eu tendo a pensar que a ciência é só um tipo de conhecimento que não deixa de se conectar com outros, mas a ciência não é o que dita os outros, se limita a ser um tipo de conhecimento apenas. (Área de Humanas, 21 anos, Feminino)

A partir dessa fala, contata-se o quanto se está necessitando de uma compreensão mais profunda das possibilidades humanas com base em saberes, que privilegiam a força interior e cultural, ao contrário do que privilegia a força exterior, científica (isso fica perceptível na agricultura, com grande investimento em monoculturas, sendo que a massificação dos hábitos alimentares está associada à diminuição da diversidade alimentar de espécies nativas). *Seria possível afirmar que se está diante de uma ciência desculturalizada? Ou a cultura está se perdendo por causa da sobreposição da ciência? Ou a ciência da nutrição não está sendo aplicada e utilizada adequadamente, aliada aos demais tipos de conhecimento?*

As diferenças entre gerações e potencialidade dos conflitos intergeracionais têm relação com as mudanças nos postos institucionalizados, no sistema escolar, nas transformações econômicas, entre outros, mas, para Bourdieu (1979 *apud* ABREU, 2015, p. 859), o sentido da distinção é reconhecido:

O autor reconhece que ainda são as diferenças de origem social e escolar que determinam as diferenças significativas entre indivíduos que, em um dado momento, ocupam posições formalmente idênticas: nisso reside o princípio das respostas diferentes que uns e outros podem dar as mudanças resultantes nas transformações econômicas.

Fischler (1990) considera a comida central para explicar a construção do senso de identidade individual e coletiva, uma vez que cada cultura se encaixa em um perfil simbólico que, às vezes, não passa de um estereótipo. Destarte, saberes e práticas ligadas ao manejo e à gestão de recursos naturais, às práticas alimentares e outras práticas ligadas a estratégias de reprodução social da diferença são herdadas e reproduzidas em contextos que desafiam teórica, metodológica, analítica e politicamente pesquisadores da antropologia. As inovações tecnológicas e as mudanças são transversais à toda sociedade: práticas, saberes e tradições

culturais fazem parte de um sistema de valores em constante movimento e são reinventados, a todo momento, pois cultura é resultado de empréstimos, comunicações e contaminações. Desta maneira, as questões que conduzem as práticas corporais e alimentares dos sujeitos são mais profundas do que a racionalidade médico-nutricional (SANTOS, 2008).

O GAPB (BRASIL, 2014) aponta que os alimentos UP interferem nas práticas alimentares e chama a atenção para a importância das diferentes dimensões que perpassam uma alimentação saudável, dentre estas, a afetiva. Contudo, verifica-se que há uma escassez de estudos que se dediquem a investigar os fatores afetivos que perpassam o campo sensitivo de comer UP.

O Problema dos UP é sua alta densidade de energia, hiper-palatabilidade, seu marketing em tamanhos grandes e superdimensionados e a propaganda agressiva e sofisticada, todos minam os processos normais de controle do apetite, causam consumo excessivo e, portanto, causam obesidade e doenças associadas à obesidade. O fator mais importante, quando se considera alimentação, nutrição e saúde pública, não são os nutrientes, nem os alimentos, mas o tanto quanto é feito com os alimentos e os nutrientes originalmente neles contidos, antes de serem comprados e consumidos. Ou seja, preocupante é o processamento de alimentos ou, para ser mais preciso, a natureza, a extensão e a finalidade do processamento e o que acontece com os alimentos como resultado. Mesmo após uma década desse alerta, verifica-se que a produção e o consumo cada vez maiores desses produtos, é uma crise mundial a ser enfrentada, verificada e revertida (MONTEIRO *et al.*, 2018).

Aqui reside a ideia do resgate que emerge nos resultados, em que os comedores estão evitando alimentos industrializados e UP, demonstrando voltar para uma alimentação mais próxima da natureza, mais próxima da tradição e das origens. Eles manifestaram o desejo de Resgate Cultural.⁴²

Eu fui criado pela minha avó, então ela me ensinou muito principalmente coisas da cozinha, eu era aquele tipo de cara que fazia a comida, tudo aquilo que vinha de memória dela...e minha esposa também gosta de fazer comida, então a gente tem uma conexão, quando tem frutos do mar, já sei tudo o que tenho que preparar e o que tem que fazer para ajudar, é um ritual muito legal, fazemos farofa de berbigão, ostra, marisco, risoto de frutos do mar, ela sabe fazer muito bem, eu preparo as coisas e vou mexendo a panela pois não é fácil, mas a gente vai aprendendo e complementando muito um com o outro. (Área de Humanas, 54 anos, Masculino)

⁴² Alguns trabalhos importantes, Maria Eunice Maciel tem trabalhado em suas pesquisas questões relacionadas à alimentação e identidade. Janine Collaço tem diversos trabalhos sobre alimentação nos centros urbanos e atualmente vem adentrando no cenário da alimentação e segurança alimentar. Renata Menasche, por sua vez, tem trabalhos na área da antropologia da alimentação que versam sobre representações sociais da alimentação.

Então, se tradicionalmente uma dieta poderia ser definida pela cultura, geografia, natureza, crenças e rituais de cada povo, e aparentemente dava certo. Porém, essa lógica contida na antiga tradição, a ideia de alimentos que fazem bem, e outros que devem ser evitados em determinadas situações enfermas foi sendo substituída pela ciência, está tentando explicar tudo em uma outra racionalidade, nem melhor nem pior, mas com uma linguagem diferente, a ‘evidência científica’. Aos poucos, tem-se fortes influências, sofre-se algumas modificações nos modos de vida, mantendo-se outras.

...eu amo o arroz que minha vó faz, ela frita arroz na banha e tal. Pode até não ser o melhor arroz, tem vezes que até considero comer o arroz mais integral, mas assim, o valor sentimental do arroz branco é tão grande que não quero trocar isso sabe? então tem um pouco dos dois, as evidências e aquilo que me remete a família, acho que os dois fatores são importantes pra mim. Arroz na banha é tudo de bom! (Área de Humanas, 24 anos, Feminino)

No livro “Em defesa da comida - Um manifesto”, Michael Pollan (2008) sugere que a alimentação seja entendida como mais do que meramente ‘nutrir-se’, ligando-a às possíveis consequências das decisões de consumo, no que diz respeito a questões éticas, ambientais, culturais e à própria saúde individual. Por exemplo, deve-se evitar produtos que os avós não reconhecem como comida ou que contenham mais de três ingredientes, com nomes que não se consegue pronunciar. Ao mesmo tempo, ele procura esclarecer que não pretende retornar ao contexto pré-moderno, negando a sociedade industrial (BIANCO; CASSIANO, 2009).

Bernard Lahire (2005) reitera que o social e o biológico são discutidos em um quadro mais vasto de autores e temáticas, para ele, os saberes, as crenças e as representações variam com a história, e suas aprendizagens não são dissociáveis dos contextos sociais nos quais se tecem. Em resumo, os saberes, as crenças e as representações são sempre objeto de apropriações socialmente diferenciadas (AMÂNDIO, 2012).

Ao contrário dos itens anteriores, não se encontra nesta revisão sistematizada qualquer desfecho, resultado ou conclusão na literatura que possa corroborar o resultado de *resgate cultural* que se identificou neste estudo de campo, no qual a AT do conteúdo permite afirmar que os atores apresentaram posicionamento favorável à questão tradicional e familiar e importantes interconexões entre seus valores, percepções, conhecimentos e saberes.

Como principais resultados, os dados empíricos deste estudo fornecem antagonismos a serem interpretados: os estudantes confiam em evidências científicas, mas são influenciados pelas mídias sociais e blogueiros no seu dia a dia. Respeitam e seguem regras, mas evitam

submissão aos sistemas em uma postura ativista e busca de alternativas. Preocupam-se com sua saúde, mas já apresentam sintomas de doenças. Mostram-se indivíduos autônomos, mas detêm muitas incertezas e dilemas pessoais de consumo, oscilando entre natureza e tecnologia. E por fim, circulam entre as ambivalências do prazer e desprazer ao se alimentarem.

Assim, finaliza-se esta subseção deixando a proposta da combinação da tradição com inovação: a valorização do saber do povo ligado à exploração dos produtos locais, agricultura sintrópica, sistemas alimentares menos poluentes e (natureza), com uma nova onda, objetivando inventar, renovar e experimentar novos modos de comer e nova espacialidade (tecnologia), tudo isso adicionando à valorização cultural e simbólica. Poderia ser uma receita de sucesso!

4.3 A GENTE NÃO QUER SÓ COMIDA, A GENTE QUER SABOR, DIVERSÃO E ARTE

***Entre afetos, liberdade e confiança:
o desejo de comer o que é gostoso, e sem culpa.***

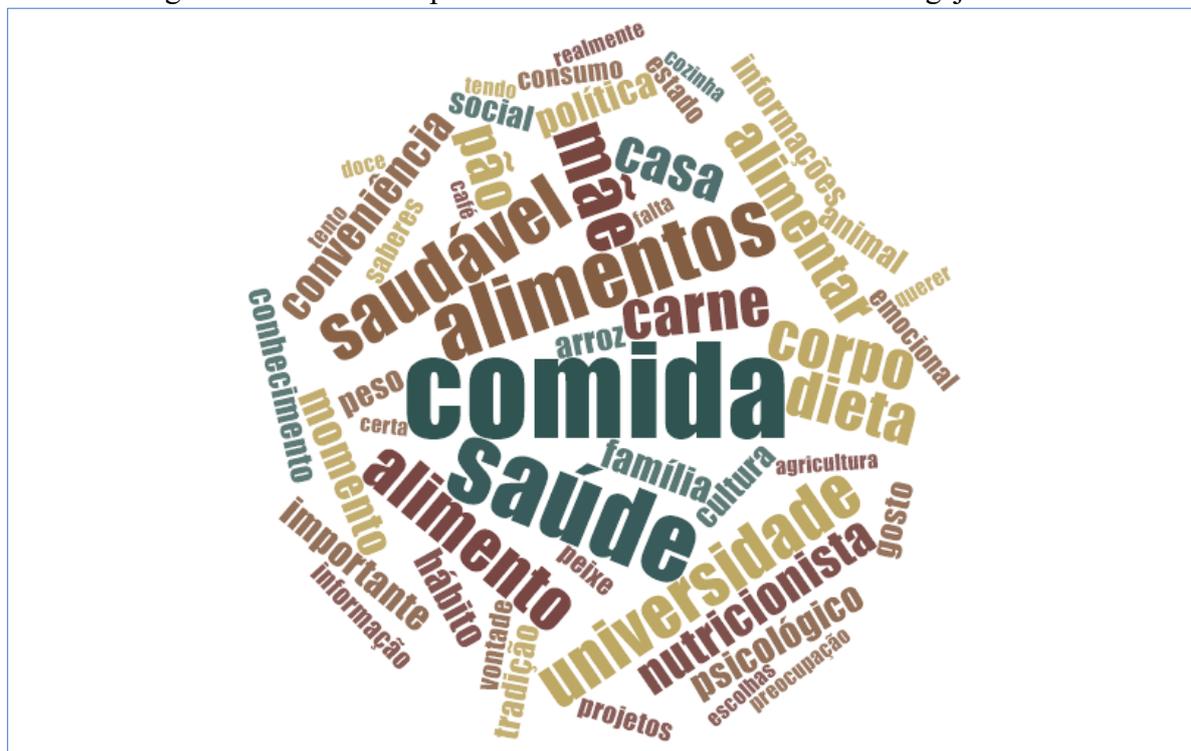
O indivíduo é a soma dos capitais (cultural, econômico, social, intelectual), o que, adicionado às condições explicadas pelo *habitus* de Bourdieu (1989), que é o princípio gerador das práticas, em um mundo constituído por espaços e estilos de vida. Logo, o que adquire sentido para um indivíduo constitui seus valores. Esta seção se propõe a responder a seguinte questão: *quando você tem a necessidade de consumir alimentos no campus, quais são os valores que você considera fundamentais?* Conforme os demais nexos, analisados em *software Nvivo11*[®], e posteriormente na análise temática, o resultado para as questões que estiveram mais relacionadas ao terceiro nó engajamentos (objetos de desejo), apontaram os seguintes valores, influenciando de maneira interna, introspectiva e reflexiva, até chegar no protagonismo, que é a exteriorização dos valores, revelado neste estudo:

- a) projetos futuros, objetivos, metas e Confiança de quem orienta o conhecimento;
- b) comensalidade (prazer) e Afetos ao resgate cultural-familiar-tradicional; e
- c) ativismos e (sub) políticas, dimensão de valor simbólico, ética e Liberdade.

A Figura 21, apresenta uma nuvem de palavras resultante da análise do nó engajamentos e permite ratificar que a palavra comida traz mais significado para esses atores do que a palavra alimento. Isso também foi perceptível nas discussões geradas nos GF e será

explicitada na próxima subseção, juntamente com os demais resultados.

Figura 21 - Nuvem de palavras resultante da análise do nó engajamentos



Fonte: elaborada pela autora, extraído do arquivo do *software* NVIVO® 11, janeiro (2021).

A professora de antropologia Eunice Maciel (2005), em seu olhar sobre a alimentação e a identidade cultural, resgata um pouco do alimento material e da comida cultural, desde o antropólogo brasileiro Roberto DaMatta (1986 *apud* CANESQUI; GARCIA, 2005, p.49), que salienta que a "comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere", estabelecendo a distinção entre alimento e comida, sendo uma das dimensões desse fenômeno a que se refere à construção de identidades sociais/culturais. Foi assim que DaMatta, em 1987 (*apud* CANESQUI; GARCIA, 2005, p.51), expandiu a cultura do prato típico brasileiro, constituindo o arroz e feijão como o mais representativo estilo brasileiro de comer como “comida do cotidiano, a combinação feijão-com-arroz transforma-se em um prato que possui um sentido unificador, sendo assim alçado a símbolo nacional: a feijoada” (MACIEL, 2005 *apud* CANESQUI; GARCIA, 2005).

A comida e os hábitos alimentares relacionados ao consumo e ao preparo estão intrinsecamente ligados à identidade cultural de uma população e ao contexto de uma sociedade. Sua história, geografia, clima, relevo, processos de desenvolvimento e outras características culturais dos povos que habitam e/ou já habitaram uma determinada região definem e

identificam cada uma. No país, a alimentação sofreu, ao longo da história, influência de diversas tradições, hábitos, ingredientes, preparações, alimentos trazidos pelos imigrantes e grupos locais que ajudaram a definir e identificar alguns padrões. Mas o que o povo enxerga como comida e quais os modos alimentares são considerados corretos de produzi-la e consumi-la são diversos, instigantes e interessantes para estudo (AZEVEDO, 2020).

Essa diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos no país inteiro, outros são praticamente desconhecidos nas demais regiões, pelo simples fato de os ingredientes necessários para seu preparo serem exclusivos do lugar de origem, ou em função do gosto, mas também por algo culturalmente construído. Bourdieu (1979) propõe que se trata de um campo de estudo fundamental para a manutenção das diferenças de classe, e que o ‘gosto’ de uma classe enfatiza a sobriedade e o refinamento do conflito aparente de normas (antinomias). Conforme instituído no arcabouço teórico (seção 2.3), o “comer é fracamente regulado e fracamente coordenado [...] Cada um dos componentes das práticas integrativas tem sua própria lógica e seus próprios diferentes agentes coordenadores e organizações. Isso pode dar a impressão de que a alimentação é desorganizada. Não há um discurso abrangente ou quadro regulatório” (WARDE, 2015b, p. 95, tradução da autora).

No panorama dos hábitos alimentares brasileiros apresentados por Barbosa (2007), traçados como amostra representativa de todas as classes sociais, as antinomias das preferências ficam perceptíveis. Em uma perspectiva estruturalista, a autora aponta os fatores que direcionam as escolhas de *menus* no interior dos subsistemas de organização das refeições, divididos em semanal, final de semana e ritual/eventos. Para cada um deles, encontrou os seguintes valores: praticidade e saudabilidade; preferências individuais e prazer/sabor; tradição e extravagância, respectivamente.

Adentra-se na questão da preferência entre o comer hedônico e o comer saudável, já que a escolha alimentar pode ocorrer de forma hedônica ou, outras vezes de forma racional/restrita. Há aqueles que comem somente o que gostam e que lhes dá prazer emocional, e há os que comem somente o que faz bem para saúde e lhes traz bem-estar físico ou estético. O cerne aqui é, em ambos os casos, seja extremo ou não, a alimentação pode não estar cumprindo seu papel de nutrir o ser humano em sua totalidade.

Comumente, a questão etária pode estar relacionada ao comer saudável no início e no final da vida, enquanto o período intermediário, entre adolescência e a fase adulta, seria mais preenchido pelo ‘comer hedônico’. Antigamente, as crianças e jovens se alimentavam de acordo com a distinção de sua família, mas, na atualidade, é muito comum os pais perguntarem aos

filhos o que eles gostariam de comer, ao invés de orientar o que deveriam comer. Na rota contrária, percebe-se que muitos adultos em fase plena ou idosos, são (re)conduzidos a outras orientações dietéticas, resgatando o comer saudável, por questões orgânicas impostas pela diminuição do metabolismo, perda de funcionalidade de órgãos ou doenças associadas ao avanço da idade.

Assim, antes de entrar nessa questão da obediência ou não às normas, convém resgatar que a idade média dos grupos focais foi 21,3 anos para os adultos jovens (AJ) e 35 anos entre os adultos plenos (AP). Os entrevistados tinham idades compreendidas entre 19 e 54 anos. Pode ser que essas tendências que transitam entre o comer hedônico e o comer saudável estivessem presentes em todas as faixas etárias deste estudo, justamente por estarem passando pelo período etário intermediário citado acima. Nos espaços da universidade, os estudantes refletem com maior intensidade o que Barbosa (2007) encontrou em amostra domiciliar, que há um ‘afrouxamento das normas’ tanto sociais quanto dietéticas, e dos rituais de origem, distanciando-se das práticas alimentares rotineiras, as quais estão sujeitas a antinomias conflitantes como saudabilidade *versus* prazer; economia *versus* extravagância; e rotina *versus* novidade.

Ilustrando um pouco dessa dinâmica, as discussões nos GF demonstraram que entre os estudantes existem preocupações com alimentações similares, sem essa questão etária, até mesmo quando eles se referem a hábitos adquiridos no lar de origem. Eles se mostraram tão ocupados com as questões alimentares quanto os mais velhos, o que leva a pressupor, diante da constatação de um estilo de vida⁴³ livre e informal, que eles expressaram que suas escolhas alimentares são realizadas muito mais por conveniência, da mesma forma como foi constatado nesta revisão sistematizada. Outrossim, convém ressaltar que foi evidenciada, na literatura, a importância de monitoramento em todas as atitudes comportamentais que se manifestam na fase transitória entre adolescência e idade adulta, e as mudanças significativas no estilo de vida após ingresso na universidade. Ambas denotam eficácia na formação de hábitos alimentares futuros, positivos ou negativos.

Há mais de duas décadas, Beardsworth e Keil (1997) definiram o que as pessoas ponderam para selecionar seus cardápios, divididos em três tipos de *menus*: morais, pautados em questões étnicas, políticas, ecológicas, ambientais e éticas; racionais, aqueles instituídos

⁴³ Café foi a palavra mais relacionada ao EV no Campus: demonstrou um valor sentimental (afetivo), e um papel funcional (disposição, humor) e também ligado a questões éticas (produção) do alimento.

pelos cursos de nutrição de forma hegemônica, cálculo de nutrientes (para perda de peso), e aqui também se encaixam os menus de conveniência (conhecidos como *fast*) e os econômicos (baratos *cheap*, pouca qualidade e muito processados), muito conhecido entre estudantes e classe social baixa; e hedonísticos, têm como único critério o prazer, geralmente as comidas dominantes da sociedade. Um exemplo de escolha pautada em conveniência:

[...] às vezes estou pensando em comer algo saudável somente pra dar aquela enganadinha, mas entro na cantina e vejo um bilhão de opções, começa a dar aquela ansiedade, aquela vontade e acabo pegando alguma opção mais na mão, que acabo me arrependendo... (Área da Saúde, 19 anos, Feminino)

Ainda que se pressuponha haver diferença entre dietas, crenças e hábitos alimentares, os estudantes demonstraram que é possível compartilhar os mesmos espaços, uma alternativa até quando não compartilham dos mesmos alimentos. A possibilidade de cada indivíduo escolher o que melhor lhe anseia, sem que para tanto sofra medidas repreensivas, auxilia na manutenção da comensalidade, enquanto uma prática sociável inerente ao ato alimentar.

Nunca tinha pensado por esse lado de que a gente come pela emoção, assim, ou quando a gente está com determinadas pessoas a gente come de um jeito e quando está sozinha a gente come de outro, achei bem interessante pensar sobre esse ângulo como a colega falou. Área da Saúde, 22 anos, Feminino)

Que tal um pouco mais de prazer, e menos culpa ao comer? Aqui discute-se o paradoxo do prazer, a ideia de Fischler (1990), de que o comedor moderno vive entre o prazer e a busca da saudabilidade, e entre essas duas dimensões, ele vivencia a culpa e o temor. Na mesma direção, Ascher (2005) reflete, a partir do seu conceito de hipermodernidade alimentar, sobre a liberdade do comedor eclético hipermoderno frente ao controle da indústria alimentar, a culpa de comer o que deseja e as restrições impostas por suas escolhas, na forma de distúrbios como a obesidade e a anorexia.

Eu acho que assim o alimento em si seria um aspecto mais objetivo, é aquilo e o que a gente faz com ele é o que importa, o que por exemplo, como colega falou, tem muita comida que é comida de conforto e que está tudo bem, está tudo bem em ter alguma comida que vai deixar a gente confortável, e que em alguma hora a gente vai ter vontade. (Área de Humanas, 21 anos, Feminino)

Isto poderia explicar em parte, o interesse que as pessoas têm nas dietas milagrosas, nos super alimentos e nas especialidades médicas que introduzem a ideia de que seriam saudáveis e prazerosas ao mesmo tempo? A ideia de expor quantitativamente as partes

nutricionais do alimento que fazem mal (naquele ponto de vista do que pode ou não pode) mostra uma perspectiva racionalista, às vezes pessimista, que não cabe no conceito de uma refeição prazerosa, compartilhada em uma mesa com amigos e/ou familiares. Ou seja, analisar nutrientes sem levar em consideração os padrões alimentares e os contextos sociais em que os alimentos estão inseridos pode ter consequências perigosas à saúde e ao meio ambiente.

Ao reconhecer que os hábitos têm forte conexão com o passado e o presente, entende-se que os gatilhos para a ação são fornecidos pela ambiência, assim, os fatores ‘onde’, ‘com quem’ e ‘o que tem disponível’ para escolher influenciam muito mais do que o próprio hábito⁴⁴ da pessoa (WARDE; SOUTHERTON, 2012). Em outras palavras, o que os autores expõem, refere-se aos aspectos da comensalidade, os quais procura-se discutir:

O que acaba influenciando é quando vai (na lanchonete) com algum amigo e acaba pegando a mesma opção que ele, sem pensar muito naquilo. (Área da Saúde, 22 anos, Feminino)

Buscando uma dieta individualizada e específica para suas necessidades, muitos comedores comem a sós hoje em dia, evitando relações sociais à mesa, especialmente com aqueles que não compartilham das mesmas crenças alimentares. No entanto, mesmo a individualização do gosto não precisa resultar em refeições solitárias e tampouco em ansiedade e medo na escolha dos pratos.⁴⁵ Quanto mais se busca comer algo especial, mais antissociais nos tornamos, dizia Rudolf Steiner, pai da antroposofia.

Na seção 2.5.2.1, foi evidenciado que as principais barreiras para o descumprimento de um cronograma alimentar, além da falta de tempo e cobrança acadêmica excessiva, são as ambientais, causadas pela falta de opções de refeições baratas, saudáveis e saborosas nos locais/cantinas das universidades; e motivacionais, como a preguiça de cozinhar depois de um dia agitado na universidade. Contudo, os estudos são taxativos ao afirmar que o AA universitário é estratégico para investimentos em ações que visem torná-lo mais saudável.

Aqui se levanta o questionamento, *por que a gente come o que come?* De certo a resposta não é ‘somente para sobreviver’. A necessidade de comer faz parte da espécie humana. No entanto, a sua grandeza pode criar um elo entre as pessoas, mais forte do que tudo. Além de um ato de prazer, se diz que comer é um ato relacional, envolve afeto e memórias. Por isso, se

⁴⁴ Sobre hábito, os autores afirmam que consta na Declaração de Helsinque, não haver consenso de como são analisados os hábitos.

⁴⁵ Essa questão da individualização foi dada pela manifestação dos estudantes tem de espaços de convivência e que proposta seja a múltipla escolha na universidade.

fosse possível sintetizar qual a forma ideal de comer, seria possível afirmar que é a de ‘comer juntos’, privilegiando o comer para manutenção da saúde vital e o comer por prazer:

Pra mim foi importante perceber que a motivação para as coisas que eu como tem mudado assim, antes era mais aquilo que tinha, o que outras pessoas tinham feito, e agora percebo que cada vez mais agora é aquilo que eu acho interessante estar colocando no meu corpo, às vezes pode ser por gula mesmo, quando peço um lanche é minha vontade, mas cada vez mais é aquilo que eu pesquiso e aquilo que eu faço. Não tinha percebido que isso tinha mudado, e foi de alguns anos para cá. Percebo que tenho mais autonomia alimentar e o tempo que passo na cozinha também aumentou, evidenciei isso, antigamente o máximo que eu fazia era um misto e agora não, preparo uma refeição, às vezes fico horas preparando e gosto de fazer isso, mudou essa relação também. (Área de Humanas, 24 anos, Feminino)

O ato de comer e a comensalidade do comer junto no âmbito familiar pode ser melhor explorado. Na visão de Oliveira e Santos (2020), antes da pandemia era crescente o número de refeições feitas pelo indivíduo de maneira solitária, fora de casa e até em casa. Na dimensão das refeições em casa, comer junto nem sempre expressa socialização, já que em algumas famílias, as refeições são realizadas em espaço comum, mas em um ritual individualizado, que expressa o consumo do alimento em silêncio. Já a comensalidade na esfera de reprodução social necessita de laços de afetividade. Ao fazerem reflexões sobre a comensalidade, as mesmas autoras afirmam que, para muito além da necessidade nutricional, o ato de comer junto, é um elemento importante para pensar na autonomia. O ganho desta e a influência dos pares após o ingresso na universidade, são fatores que foram identificados em comum nos grupos focais, assim como foram descritos na revisão sistematizada.

Eu acho que o aspecto psicológico (emocional), inclusive é ele que vai definir o que as pessoas vão escolher, se vão no mercado ou em uma feira de agricultores, isso é o que vai definir o que é mais importante pra elas, pra ela saber no mercado o que ela vai querer comprar, ou em uma feira, o que é que ela vai querer. (Área de Humanas, 23 anos, Feminino)

Fischler (2011) defende que comer é um ato social com convivialidade e ritualismo. Em seus estudos, fez comparações entre Estados Unidos e França, analisando comportamentos alimentares distintos. Ele concluiu que alimentação nesse é um ato que está mais relacionado à liberdade de escolha, quando os indivíduos comem fazendo outras coisas ao mesmo tempo, enquanto neste, está mais relacionado à sociabilidade e à comensalidade, quando os indivíduos destinam maior tempo para suas refeições e o fazem em caráter atento, mais coletivo do que

individual.⁴⁶ Esse autor também foi um dos precursores das discussões acerca do processo de ressignificação das refeições, quando estas passam da casa para os ambientes comerciais.

Perini e Guivant (2017) identificaram que a prática de comer fora envolve sentimentos e objetivos, que podem ser classificados em informalidade e descontração, liberação das atividades domésticas e relaxamento, proporcionado especialmente pelo espaço ao ar livre. Os estudos do comer não podem ser minimizados, pois estão envoltas práticas conformadas por aspectos de tempo-espaço diferenciados. De acordo com Bezerra *et al.* (2013), a alimentação fora de casa apresenta predominância de alimentos com alto conteúdo energético e pobre conteúdo nutricional.

É necessário contextualizar que tanto comer fora quanto no ambiente doméstico, o espaço da cozinha e, sobretudo, o ato de cozinhar, sofrem ressignificações constantes e, com isso, surgem espaços alimentares novos e alternativos, tanto em termos físicos quanto lógicos, ao que cabe direcionar a atenção. Considerando a multiplicidade de parâmetros para definir alimentação saudável, o oferecimento de opções de preparações culinárias equilibradas, o preço acessível, o tamanho adequado de porções e preparações culinárias sensorialmente e/ou culturalmente aceitas pelos comensais, atenderia de uma forma confiável. Mas, não é isso que se tem constatado, especialmente nas cantinas e restaurantes no entorno da UFSC.

E para mim tem uma questão emocional nesse ponto, hoje estou cansado, e não estou muito bem então, mereço um cafezinho com chocolate, mas o padrão ali das cantinas, para quem quer uma coisa diferente e mais saudável, só tem a salada de frutas. (Área da Saúde, 24 anos, Masculino)

Retomando à teoria das práticas, Schatzki (2002) considera que aquilo que faz sentido para uma pessoa fazer o que faz, se trata de um fenômeno atrelado às características do indivíduo, tais como os seus projetos, tarefas e afetividades, e não está necessariamente vinculado às normatividades impostas *à* e *pela* prática. Nesse sentido, pode-se dizer que a inteligibilidade prática resulta da convergência entre o que ele denomina de ‘estrutura teleoafetiva’, ou seja, as condições mentais no contexto analisado (SCHATZKI, 2002). Ao se

⁴⁶ Fischler explica nos EUA, como consequência da ideia de que existe uma responsabilidade individual pelo ato de comer, eles também são responsáveis por comer aquilo que não poderiam ou não deveriam comer, o que pode causar doenças, o que pode engordar, o que pode torná-los obesos. Eles, como responsáveis pelo que escolhem comer, deveriam comer corretamente, alimentos saudáveis, que não engordassem. Deveriam fazer as escolhas certas, deveriam controlar o que comem. Mas, ao se olhar o percentual de indivíduos obesos, fica evidente que eles não conseguem ter competência para decidir o que deveriam comer. Os EUA têm a taxa mais elevada de obesidade no mundo. Os cidadãos americanos não têm controle sobre o que deveriam comer, por isso engordam, têm diabetes, problemas cardiovasculares, etc. (GOLDENBERG, 2011).

analisar a questão teleoafetiva a partir desse olhar, encontra-se muitas inter-relações com o significado afetivo da comida.

Sinto que quando estou estressada, minha alimentação torna-se emocional, para algo que eu goste muito, como chocolate, daí compro na cantina. (Área da Saúde, 25 anos, Feminino)

Convém destacar que MÃE⁴⁷ foi uma das palavras mais relacionada à alimentação. Ilustra-se, na Figura 23, uma teia contendo todas as inter-relações da análise da pesquisa de texto relacionadas esse vocábulo, no *software* NVivo (APÊNDICE D).

Para Poulain e Proença (2003), a alimentação é a primeira aprendizagem social do ser humano, por isso está no centro da socialização primária. Porque muitas vezes um pensamento, uma impressão, algo que se ouve ou lê, ou até uma emoção são consideradas formas de nutrição. Esses autores dizem que as preferências alimentares podem ser originadas desde o aleitamento materno, e existe a memória do aprendizado alimentar que permanece pra sempre, a herança alimentar cultural que se traz de casa e age sobre cada um.

[...] a minha mãe é uma cozinheira de mão cheia, então toda a semana ela fazia alguma coisa, e é o que eu colocava na minha lancheira para levar, até o período recente (ano passado) que morei com minha mãe. (Área de Humanas, 24 anos, Feminino)

A comida, carregada de afeto, é um dos valores que influencia fortemente as escolhas de estudantes quando estão no campus universitário.

[...] eu tinha mais laços afetivos com meus colegas e acho que estar junto no momento da comida influenciava nisso. No laboratório, é muito comum cada um levar algo pra comer e compartilhar, por exemplo, às vezes almoçávamos juntos e cada um levava uma coisa: arroz, feijão, salada, carne[...] Acho que muito do nosso vínculo, e nossa amizade que temos até hoje, vem dessa época em que compartilhávamos a comida no laboratório e também íamos no RU, sempre juntos. (Área de Humanas, 30 anos, Feminino)

Prado (2021) explica os elementos do prazer e do corpo ao descrever as relações sociais em torno da comida: a comensalidade está entre os afetos do espírito e da alma

⁴⁷ Consta o relato de um colega, estudante de pós-graduação que incluímos nesta nota de rodapé, pois demonstra a verdadeira relação de confiança e afeto que há nessa teia: ao migrar para Florianópolis e chegar na UFSC para cursar doutorado, aos 30 anos de idade, sua mãe preocupada, questionou como estava a alimentação do filho e ele tranquiliza-a com as palavras: ‘mãe, não se preocupe, estou comendo bem, pois aqui na UFSC os pós-graduandos podem utilizar o ERREU’, diz o colega.

(subjetividade) e a biomedicina do corpo humano e concepções de saúde (racionalidade). Embutidos entre esses dois, há os elementos cultura, economia e política. Deste modo, a construção das escolhas se faz para além do que se come e para como se come: a situação em que se estava, com quem se estava, essa nostalgia sobre os sabores e odores, carregada com toda a experiência familiar e cultural. Para Durkheim (1893 *apud* POULAIN, 2013), as refeições quando compartilhadas nos torna mais próximos.

Não apenas comemos para mantermo-nos vivos, comemos e selecionamos o que comemos para sermos nós e não outros, para marcarmos parentescos, pertencimentos, fronteiras do sagrado e elos com este, práticas e lugares de pureza e sentidos de coletividade e de comensalidade. Mas, além de comer, produzimos alimentos, coletamos outros, extinguímos espécies, domesticamos outras, classificamos o mundo do comestível, desenvolvemos técnicas de produção, preparo e consumo; adoecemos e estamos comendo ou bebendo substâncias, e criamos linguagens para dar sentido às práticas e experiências envolvidas nessa complexa forma de estarmos vivos (NAVIA, 2019, p. 1).

Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes, atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2005 *apud* CANESQUI; GARCIA, 2005).

[...] pelo menos dentro do no meu contexto familiar e cultural, temos uma alimentação mais operacional, com produtos locais, vindo de produtores locais, e também com produtos mais variados, e não a monotonia alimentar de trigo e soja e produtos de agronegócio, pelo menos os estudos que sou tendencioso a estudar, mostrando o que a tradição e cultura alimentar são boas opções tanto no sentido nutricional e acaba também abarcando a questão psicossocial da alimentação (Área da Saúde, 24 anos, Masculino)

Woortmann e Cavignac (2016) apontam dois caminhos para as formas de consumo e dos gostos. Em primeiro lugar, há o risco da padronização na produção da indústria alimentar⁴⁸, como expressão da globalização, enquanto outro caminho pode ser a valorização interna dos produtos com o reconhecimento do Estado e/ou outras agências, graças a processos de patrimonialização. Estes são processos que visam proteger o pequeno produtor e valorizar os saberes locais nas suas singularidades. Nesta fala, percebe-se a noção que o estudante possui dos atuais sistemas alimentares:

⁴⁸ Sobre as premissas da **industrialização**, que incluem rapidez, padronização, industrialização e mecanização.

[...] tem muitas pessoas que nem tem condições de fazer essa reflexão, mas tem muitos interesses que estão além do que a gente possa enxergar, nosso governo, por exemplo, tem muitos interesses em jogo que não querem nem deixar as pessoas terem oportunidade de poder refletir sobre esses assuntos, então vamos continuar a comer muito veneno ainda, até que os interesses estejam lá, então tem muitos problemas implícitos nisso. Mas só que eu acho que nós temos muita oportunidade de fazer propaganda com os meios que o capitalismo nos deu, ainda podemos usar eles para fazer propaganda de alimentos saudável, coisas desse tipo, mas somos minoria. (Área de Humanas, 20 anos, Masculino)

Cada vez mais, os atores que estão comprometidos com o fornecimento de ‘alimentos de verdade’ devem ser estimulados, incentivados, promovidos, especialmente no ambiente universitário. Esse termo faz parte do vocabulário do GAPB, bem como o termo ‘ultraprocessados’ (classificação NOVA no Anexo 3). De acordo com a recomendação do GAPB, o aproveitamento dos alimentos e o prazer proporcionado pela alimentação estão relacionados ao tempo/foco, espaço e companhias, que são os três pilares da prática da comensalidade. Eles são a essência da dimensão hedônica nas ações humanas relacionadas a escolha, preparo e consumo de alimentos (BRASIL, 2014). Uma dieta, também pode ser um movimento social, uma prática de ativismo alimentar, uma escolha de estilo alimentar.

[...] eu acho que se tivesse algum tipo de vontade política para mudar a forma como as cantinas funcionam, e para poder incluir comidas mais saudáveis, pois nós temos a estrutura, temos conhecimento, e conhecemos projetos que materializam isso, ou seja, o que ocorre dentro da universidade também é uma política deliberada que vai favorecer uma indústria, que a mesma pessoa que distribui a massinha do pão de queijo, vai fornecer para todos dentro da universidade, há interesses envolvidos nisso e pelo fato de estarmos dentro de um campus universitário. (Área de Humanas, 39 anos, Masculino)

Referentemente a conceituações para o ativismo, Beck (2000) propõe a ideia de subpolítica, que remete a opinião de motivar mudanças políticas/regras/legislações de baixo para cima no sistema regulatório. Giddens apresenta ideia de Política Vida, uma forma de ativismo em que o âmbito pessoal do cotidiano se torna político. ‘Antropopolítica’ de Edgar Morin, trata do domínio da humanidade a serviço do planeta e de micropolíticas das práticas cotidianas. Para Azevedo e Peled (2015), os ativismos são movimentos transversais, que têm amplo alcance na sociedade, pois comida é um assunto de interesse popular.

Qualquer luta pela importância do acesso alimentar a todos, pela valorização das mulheres que produzem e preparam comida e da agricultura familiar, pela justa regulação do uso de agrotóxicos na agricultura ou a urgente necessidade de reduzir drasticamente sua utilização, pelo direito de informações claras na rotulagem de alimentos, enfim, são várias as

formas que o ativismo alimentar pode tomar forma. Em âmbito universitário, os ativismos⁴⁹ podem tomar formas mais salientes.

O filósofo Sartre, quem sempre defendeu o ativismo, afirmava que só é militante quem toma partido de algo, mas o ativismo é demonstrado no instante que se está agindo. A angústia vem quando não se sabe se está se fazendo certo, e esta é uma ‘trava’ diante do poder de escolha (SILVA, 2013). Nos GF, percebeu-se manifestações ativistas importantes, estão embutidas em diversas citações ao longo do texto:

[...] ao refletir melhor, percebi que o alimento é muito mais político do que outra coisa, e a gente fala que a revolução vai ser através do alimento, a gente tem esse entendimento, e então hoje a minha informação vem mais disso, tento buscar de profissionais colegas da área da nutrição. (Área da Saúde, 25 anos, Masculino)

A disposição demonstrada e a proatividade encontrada em algumas falas dos estudantes, parece reforçar a crença que eles têm para agir. Porém, ao mesmo tempo, parece haver um contrassenso entre as razões motivacionais e a ação comportamental. Para exemplificar, utiliza-se uma das maiores revelações, e a mais comum, nos discursos (quase unânime) que foi o consumo do pão de queijo nas lanchonetes. Os mesmos consumidores assíduos desse alimento fazem críticas ao produto: que ele contém ingredientes os quais não são conhecidos, que a matéria prima é industrializada, processada, que essa massa pré-preparada é distribuída em rede para todas as lanchonetes, que esse comércio é conveniente aos proprietários e que o custo do pão de queijo é maior do que uma refeição completa no RU.

Corroborando Lahire (2005), os motivos mencionados e analisados permitem afirmar que há uma defasagem entre as crenças/valores e as ações efetivas do comportamento que ocorre quando os indivíduos mantêm um hábito que é oposto à sua crença. Contudo, a reprodução das regularidades depende de disposições heterogêneas, que podem obter distintos graus de fixação e força e diferentes aptidões para impulsionar tanto para a ação quanto e para a autoconsciência reflexiva, ainda que se tenha evidenciado que os estudantes são mais influenciados pelo meio do que por seus objetos de desejo, valores emocionais e intencionais. Desmembrando os resultados, constatou-se a força das questões teleoafetivas, afeto, confiança e liberdade.

⁴⁹ Para Bourdieu (2008 [1979]), os deslocamentos no espaço social sejam verticais e ascendentes ou descendentes de classificação e reclassificação, encontram-se em todos os processos sociais. Mudança, muitas vezes, é produto de ativismos, implica em estratégias coletivas entre grupos e sua reprodução se dá por meio da luta de concorrências.

4.4 DA REFLEXIVIDADE AO PROTAGONISMO

A reflexividade é responsável por autoanálise constante.

(BOURDIEU, 2001)

Compreende-se ser relevante que a reflexividade nas práticas alimentares ganhe uma subseção específica, sendo essa considerada o que se procura responder com o questionamento: *o que as pessoas sabem e como usam o que sabem para suas escolhas alimentares?*

Afinal, a alimentação, especialmente saudável, aparece centralmente na pauta como um dos principais componentes do ‘dever de saúde’, ou ainda, como ‘determinante social de saúde’ e estilo de vida. Nessa teoria, a própria razão questiona a pretensão. Ao se repensar a ideia da racionalidade, busca-se superar tudo o que transpassa e o que se opõe. Encontra-se uma teia de relações, onde é possível pensar em critérios e valores subjetivos de ordem cultural, ideológica, religiosa, filosófica, dos modismos, entre outros.

Todavia, o que pode tomar conta de muitas escolhas poderão ser os critérios objetivos: o preço que se possa pagar; o tempo disponível para cozinhar (ou a falta de); a praticidade, onde comprar alimentos que sejam mais justos, ou ‘sustentáveis’; quais alimentos têm origens confiáveis; quais são industrializados, que contêm ingredientes artificiais, enfim, a conveniência. ‘O gosto’ é um fator que poderia guiar as escolhas. Entre outros fatores, os quais são muitos, não se pode esquecer do entorno ambiental e da arquitetura das escolhas, assunto que foi o foco inicial desta abordagem e da própria teoria das práticas, ao estabelecer que o consumo alimentar não é fruto de livre escolha.

Enfim, o que se está querendo dizer, é que existe uma infinidade de elementos para pensar na autonomia das escolhas que vão muito além da busca em suprir as necessidades nutricionais dos indivíduos. Aqui colocada a questão científica como sendo uma das formas do conhecimento, pois quando assimila a informação por processos complexos, integrando novo conhecimento com saberes anteriores, muitos são de natureza não científica, mas cultural. Todo conjunto de ideias, no sentido amplo, inclui as representações sociais com seus elementos valorativos e ideológicos, muitas vezes subjetivos. Neste caso, menciona-se os pesos da socialização e do conhecimento, sem nenhuma supremacia de um sobre o outro.

A ciência é uma das formas de conhecimento. Neste ponto é que entra a reflexividade. Ela pode ser utilizada para questionar o uso do discurso científico como instrumento de

dominação, controle e poder sobre a natureza e a sociedade. Na ciência da nutrição, por exemplo, intrigam os motivos pelo quais a tarefa da educação alimentar e nutricional (EAN) é pouco eficaz: os estudos empíricos têm mostrado que, apesar de haver um conhecimento generalizado sobre a necessidade de responsabilidade pessoal e individual pela saúde (protagonismo), e haver uma concordância normativa (e soberana) sobre as diretrizes de condutas saudáveis, na prática, os comportamentos não revelam adesão e consonância. O depoimento do estudante traduz isso:

Acho que o mais marcante do grupo foi que isso expõe cada vez mais a minha hipocrisia sobre como eu me alimento, pois eu falo as coisas, mas como mal pra caramba sabendo de todos os problemas. Uma coisa que achei interessante é todo esse esforço científico que existe ainda, esse guia que existe, e essa forma de problematização que é criada na área da saúde sobre esse assunto, e que é tão forte, dá tanto trabalho pra tanta gente, mas na verdade o que passa na TV é totalmente ao contrário, mesmo que a gente já sabia disso, a gente já imaginava que isso era assim, mas isso ficou bem mais tangível assim, agora nessa nossa reuniãozinha nossa aqui, fez pensar, parecia que estava tão longe por que a gente não refletia diretamente sobre o assunto, mas achei bem legal nesse sentido, deu pra aprender bastante, eu gostei bastante dessa reflexão. (Área de Humanas, 22 anos, Masculino)

Assim, as práticas são concebidas como entidades coordenadas entre fazeres e discurso, e a linguagem por si só não articula uma inteligibilidade, pois é incapaz de articular plenamente os entendimentos e inteligibilidades que permeiam a vida humana. A reflexividade opera parcialmente em um nível discursivo e sua cognoscibilidade está largamente contida na consciência prática. Em outras palavras, a reflexividade relativa do conhecimento sobre o ‘saudável’ pode estar presente no pensamento individual sob a forma de conhecimento.

Mas em que medida a reflexividade influencia a prática cotidiana individual? Giddens (1989 *apud* GIDDENS, 2003) explica consciência prática e consciência discursiva na sua teoria da estruturação.⁵⁰ A relação entre agentes e estruturas constituída na teoria de Giddens é assim explicada por O'Dwyer e Mattos (2010, p. 609):

⁵⁰ Giddens no cap. 1 do livro *a Constituição da Sociedade*, se refere a agência, como uma capacidade inescapável que os seres humanos têm de agir. Um pressuposto teórico e epistemológico desses autores (seguindo fundamentalmente a Weber), com seu conceito de ação social e significado da ação social. Portanto, todos temos a capacidade de “colocar em funcionamento” o que ele chama de agência. Porém, algumas vezes agimos mais rotineiramente (ou inconscientemente) e outras vezes, utilizamos atos mais conscientemente, ao que Giddens explica como uso da consciência prática e da consciência discursiva (GIDDENS, 2003).

A Teoria da Estruturação é identificada como uma estratégia metodológica por permitir uma reflexão a partir do conhecimento de uma dada estrutura e de uma interpretação das consequências da ação a partir do acesso ao agente. Essa teoria nos proporciona recursos para análises institucionais mais amplas e simultaneamente é uma ferramenta potente para avaliações situadas em ambientes micro sociais. Acessar o agente através do seu discurso e de sua prática e observar “em ato” outras influências dos sistemas sociais que atuam sobre as circunstâncias da ação é uma forma de “elucidar os processos concretos da vida social” e permitir uma maior reflexividade dos atores sobre sua prática.

Desta forma, não seria possível dizer que as práticas são um fenômeno básico onde a inteligibilidade é articulada, pois nem tudo sobre a geração das práticas pode ser expresso em linguagem (SCHATZKI, 1996). Warde (2015b), entretanto, instituiu que a deliberação consciente é sempre superestimada quando se trata do comportamento alimentar, o qual é muito mais habitual do que deliberado, e muitas vezes executado de forma distraída, e que os gatilhos de ação entre o conhecimento passado (hábitos incorporados) e presente se encontram no ambiente (influência externa).

Schatzki (1996) rompeu dizendo que a inteligibilidade prática resulta desse contexto com uma estrutura telofativa, a partir das condições mentais. Tudo isso é explicado como um conjunto de práticas arranjadas, que, segundo ele, são as múltiplas ações das pessoas que se interligam, se organizam e “ganham uma identidade conjunta” não de maneira aleatória, desordenada, mas em torno de uma dada prática, por meio de uma estrutura composta por três elementos fundamentais: os entendimentos, as regras, e as estruturas telofativas. Os praticantes incorporam elementos e são conseqüentemente ‘guiados’ por uma estrutura comum, a organização da prática (SCHATZKI, 2001; 2002; LOSCHER; SPLITTER; SEIDL, 2019). A noção do instrumento conceitual do *habitus*, faz sentido, uma vez que aqui ela pode ser usada para reconhecer, nas práticas do campus, a internalização da ordem social no corpo dos estudantes. Ao mesmo tempo em que eles participam na construção das formas/práticas de comprar, quer dizer, conhecem as regras da arte de convivência.

Parte-se para questão dos discursos sobre o que é socialmente aceito como estilo de vida saudável, e a quem possa interessar a soberania dos modelos padronizados de saúde. Foucault (2003) reitera que, a partir de práticas, instituições e peritos, há uma legitimidade de discursos em prol de ações que normatizam uma conduta. É o biopoder, o qual descreve como “[...] conjunto de mecanismos pelos quais aquilo que, na espécie humana, constitui suas características biológicas fundamentais, vai entrar em uma política, em uma estratégia política, em uma estratégia geral de poder” (FOUCAULT, 2008, p. 3). Para esse autor, a era do biopoder se traduz pelo crescimento dos mecanismos reguladores da população global, através de práticas e saberes que se baseiam em conceitos como o cuidado e o risco, com a intenção de

fazer a população viver em certo regime voltado para a manutenção da ordem (FOUCAULT, 2008). Contudo, assim como não é possível a concepção de uma única definição de saúde, de alimentação saudável, de um estilo padronizado de bem viver, mas, somente através do respeito às subjetividades, à diversidade e ao vigor do ser humano se torna possível que um indivíduo seja um agente central de cuidado e controle⁵¹ de si.

Em se tratando de saúde, que não é simplesmente a ausência de doenças, algumas áreas têm se sobressaído com o desafio de superação, não apenas profissionais de saúde, mas também pesquisadores e a indústria (farmacêutica e alimentar), além das esferas econômicas e políticas. Neste caso, em algum momento histórico, houve uma dissociação da relação entre alimentação e saúde (BOEIRA, 1989). Boeira (1989) convida à reflexão sobre a desagregação da relação entre alimentos e desgaste biofísico, principalmente quando exemplifica o paradoxo de uma alimentação que não alimenta, uma alimentação desgastante, entrópica, onde o interesse econômico se sobrepõe à busca pela saúde, na orientação do dispositivo de poder denominado tecnologia de alimentos, influenciando na formação de tecnólogos do setor e nutricionistas mais interessados nas partes do que no todo. Ao trazer essa abordagem sobre entropia, ele destaca que a literatura especializada focou em ressaltar/valorizar componentes favoráveis à saúde, enquanto, por muito tempo, omitia ou muito pouco abordava sobre os aspectos negativos (riscos) dos alimentos, especialmente aqueles processados e sua relação com doenças ‘modernas’.

Por fim, em matéria de conhecimento do que é saudável, a reflexividade resulta no pensamento individual, como uma configuração feita de relações múltiplas e interdependentes entre conhecimentos plurais, em que a racionalidade científica aparentemente se submete à racionalidade cultural, usando representações sociais, valores, ideais, emoções e experiências. É principalmente nessa perspectiva que será possível alcançar o aprofundamento da compreensão do que é saudável nas práticas cotidianas. Uma impactante reflexão foi apresentada por esta estudante sobre a importância e o papel da ‘tradução’ na divulgação científica, como uma forma de comunicação:

Fiquei pensando nessas questões de produção de comunicação científica, antes falavam em divulgação científica, mas divulgação deixa subentendido que é uma fala de um para o outro, já a comunicação traz a ideia de diálogo e acho que é uma coisa

⁵¹ Sob a perspectiva de Foucault, controle é uma das estratégias para se estabelecer relações de poder. Esse, por sua vez, está sempre associado a alguma forma de saber. Mas, o controle não é algo que se pode apropriar; ele se produz na relação entre os corpos, operando de modo difuso, capilar, espalhando-se em rede, pode ser por meio de agentes (especialistas) ou instituições (Estado, família, escola, clínica, hospitais) (FOUCAULT, 2000).

que está muito fraco, assim o diálogo, eu acho que é isso poderia mudar, e sim ser uma contribuição boa, né, e eu acho que quando a gente fala em diálogo, a gente tem que pensar um pouco assim em regionalismo, assim em regiões, e daí eu vejo a importância do posto de saúde e como o posto de saúde ele tem vários outros projetos satélites assim, como a horta comunitária que geralmente é muito boa assim pra você conversar com as comunidades, eu vejo assim, de como a comunicação científica ser um pouco mais dialógica, focada nas regiões, realmente ver o que está acontecendo ali, e quais assuntos fazem sentido aqui, de ter esse vínculo com os espaços que as pessoas habitam, educação popular é muito bom também como método pra isso tudo, acho que é uma saída boa pra essa comunicação científica. (Área da Saúde, 23 anos, Feminino)

Giddens (1989 *apud* GIDDENS, 2003), ao tratar das práticas sociais, ressalta que é importante ser sensível às habilidades complexas que os atores possuem para coordenar os contextos de seu comportamento cotidiano, já que têm um considerável conhecimento sobre as condições e consequências do que fazem em suas vidas cotidianas. A partir desse entendimento da ação social, Ramos e Januário (2007), destacam a importância de entender o papel do agente e como ele interpreta o ambiente social. Este, desde a sua estrutura de personalidade até a reflexividade sobre o mundo social, apresenta-se destacado na estruturação teorizada por Giddens. De acordo com os autores, estruturação se refere ao movimento.

O referencial teórico da Promoção da Saúde (PS), contudo, acrescenta o conceito da determinação social às discussões acerca das relações entre EV e saúde, desta forma, este é construído social e coletivamente (MADEIRA *et al.* 2018), remetendo à área de saúde coletiva, no qual escolhas, comportamentos e EV estão situados na camada intermediária entre determinantes socioeconômicos, culturais, ambientais e políticos, e os aspectos individuais, como idade, sexo e genética (DAHLGREN E WHITEHEAD, 1991) (Figura 27). As condições de vida e trabalho são definidas a partir de uma estrutura macro, bem como o princípio de autonomia e como as pessoas fazem suas escolhas individuais (ANEXO I).

Este modelo clássico embasou a formulação das diretrizes dietéticas da USDA e outras publicações da OMS (Figura 28). O documento descreve por que a equidade é vista como uma prioridade e distingue diferentes níveis de políticas para intervenções. Nele, é dada atenção especial à necessidade de abordagens abrangentes para combater as desigualdades sociais e ocupacionais em saúde, oferecendo uma matriz de estratégia (ANEXO J). Também apresenta a discussão acerca do processo democrático, no qual as políticas públicas saudáveis devem ser discutidas e determinadas, bem como aspectos organizacionais que implementem políticas de saúde voltadas à equidade (HERFORTH; AHMED, 2015).

De acordo com Cabrini (2021), não há argumentos para expor as escolhas individuais quando o Estado não cumpre seu papel nas políticas públicas (macro), ou seja, de nada adiantam

guias, orientações, recomendações e/ou aconselhamentos nutricionais. Neste caso, as relações de poder estão imbricadas na autonomia e influenciam o tempo todo e com força total as escolhas individuais. Seria inviável pensar em autonomia sem olhar para as duas dimensões estabelecidas na Constituição Federal: o direito a estar livre da fome e o direito à alimentação adequada (equilibrada e saudável), mas que, antes disso, tem que estar disponível. Trata-se de um assunto sensível cada vez mais atual e recorrente no Brasil.

Sobre a importância da autonomia, Vincha *et al.* (2021) robustecem que as ações de saúde pública têm reforçado importância à autonomia individual, mas isso ainda não está ampliado suficientemente na área da nutrição. Villela e Azevedo (2021) contribuem destacando que a ciência nutricional se fundamentou no paradigma médico cartesiano, baseado na visão biologicista, intervencionista e centrada no especialista. O profissional nutricionista, em sua prática clínica, quando atua de modo prescritivo, ao invés de promover a autonomia e o controle de si, configura-se como uma maneira de controlar o paciente⁵². Alguns ainda não reconhecem nem validam o conhecimento/saber trazido pelos pacientes aos próprios problemas de saúde, caracterizando-se uma relação assimétrica.

Foucault (2000) salienta que, sob uma relação dissimétrica de poder, o paciente se encontra submetido, dominado, seja mediante um saber especialista (o nutricionista, médico) ou institucional (hospital, universidade). Madeira *et al.* (2018) afirmam que discursos sobre EV saudável, na pauta biomédica da atividade física e da alimentação e buscando valor positivado para aceitação social, são modelos de culpabilidade individual centrada na abordagem de risco epidemiológico. Enquanto alguns pesquisadores destacam a falta de competência ou de força de vontade dos indivíduos para explicar ambiente obesogênico e pouco saudável. Em contraste:

...uma perspectiva teórica da prática coloca em primeiro plano os procedimentos corporificados e hábitos que direcionam o movimento, a apreciação do sabor e a extensão temporal da alimentação, objetos e arranjos infra estruturais que o indivíduo pode achar difícil de influenciar e que constantemente fornecem dicas para comer, convenções sociais e normas estabelecidas em redes sociais como questões relevantes a focar na análise social. Levar em conta a mudança é fundamental para qualquer teoria social (HOLM, 2016, p. 279).

Adentrando nos princípios dietéticos da ciência da nutrição, busca-se resgatar a primeira e clássica orientação que trata das quatro leis fundamentais, cunhadas por Pedro Escudeiro, no ano de 1937: Lei da Quantidade, Lei da Qualidade, Lei da Harmonia e Lei da

⁵² Ao compreender que o indivíduo deixa de ser passivo no processo, tornando-se autor do seu próprio processo de cura, o termo paciente passa a não fazer sentido.

Adequação, todas são princípios da dietética e foram criadas na busca de atenção aos requerimentos nutricionais. Enquanto no Brasil se teve outros marcos importantes: o lançamento de duas edições do GAPB (2006 e 2014). Esses guias proporcionam orientações para a realização de práticas alimentares apropriadas aos aspectos biológicos, socioculturais e ao uso do meio ambiente sustentável, com vistas à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e diminuição de comorbidades associadas. Ambas as edições dos guias trouxeram abordagem complementar às quatro leis clássicas de Escudeiro, mencionando o que escolher para contemplá-las. O Guia 2014 ressaltou a adoção da classificação NOVA e contribuiu ao priorizar a alimentação com base nos alimentos *in natura* ou minimamente processados, e não simplesmente na ingestão de nutrientes. Além disso, priorizou o aumento da autonomia para as escolhas alimentares e possui diretrizes mais atentas à evocação do prazer. Para a segunda edição do Guia, foi utilizada uma gama aumentada de estudos socioecológicos, antropológicos e pautados em saberes populares e nos princípios da comensalidade.

Diretrizes oficiais concordam que padrões de alimentação saudáveis não apenas promovem resultados positivos para a saúde, redução da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, como também colaboram para a sustentabilidade global. Dieta sustentável deve ser baseada no consumo de vegetais, na redução consumo de carnes e deve priorizar a ingestão de produtos produzidos localmente, sazonais e alimentos orgânicos, fortalecendo cadeias de abastecimento alimentar curtas e diminuindo o impacto ambiental, a mudança climática, a degradação do solo, emissões de gases, contaminação da água e perda de biodiversidade (RODRIGUES, 2019). O guia alimentar, ao estimular consumo da comida de verdade, dá um passo para a sustentabilidade (MARTINELLI et al., 2015; BRASIL, 2014). Na verdade, a contribuição dessas orientações são vertentes que se complementam quando o interesse é aumentar a qualidade alimentar e nutricional de uma população.

Acho que o mais importante pra mim e mais está ainda me fazendo pensar, foi sobre a responsabilidade da comunicação científica do saudável, com certeza, que é uma coisa que eu reflito muito é muito importante não somente pra minha área, a gente vê como isso reflete em muita coisa na vida, para as pessoas acreditarem em qualquer coisa e tomarem tudo como regra de vida, então acho que são coisas que a gente tem que cada vez pensar mais e mais em como fazer e colocar em prática como a gente vem fazendo as coisas, acho que vou refletir mais sobre tudo isso. (Área da Saúde, 23 anos, Feminino)

No campo filosófico, resgata-se Sartre (1971), sua teoria existencialista defende que a ‘existência do ser humano precede sua essência’, ou seja, cada qual cria seu caminho e deve exercer um papel ativo na sociedade. A expressão ‘existência, responsabilidade e má-fé’ atribui

ao homem a responsabilidade dos próprios atos e de suas escolhas, não apenas por si, mas também por toda a humanidade. Assim, o filósofo explica que o indivíduo que renuncia e recusa sua responsabilidade estaria agindo de má-fé. Ainda, para Sartre, atribuir a escolha a fatores externos é um erro, é má-fé contra si próprio. A solução para esse dilema é ser/estar consciente e responsável por suas próprias escolhas. Para ele, a liberdade dá ao homem o poder de escolha, contudo, está sujeito às suas próprias limitações, isto é, essa autonomia de escolhas é limitada pelas capacidades físicas do ser. Apesar disso, as limitações existentes não diminuem a liberdade, mas impõem uma liberdade de eleição da qual não se pode escapar (SILVA, 2013).

Os resultados da pesquisa de campo foram significantes, pois os participantes demonstraram ser pensadores e protagonistas de suas escolhas, o que corrobora o significado do protagonismo, que é um desafio da consciência, é se colocar à frente das próprias decisões.

As preocupações que tenho hoje são mesmas que a mãe sempre teve a vida inteira, então o que mudou mais foi a minha participação nesse processo, tanto que eu me tornei o protagonista e pensador dentro desse processo da minha alimentação, eu passei a ser a pessoa que toma as decisões, só que as decisões em si não mudaram muito, por que as preocupações que eu tenho hoje são as mesmas que meu pai e minha mãe tinham comigo. (Área da Saúde, 24 anos, Masculino)

Por último, a importância de trazer a reflexividade para a análise é justificada pela constante necessidade de reordenar as práticas do conhecimento vigente. A constante revisão do conhecimento traz, ao mesmo tempo, incertezas, provocando uma crise na confiabilidade, mas pode ser capaz de conferir renovação da confiança nos sistemas abstratos. Ou, como diz Truninger (2008), a confiança passa a ser compreendida como um fenômeno que emerge das relações entre entidades humanas e não humanas.

À guisa de conclusão, vê-se um entrelaçamento situacional entre reflexividade e manobra prática e, enfim, chega-se frente a duas questões antagônicas:

o indivíduo é autônomo e responsável por suas escolhas, seu pensamento individual é construído de relações múltiplas com o conhecimento plural;

ou

o indivíduo é submetido à racionalidade cultural, ideias e valores, ou é limitado em suas escolhas porque lhe falta autonomia no meio social.

O indivíduo pode viver a experiência de construir reflexivamente parte do seu próprio destino (SETTON, 2002). Há uma multiplicidade de oportunidades que cria ambivalência e

obriga o indivíduo a ser autônomo (se empoderar), a tomar decisões, fazendo sua própria assunção (se responsabilizar) dos riscos por sua saúde. No saber leigo sobre as práticas alimentares, a reflexividade é um diferencial e uma conquista individual.

4.5 JUNTANDO TODOS OS ACHADOS

*Toda ordem estabelecida tende a produzir,
em graus muito diferentes, com diferentes meios, a naturalização
de sua própria arbitrariedade.*
(BOURDIEU, 1971, p. 167)

A Teoria das Práticas foi escolhida para auxiliar a análise dos acontecimentos descritos neste estudo. Vale destacar, sucintamente, utilizando os *nexos* propostos por essa teoria, dois entendimentos entre o grupo de estudantes que influenciam fortemente as escolhas individuais: a fuga da monotonia e a modelagem incentivando a reflexividade sobre o comer ‘comida de verdade’, interpretado como um ‘resgate cultural’. Os procedimentos adotados por esse grupo de atores concebe e valoriza a possibilidade de estratégias inovadoras no campo de ação da comensalidade, mas também reflete algumas inseguranças, uma certa impotência em relação à falta de suporte social, às fontes duvidosas de condução das pesquisas científicas, a influência da indústria, o que gera um abalo na confiabilidade de mídias/marketing e políticas de estado, além de muitos dilemas pessoais em relação a princípios éticos e ambientais e questões institucionais e (falta de) liberdade, tudo afetando seu estilo de vida em relação à maneira de se alimentar e ao processo pessoal de *saúde-doença*. Isso pode ser sumarizado como uma “anomia”, ou seja, uma perda de certezas no campo alimentar.

Os engajamentos podem ser observados nas relações que se desdobraram entre o valor de comer por prazer e o comer tradicional e familiar. O comer surge como subversão às normativas do sistema, à falta de opções para as escolhas alimentares e às limitações impostas pelo tempo, às cobranças acadêmicas e aos aspectos financeiros e do ambiente. Do afeto relacionado a esses valores, emergem esperanças e expectativas para o exercício das metas e dos projetos futuros e refletem confiança em quem orienta o conhecimento e a ciência. Os estudantes mostraram performar suas escolhas de maneira individual e coletiva, tanto no campus quanto em casa, uma certa necessidade de autonomia (mesmo que haja limitações, as quais foram discutidas na seção 4), mas isso é o que está sendo exteriorizado nessa teia de inter-relações, na forma de assumir o protagonismo em relação à própria alimentação.

Palavras-chave: Anomia alimentar, Resgate cultural e tradicional, Hedonismo e Protagonismo.

Esse resumo é a retomada da interpretação da Figura 17, que expressa sumariamente os resultados da análise temática desta pesquisa de campo com os estudantes e os valores que exteriorizaram a seu protagonismo em relação aos seus saberes e suas práticas alimentares.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O campo da alimentação é a expressão de um processo social e de conhecimento integrado por saberes, práticas e relações de poder. Nesse sentido, é necessariamente interdisciplinar, pois inclui não apenas o saber técnico, mas a cultura e todas as relações que permeiam o sentido e as práticas alimentares.
(FREITAS; MINAYO; FONTES, 2011, p. 32)

A citação selecionada para encabeçar o tópico final sinaliza muitos elementos que estiveram presentes nesta pesquisa, os quais se pretende desmembrar nesta seção, como arguição final. Para finalização deste estudo, foram re-delineados seus eixos temáticos para mostrar como muitos temas dialogam, se entrelaçam e se fundem em seus conceitos.

Em nenhum momento foi pretensão esgotar as questões ou as temáticas nos campos social e cultural da comida, quanto menos no campo nutricional e biomédico da alimentação. Todavia, acredita-se que os resultados contribuíram para o estado da arte de pesquisas em *Alimentação, Cultura e Sociedade*, dentro de uma moldura um tanto porosa/permeável e estimulante/instigante. Inerente a qualquer uma das áreas específicas, fidelizou-se a proposta inicial de realizar um estudo que fosse genuinamente interdisciplinar (ID), contemplando a linha de pesquisa na qual está inscrito, abarcando consumo, estilo de vida e ética do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas da UFSC.

Foi evidenciado que o tema alimentação é um objeto de análise social, que vem se destacando, se multiplicando e ganhando notoriedade na arena das ciências humanas e sociais. O amplo escopo teórico, encontrado ao realizar esta pesquisa, proporcionou um olhar panorâmico sobre o comer, a comida e os ‘novos comedores’, e sobre a comensalidade que é uma temática que pode se expressar de diferentes maneiras ao ser analisada como um fenômeno social, também sob a ótica das ciências da saúde. Os estudos que atualmente incluem a complexidade e o interesse pela socioantropologia da alimentação vem crescendo desde o início do século XXI.

Examinando a diversidade de pesquisas sobre alimentação, percebeu-se que muitas ‘diluem’ o tema da comida enquanto subcampo de outras disciplinas, o que, de forma ambivalente, interfere e contribui para ampliar o olhar analítico. Procurou-se lançar mão de tudo quanto possível para expandir discussões, utilizando-se perspectivas históricas, ambientais, políticas, geográficas, tecnológicas, filosóficas, antropológicas e principalmente sociológicas, estas fundamentais para a compreensão das questões expostas, uma vez que o ato de comer acontece de acordo com regras sociais, tem função de organização e ritualização e

influencia a todos.

Afora o carácter interdisciplinar, outro ponto positivo foi o trabalho de campo, que cumpriu seu objetivo de trazer interpretação e compreensão, não somente ao que está sendo dito, mas também ao como está sendo dito por universitários e entrevistados. Os resultados obtidos traduzindo-se as falas dos estudantes nos GF contribuíram e enriqueceram a apreciação, conquanto nenhum dado possa ser extrapolado para toda a população universitária, os achados foram suficientes para concatenar os elementos/bases contidos nas teorias e fazer as conexões. A análise e a interpretação dos dados apontaram para as inter-relações entre os valores introspectivos e reflexivos, que exteriorizaram a assunção do protagonismo, discutidos à luz do biopoder. Diversos foram os elementos encontrados que corroboram a literatura (subseção 2.5), que na revisão mostraram resultados em comum, mesmo em países diferentes. A literatura aponta que se deve ir além do que os indivíduos pensam, e indica a teoria comportamental como um suporte para entender o ambiente.

Para investigar e interpretar as disposições e as práticas que oferecem a reprodução do sistema macrossocial onde esses indivíduos atuam, utilizou-se o conceito de prática como uma unidade de análise fundamental. O entendimento dos resultados de ordem pessoal e social estariam num ‘espaço de conexão’ articulado entre os níveis micro e macrossocial. Nesta perspectiva, o campo da saúde se aproxima ao conceito de *habitus*, e isso foi o que forneceu subsídios para se compreender a influência dos condicionantes do ambiente nos comportamentos individuais, e fez pensar na relação dos condicionamentos sociais exteriores com a subjetividade dos indivíduos, fornecendo uma visão prospectiva. Esse é um aspecto importante para o campo da saúde coletiva, essencialmente para uso em processos de intervenção ambiental, uma vez que oferece um campo híbrido, contendo componentes dinâmicos e dialéticos nos novos comportamentos que podem ser adotados pelos agentes, os quais refletem EV e condições de saúde⁵³. De acordo com Bourdieu (1979), o *habitus* é o sistema de disposições internalizadas que dá predisposições para a ação e comanda as práticas adequadas à estrutura social. Logo, as práticas se originam de diferentes *habitus* e funcionam como estilo de vida (ABREU, 2015).

Com isso, conseguiu-se confirmar a hipótese inicial, que versa sobre as práticas alimentares sendo moldadas entre os indivíduos e as instituições. Enquanto um processo social,

⁵³ A aproximação do conceito de *habitus* aos conceitos de EV e PS. enriqueceram a análise e demonstraram que pode haver constructo possível da saúde em nível individual e coletiva, de forma sustentável e duradoura, por intermédio do investimento em AA Saudáveis.

pode-se compreender que o EV universitário provém das relações entre micro e macro ambientes. O local e o global, a agência e a estrutura, a cultura e a natureza, a complexidade e o reducionismo estiveram entre as dicotomias mais interpretadas. A palavra comida foi frequente e contextualmente mencionada pelos estudantes, mais do que os vocábulos alimento e alimentação. Este resultado possibilita o entendimento cultural da alimentação e interpreta muito mais do que comemos, mas quem somos, parafraseando Rial (2003).

Outra hipótese confirmada diz respeito aos processos de tomada de decisão: os comedores demonstraram que não agem com base em uma racionalidade soberana e nem como ingênuos manipulados, entretanto, manifestaram uma consciência ativa, reflexiva, crítica, e, por vezes, militante. Assim, confirmou-se a base teórica de Warde (2015b), de que as ações individuais podem obter distintos graus de fixação e força e diferentes aptidões para impulsionar tanto para a ação quanto para a autoconsciência reflexiva. Trata-se de um processo recursivo e ativo de relações múltiplas e interdependentes que envolvem a organização sequencial da *performance*. Enfatizou-se que a reprodução das regularidades depende de disposições heterogêneas, todavia, demonstrou-se que muitas estavam deslocadas de suas ideias e crenças (LAHIRE, 2005). Morin (1991) fundamenta que os indivíduos conhecem, pensam e agem segundo os paradigmas neles inscritos culturalmente. E os sistemas de ideias/saberes são radicalmente organizados em virtude dos seus paradigmas.

A partir das percepções supracitadas e da carência de estudos culturais sobre a comida e identidade alimentar universitária, faz-se a sugestão para investigações futuras: quais são os alimentos tradicionais e familiares que os estudantes desejam resgatar de suas culturas? Quais tradições são inventadas e/ou quais são influenciadas? Quais as tendências da comensalidade no âmbito universitário? Quais as principais modificações no estilo de vida pós-pandemia? Como funcionam as (novas) dietas e práticas alimentares contemporâneas e o que elas (des)agregam em termos sociais? Julga-se importante estudar relações de afeto com o consumo de alimentos UP, entre outras questões sobre as comidas de conforto ou nostálgicas sobre alimentação. Elementos e reflexões em torno dos desafios contemporâneos para o campo da alimentação, da cultura e da sociedade, e como incluí-los nos programas pedagógicos de formação do nutricionista, também são sugestões para estudos futuros.

Destaca-se a importância na abordagem empírica e a necessidade de renovação nos estudos de alimentação e nutrição, particularmente de natureza qualitativa. O percurso epistemológico trilhado nesta pesquisa provocou, na pesquisadora, um ‘alargamento do pensamento’ em relação à espécie humana. A visão ID foi ainda mais ampliada com a inclusão

de outros elementos de interseccionalidade da comensalidade, que, desde os anos 1930, no início dessa nova ciência chamada nutrição, possam ter sido desqualificados e/ou omitidos.

Pesquisas empíricas que trilhem o caminho da teoria das práticas em organizações podem trazer novos conceitos, dados atualizados e pensares hodiernos sobre os fenômenos já estudados. Poucos são os estudos que acionam o uso da teoria desta maneira. Isso posto, além da relevância e da complexidade do tema, este estudo recebeu destaque por demonstrar que a Teoria da Prática Social pode informar análise em pesquisas empíricas. Os resultados aqui constantes contribuem para subsidiar as políticas de promoção da saúde de uma forma interdisciplinar, notadamente no ambiente universitário.

Eixos temáticos para as considerações

Este estudo buscou identificar, analisar e interpretar os saberes e as práticas alimentares de estudantes em relação à compra de alimentos no ambiente universitário, tendo como objetivo responder à pergunta: *quais são as disposições⁵⁴ de estudantes para a compra no ambiente alimentar universitário*. Ao levantar as diferentes pesquisas aqui mobilizadas, escolheu-se organizá-las em eixos temáticos, os quais emergiram da análise: Comensalidade e Saudabilidade; Autonomia e Empoderamento; e Liberdade, Confiança e Afeto.

A temática da comensalidade ganha destaque, não apenas por ter sido um dos principais resultados encontrados nas falas dos estudantes, mas porque se buscava responder às categorias de análise estabelecidas no Quadro 3, pautadas nos princípios da comensalidade: comer com regularidade e atenção, comer em ambiente adequado e comer em companhia. Desta forma, pode-se perceber que a comensalidade, além de ser uma das expressões mais marcantes da sociabilidade humana e, como tal, não exclui contradições sociais e relações de poder, emaranhado no processo estrutural em que se vive, também tem sido pauta para a saudabilidade. Porém, considera-se que o pesquisador deve pensar além do ato relacional do comer, de forma ainda mais ampliada, pensar e repensar a comensalidade, não apenas o comer junto, o comer para se diferenciar-se do outro, o comer por prazer, o comer ativista, o comer moderno, o comer sem carne, entre tantas outras formas contemporâneas de se alimentar.

No exercício de revisar todo o aparato teórico fornecido pela pesquisa, encontrou-se as mais diversas motivações de escolha dos menus, desde os morais, racionais e hedonísticos

⁵⁴ Disposição sugere uma inclinação proposital que, uma vez desencadeada, é consistente com a tendência de auto ativação que subentende a habituação (BOURDIEU, 1983).

(BEARDSWORTH; KEIL, 1997). Há também aqueles que incluem elementos de prazer do corpo e da alma, mas que entre racionalidades e subjetividades implicam em cultura, economia e política (PRADO, 2021). Existem os que envolvem laços de afetividade, contudo, trazem a questão do saudável pautado em como se come, muito mais do que o que se come, por essa razão, define-se o comer como ato afetivo, ético e político (SANTOS, 2021).

Não obstante, quando as escolhas têm muitas limitações, problemas de símbolos e obstáculos de onde comprar, isso explicaria uma boa escolha para quem não tem acesso? O oxímoro retrata um problema estrutural globalizado, visível no país. Neste sentido, o GAPB foi considerado um avanço ao trazer recomendações que valorizam o ato de se alimentar no ambiente familiar, muito embora se trouxe e se justificou o avanço das orientações do guia, mas é necessário deixar claro que o resgate e a valorização da comensalidade, de forma isolada, não apresentam uma relação direta com o caráter protetor de práticas alimentares saudáveis ou de proteção e promoção da saúde.

O ato de comer juntos, sob uma análise interseccional e histórica, é capaz de aflorar uma angústia presente em muitas famílias, pois quem consegue manter essa ritualidade? Famílias desestruturadas, pais que trabalham fora, mulheres no mercado de trabalho e jornada dupla, leis trabalhistas restritas, enfim, comer juntos é para poucos, muitas vezes fica restrito às elites, que conferem alto investimento ao privilégio. O comer com atenção e regularidade, em épocas de informações excessivas, sobrecarga de tarefas, quando o que mais falta são, de acordo com Diez-Garcia (2021), condições necessárias para pensar: tempo, autonomia e concentração. Por fim, o comer em ambiente adequado, limpo, confortável e tranquilo, onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimentos ou UP, evitando a tendência de comer rapidamente e mais quantidade, uma aspiração arquitetônica ideal para as escolhas.

Se, por um lado a comensalidade compreende um sistema de comunicação inter-relacional em que a disposição dos comensais, a distribuição e a partilha dos alimentos e as boas maneiras à mesa expressam o *status* social, o estilo de vida, o afeto e a dinâmica familiar e social, constatou-se que, por outro lado, podem apresentar outra dimensão, onde o comer junto nem sempre expressa socialização. Toda esta ambiência colocada em discussão, fez-se importante, pois os dados obtidos neste estudo permitem afirmar que as refeições podem ser realizadas em espaço comum/plural, mesmo que em rituais individualizados, desde que sejam oferecidas condições físicas e respeitadas as singularidades dessa população.

A temática da saudabilidade foi contextualizada em termos institucionais, na estratégia global da OMS para a promoção da alimentação saudável, da atividade física e da saúde. No

Brasil, tem como pano de fundo a promoção da alimentação adequada e saudável e o desenvolvimento de estratégias para a realização do DHAA, que tem seu alicerce em SAN, como garantia de acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, sem comprometer o alcance a outras necessidades essenciais, e tem como base as práticas alimentares promotoras de saúde que respeitam a diversidade cultural e são ambientais, cultural, econômica e socialmente sustentáveis; conceitos esses defendidos pelo extinto CONSEA. Simplificando-os, Nestle (2021) afirma que alimentos verdadeiramente saudáveis vêm de um sistema alimentar onde são produzidos, processados, transportados e comercializados de maneiras ambientalmente saudáveis e sustentáveis.

Já no âmbito individual, considera-se a saudabilidade enfatizada e valorizada por relações interpessoais e por modos de vida, a impossibilidade em conceber uma definição padronizada para a alimentação saudável. Pode-se concluir que saudável é um conceito que muda o tempo todo, é complexo, multivariado e contextual. A alimentação saudável, em seus tantos conceitos atuais, torna-se uma prática inatingível para indivíduos que vivem em ambientes que são desertos alimentares, ou para alguns grupos sociais invisibilizados (étnico-raciais, etários, deficientes, imigrantes, em estado de vulnerabilidade econômica e social, gênero), entre outros que fazem parte de minorias, e que por muito tempo não foram contemplados nos guias e recomendações, já que estes sempre foram pautados para as majorias.

‘Dieta’ quer dizer terapia nutricional, disciplina ou restrição do desejo de comer em consonância com demandas do contexto social. Mas, neste estudo, assim como algo que surge de dentro para fora, foi resgatado o termo dieta como ‘um estilo de bem viver’, com respeito às subjetividades, às diversidades e às potências do ser humano, desveladas na forma de valores expressos pelos estudantes. Esses devem ser considerados na criação de políticas públicas e programas institucionais que tornem possíveis os espaços de convivências, que viabilizem campos alternativos mais saudáveis e adequados ao bem viver dentro do campus da universidade. Considera-se emergente que sejam facilitadas ‘zonas de liberdade para acesso e escolha’ dentro do espaço social⁵⁵ alimentar atual.

Há demanda para o desenvolvimento e para a avaliação de estratégias não baseadas no paradigma tradicional de dietas. Palazzo *et al.* (2021) têm avançado em novos testes que exploram aspectos sensoriais, cognitivos e emocionais da experiência alimentar, a fim de

⁵⁵ O espaço social oferecendo essa realidade invisível, que não pode ser mostrada nem tocada, mas que organiza as práticas e as representações dos agentes (BOURDIEU, 2011).

promovê-la ao processo consciente. Muitos estudos já demonstraram que esforços com orientações e recomendações nutricionais, bem como campanhas de intervenção são pouco eficazes para mudanças efetivas. Ficou evidente que, nas práticas educativas em saúde, é preciso pensar alimentação e nutrição nas suas singularidades.

Os questionamentos e problematizações levantados nesta tese se fazem essenciais, já que tudo foi se complexificando na nutrição. Em algum momento histórico, o elemento cultural foi retirado da alimentação, desqualificando certos alimentos, supervalorizando outros e provocando, assim, a ‘desidentificação’ das raízes alimentares. Citando três das maiores subáreas de especialidades da nutrição: na clínica, foi pensando nas partes mais que o todo; na alimentação coletiva, foi oferecida a responsabilidade técnica (RT) com foco na gestão de recursos econômicos, mais do que na sustentabilidade; e na nutrição social e/ou saúde coletiva coube a tarefa de colocar um olhar holístico sobre o fenômeno. Para ir além, é preciso sobrepor e cruzar elementos necessários ao resgate cultural e identitário da alimentação.

Pautou-se o segundo eixo nas questões relacionadas à autonomia e ao empoderamento do indivíduo para realizar suas escolhas, considerou-se que se trata de um assunto sensível, especialmente no Brasil. Não tem como pensar em autonomia sem olhar para duas dimensões da Constituição Federal, o direito a estar livre da fome e à alimentação equilibrada, saudável e adequada. Sem se aprofundar na pauta legislativa, mas, a alimentação como fator fundamental e estrutural da sociedade, antes de tudo, tem que estar disponível e acessível.

O estudo clássico dos determinantes sociais da saúde e do estilo de vida apresentado por Dahlgren e Whitehead (1991) é um esquema utilizado para embasar estudos na área da saúde e demonstra tudo o que permeia a autonomia dos indivíduos. A partir de condições macro (socioeconômicas, culturais e ambientais) é que serão definidas as condições de vida e de trabalho individuais, e aí sim, pode ser analisada a autonomia do indivíduo para suas escolhas. No modelo, os comportamentos e o EV estão situados nas camadas intermediárias entre determinantes ambientais e individuais.

Trabalhos com esta temática já foram desenvolvidos no mesmo ambiente da UFSC. Um deles analisou o modo de vida e as relações de poder e saúde de jovens universitários. A alimentação cotidiana, e a percepção que os indivíduos têm dela pode revelar algumas alternativas que, embora microscópicas, podem ser concretas e coerentes com macros políticas de eco desenvolvimento. O estudo demonstrou que essa população ainda estava distante de uma auto-eco-organização coletiva, mas comprovou que há uma relação valorativa de troca em termos civilizatórios, e documenta sua instância autocrítica (BOEIRA, 1989). Mesmo

transcorridos mais de 30 anos desde a pesquisa, suas entrevistas e a complexidade de sua análise são contribuições importantes ainda hoje.

O sentido dos questionamentos sobre saúde, sobre o cotidiano da universidade, da família, do mercado, da ciência, da sexualidade e de outros temas são compreensíveis, no que se refere a este grupo, quando você volta o seu olhar do microssocial para o macrossocial (biosfera). É um contexto de crise de civilização que todos esses questionamentos ganham sentido e relevância (BOEIRA, 1989, p.115).

Assim, ciências humanas e sociais têm muito a contribuir no campo da saúde coletiva. As ciências sociais instrumentam conceitual e metodologicamente as políticas da saúde, nas questões envolvendo saudabilidade e adoecimento na sociedade atual (LUZ, 2011). Entretanto, diversos estudos vêm destacando a importância no fortalecimento da autonomia e o empoderamento individual para o autocuidado em saúde. Vincha *et al.* (2021) identificam que a autonomia revela transformações construídas pelos próprios indivíduos, fruto do confronto de determinantes, responsabilização e negociação interna. Já o empoderamento é o aumento da capacidade para pensar e agir criticamente frente às escolhas.

Vincha *et al.* (2021) sugerem que os elementos de empoderamento são reforçados pela autonomia individual, a qual provoca ajustes e decisões nas ações individuais. Empoderamento também está relacionado ao sentimento de liberdade de escolha, elemento essencial à vida e que fortifica a identidade pessoal como sujeito autônomo. Ao compreender a responsabilidade de suas escolhas, a pessoa assume uma atitude ativa no cuidado de si⁵⁶. Logo, se os indivíduos fazem suas escolhas pautadas no que pensam e sentem, é essa introspecção (auto percepção) que fomenta sua confiança, o cuidado de si, a autonomia e o empoderamento, todos esses são elementos que tornam os indivíduos protagonistas de sua história alimentar.

Destaca-se a produção de saberes advinda dos participantes e a partir da reflexão de suas realidades, desencadeada pelos conhecimentos que emergiram nos grupos. Assumir responsabilidades e ser capaz de agir de forma crítica e decisiva é se tornar protagonista de suas práticas. Porém, haja vista que as relações de poder interagem o tempo todo, e que o ambiente possui barreiras e facilitadores que influenciam demais nas decisões, a pessoa sozinha não

⁵⁶ Cuidar não é cercear e nem controlar, pelo contrário, é produzir potências para a cura (ROBLES; VASCONCELOS, 2019 *apud* VILLELA; AZEVEDO, 2021). Para a produção dessas potências, o cuidado se estrutura a partir de alguns pontos chave, entre eles: a escuta, a fala, a empatia, o acolhimento, a confiança, o respeito e a autonomia.

consegue fazer mudanças necessárias porque o ambiente interfere demais nas escolhas alimentares. Então, o empoderamento por si só não consegue colaborar com o indivíduo na sua autonomia, uma vez que o ambiente interfere na liberdade para fazer as próprias escolhas.

A partir daqui liberdade se mescla com os eixos temáticos da confiança e do afeto. Muitas vezes pode ocorrer um desajustamento, quando o indivíduo não encontra um quadro favorável na sociedade, pode haver uma desordem em certa medida. Cita-se, como exemplo, as normas estéticas, dietéticas e corporais, que podem levar os indivíduos a fazerem coisas que não estão dispostos, mas que se permitem por causa de ideais que se propõem atingir, influenciados pelo meio externo. Lahire (2005) reforça que preocupações acabam sobrecarregando a existência, provocando mal-estar social, o que produz objeto de estudo para uma sociologia à escala individual. O autor sublinha que o indivíduo é portador de disposições, de capacidades, de saberes e ‘saber-fazer’ plurais. Mas, por não ter o dom da ubiquidade, pode sofrer por causa da multiplicidade de investimentos sociais que se apresentam e que podem acabar por entrar em concorrência, ou contradição.

Fundamentado nesse arcabouço está a questão de a alimentação ter se tornado fonte de dúvidas, contradições e angústias, como no estudo sobre gastroanomia de Fischler (1990 *apud* POULAIN; PROENÇA, 2003). Azevedo (2015) atribuiu como fator responsável desse desajuste a exclusão da cultura e da comensalidade tradicional no ato de comer. De acordo com Naidoo e Wills (2009 *apud* Vincha *et al.*, 2021), as dimensões afetivas e cognitivas influenciam as percepções dos indivíduos sobre seus cuidados, dificuldades e capacidades, e estão vinculadas às crenças e valores pessoais. Dietas restritivas são sinônimos de perda de prazer e de liberdade, muitas vezes levando a comportamentos destrutivos, os quais impedem as pessoas de pedir ajuda, aceitar tratamentos ou dar retornos positivos. A felicidade, o baixo nível de estresse e a percepção da importância da saudabilidade foram identificados como fatores de influência positiva ao comportamento alimentar, promoção de resultados na saúde como a redução da obesidade e DCNs, mas também para a sustentabilidade ambiental e global.

Por fim, o indivíduo pode viver a experiência de construir, reflexivamente, parte de seu próprio destino. O destaque para a reflexividade nesta pesquisa serve para compreender que o futuro deriva dessa atitude, de tomadas de posição e de escolhas mediadas por compreensão reflexiva, instrumentos disponíveis a todos sujeitos no processo de socialização. O *habitus* por si não é um destino, mas uma matriz cultural que predispõe os indivíduos a fazerem suas escolhas, que fica se transformando e se incorporando o tempo todo. Ele é uma noção que auxiliou a supor como as pessoas são habilitadas, consciente e inconscientemente, a pensar no

processo de construção e das características de uma identidade social.

A alimentação é um objeto complexo, repleto de significados e valores simbólicos; é, do mesmo modo, um processo permeado pelo campo sensitivo e se relaciona com afetos, sentimentos, emoções e memórias. Interpretações de experiências e situações vivenciadas com o alimento são condições que fundamentam a hipótese de que as emoções provocadas pelas tensões e pelo estresse interferem nas escolhas, bem como na relação com o outro, nos costumes aprendidos em diferentes fases da vida e com quem as refeições são compartilhadas no passado (CANESQUI; GARCIA, 2005). E, quando se sintetiza o ato de se alimentar como algo capaz de trazer consciência moral por meio das escolhas, são adicionados elementos que perpassam a necessidade nutricional, e se descobre a ambivalência contida nessa prática. Por um lado, alimentar-se é um ato de amor, e o comer compartilhado traz memórias afetivas. Por outro, as refeições podem ser momentos de tensão quando transbordam os conflitos, revelando as relações de opressão que reforçam a estrutura de poder da alimentação.

Considerando a complexidade das relações que envolvem o comer e a dietética, cabe uma reflexão referente à prática do profissional nutricionista. Demonstrar a possibilidade de diálogo entre o saber técnico e outras formas de conhecimento que abordam as experiências do sujeito no campo da Alimentação e Nutrição, responde à principal proposta deste estudo. Existem muitas discussões críticas nos campos da Saúde e das Ciências Humanas que expõem a saúde em um sentido ampliado e questionam o papel do profissional dessa área por somente reforçar os processos em curso ao atribuir aos indivíduos a responsabilidade pelo autocuidado.

Villela e Azevedo (2021) afirmam que existem modelos alternativos para o paradigma hegemônico que estabelecem uma relação baseada no cuidado e se fundamentam em princípios como: autonomia, respeito às individualidades e subjetividades e ao papel ativo do interagente. Ao profissional cabe ser o facilitador do processo, mas os autores julgam imprescindível contemplar o desenvolvimento de habilidades e competências humanas desde os cursos de graduação. Vincha *et al.* (2021) concordam que as políticas públicas de saúde têm reforçado a importância do empoderamento e da autonomia dos indivíduos e certificam que esses aspectos são desconhecidos na área da nutrição. Brandstetter *et al.* (2015) constata a mesma ideia ao realizarem uma revisão sistemática e revelam que pesquisadores e profissionais utilizam conceitos e indicadores generalizáveis da saúde, em virtude da insuficiência desta discussão ampliada no campo da nutrição.

O desgaste da relação nutricionista-paciente e do discurso nutricional dominante na área clínica, poderia ser amortizado com uma relação mais horizontalizada e empática. O papel

do nutricionista na orientação de dietas saudáveis se revela essencial para criar condições e potenciais para que os interagentes sejam estimulados a compreender a saúde e a doença, individualmente, e a se tornarem protagonistas do processo.

O papel do nutricionista na área da alimentação coletiva, que foi o foco das entrevistas realizadas, se revela mais importante como um gestor e promotor de saúde, do que um gestor administrativo. Ao atuar em restaurantes, ele não deve trabalhar apenas com o produto final, mas com todo o sistema alimentar do entorno. Quando atua em Alimentação Institucional, como o RU, esse profissional assume atividade de RT, garantindo ao serviço e aos produtos a inocuidade necessária, com a diferencial imputação social, ética, ambiental e na área da saúde. As escolhas envolvidas desde a elaboração do cardápio têm implicação em todo o sistema, e as combinações englobam diversos indicadores a serem considerados: comércio justo, localizado, inclusivo e regenerativo.

Para que o profissional exerça suas atividades em uma UAN, deve considerar passar por algumas mudanças, como: deixar de apoiar um sistema que, por constatações evidenciadas, é entrópico e não funciona para a saúde e para a ecologia; promover justiça e equidade social; trabalhar com o que está ligado intimamente com a saudabilidade e com a sustentabilidade; e trazer benefícios sistêmicos a todo S.A. Nestle (2021) contribui dizendo que a vanguarda das políticas em nutrição é promover dietas que atinjam simultaneamente três objetivos, reduzir a fome, prevenir doenças crônicas e proteger o meio ambiente. A comida conecta as pessoas ao mundo e dita o tipo de mundo que se vive hoje e/ou que se ocupará no futuro, diz.

Em contrapartida, o papel do sociólogo consiste em reencontrar todos os fios que ligam ou ligaram o indivíduo singular aos quadros sociais, ‘o mundo social está no indivíduo tanto quanto fora dele’. Isso é o que afirma um dos mais reconhecidos seguidores de Bourdieu, Bernard Lahire (2005), na sistematização de sua obra, que é um prolongamento da teoria do *habitus*. A origem dos sentimentos individuais e coletivos, diferenciou-se e se complexificou a ponto de produzir a sensação de que o íntimo, o singular e o pessoal, se distinguiria, por natureza, da sociedade e chegaria a se opor a ela, haja vista que as pessoas são patrimônios individuais de disposições ou capacidades plurais (AMÂNDIO, 2012).

Nenhum dos saberes particulares se sustenta por si só e, por isso, o diálogo e a troca deveriam ser os maiores valores do ensino e da pesquisa. O papel dos profissionais e estudiosos é participar dos debates públicos, apresentando ao Estado suas argumentações. Promover o empoderamento como pensamento crítico, aquele que não trata apenas das questões imediatas, mas capacita os indivíduos a perceberem as relações de interdependência entre suas escolhas e

a paisagem alimentar. O campo da nutrição se amplia sensivelmente quando analisado sob o cunho das Ciências Humanas. Esse é um novo ângulo, com diferentes tradições ideológicas como condição *sine qua non* para o florescimento de novas ideias.

A significação das entrevistas realizadas permite concluir que é possível realizar muitas ações partindo das sugestões que nascem desta pesquisa. Todas as mudanças esbarram em aparatos burocráticos, institucionalizados e formalizados, mas dependendo da união de esforços e dos recursos humanos, podem ser viabilizadas, mesmo que parcialmente. Aprimorar os espaços do campus e facilitar acesso à ‘comida de verdade’ é um diálogo possível e fará com que os estudantes assumam o protagonismo de suas escolhas com propósito. Comida é o alimento na expressão da cultura.

Em contraposição à visão de empoderamento como responsabilidade individual pelo autocuidado, vale destacar que o AA universitário deveria ser considerado objeto de políticas públicas orientadas para a promoção da alimentação adequada e saudável, configurando-se como estratégico para o desenvolvimento de ações de promoção da saúde. Isso ocorre tanto pelas implicações da vida acadêmica (para muitos discentes, o ingresso no ensino superior é a transição para a vida adulta, acarretando mudanças em rotinas alimentares) quanto pela capacidade de atuar junto a uma grande população (os estudantes, ao saírem das universidades, podem contribuir para difusão da promoção da saúde em diversos outros espaços sociais). Reforça-se que as pesquisas envolvendo este tema e as ações de difusão do conhecimento recebem o apoio e se enquadram no movimento de Universidades Promotoras da Saúde (UPS), concedem propósito de promoção da saúde em universidades federais brasileiras e têm como base a assistência estudantil.

Confere-se que os indivíduos, ao refletirem, sentirem e praticarem suas escolhas alimentares, desenvolvem-se como seres humanos, adaptando-se ativamente em seus meios e aprimorando suas percepções, conhecimentos, habilidades e atitudes para suas decisões. Assim, como desfecho do presente trabalho, partindo-se da reflexividade proposta, foram identificados os valores que contribuem para que os indivíduos assumam o protagonismo de suas escolhas, afeto, confiança e liberdade.

GLOSSÁRIO TÉCNICO

Acesso: capacidade ou aptidão para obter algo; aproximação.

Acesso a alimentos: obtenção de alimentos seguros, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais e com base em práticas saudáveis, contribuindo para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral do ser humano. Garantir acesso é um dos propósitos da PNAN.

Alimento seguro: que não causa danos à saúde quando preparado ou consumido de acordo com seu propósito de uso. Em inglês: *safe food*.

Alimentação saudável e sustentável: é relacionada ao consumo diversificado e nutricionalmente adequado, resgatando alimentos, preparações e hábitos culturais tradicionais; deve ser acessível e disponível a todos, em quantidade e qualidade, com base em alimentos frescos produzidos na região, por agricultores familiares, de maneira agroecológica, que proteja a biodiversidade, fundamentada na comercialização justa, aproximando a produção do consumo; deve ser segura, isenta de contaminantes físicos, biológicos ou químicos que causem malefícios a todos os envolvidos, seja de maneira aguda ou crônica.

Ambiente alimentar: estrutura dinâmica que está relacionada ao comportamento e ao estado nutricional, influenciando a saúde e a qualidade de vida. Aquele é definido pelo território no qual os indivíduos vivem e trabalham e causa impactos na saúde deles.

Ambiência: espaço que envolve/cerca os seres vivos, é o ambiente. Viver em uma ambiência reúne condições sociais, culturais, éticas, morais e políticas a que alguém está envolvido, as quais podem influenciar modo de se comportar. Meio ambiente. Meio físico ou moral.

Anomia: desenvolvimento ou condição da sociedade com modelos de conduta ou de crença que não são reconhecidos, dificultando a adequação do indivíduo diante de circunstâncias comportamentais e éticas com as quais se depara. [Psicologia] Falta de organização que dá origem a um comportamento individual desregrado e separado de um modelo do grupo social.

Bem-estar nutricional: estado orgânico em que as funções de consumo e de utilização de energia alimentar e de nutrientes se fazem de acordo com as necessidades biológicas do indivíduo. Em inglês: *nutritional well-being*.

Cacofonia alimentar: incoerência e à divergência das informações sobre alimentos, alimentação e nutrição que os indivíduos recebem constantemente. Termo cunhado nos

estudos sociológicos de Fischler e Poulain a partir dos anos 1990, diz respeito a informações dissociadas, descontextualizadas e, eventualmente, confusas.

Comensalidade: qualidade de comensal, de quem se alimenta habitualmente na mesma mesa.

Característica da pessoa que frequenta assiduamente uma casa e nela faz as suas refeições.

Familiaridade entre as pessoas que dividem a mesma mesa, durante suas refeições; camaradagem entre comensais.

Comorbidade: é a existência de duas ou mais doenças em simultâneo na mesma pessoa. Uma

das características da comorbidade é que existe a possibilidade de as patologias se potencializarem mutuamente, ou seja, uma provoca o agravamento da outra e vice-versa, além disso, a comorbidade pode dificultar o diagnóstico e influenciar o prognóstico.

Comportamento alimentar: procedimento relacionado às práticas alimentares de grupos

humanos associados a atributos socioculturais e aspectos subjetivos individuais e coletivos, relacionados ao comer e à comida. Inclui alimentos/preparações apropriadas a situações diversas, escolhas, combinação de alimentos, comida desejada e apreciada, valores atribuídos aos alimentos e às preparações, aquilo que os indivíduos pensam a respeito do que comem ou ao que gostariam de ter comido.

Consumo: é um momento em quase todas as práticas. Ação. É o processo sobre o qual o agente

tem alguma discricção e pelo qual os agentes se engaja em apropriação e valorização, para fins utilitários, expressivos ou contemplativos, de bens, serviços, performances, informação ou ambiência, seja comprado ou não.

Concertação: acordo tripolar, pacto. Concertação social é entendida como o diálogo tripartido

entre governo e sociedade, que envolve parceiros sociais e outros órgãos representativos, como confederações sindicais.

Desertos alimentares: são locais onde o acesso a alimentos *in natura* ou minimamente

processados é escasso ou impossível, obrigando as pessoas a se locomoverem para outras regiões para obter esses itens, essenciais a uma alimentação saudável.

Dieta: no glossário de alimentação e nutrição do MS, significa alimentação geral que serve de

padrão para os indivíduos; e/ou é um tipo de alimentação específica recomendada a um indivíduo para atender às suas necessidades terapêuticas. Em inglês: *diet*.

Direito humano à alimentação adequada (DHAA): direito indivisível, universal e não

discriminatório que assegura a qualquer ser humano uma alimentação saudável e condizente com seus hábitos culturais. Para a garantia do DHAA, é dever do Estado estabelecer políticas que melhorem o acesso das pessoas aos recursos para produção ou

aquisição, seleção e consumo dos alimentos, por meio da elaboração e implementação de políticas, programas e ações que promovam sua progressiva realização. Em inglês: *human right to proper nutrition*

Disposições: princípios geradores de práticas que refletem crenças, formas de agir e pensar que constituem as ações do sujeito; modo potencial socialmente adquirido e tacitamente ativado de agir, pensar, perceber, sentir, interpretar, classificar e avaliar.

Diversidade: é um conceito central para a Agroecologia e também para a Segurança Alimentar e Nutricional. Ambas consideram que compõem esta dimensão a conservação, manejo e uso da agro biodiversidade (diversidade de espécies, variedades genéticas e diversidade de sistemas agrícolas ou cultivados) e a diversidade alimentar e cultural, que vem se perdendo com a massificação dos hábitos alimentares e a diminuição da diversidade de alimentos, causada pelo avanço das monoculturas (DHAA/SAN, 2013).

Diversidade alimentar: é uma medida qualitativa do consumo de alimentos que reflete o acesso dos lares a uma variedade de comida, bem como uma medida indireta da adequação de nutrientes da dieta individual; é a garantia do consumo diário de alimentos de cada um dos grupos alimentares; é aceita internacionalmente como uma das recomendações para uma dieta equilibrada.

Diversidade dietética: pressupõe que alimentos, isoladamente, não são suficientes para fornecer todos os nutrientes necessários a uma boa nutrição e, conseqüentemente, à prevenção e tratamento de doenças. Para isso, é necessário diversificar as fontes para todos os grupos alimentares.

Distinção: corresponde a uma estratégia de diferenciação que está no âmago da vida social. É uma propriedade relacional que marca um desvio, uma diferença com relação a outrem e que funda uma hierarquia entre indivíduos e grupos. É o suporte de estratégias inscritas nas práticas sociais.

Ecologia: se origina do vocábulo grego *oikos*, que significa literalmente casa, moradia. Para Morin (2001), é derivada de um ecossistema auto organizador e coprogramador do sistema vivo que nele se encontra integrado. Além de sua complexidade, agrega a multidependência em relação ao sistema social. Sociedade humana mais emancipada em relação à natureza, nutrindo autonomia na multidependência. Inclui o conceito de *antropos*. Assim, ecologia compreende: Auto-organização, Ecossistema, Complexidade, Consciência, Condições Bioantropológicas, Nosológicas e Socioculturais.

Educação alimentar e nutricional (EAN): configura-se como um campo de conhecimento e prática contínuo e permanente, intersetorial e multiprofissional, que utiliza diferentes abordagens educacionais. São ações que envolvem indivíduos ao longo de todo o curso da vida, grupos populacionais e comunidades, considerando as interações e os significados que formam o comportamento alimentar. Visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.

Entropia: falta de ordem; algum grau de desordem, [figurado]. Estado do que está inativo ou em decadência: entropia política.

Escolhas alimentares: seleção e consumo de alimentos e bebidas, considerando o que, como, quando, onde e com quem as pessoas comem, bem como outros aspectos de sua alimentação e de seus comportamentos alimentares.

Espaço Social Alimentar (ESA): é o instrumento que possibilita aos pesquisadores um melhor entendimento das múltiplas dimensões vinculadas à alimentação. Na criação do conceito de espaço social alimentar, Poulain (2013) considerou seis aspectos, a saber: **Espaço do Comestível**, corresponde ao conjunto de escolhas produzido pelo grupo humano p/ selecionar, adquirir ou conservar seus alimentos; **Sistema Social Alimentar**, corresponde ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que, da coleta até a cozinha, passando por todas as etapas de produção-transformação, permite ao alimento chegar até o consumidor e ser reconhecido como comestível (é o equivalente ao que os economistas chamam de cadeia); **Espaço do Culinário**, representa um espaço (geográfico = a cozinha), onde se realizam as operações culinárias. No sentido social (onde são divididas as tarefas por sexo ou condição social), e de relações estruturais; **Espaço dos Hábitos e de Consumo Alimentar**, envolve o conjunto de rituais que permeiam o ato alimentar a partir da incorporação. Aqui, ênfase na variação, de uma cultura para outra e no interior de uma mesma cultura, da estrutura da jornada alimentar, da definição da refeição, das modalidades de consumo, das regras de disposição dos comensais, entre outras; **Temporalidade alimentar**, visualização dos ciclos temporais determinados na qual a alimentação está inscrita. Assim, os atos alimentares estão repletos de etapas, como ritos de passagens, festejos, funerais, entre outros, que são organizados socialmente em sequências definidas ou que seguem um calendário específico; **Espaço da diferenciação social**, são indicados os contornos dos grupos sociais através da alimentação: além de ser campo de disputas simbólicas travadas por grupos de uma mesma sociedade, a alimentação estabelece as fronteiras identitárias entre grupos culturalmente distintos.

Estado nutricional: resultado do equilíbrio entre o consumo de nutrientes e o gasto energético do organismo para suprir as necessidades nutricionais, em plano individual ou coletivo.

Nota: há três tipos de manifestação: adequação nutricional, carência nutricional e distúrbio nutricional. Em inglês: *nutritional status*.

Estrutura teloafetiva: uma estrutura normativa composta de metas priorizadas, projetos finais e emoções apropriadas.

Foodie ism: o significado tem base em atitudes e práticas dos *gourmets*, no interesse, apreciação, culto à comida e à gastronomia. O termo tem ênfase equivocada na qualidade de valor agregado sobre alguns alimentos, o que pode ser considerado uma forma de valorização injusta, de acordo com o sistema alimentar, haja vista que não são alimentos disponíveis a todos.

Food parks: são espaços privados que oferecem ao público lazer, entretenimento, cultura e diferentes opções de comida e bebida. São como praças de alimentação a céu aberto ou coberto em parte, com iluminação e decoração projetadas para conforto e consumo.

Gatilhos: quando acionados dão início a um processo, sentido figurado: estímulo, início, matriz.

Guia alimentar: instrumento informativo que define as diretrizes de um País sobre alimentação saudável visando à promoção da saúde. Elaborado com base no cenário epidemiológico-nutricional e no contexto socioeconômico e cultural, apresenta conjunto de recomendações destinadas à população em geral e traduz os conhecimentos científicos sobre alimentação e nutrição em mensagens práticas, facilitando a seleção dos alimentos e orientando sobre a forma e a quantidade em que devem ser consumidos. Em inglês: *nutritional guide*.

Google forms: é um aplicativo de gerenciamento de pesquisas, usuários podem usar para pesquisar e coletar informações sobre outras pessoas e também podem ser usados para questionários e formulários de registro. As informações coletadas e os resultados do questionário são transmitidos automaticamente.

Hábitos alimentares: um conjunto culturalmente padronizado de comportamentos em relação ao alimento.

Hábitos saudáveis: no glossário de alimentação e nutrição do MS: conjunto de atos e atitudes que visam à manutenção da saúde e da qualidade de vida, baseia-se no conceito de práticas alimentares, que contemplam o uso, os hábitos e os costumes que definem padrões de consumo alimentar, de acordo com os conhecimentos científicos e as técnicas de

alimentação. *Nota:* constituem hábitos saudáveis: a) alimentação adequada e balanceada; b) prática regular de atividade física; c) convivência social estimulante; d) busca, em qualquer fase da vida, por atividades ocupacionais prazerosas e mecanismos de atenuação do estresse. Em inglês: *healthy habits*.

Hermenêutica: é a filosofia que estuda a teoria da interpretação, que pode se referir tanto à arte da interpretação quanto à prática e ao treino de interpretação; a hermenêutica tradicional está relacionada ao estudo da interpretação de textos escritos.

Interdisciplinaridade: implica em um processo de inter-relação de processos, conhecimentos e práticas que transborda e transcende o campo da pesquisa e do ensino no que se refere estritamente às disciplinas científicas e às suas possíveis articulações. De acordo com Leff (2000), o termo tem sido usado como sinônimo de ‘colaboração’, uma vez que interconecta diversos campos do conhecimento e do saber e envolve disciplinas acadêmicas e práticas não científicas que incluem instituições e atores sociais diversos.

Interseccionalidade: característica do que é interseccional, do que se refere à intersecção, à ação de cruzar uma coisa com outra; qualidade do que se realiza por meio de intersecções, pelo cruzamento de vários assuntos ou variados pontos de vista.

Intersetorialidade: aspecto que considera a corresponsabilidade de dois ou mais setores do governo em relação às causas ou às soluções dos problemas, inclusive relacionados à alimentação e à nutrição.

Nova: nome atribuído à classificação de alimentos definida de acordo com seu grau de processamento. Agrupa os alimentos em quatro categorias distintas, conforme seu nível de processamento industrial: alimentos *in natura* ou minimamente processados; ingredientes culinários processados; alimentos processados; e alimentos UP.

Nutricionismo: significa reduzir o valor de um alimento ao seu conteúdo de nutrientes específicos, a crença de que o que importa na comida são os nutrientes: as proteínas, os minerais e as vitaminas. Se o indivíduo obtiver o bastante dos bons nutrientes e ficar longe dos ruins, seria o caminho para ser saudável. É uma visão reducionista tanto da comida quanto da saúde. É um termo cunhado pelo sociólogo australiano Gyorgy Scrinis (2008).

Nutriente: componente químico necessário ao metabolismo humano que proporciona energia e contribui para o crescimento, o desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida. Normalmente, os nutrientes são recebidos pelo organismo por meio da ingestão de alimentos. Carência ou excesso de nutrientes pode provocar mudanças químicas ou fisiológicas. Em inglês: *nutrient*.

Ontologia: parte da filosofia que se dedica ao estudo das características mais gerais do ser, separando-as das categorizações que ofuscam sua essência absoluta. Raciocínio sobre a significação do ser humano, exemplificando aquilo que faz com que seja possível as várias existências.

Orientação alimentar: no glossário de alimentação e nutrição do MS: visa à escolha, à preparação, à conservação doméstica de alimentos e ao consumo desses. Orientação alimentar considera o valor nutritivo do alimento e as indicações específicas das condições do indivíduo, a saber: a) condições fisiológicas: crescimento, gravidez e lactação; b) condições patológicas: desnutrição, obesidade, diabetes e doenças carências; e c) condições socioeconômicas: acesso aos alimentos; preferências alimentares; cultura alimentar; e relação valor nutritivo versus custos. Em inglês: *nutritional guidance*.

Paradigma: sistema ou modelo conceitual que orienta o desenvolvimento posterior das pesquisas, estando na base da evolução científica. Para a filosofia, existe paradigma em qualquer campo de investigação e de experiência e está na origem da evolução científica.

Pensamento complexo: conceito desenvolvido pelo filósofo francês Edgar Morin (1991), também conhecido como teoria da complexidade, epistemologia da complexidade ou apenas complexidade; é a capacidade de interligar diferentes dimensões da realidade. Pensamento complexo se suporta na ordem, na clareza e na exatidão do conhecimento, ou seja, se aproxima da realidade. O pensamento complexo deve enfrentar o emaranhado, as inter-relações dos fenômenos, a incerteza e a contradição.

Pensamento simplificador: na teoria da complexidade, é uma parte de um pensamento, cindido no seu sentido e em sua importância que termina por se apossar da verdade. O pensamento simples não é necessariamente verdadeiro, dado o processo de simplificação e a tentativa de se apropriar da realidade.

Prática: derivada de *'practice'* no singular, representa um termo enfático para descrever toda a ação humana em contraste com a teoria e o mero pensamento, de acordo com o teórico Reckwitz (2002), o comer é uma prática. Mas a maneira, a “repetição” e a “rotina” podem ser representadas dentro das fronteiras de análises dessa abordagem como ‘práticas’. Por isso Shatzki considera a prática como um fenômeno social: cada prática é um conjunto de ações interligadas por entendimentos e regras, em estruturas teleoafetivas, que são normativas e onde determinadas ações são aceitáveis para se chegar a um fim comum.

Práticas: derivada de *'practices'* no plural, de acordo com o teórico Reckwitz (2002): tipo de comportamento rotineiro que consiste em vários elementos, interligando uns aos outros:

formas de atividades do corpo, formas de atividades mentais, ‘coisas’ e seu uso, conhecimento de fundo na forma de compreensão, *know-how*, estados de emoção e conhecimento motivacional. São práticas: maneira de cozinhar, de consumir, de trabalhar, de cuidar de si mesmo ou de outras pessoas, são formas, por assim dizer, em bloco, nas quais a existência depende necessariamente da presença e da interligação desses elementos, que não pode ser reduzido a qualquer um deles.

Práticas alimentares saudáveis: no glossário de alimentação e nutrição do MS: usos, hábitos e costumes que definem padrões de consumo alimentar de acordo com os conhecimentos científicos e técnicas de uma boa alimentação. Composição dos alimentos; bem-estar nutricional. Em inglês: *healthy eating habits*.

Práxis: Corresponde a uma atividade prática em oposição à teoria.

Praxiologia: estudo da conduta humana que tem como objetivo entender as causas e as consequências das ações do indivíduo, de forma a poder controlar ou induzir comportamentos que beneficiem a sociedade como um todo.

Promoção da alimentação adequada e saudável: tem por objetivo apoiar Estados e municípios brasileiros no desenvolvimento da promoção e proteção à saúde da população, possibilitando um pleno potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania. Reflete a preocupação com a prevenção e com o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e à nutrição, como a prevenção das carências nutricionais específicas e a desnutrição, e contribui para a redução da prevalência do sobrepeso e da obesidade e das doenças crônicas não transmissíveis, além de contemplar necessidades alimentares especiais tais como doença falciforme, hipertensão, diabetes, câncer, doença celíaca, entre outras.

Recomendações nutricionais: prescrições quantitativas que se aplicam aos indivíduos para ingestão diária de nutrientes e calorias, conforme as suas necessidades nutricionais; são determinadas por meio de pesquisas científicas. Em inglês: *nutritional advice*.

Segurança alimentar e nutricional (SAN): conjunto de princípios, políticas, medidas e instrumentos que assegurem a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. Nota: além de acesso e consumo, o organismo deve dispor

de condições fisiológicas adequadas para o aproveitamento dos alimentos por meio de boa digestão, absorção e metabolismo de nutrientes. Em inglês: *food safety*.

Reflexividade: resulta no pensamento individual, como uma configuração feita de relações múltiplas e interdependentes entre conhecimentos plurais, em que a racionalidade científica, aparentemente, submete-se à racionalidade cultural, usando representações sociais, valores, ideais, emoções e experiências. É associada à introspecção. Quem é reflexivo costuma se voltar ao seu interior, prestando particular atenção aos seus pensamentos e estados anímicos.

Saberes: conhecimentos; a reunião do que expressa sabedoria, sapiência; conjunto de conhecimentos sobre algo ou alguém; saberes científicos ou saberes populares. Morin (1982) define que, para compreensão do saber, é imprescindível que sejam reatados o indivíduo, a sociedade e a espécie, para que se opere a sua relação permanente e simultaneamente como no princípio dos tempos.

Sistema sociotécnico: trata-se de um ou mais sistemas técnicos, inclui pessoas e conhecimento acerca do sistema, são regidos por organizações e podem ser afetados por leis e políticas regulamentadoras (TRIST; BAMFORTH, 1951). Como exemplo dos alimentos: na sua relação com o Estado, profissionais da área da saúde, ONGS de consumidores, estratégias de publicidade e promoção de produtos orientadas ao consumidor.

Subnutrição: nutrição deficiente provocada por alimentação insuficiente, pouco nutritiva, que não traz o necessário para que uma pessoa se mantenha saudável e tenha um bom desenvolvimento. Desequilíbrio alimentar em geral.

Tradições alimentares: usos e costumes alimentares que se transmite de geração à geração, segundo a cultura tradicional de determinadas etnias ou grupamentos antropologicamente homogêneos. Em inglês: *eating traditions*.

Volição: é o processo cognitivo pelo qual um indivíduo se decide a praticar uma ação em particular. É definida como um esforço deliberado e é uma das principais funções psicológicas humanas (sendo as outras afeto, motivação e cognição).

Web conferência: sinônimo de videoconferência ou rede de conferência. É um serviço de comunicação e colaboração da RNP, que promove encontros virtuais entre dois ou mais participantes. O serviço possibilita que, mesmo distantes geograficamente, os participantes compartilhem áudios, vídeos, textos, imagens, quadro branco e a tela de seus computadores.

REFERÊNCIAS

- ABREU, C. A lógica da distinção em Pierre Bourdieu, vista através de uma obra excepcional. **Mulemba**, v. 5, n. 10, 2015. Disponível em: <http://journals.openedition.org/mulemba/2195>. Acesso em: 14 jun. 2021.
- ALI, H. I.; JARRAR, A. H.; ABO-EL-ENEN, M.; AL SHAMSI, M.; AL ASHQAR, H. Students' perspectives on promoting healthful food choices from campus vending machines: a qualitative interview study. **BMC Public Health**, v. 15, p. 512, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1186/s12889-015-1859-2>. Acesso em: 21 jul. 2021.
- ALVES, H. J.; BOOG, M. C. Comportamento alimentar em moradia estudantil: um espaço para promoção da saúde. **Revista de Saúde Pública**, v. 41, n. 2, p. 197-204, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-89102007000200005>. Acesso em: 16 jul. 2021.
- AMÂNDIO, S. Do homem plural ao mundo plural. Entrevista com Bernard Lahire, por Sofia Amândio. **Análise Social**, v. 202, n. 1, p. 2182-2999, 2012. Disponível em: <http://analisesocial.ics.ul.pt/documentos/1332346897S5iCO2di6Vv51AI5.pdf>. Acesso em: 20 jul. 2021.
- ANIGSTEIN, M. S. Alimentación de estudiantes de pregrado chilenos en el contexto de la modernidad alimentaria. **Revista Chilena de Nutrição**, Santiago, v. 40, n. 3, p. 243-249, Sept. 2013. Disponível em: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182013000300005&lng=es&nrm=iso. Acesso em: 16 jul. 2021.
- ASCHER, F. **Le mangeur hypermodern**. Paris: Odile Jacob, 2005.
- AVILA-PIRES, F. A distant echo of eco-epidemiology: A review. **Revista de Patologia Tropical**, v. 42, n. 1, p. 11, 2013. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/iptsp/article/view/23586/13871>. Acesso em: 15 jun. 2021.
- AZEVEDO, E. **Riscos e controvérsias no processo de construção do conceito de alimento saudável: o caso da soja**. 2009. 202fs. Tese (Doutorado em Sociologia Política) - Programa de Pós-Graduação em Sociologia Política, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, Santa Catarina, 2009. Disponível em: <http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/92592>. Acesso em: 15 jun. 2021.
- AZEVEDO, E. O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. **Ambiente e Sociedade**, v. 18, n. 3, p. 81-98, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1809-4422ASOC740V1832015>. Acesso em: 14 jun. 2021.
- AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, v. 19, n. 44, Jan./Apr. 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/15174522-019004412>. Acesso em: 2 jun. 2021.
- AZEVEDO, E. Sociologia e Alimentação: um resumo do debate. **Horizontes ao Sul**, 18 maio 2020. Disponível em: <https://www.horizontesaosul.com/single-post/2020/05/18/a-confluencia-da-sociologia-com-a-alimentacao>. Acesso em: 8 ago. 2021.
- AZEVEDO, E. Por que a gente come o que come? **Panela de Impressão**, Podcast – Spotify,

episódio 1, terceira temporada, 24 de março, 2021. Disponível em: https://open.spotify.com/show/0t4xWwItF91mXwNv5SsUnZ?si=X6UoF6cFR0G-8BOhgQdODg&dl_branch=1. Acesso em: 21 jun. 2020.

AZEVEDO, E.; PELED, Y. “Artevismo” Alimentar. Contemporânea. **Revista de Sociologia da UFSCar**, v. 5, n. 2, jul./dez. 2015. Disponível em: <https://www.contemporanea.ufscar.br/index.php/contemporanea/article/view/343/149>. Acesso em: 4 ago. 2021.

BAILEY, C. P.; SHARMA, S.; CONOMOS, C. D.; HENNESSY, E.; SIMON, C.; HATFIELD, D. P. College campuses' influence on student weight and related behaviours: A review of observational and intervention research. **Obesity Science Practice**, v. 6, p. 694-707, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1002/osp4.445>. Acesso em: 15 jul. 2021.

BARBOSA, B.; GUIMARÃES, N.; PAULA, W.; MEIRELES, A. Práticas alimentares de estudantes universitários da área da saúde, de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**, n. 15, p. e45855, 2020. Disponível em: [10.12957/demetra.2020.45855](https://doi.org/10.12957/demetra.2020.45855). Acesso em: 19 jan. 2021.

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, v. 13, n. 28, p. 87-116, 2007. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-71832007000200005>. Acesso em: 5 ago. 2021.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2015.

BAYNE, S.; CONNELLY, L.; GROVER, C.; OSBORNE, N.; TOBIN, R.; BESWICK, E.; ROUHANI, L. The social value of anonymity on campus: a study of the decline of Yik Yak. **Learning, Media and Technology**, n. 44, p. 107-1922, 2019.

BEARDSWORTH, A.; KEIL, T. **Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society**. London; New York: Routledge, 1997.

BECERRA-BULLA, F.; PINZÓN-VILLATE, G.; VARGAS-ZÁRATE, M. Practicas alimentarias de un grupo de estudiantes universitarios y las dificultades percibidas para realizar una alimentacion saludable. **Revista de la Facultad de Medicina**, v. 63, n. 3, p. 457, 2015. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.15446/revfacmed.v63n3.48516>. Acesso em: 11 ago. 2021.

BECK, U. **The brave new world of work**. Cambridge: Polity Press, 2000.

BECK, U. **La sociedad del risco global**. Madrid: Siglo XXI de Espana, 2002.

BENNETT, J.; GREENE, G.; SCHWARTZ-BARCOTT, D. Perceptions of emotional eating behavior. A qualitative study of college students. **Appetite**, v. 60, n.1, p. 187-192, Jan. 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2012.09.023>. Acesso em: 11 ago. 2021.

BERNARDO, G. L. **Programa de intervenção sobre habilidades culinárias**: adaptação, aplicação e avaliação do impacto nas práticas alimentares de estudantes universitários no Brasil. 2017. 380 fls. Tese (Doutorado em Nutrição) - Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC,

Florianópolis, 2017. Disponível em:

<https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/182882>. Acesso em: 8 jul. 2019.

BERNARDO, G. L.; JOMORI, M. M.; FERNANDES, A. C.; PROENÇA, R. P. Food intake of university students. **Revista de Nutrição**, v. 30, n. 6, p. 847-865, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1678-98652017000600016>. Acesso em: 11 jun. 2021.

BEZERRA, N. I.; SOUZA, A. M.; PEREIRA, R. A.; SICHIERI, R. Consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil Consumption of foods away from home in Brazil. **Revista de Saúde**, v. 47, p. 200-211, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsp/a/MWb7j5PhW8jVpPH3cTf8MTN/?lang=pt>. Acesso em: 14 jun. 2021.

BIANCO, A. L.; CASSIANO, A. C. Reseña de "em defesa da comida" de Michael Pollan. **Ambiente e Sociedade**, v. 12, n. 203-206, p. 1809-4422, 2009. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31713420014>. Acesso em: 9 jun. 2021.

BLANCO, M. E. Hábitos alimentícios em estudantes de la universidad mayor, real y pontificia de San Francisco Xavier de Chuquisaca. **Bio Scientia**, v. 2, n. 4, p. 91-101. Disponível em: <https://revistas.usfx.bo/index.php/bs/article/view/276>. Acesso em: 16 jul. 2021.

BOEIRA, S. L. **Ecologia política e juventude universitária** (algumas considerações sobre o modo de vida, com ênfase nas relações entre poder e saúde). 1989. 201fs. Dissertação (Mestrado em Sociologia Política) - Programa de Pós-Graduação em Sociologia Política, Centro de Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, 1989. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/75587>. Acesso em: 11 jun. 2021.

BONFIM, L. A. Grupos focais: conceitos, procedimentos e reflexões baseadas em experiências com o uso da técnica em pesquisas de saúde. **Physis**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 3, p. 777-796, 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/physis/a/gGZ7wXtGXqDHNCHv7gm3srw/?lang=pt>. Acesso em: 4 dez. 2019.

BORELLI, F. C. A Practice Theory e o Estudo do Consumo: reforçando o chamado de Alan Warde. *In*: EMA - ENCONTRO DE MARKETING DA ANPAD, 5., 2012, Curitiba. **Anais...** Curitiba: ANPAD, 2012. Disponível em: <https://docplayer.com.br/124541200-A-practice-theory-e-o-estudo-do-consumo-reforcando-o-chamado-de-alan-warde.html>. Acesso em: 15 jun. 2021.

BOURDIEU, P. **Esquisse d'une théorie de la pratique** Paris: Mouton-Bordas, 1971.

BOURDIEU, P. **Outline of a theory of practice**. Cambridge: Cambridge University Press, 1979.

BOURDIEU, P. **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1983 (Coleção Grandes Cientistas Sociais).

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

BOURDIEU, P. **The logic of practice**. Stanford, Stanford University Press, 1990.

BOURDIEU, P. **Science de la science et réflexivité**. Cours du Collège de France 2000-2001. Paris: Raisons d'agir, 2001.

BOURDIEU, P. **A Distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2008. 560p.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. **Resolução nº 12, de 24 julho de 1978**. A CNNPA do Ministério da Saúde aprova 47 padrões de identidade e qualidade relativos a alimentos e bebidas para serem seguidos em todo território brasileiro. Diário Oficial da União, Brasília, Seção 1, 24 jul. 1978. Disponível em: <https://silo.tips/download/agencia-nacional-de-vigilancia-sanitaria-53>. Acesso em: 15 jun. 2021.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano nacional de segurança alimentar e nutricional (PLANSAN 2016-2019)**. Aprovado pelo Pleno Executivo da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) em 5 maio 2016. Brasília: CAISAN, 2016. Disponível em: <https://goo.gl/6zkWFj>. Acesso em: 18 nov. 2019.

BRASIL. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991**. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, set. 1991. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/18234.htm. Acesso em: 9 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006**. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e 187 nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Diário Oficial da União, Brasília, 9 maio 2006a. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/acesibilidade/item/3535-portaria-interministerial-n%C2%BA-1010-de-8-de-maio-de-2006>. Acesso em: 11 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Módulo 11: **Alimentação saudável e sustentável**. Brasília : Universidade de Brasília, 2007. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=611-alimentacao-saudavel&Itemid=30192. Acesso em: 15 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **O que é alimentação saudável?** Considerações sobre o conceito, princípios e características: uma abordagem ampliada. Ministério da Saúde, Coordenação geral da Política de Alimentação e Nutrição, Brasília, 2005. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/oQueEAlimentacaoSaudavel.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006b. 210p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf. Acesso em: 15 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Glossário temático: alimentação e nutrição**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 52 p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_tematico_alimentacao_nutricao_2ed.pdf. Acesso em: 11 out. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentação saudável para a pessoa idosa: um manual para profissionais de saúde.** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 36 p (Série A. Normas e Manuais Técnicos). Disponível em:

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel_idosa_profissionais_saude.pdf. Acesso em: 15 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN.** Brasília: Ministério da Saúde, 2013b. 84 p. Disponível em:

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf. Acesso em: 15 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a População Brasileira – GAPB.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 15 jun. 2021.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. **Cartilha compras institucionais.** Brasília, 2012, Disponível em:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/Compra_Institucional_PAA_1.pdf. Acesso em: 20 jul. 2021.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. **Direito Humano a alimentação adequada e saudável.** 2013a. Disponível em:

http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf. Acesso em: 11 ago. 2021.

BRAUN, V.; CLARKE, V. Using thematic analysis in psychology. **Qualitative Research in Psychology**, v. 3, n. 2, p. 77-101, 2006. Disponível em:

<https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>. Acesso em: 8 jun. 2021.

BRAUN, V.; CLARKE, V. What can “thematic analysis” offer health and wellbeing researchers? **International Journal of Qualitative Studies on Health and Wellbeing**, v. 9, n. 1, p. 1-2, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.3402/qhw.v9.26152>. Acesso em: 14 jun. 2021.

BRANDSTETTER, S.; RÜTER, J.; CURBACH, J.; LOSS, J. A systematic review on empowerment for healthy nutrition in health promotion. **Public Health Nutrition**, v. 18, n. 17, p. 3146-3154, 2015.

CABRINI, D. Autonomia alimentar para promoção da saúde. Palestra. *In*: CONGRESSO ONLINE BRASILEIRO DE COMPORTAMENTO ALIMENTAR, ALIMENTAÇÃO E SAÚDE - CONBRACAS. 3., 27 a 29 abr. 2021. **Anais...** 3. ed. 2021. Disponível em: <https://eventos.congresse.me/conbracas/edicoes/reap-iii-conbracas-3-edicao/anais>. Acesso em: 10 ago. 2021.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL – CAISAN. **Estudo técnico:**

mapeamento dos desertos alimentares no Brasil. Brasília: CAISAN, 2018. Disponível em: https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirms/noticias/arquivos/files/Estudo_tecnico_mapeamento_d_desertos_alimentares.pdf. Acesso em: 11 ago. 2021.

CÂNDIDO, G. A.; RAMALHO, A. M.; TORQUATO, S. C. Valores e atitudes nas práticas de consumo de produtos e alimentos naturais. *In: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO*, 7., 24 a 26 set. 2015. Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: Puc-Rio. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/321807206>. Acesso em: 11 ago. 2021.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. **Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação.** *In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W (Orgs). Antropologia e nutrição: um diálogo possível.* Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. (Antropologia e Saúde collection). Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-01.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2021.

CARGNIN, P. R.; PULZ, I. S.; ALBIERO, K. A.; WERGENES, N.; VEIROS, M. B. Avaliação da qualidade nutricional dos alimentos e bebidas comercializados em restaurantes de uma universidade do sul do Brasil: auditoria de 2013 e 2017. *In: CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO CONBRAN*, 25., 2018, Brasília. **Anais...** Alimentação Coletiva, v. 9, n. 1, p. 113-114, 2018b. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/issue/view/17/20>. Acesso em: 15 jun. 2021.

CARGNIN, P. R.; PULZ, I. S.; ALBIERO, K. A.; WERGENES, N.; VEIROS, M. B. Salgados e doces comercializados nas lanchonetes de uma universidade do sul do Brasil: auditorias 2013 e 2017. *In: CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO – CONBRAN*, 25., 2018, Brasília. **Anais...** Alimentação Coletiva, 2018a. p. 383-384. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/issue/view/17/20>. Acesso em: 15 jun. 2021.

CARVALHO, E. M.; VEIROS, M. B.; AMBROSI, C.; CARGNIN, P. R. Intenção de compra de lanches mais saudáveis pela comunidade universitária do campus sede de uma universidade do sul do Brasil. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição – RASBRAN**, São Paulo, v. 11, n. 2, p. 16-263, 2021, Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/2202/349>. Acesso em: 10 jun. 2021.

CARVALHO, M. A.; CORRÊA, M. P.; REUS, T. L.; LIMBERGER, A. Diagnóstico de comportamentos e hábitos de saúde de estudantes universitários. **Paradigma, Maracay**, v. 35, n. 1 p. 167-179, jun. 2014. Disponível em: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1011-22512014000100008&lng=es&nrm=iso. Acesso em: 16 jul. 2021.

CASTAÑEDA, M. Teorias das práticas na análise do consumo. **Ciências Sociais Unisinos**, v. 46, n. 3, p. 248-255, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.4013/581>. Acesso em: 9 jun. 2021.

CASTRO, I. R. A extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e a agenda de alimentação e nutrição. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 35, n. 2, p. e00009919, jan. 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/CH3GmJVXnMRTRH89bL6LZVz/?lang=pt>. Acesso em: 14 jun. 2021.

CASTRO, J. **Geopolítica da fome**: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população. São Paulo: Brasiliense, 1965.

CEREZO-PRIETO, M.; FRUTOS-ESTEBAN, F. J. Impacto del estilo de vida de los estudiantes universitarios en la promoción de políticas públicas en salud. El caso de los nudges. **Revista española de salud pública**, v. 94, 2020. Disponível em: e202007072. Acesso em: 11 ago. 2021.

CLARKE, V. **Thematic analysis**: What is it, when is it useful, e what does “best practice” look like? [Vídeo]. 2017. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=4voVhTiVycd>. Acesso em: 2 de jun. 2021.

CLARKE, V.; BRAUN, V. Teaching thematic analysis: Overcoming challenges and developing strategies for effective learning. **The Psychologist**, v. 26, n. 2, p. 120-123, 2013. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/269928387_Teaching_thematic_analysis_Overcoming_challenges_and_developing_strategies_for_effective_learning. Acesso em: 15 jun. 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN. **Resolução nº 304, de 26 dezembro de 2003**. Dispõe sobre critérios para Prescrição Dietética na área de Nutrição Clínica e dá outras providências. 2003. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_304_2003.htm. Acesso em: 21 jan. 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Definição de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN, 2006. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/seguranca-alimentar-e-nutricional/>. Acesso em: 21 jan. 2021.

CORIA, M. D.; GARCIA, J. C.; RIVERA, N. G.; CALDERÓN, L. O.; MALDONADO, J. S.; MORALES, B. S. Bienestar subjetivo y satisfacción con la alimentación en estudiantes universitarios del sur de Chile: un estudio cualitativo. **Summa Psicología - UST (En línea)**, Santiago, v. 11, n. 1, p. 51-63, 2014. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-448X2014000100005&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 16 jul. 2021.

COSTA, D. G.; CARLETO, C. T.; SANTOS, V. S.; HAAS, V. J.; GONÇALVES, R. M.; PEDROSA, L. A. Quality of life and eating attitudes of health care students. **Revista Brasileira de Enfermagem**, v. 71, sup. 4, p. 1642-1649, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0034-7167-2017-0224>. Acesso em: 15 jun. 2021.

COSTA, G. S. Grupos focais: um novo olhar sobre o processo de análise das interações verbais. **Revista intercâmbio**, São Paulo, v. 25, p. 153-172, 2012. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/intercambio/article/view/10138>. Acesso em: 15 jun. 2021.

DAHLGREN, G.; WHITEHEAD, M. Policies and strategies to promote social equity in health. Background document to WHO - Strategy paper for Europe. **Arbetsrapport**, v. 14, 1991. Disponível em: https://ideas.repec.org/p/hhs/ifswps/2007_014.html. Acesso em: 8 jun. 2021.

DAVID, M. L. Direitos do consumidor: o debate em relação aos alimentos transgênicos. *In*:

GUIVANT, J. S.; SPAARGAREN, G.; RIAL, C. (Orgs.). **Novas práticas alimentares no mercado global**. Florianópolis: UFSC, 2010. p. 275-287.

DAVID, M. L. **Certificação de alimentos e práticas científicas**: o caso da Sociedade Brasileira de Cardiologia. 2016. 359fs. Tese (Doutorado em Sociologia Política) - Programa de Pós-graduação em Sociologia Política, Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Florianópolis, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/168108>. Acesso em: 8 jun. 2021.

DAVID, M. L.; GUIVANT, J. S. Além dos supermercados: novas estratégias no mundo dos alimentos orgânicos no Brasil. **Revista Política e Sociedade**, v. 19, p. 87-116, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/politica/article/view/2175-7984.2020v19n44p87/43476>. Acesso em: 22 jul. 2021.

DELIENS, T.; CLARYS, P.; BOURDEAUDHUIJ, I. D.; DEFORCHE, B. Determinants of eating behaviour in university students: a qualitative study using focus group. discussions. **BMC Public Health**, v. 14, p. 53, Jan. 2014. Disponível em: <https://bmcpublikehealth.biomedcentral.com/articles/10.1186/1471-2458-14-53>. Acesso em: 11 jun. 2021.

DIEZ-GARCIA, R. W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000400011>. Acesso em: 12 ago. 2021.

DOEPKING, M.; ZUÑIGA, B.; TRONCOSO, P. Qualitative study on college student's perceptions on lunch. **Medwave**, v. 13, n. 2, p. e5638, Mar. 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.5867/medwave.2013.02.5638>. Acesso em: 11 ago. 2021.

DUBET, F. **Sociologia da experiência**. Lisboa: Instituto Piaget, 1994.

ESPINOLA, P. V. **Ambiente alimentar, métodos e análises sobre a qualidade nutricional de cardápios**. Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica PIBIC/CNPQ - BIP/UFSC, Graduação em Nutrição - Universidade Federal de Santa Catarina. 2019.

ESPINOLA, P. V.; CARGNIN, P. R.; AMBROSI, C.; VEIROS, M. B.; CARVALHO, E. M. Práticas alimentares e estado nutricional de universitários: análise do estudo piloto. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN**, São Paulo, v. 11, n. 2, p. 16-263, 2021. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/2202>. Acesso em: 10 jun. 2021.

FALCATO, J.; GRAÇA, P. A evolução etimológica e cultural do termo “Dieta”. **Revista Nutricias**, v. 24, p. 12-15, 2015. Disponível em: <http://www.scielo.mec.pt/pdf/nut/n24/n24a03.pdf>. Acesso em: 8 jun. 2021.

FERNANDES, A. C. **Percepção de comensais sobre calorias e a influência de informações nutricionais em restaurantes nas escolhas alimentares saudáveis de adultos**. Tese (Doutorado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde. Programa de Pós-Graduação em Nutrição; orientadora Rossana Pacheco da Costa Proença. Florianópolis, 2015, 249 p. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/169383>. Acesso em: 15 jun. 2021.

FISCHLER, C. Gastro-nomie et gastro-anomie. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, sous la direction de Claude Fischler. **Communications**, v. 31., p. 189-210, 1979. Disponível em: https://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_em_um_31_1_1477. Acesso em: 12 set. 2019.

FISCHLER C. **L'Homnivore**. Paris: Odile Jacob; 1990. *In*: Artigo Especial. POULAIN, J.P. e PROENÇA, R.P.da C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 3, set. 2003 Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000300002>. Acesso em: 8 jun. 2021.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, v. 50, n. 3-4, p. 528-548, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/0539018411413963>. Acesso em: 8 de jun. 2021.

FISCHLER, C. **A individualização da alimentação e a comensalidade**. Entrevista ao Sesc SP, 2019. Disponível em: https://www.sescsp.org.br/online/artigo/13700_CLAUDE+FISCHLER+E+OS+DILEMAS+D+A+ALIMENTACAO. Acesso em: 21 set. 2021.

FORTIN, K.; HARVEY, S.; SWEARINGEN WHITE, S. Hidden hunger: Understanding the complexity of food insecurity among college students. **Journal of the American College of Nutrition**, v. 40, n. 3, p. 242-252, 2020. Disponível em: [doi:10.1080/07315724.2020.1754304](https://doi.org/10.1080/07315724.2020.1754304). Acesso em: 22 jul. 2021.

FOUCAULT, M. **Em defesa da sociedade**: curso no Collège de France (1975-1976). São Paulo: Martins Fontes; 2000.

FOUCAULT, M. **História da Sexualidade III, o cuidado de si (original 1985)**. O uso dos prazeres. Rio de Janeiro: Graal, 2003.

FOUCAULT, M. **Segurança, território e população**. São Paulo: Martins Fontes; 2008.

FREITAS, M. C.; MINAYO, M. C.; FONTES, G. A. Sobre o campo da alimentação e nutrição na perspectiva das teorias compreensivas. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 31-38, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100008>. Acesso em: 8 de jun. 2021.

FURST, T.; CONNORS, M.; BISOGNI, C. A.; SOBAL, J.; FALK, L. W. Food choice: A conceptual model of the process, **Appetite**, v. 26, n. 3, p. 247-266, 1996. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0195666396900197>. Acesso em: 15 set. 2019.

GALEA, S. **Well**. What we need to talk about when we talk about health, 2019.

GARCÍA-LAGUNA, D. G.; GARCÍA-SALAMANCA, G. P.; TAPIERO-PAIPA, Y. T.; RAMOS C, D. Determinantes de los estilos de vida y su implicación en la salud de jóvenes universitarios. **Hacia la Promoción de la Salud**, v. 17, n. 2, p. 169-185, 2012. Disponível em: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-75772012000200012&tlng=es. Acesso em: 15 jun. 2021.

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.

GIDDENS, A. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

GIDDENS, A. **A constituição da Sociedade**. 2a. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

GIORGI, V. Entering the “food social space”: sociologies of food, by Jean-Pierre Poulain. **Demetra**, v. 10, n. 3, p. 729-738, 2015. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/15858/18789>. Acesso em: 9 jun.2021.

GLANZ, K. Measuring food environments: a historical perspective. **American Journal of preventive medicine**, v. 36, suppl. 4, p. S93-S98, 2009. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.amepre.2009.01.010>. Acesso em: 12 ago. 2021.

GLANZ, K.; SALLIS, J. F.; SAELENS, B. E.; FRANK, L. D. Healthy nutrition environments: concepts and measures. **American journal of health promotion: AJHP**, v. 19, n. 5, p. 330-333, 2005. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/15895534/>. Acesso em: 15 jun. 2021.

GOLDENBERG, M. A comida como objeto de pesquisa - uma entrevista com Claude Fischler. **Psicologia Clínica**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 223-242, 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pc/a/rhXXtYXWTNDPc6hLW3459Hv/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 8 jun. 2021.

GOMES, R. Análise e interpretação de dados de pesquisa qualitativa. *In*: Minayo, M. C. (Org). **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. 32. ed. Petrópolis: Vozes; 2012. p. 79-108.

GRIGNON, C.; GRIGNON, C. H. Styles d'alimentation et goûts populaires. **Revue Française de Sociologie**, v. 21, p. 531-569, 1980.

GRISOTTI, M. Alegações de saúde dos alimentos funcionais: emergência e impacto na saúde individual e coletiva. *In*: GUIVANT, J. S.; SPAARGAREN, G.; RIAL, C. (Orgs.). **Novas práticas alimentares no mercado global**. Florianópolis: UFSC, 2010a. p.189-210.

GRISOTTI, M. Doenças infecciosas emergentes e a emergência das doenças: uma revisão conceitual e novas questões. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 15, suppl 1, p. 1095-1104, 2010b. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232010000700017>. Acesso em: 15 jun. 2021.

GRISOTTI, M.; AVILA-PIRES, F. D. de. Alimentos, saúde e percepção pública sobre as alegações de saúde dos alimentos funcionais: um estudo de caso no Brasil. **Revista del CESLA**, n. 19, p. 153-174, 2016. Disponível em: <http://cejsh.icm.edu.pl/cejsh/element/bwmeta1.element.desklight-3cbd9896-17f6-45d3-8b35-c241b9037a45>. Acesso em: 15 jun. 2021.

GUIVANT, J.; SPAARGAREN, O.; RIAL, C. **Novas práticas alimentares no mercado global**. Florianópolis: Edufsc, 2010. 334p

GUTHMAN, J. **Weighingin**: Obesity, food justice, and the limits of capitalism. Berkeley: University of California Press, 2011. 248 p.

HALKIER, B.; KATZ-GERRO, T.; MARTENS, L. Applying practice theory to the study of consumption: Theoretical and methodological considerations. **Journal of Consumer**

Culture, v. 11, n. 1, p. 3-13, 2011. Disponível em:

<https://doi.org/10.1177/1469540510391765>. Acesso em: 8 jun. 2021.

HARRIS, D. Just the “Typical College Diet”: How College Students Use Life Stages to Account for Unhealthy Eating: Just the “Typical College Diet”. **Symbolic Interaction**, v. 40, 2017. Disponível em: [10.1002/symb.280](https://doi.org/10.1002/symb.280). Acesso em: 11 ago. 2021.

HE, J.; ZICKGRAF, H. F.; SSAYLI, J. H.; FAN, X. Classifying and characterizing Chinese young adults reporting picky eating: A latent profile analysis. **International Journal of Eating Disor**, v. 53, n. 6, p. 883-893, Jun. 2020. Disponível em:

<https://doi.org/10.1002/eat.23231>. Acesso em: 11 ago. 2021.

HERFORTH, A.; AHMED, S. The food environment, its effects on dietary consumption, and potential for measurement within agriculture-nutrition interventions. **Food Security**, v. 7, p. 505-520, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s12571-015-0455-8>. Acesso em: 15 jun. 2021.

HIGH LEVEL PANEL OF EXPERTS - HLPE.. **Nutrition and food systems**. A report by the high-level panel of experts on food security and nutrition of the committee on world food security, report. Rome, 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/3/i7846e/i7846e.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2021.

HILGER, J.; LOERBROKS, A.; DIEHL, K. Eating behaviour of university students in Germany: Dietary intake, barriers to healthy eating and changes in eating behaviour since the time of matriculation. **Appetite**, v. 1, n. 109, p. 100-107, Feb. 2017. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27864073/>. Acesso em: 15 jun. 2021.

HILGER-KOLB, J.; DIEHL, K. Oh God, i have to eat something, but where can i get something quickly? - A qualitative interview study on barriers to healthy eating among university students in Germany. **Nutrients**, v. 11, n. 10, p. 2440, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/nu11102440>. Acesso em: 11 ago. 2021.

HOLM, L. Alan Warde, 2016, the practice of eating, polity. **Review of Agricultural, Food and Environmental Studies**, v. 97, n. 4, p. 277-279, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s41130-016-0031-4>. Acesso em: 12 set. 2019.

HORACEK, T.; DEDE YILDIRIM, E.; KATTELMANN, K.; BYRD-BREDBENNER, C.; BROWN, O.; COLBY, S.; GREENE, G.; HOERR, S.; KIDD, T.; KOENINGS, M.; MORRELL, J.; OLFERT, M. D.; PHILLIPS, B.; SHELNUTT, K.; WHITE, A. Multilevel structural equation modeling of students' dietary intentions/behaviors, BMI, and the healthfulness of convenience stores. **Nutrients**, v. 10, n. 11, p. 1569, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/nu10111569>. Acesso em: 11 ago. 2021.

HOWSE, E.; HANKEY, C.; ALLMAN-FARINELLI, M.; BAUMAN, A.; FREEMAN, B. 'Buying salad is a lot more expensive than going to McDonalds': Young adults' views about what influences their food choices. **Nutrients**, v. 10, n. 8, p. 996, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/nu10080996>. Acesso em: 11 ago. 2021.

HUA, S. V.; KIMMEL, L.; VAN EMMENES, M.; TAHERIAN, R.; REMER, G.; MILLMAN, A.; ICKOVICS, J. R. Health promotion and healthier products increase vending purchases: A randomized factorial trial. **Journal of the Academy of Nutrition and**

Dietetics, v. 117, n. 7, p. 1057-1065, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jand.2016.12.006>. Acesso em: 11 ago. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **IBGE Cidades**. Brasília, 2010. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>. Acesso em: 14 set. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **IBGE Notícias**. Brasília, 2017. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/21253-pnad-continua-2017-em-umero-de-jovens-que-nao-estudam-nem-trabalham-ou-se-qualificam-cresce-5-9-em-um-ano>. Acesso em: 15 set. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Censo da Educação Superior**. Brasília, 2019. Disponível em: https://download.inep.gov.br/educacao_superior/censo_superior/documentos/2020/Apresentacao_Censo_da_Educacao_Superior_2019.pdf. Acesso em: 10 ago. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Síntese de indicadores sociais uma análise das condições de vida da população brasileira**. Brasília, 2020. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101760.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2021.

INSTITUTO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - IDEC. **Idec solicita esclarecimento do Mapa sobre revisão do Guia Alimentar**. 2020. Disponível em: <https://idec.org.br/noticia/idec-solicita-esclarecimento-do-mapa-sobre-revisao-do-guia-alimentar>. Acesso em: 8 jun. 2021.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP. **Censo da educação superior 2017: resumo técnico**. Brasília, 2019. Disponível em: https://download.inep.gov.br/educacao_superior/censo_superior/resumo_tecnico/resumo_tecnico_censo_da_educacao_superior_2017.pdf. Acesso em: 15 set. 2019.

JAIME, P. **A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas** — relatório da Comissão The Lancet EAT, 2019.

JOMORI, M. M.; PROENÇA, R. P.; CALVO, M.C. M. Determinantes de escolha alimentar. **Revista de Nutrição**, v. 21, n. 1, p. 63-73, 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732008000100007>. Acesso em: 8 jun. 2021.

KAPINOS, K. A.; YAKUSHEVA, O.; EISENBERG, D. **Obesogenic environmental influences on young adults: evidence from college dormitory assignments**. *Economics and human biology*, v. 12, p. 98-109, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.ehb.2013.05.003>. Acesso em: 15 jun. 2021.

KITUNEN, A.; RUNDLE-THIELE, S.; CARINS, J. Segmenting Young Adult University Student's Eating Behaviour: A Theory-Informed Approach. **Nutrients**, v. 11, n. 11, p. 2793, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/nu11112793>. Acesso em: 15 jun. 2021.

KROESE, F. M.; MARCHIORI, D. R.; RIDDER, D. T. Nudging healthy food choices: a field

experiment at the train station. **Journal of Public Health**, Oxford, England, v. 38, n. 2, p. e133, 2016. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26186924/>. Acesso em: 15 jun. 2021.

KRUEGER, R. A. **Designing and Conducting Focus Group Interviews**. Chapter 2. In: Social analysis selected tools and techniques. 2002. Disponível em: <https://www.eiu.edu/ihec/Krueger-FocusGroupInterviews.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2021.

KRUEGER, R. A.; CASEY, M. A. **Focus groups: A practical guide for applied research**. California: Thousands Oaks. 5 ed, 2009.

KUWAE, C. A. *et al.* A reflexividade no saber leigo sobre as práticas alimentares. In: PRADO, S. *et al.* **Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2016. Sabor metrópole series, v. 5, p. 33-57. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/37nz2/epub/prado-9788575114568.epub>. Acesso em: 20 ago. 2021.

KWOK, S. T.; CAPRA, S.; LEVERITT, M. Enhancing healthy eating patterns among Hong Kong young adults. **Health promotion international**, v. 35, n. 2, p. 386-396, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1093/heapro/daz018>. Acesso em: 15 jun. 2021.

LAHIRE, B. **Patrimónios individuais de disposições: para uma sociologia à escala individual**. Sociologia, Problemas e Práticas, v. 49, p. 11-42, set. 2005. Disponível em: http://www.mom.arq.ufmg.br/mom/18_ref_capes/arquivos/arquivo_152.pdf. Acesso em: 15 jun. 2021.

LALOR, F.; MADDEN, C.; MCKENZIE, K.; WALL, P.G. Health claims on foodstuffs: A focus group. study of consumer attitudes, **Journal of Functional Foods**, v. 3, n. 1, p. 56-59, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jff.2011.02.001>. Acesso em: 9 jun. 2021.

LAMBERT, L. G.; CHANG, Y.; MANN, G. College students' intention to select healthy snacks: An application of the theory of planned behavior. **American Journal of Health Education**, v. 51, n. 4, p. 215-224, 2020 Disponível em: DOI: 10.1080/19325037.2020.1767003. Acesso em: 11 ago. 2021.

LANUZA, F.; MORALES, G.; HIDALGO-RASMUSSEN, C.; BALBOA-CASTILLO, T.; ORTIZ, M. S.; BELMAR, C.; MUÑOZ, S. Association between eating habits and quality of life among Chilean university students. **Journal of American college health**, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/07448481.2020.1741593>. Acesso em: 11 ago. 2021.

LATOURE, B. **Reagregando o social**. [s.l: s.n.]. v. 1. Bauru, SP: EDUSC/ Salvador, BA: EDUFBA, 2012.

LIU, J.; HIGGS, S. Social modeling of food intake: No evidence for moderation by identification with the norm referent group. **Frontiers in Psychology**, v. 10, n. 159, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2019.00159>. Acesso em: 15 jun. 2021.

LIVINGSTONE, K. M.; PNOSAMY, H.; RIDDELL, L. J.; CICERALE, S. Demographic, Behavioral and Anthropometric Correlates of Food Liking: A Cross-sectional Analysis of Young Adults. **Nutrients**, v. 12, n. 10, p. 3078, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/nu12103078>. Acesso em: 11 ago. 2021.

LOSCHER, G.; SPLITTER, V.; SEIDL, D. **Theodore Schatzki's practice theory and its**

implications for organization studies. 2019. Disponível em:

<https://www.researchgate.net/publication/333576427>. Acesso em: 15 jun. 2021.

LOUZADA, M. L.; MARTINS, A. P.; CANELLA, D. S.; BARALDI, L. G.; LEVY, R. B.; CLARO, R. M.; MOUBARAC, J. C.; CANNON, G.; MONTEIRO, C. A. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. **Revista de Saúde Pública**, v. 49, n. 38, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-8910.2015049006132>. Acesso em: 15 jun. 2021.

LÜDKE, M.; ANDRÉ, M. E. Métodos de coleta de dados: observação, entrevista e análise documental. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: EPU, 1986.

Disponível em:

https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4091392/mod_resource/content/1/Lud_And_cap3.pdf. Acesso em: 14 jun. 2021.

LUZ, M. T. Especificidade da contribuição dos saberes e práticas das Ciências Sociais e Humanas para a saúde. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 20, n. 1, p. 22-31, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-12902011000100004>. Acesso em: 4 ago. 2019.

MADEIRA, F. B.; FILGUEIRA, D. A.; BOSI, M. L.; NOGUEIRA, J. A. Estilos de vida, *habitus* e promoção da saúde: algumas aproximações 1 1 Apoio financeiro: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Piauí (Fapepi). **Saúde e Sociedade**, v. 27, n. 1, p. 106-115, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-12902018170520>. Acesso em: 10 ago. 2021.

MALAN, H.; WATSON, T. D.; SLUSSER, W.; GLIK, D.; ROWAT, A. C.; PRELIP, M. Challenges, opportunities, and motivators for developing and applying food literacy in a university setting: A qualitative study. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, v. 120, n. 1, p. 33-44, 2020.

MARQUEZ-SANDOVAL, Y. F.; SALAZAR-RUIZ, E. N.; MACEDO-OJEDA, G.; ALTAMIRANO-MARTÍNEZ, M. O.; BERNAL-OROZCO, M. F.; SALAS-SALVADÓ, J.; VIZMANOS-LAMOTTE, B. Diseño y validación de un cuestionario para evaluar el comportamiento alimentario en estudiantes mexicanos del área de la salud [Design and validation of a Questionnaire to assess dietary behavior in Mexican students in the area of health]. **Nutricion Hospitalaria**, v. 30, n. 1, p. 153-164, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.3305/nh.2014.30.1.7451>. Acesso em: 10 ago. 2021.

MARTINELLI, S. S. **Critérios para aquisição e consumo de alimentos no desenvolvimento de sistemas agroalimentares saudáveis e sustentáveis**. Tese (doutorado em nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/189327>. Disponível em: 10 ago. 2021.

MCKINNON, R. A.; REEDY, J.; MORRISSETTE, M. A.; LYTLE, L. A.; YAROCH, A. L. Measures of the food environment: a compilation of the literature, 1990-2007. **American Journal of Preventive Medicine**, v. 36, supl. 4, p. S124-33, Apr. 2009. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19285203/>. Acesso em: 14 jun. 2021.

MEEGAHAPOLA, L.; RUIZ-CORREA, S.; GATICA-PEREZ, D. **Alone or with others? Understanding eating episodes of college students with mobile sensing**, 2020.

MEKO, N. M.; JORDAAN, E. M. The food environment of students on a financial assistance programme at the University of the Free State, Bloemfontein. **South African Journal of Clinical Nutrition**, v. 29, n. 3, p. 116-117, 2016.

MELLO, A. L.; MOYSÉS, S. T.; MOYSÉS, S. J. A universidade promotora de saúde e as mudanças na formação profissional. **Interface - Comunicação Saúde Educação**, v. 14, n. 34, 2010. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/250990132>. Acesso em: 29 set. 2021.

MICHELS, N.; MAN, T.; VINCK, B.; VERBEYST, L. Dietary changes and its psychosocial moderators during the university examination period. **European Journal of Nutrition**, v. 59, n. 1, p. 273-286, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s00394-019-01906-9>. Acesso em: 10 ago. 2021.

MIDDHA, B. Spaces of capability: Consumption geographies at an inner-city university. **Geographical Research**, v. 58, p. 252- 264, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/1745-5871.12390>. Acesso em: 10 ago. 2021.

MINAYO M. C. **O desafio do conhecimento**. Pesquisa qualitativa em saúde. 9. ed. São Paulo: Hucitec; 2006. 406 p.

MINAYO, M. C. Conceitos para operacionalização da pesquisa. *In*: MINAYO, M. C. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. 12. ed. São Paulo: Hucitec, 2010. p. 175-181.

MINAYO, M. C. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. Instituto Sírio Libanes. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 393p. 2014.

MINAYO, M. C.; ASSIS, S. G.; SOUZA, E. R. **Avaliação por triangulação de métodos**: abordagem de programas sociais. *In*: MINAYO, M. C. *et al.* (Org.) **Pesquisa Social**. Teoria, método e criatividade. 18. ed. Petrópolis: FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.7476/9788575415474>. Acesso em: 8 jun. 2021.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G. The impact of transnational “big food” companies on the South: a view from Brazil. **PLoS medicine**, v. 9, p. 7, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1001252>. Acesso em: 15 jun. 2021.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G.; MOUBARAC, J. C.; LEVY, R. B.; LOUZADA, M. L.C.; JAIME, P. C. The un-Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. **Public Health Nutrition**, Cambridge University Press, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1017/S1368980017000234>. Acesso em: 2 abr. 2021.

MONTEIRO, C. A.; LEVY, R. B.; CLARO, R. M.; CASTRO, I. R.; CANNON, G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 26, n. 11, p. 2039-2049, 2010.

MOODIE, R.; STUCKLER, D.; MONTEIRO, C.; SHERON, N.; NEAL, B.; THAMARANGSI, T.; LINCOLN, P.; CASSWELL, S. Profits and pandemics: prevention of harmful effects of tobacco, alcohol, and ultra-processed food and drink industries. **The Lancet**, London, v. 381, p. 670-679, 2013. Disponível em: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(12\)62089-3](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(12)62089-3). Acesso em: 15 jun. 2021.

MORAES, R. Análise de conteúdo. **Revista Educação**, Porto Alegre, v. 22, n. 37, p. 7-32, mar. 1999. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4125089/mod_resource/content/1/Roque-Moraes_Analise%20de%20conteudo-1999.pdf. Acesso em: 15 jun.2021.

MORAES, R.; GALIAZZI, M. C. **Análise textual**: discursiva. 3. ed. Revisada e Ampliada. Ijuí: Editora Unijuí, 2016 - 264 p. Coleção educação em ciências. E-book ISBN 978-65-86074-19-2 (digital). Disponível em: <https://www.editoraunijui.com.br/produto/amostra/2250>. Acesso em: 15 jun. 2021.

MORIN, E. **O paradigma perdido**: a natureza humana. Lisboa, Europa-América, 1973.

MORIN, E. **O método IV**. As ideias: a sua natureza, vida, habitat e organização. Lisboa: Europa-América, 1991.

MORIN, E. Cultura – conhecimento. In: MORIN, Edgar. O método 4. Tradução de Juremir Machado da Silva. 3. ed. Porto Alegre: Sulina, 2002. p. 19-27.

MORIN, E. Complejidad restringida y complejidad generalizada o las complejidades de la Complejidad. In: Utopía y Praxis Latinoamericana. **Revista Internacional de Filosofía Iberoamericana y Teoría Social**, ano 12, n. 38, p. 107-119, 2007.

MORIN, E. **Introdução ao pensamento complexo**. 4. ed. Porto Alegre: Sulina, 2011.

MOZAFFARIAN, D. Dietary and policy priorities for cardiovascular disease, diabetes, and obesity: a comprehensive review. **Circulation**, v. 133, n. 2, p.187-225, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1161/CIRCULATIONAHA.115.018585>. Acesso em: 15 jun. 2021.

MURRAY, D. W.; MAHADEVAN, M.; GATTO, K.; O'CONNOR, K.; FISSINGER, A.; BAILEY, D. Culinary efficacy: An exploratory study of skills, confidence, and healthy cooking competencies among university students. **Perspect Public Health**, 2016.

NAVIA, A. M. A alimentação, o que ela classifica e o que ela enreda. **Equatorial**, v. 6, n. 11, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.21680/2446-5674.2019v6n11ID19102>. Acesso em: 10 ago. 2021.

NESTLE, M. Crítica radical da indústria alimentícia, professora americana diz que 'comer menos é a maior ajuda'. Entrevista cedida à Janaína Figueiredo. **Jornal O Globo**, Rio de Janeiro, 5 maio 2019. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/sociedade/critica-radical-da-industria-alimenticia-professora-americana-diz-que-comer-menos-a-maior-ajuda-23642607>. Acesso em: 18 ago. 2019.

NESTLE. M. Institute of medicine releases report: Framework for assessing food system effects. Tag Food-system 2021. **Marion Nestle**, Department of Nutrition and Food Studies, New York, 2021. Disponível em: <https://www.foodpolitics.com/2015/01/institute-of-medicine-releases-report-framework-for-assessing-food-system-effects/>. Acesso em: 21 jan. 2021.

NG, K. W.; SANGSTER, J.; PRIESTLY, J. Assessing the availability, price, nutritional value and consumer views about foods and beverages from vending machines across university campuses in regional New South Wales, Australia. **Health Promotion Journal of Australia**,

v. 30, n. 1, p. 76-82, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1002/hpja.34>. Acesso em: 10 ago. 2021.

NUPENS/USP. **Aprenda a classificar alimentos**. Fev.28, 2018. Disponível em: <http://www.fsp.usp.br/nupens/aprenda-a-classificar-alimentos/>. Acesso em: 11 ago. 2021.

O'DWYER, G. E.; MATTOS, R. A. Teoria da Estruturação de Giddens e os estudos de práticas avaliativas. *Temas Livres. Physis*, v. 20, n. 2, 2010. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-73312010000200015>. Acesso em: 11 jun. 2021.

OLIVEIRA, C. S. **A Universidade Promotora da Saúde: uma revisão de literatura**. 72 f. 2017. Dissertação (Mestrado em Estudos Interdisciplinares sobre a Universidade) – Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2017.

OLIVEIRA, M. S.; SANTOS, L. A. Guias alimentares para a população brasileira: uma análise a partir das dimensões culturais e sociais da alimentação. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 25, n. 7, p. 2519-2528, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020257.22322018>. Acesso em: 7 jun. 2021.

OLIVEIRA, T. M. Por uma socioantropologia da alimentação, entrevista com Jean Pierre Poulain. **Equatorial - Revista do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social**, v. 6, n. 11, p. 1-13, nov. 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.21680/2446-5674.2019v6n11ID19206>. Acesso em: 11 ago. 2021.

OOSTERVEER, P.; GUIVANT, J. S.; SPAARGAREN, G. Alimentos verdes em supermercados globalizados: uma agenda teórico-metodológica. *In: GUIVANT, J. S.; SPAARGAREN, G. RIAL, C. (Orgs.). Novas práticas alimentares no mercado global*. Florianópolis: UFSC, 2010. p.15-57.

OTTERSEN, O. P.; DASGUPTA, J.; BLOUIN, C.; BUSS, P.; CHONGSUVIVATWONG, V.; FRENK, J.; FUKUDA-PARR, S.; GAWANAS, B. P.; GIACAMAN, R.; GYAPONG, J.; LEANING, J.; MARMOT, M.; MCNEILL, D.; MONGELLA, G. I.; MOYO, N.; MØGEDAL, S.; NTSALUBA, A.; OOMS, G.; BJERTNESS, E.; LIE, A. L.; MOON, S.; ROALKVAM, S.; SANDBERG, K. I.; SCHEEL, I. B. The political origins of health inequity: prospects for change. **Lancet**, v. 15, n. 383, p. 630-667, Feb. 2014. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24524782/>. Acesso em: 14 jun. 2021.

PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION – PAHO; WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. **Ultra-processed food and drink products in Latin America: trends, impact on obesity, policy implications**. Washington, 2015. Disponível em: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7699/9789275118641_eng.pdf. Acesso em: 15 jun. 2021.

PALAZZO, C. C.; LEGHI, B. E.; PEREIRA-JÚNIOR, A.; DIEZ-GARCIA, R. W. Intervenção educacional para a consciência alimentar: um protocolo de estudo randomizado. **Nutrição e saúde**, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/02601060211011801>. Acesso em: 11 jun. 2021.

PASSOS, J. S.; BULGACOV, Y. L. Da filosofia para os estudos organizacionais: o percurso ontológico de Schatzki na Teoria da Prática Social. **Revista Pensamento Contemporâneo**

em **Administração**, v. 13, n. 1, p. 1-15, 2019. Disponível em:
<https://doi.org/10.12712/rpca.v13i1.27435>. Acesso em: 12 ago. 2021.

PELLETIER, J. E.; LASKA, M. N. Campus food and beverage purchases are associated with indicators of diet quality in college students living off campus. **American journal of health promotion: AJHP**, v. 28, n. 2, p. 80-87, 2013. Disponível em:
<https://doi.org/10.4278/ajhp.120705-QUAN-326>. Acesso em: 10 ago. 2021.

PEREZ, P. M.; CASTRO, I. R.; CANELLA, D. S.; FRANCO, A. S. Effect of implementation of a University Restaurant on the diet of students in a Brazilian public university. **Ciência e Saúde coletiva**, v. 24, n. 6, p. 2351-2360, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232018246.11562017>. Acesso em: 16 jul. 2021.

PEREZ, P. M.; CASTRO, I. R.; FRANCO, A.; BANDONI, D. H.; WOLKOFF, D. B. Práticas alimentares de estudantes cotistas e não cotistas de uma universidade pública brasileira. **Ciência e Saúde coletiva**, v. 21, n. 2, p. 531-542, 2016. Disponível em:
<https://doi.org/10.1590/1413-81232015212.01732015>. Acesso em: 14 jul. 2021.

PERINI, K. P. **Food trucks e(m) food parks**: novas práticas sociais atreladas ao “comer fora”. 2020, 259f. Tese (Doutorado) - Humanas. Programa de Pós Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas - PPGICH, Centro de Filosofia e Ciências, Universidade Federal de Santa Catarina UFSC, Florianópolis, 2020. Disponível em:
<https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/219509>. Acesso em: 11 jun. 2021.

PERINI, K. P.; GUIVANT, J. S. Comer em food trucks à luz da teoria das práticas. **Estudos sociedade e agricultura (UFRRJ)**, v. 2, p. 305-326, 2017. Disponível em:
<https://doi.org/10.36920/esa-v25n2-5>. Acesso em: 15 jun. 2021.

PETERS, G. Habitus, reflexividade e neo-objetivismo na teoria da prática de Pierre Bourdieu. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 28, n. 83, p. 47-71, 2013. Disponível em:
<https://doi.org/10.1590/S0102-69092013000300004>. Acesso em: 15 jun. 2021.

PETERS, G. Anthony Giddens entre a hermenêutica e a crítica: o status do conhecimento de senso comum na teoria da estruturação. **Plural**, [S. l.], v. 21, n. 2, p. 168-194, 2014. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/plural/article/view/97218>. Acesso em: 20 out. 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS - PMF. **Decreto Municipal nº 21.347, de 16 de março de 2020**. Dá nova redação às medidas gerais de enfrentamento ao COVID. Altera o Decreto n. 21.340, de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente da infecção humana pelo novo coronavírus (covid-19) e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, mar. 2020. Disponível em:
<http://www.pmf.sc.gov.br/transparencia/index.php?pagina=legislacaoCOVID&menu=12&submenuid=1&cms=legislacao+referente+a+covid19&IdEntidade=17>. Acesso em: 20 out. 2021.

POPE, C.; MAYS, N. **Métodos qualitativos na pesquisa em saúde**. 2005. Disponível em:
https://www.academia.edu/1454794/M%C3%A9todos_qualitativos_na_pesquisa_em_sa%C3%BAde. Acesso em: 14 jun. 2021.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. da C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 365-386, dez. 2003. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000400001>. Acesso em: 13 nov. 2019.

POWELL, P. K.; DURHAM, J.; LAWLER, S. Food choices of young adults in the United States of America: A scoping review. **Advances in nutrition (Bethesda, Md.)**, v. 10, n. 3, p. 479-488, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1093/advances/nmy116>. Acesso em: 15 jun. 2021.

PRADO, S. D. Corpus plurais: gênero, reprodução e comensalidades. Palestra. *In*: CONGRESSO ONLINE BRASILEIRO DE COMPORTAMENTO ALIMENTAR, ALIMENTAÇÃO E SAÚDE - CONBRACAS. 3., 27 a 29 abr. 2021. **Anais...** [S.l. : s.n.], 2021. Disponível em: <https://eventos.congresse.me/conbracas/edicoes/reap-iii-conbracas-3-edicao/anais>. Acesso em: 10 ago. 2021.

PRADO, S. D.; SANTOS, L. A dos.; SILVA, L. F.; ARNAIZ, M. G.; BOSI, M. L. M. (Org.). **Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede**. Rio de Janeiro: EDUERJ, v. 5, p. 33-57, 2016. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/37nz2/pdf/prado-9788575114568.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2021.

PULZ, I. S. **Ambiente Alimentar do campus sede da Universidade Federal de Santa Catarina**. 2014. 144 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/128619>. Acesso em: 15 jun. 2021.

PULZ, I. S.; ALBIERO, K. A.; ISID, M. Y.; WERGENES, N.; CARGNIN, P. R.; VEIROS, M. B. Qualidade nutricional e tipos de alimentos comercializados nas lanchonetes de uma universidade pública do sul do Brasil. *In*: CONBRAN, A. Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN - Alimentação Coletiva. **Revista Da Associação Brasileira De Nutrição - RASBRAN**, v. 9, n. 1, p. 1-429, 2018b. p. 362-363. Disponível em: <https://rasbran.com.br/rasbran/article/view/982>. Acesso em: 15 jun. 2021.

PULZ, I. S.; ALBIERO, K. A.; WERGENES, N.; CARGNIN, P. R.; VEIROS, M. B. Facilitadores e barreiras para alimentação saudável em uma universidade do sul do Brasil. *In*: CONBRAN, A. Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN - Alimentação Coletiva. **Revista Da Associação Brasileira De Nutrição - RASBRAN**, v. 9, n. 1, p. 1-429, 2018a. p. 279-280. Disponível em: <https://rasbran.com.br/rasbran/article/view/982>. Acesso em: 15 jun. 2021.

PULZ, I. S.; MARTINS, P. A.; FELDMAN, C.; VEIROS, M. B. Are campus food environments healthy? A novel perspective for qualitatively evaluating the nutritional quality of food sold at foodservice facilities at a Brazilian university. **Perspect Public Health**, v. 137, n. 2, p. 122-135, 2017. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26980694/>. Acesso em: 14 jun. 2021.

RAINE, K. D. Determinants of healthy eating in Canada. **Canadian Journal of Public Health**, v. 96, Suppl. 3, p. S8-S15, 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/BF03405195>. Acesso em: 15 jun. 2021.

- RAJBHANDARI-THAPA, J.; INGERSON, K.; LEWIS, K. H. Impact of trayless dining intervention on food choices of university students. **Arch Public Health**, v. 76, n. 61, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1186/s13690-018-0301-5>. Acesso em: 22 jul. 2021.
- RAMOS, F.; JANUÁRIO, S. Reflexividade e constituição do mundo social: Giddens e Bourdieu (breves interpretações). **Ciências Sociais Unisinos**, v. 43. 2007. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/938/93843308.pdf>. Acesso em: 11 jun. 2021.
- RECKWITZ, A. Toward a theory of social practices: A development in culturalist theorizing. **European Journal of Social Theory**, v. 5, n. 2, p. 243-263, 2002. Disponível em: <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/13684310222225432>. Acesso em: 6 dez. 2019.
- REZNAR, M.; BOHN, D. **Undergraduate student perceptions of the food environment at a university commuter campus**. 2017. Disponível em: https://faseb.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1096/fasebj.31.1_supplement.962.23. Acesso em: 6 dez. 2019.
- RIAL, C. S. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. **Antropologia em primeira mão**, v. 57. Florianópolis: Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social; Universidade Federal de Santa Catarina, 2003. p. 4-24. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=BBloMwEACAAJ>. Acesso em: 14 jun. 2021.
- RIAL, C. S. As práticas alimentares e suas interpretações. *In*: GUIVANT, J. S.; SPAARGAREN, G.; RIAL, C. (Orgs.). **Novas práticas alimentares no mercado global**. Florianópolis: UFSC, 2010. p.107-129.
- ROY, R.; KELLY, B.; RANGAN, A.; ALLMAN-FARINELLI, M. Food environment interventions to improve the dietary behavior of young adults in tertiary education settings: A systematic literature review. **Jornal da Academia de Nutrição e Dietética**, 2015.
- ROY, R.; RANGAN, A.; HEBDEN, L.; YU LOUIE, J. C.; TANG, L. M.; KAY, J.; ALLMAN-FARINELLI, M. Dietary contribution of foods and beverages sold within a university campus and its effect on diet quality of young adults. **Nutrition**, Burbank, v. 34, p. 118-123, 2017. Acesso em: <https://doi.org/10.1016/j.nut.2016.09.013>. Acesso em: 6 dez. 2019.
- ROY, R.; SOO, D.; CONROY, D.; WALL C.R.; SWINBURN, B. Exploring university food environment and on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, v. 51, n. 7, p. 865-875, Jul./Aug. 2019. Disponível em: [https://www.jneb.org/article/S1499-4046\(19\)30129-0/fulltext](https://www.jneb.org/article/S1499-4046(19)30129-0/fulltext). Acesso em: 9 jun.2021.
- ROZIN, P. The integration of biological, social, cultural and psychological influences on food choice. *In*: SHEPHERD, R.; RAATS, M. (Eds.). **The Psychology of Food Choice**. Surrey: CABI, 2006. chap. 2. P. 19-39. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/283166954_The_integration_of_biological_social_cultural_and_psychological_influences_on_food_choice. Acesso em: 15 jun. 2021.
- SANCHEZ, A. S.; LLUNA, A. G. Hábitos saudáveis em estudantes universitários das ciências da saúde e outros ramos do conhecimento: um estudo comparativo. **Revista Española de Nutrición Humana y Dietética**, Pamplona, v. 23, n. 4, pág. 271-282, dez. 2019. Disponível em: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2174-

51452019000400008&lng=es&nrm=iso. acessado em 16 jul. 2021. Epub 13-Out-2020.
<https://dx.doi.org/10.14306/renhyd.23.4.762>.

SANTOS, B. de S. Para além do pensamento abissal: das linhas globais a uma ecologia de saberes. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, v. 78, p. 3-46. 2007. Disponível em: https://www.ces.uc.pt/myces/UserFiles/livros/147_Para%20alem%20do%20pensamento%20a%20bissal_RCCS78.pdf. Acesso em: 15 jun.2021.

SANTOS, L. A. **O corpo, o comer e a comida:** um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador. [S.l]: EDUFBA, 2008. 330p. Disponível em: <https://doi.org/10.7476/9788523211707>. Acesso em: 14 jun. 2021.

SANTOS, S.; VILELA, S.; PADRÃO, P.; CARAHER, M. Dietary changes after migration, according to sex. **Nutrition e Dietetics**, v. 72, p. 340-346, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/1747-0080.12154>. Acesso em: 14 jun. 2021.

SCHATZKI, T. R. **Social practices:** A Wittgensteinian approach to human activity and the social. Cambridge: Cambridge University Press, 1996. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=KYgbUegR3AMC&printsec=frontcover&hl=pt-PT#v=onepage&q&f=false>. Acesso em: 15 jun. 2021.

SCHATZKI, T. R. Subject, body, place. **Annals of the Association of American Geographers**, v. 91, n. 4, p. 698-702, 2001.

SCHATZKI, T. R. Practice mind-ed orders. **The practice turns in contemporary theory**, v. 11, 2002.

SCHATZKI T. R. A Primer on Practices. In: **Practice-Based Education**. Practice, Education, Work and Society, v 6. Rotterdam: SensePublishers, 2012. Disponível em: https://doi.org/10.1007/978-94-6209-128-3_2. Acesso em: 12 nov. 2020.

SCHATZKI, T. R. Practice theory as flat ontology. In: SPAARGAREN, G.; WEENINK, D.; LAMERS, M. (Eds.), *Practice theory and research: Exploring the dynamics of social life*. Abingdon, Oxon, New York: Routledge. 2016. p. 28-42. Disponível em: <https://www.routledge.com/Practice-Theory-and-Research-Exploring-the-dynamics-of-social-life-1st/Spaargaren-Weenink-Lamers/p/book/9781138101517>. Acesso em: 21 out. 2021.

SCHUBERT, M. The practice of eating. **Tempo Social**, [S. l.], v. 29, n. 2, p. 329-339, 2017a. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ts/article/view/116091>. Acesso em: 15 jun. 2021.

SCHUBERT, M. N. **Comer fora de casa, as práticas e as rotinas alimentares nos contextos da modernidade:** uma leitura comparada entre Brasil, Reino Unido e Espanha. 2017b. 304p. Tese (Doutorado em Sociologia) - Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, Porto Alegre, 2017b. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/179504>. Acesso em: 15 jun. 2021.

SCRINIS, G. On the ideology of nutritionism. **Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies**, v. 8, n. 1, p. 39-48, 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.1525/gfc.2008.8.1.39>. Acesso em: 12 set. 2019.

SETTON, M. A teoria do *habitus* em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**, n. 20, p. 60-70, 2002. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-24782002000200005>. Acesso em: 12 set. 2019.

SHI, Y.; LUKOMSKYJ, N.; ALLMAN-FARINELLI, M. Food access, dietary acculturation, and food insecurity among international tertiary education students: a scoping review protocol. **JBI Evidence Synthesis**, v. 18, n. 9, p. 2090-2097, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.11124/JBISRIR-D-19-00328>. Acesso em: 12 set. 2019.

SHIN, Y. H.; JUNG, S. E.; IM, J.; SEVERT, K. Applying an extended theory of planned behavior to examine state-branded food product purchase behavior: The moderating effect of gender. **Journal of Foodservice Business Research**, v. 23, n. 4, p. 358-375, 2020. Disponível em: 10.1080/15378020.2020.1770043. Acesso em: 22 jul. 2021.

SILVA, A. M. A concepção de liberdade em Sartre. **Revista Filogenese**, Marília, v. 6, n. 1, 2013. Disponível em: <https://www.marilia.unesp.br/Home/RevistasEletronicas/FILOGENESE/alinesilva.pdf>. Acesso em: 9 jun. 2021.

SLOAN, P.; LEGRAND, W.; CHEN, J. S. Factors affecting the choices young people make when selecting healthy food: A conceptual model. **Journal of Culinary Science e Technology**, v. 6, n. 2-3, p. 206-220, 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/15428050802339090>. Acesso em: 15 jun. 2021.

SOUZA, D. B.; GONDIM, S. M.; ABBAD, G. Comportamento verbal e não verbal em grupos focais: análise de micro interlocuções. **Revista Interdisciplinar de Gestão Social RIGS**, v. 2, n. 3, p. 59-80, 2013. Disponível em: <https://www.readcube.com/articles/10.9771%2F23172428rigs.v2i3.9621>. Acesso em: 9 jun. 2021.

SOUZA, L. K. Pesquisa com análise qualitativa de dados: conhecendo a análise temática. **Arquivos Brasileiros de Psicologia**, Rio de Janeiro, v. 71, n. 2, p. 51-67, 2019. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1809-52672019000200005&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 9 jun. 2021.

STOK, F. M.; RENNER, B.; CLARYS, P.; LIEN, N.; LAKERVELD, J.; DELIENS, T. Understanding eating behavior during the transition from adolescence to young adulthood: A literature review and perspective on future research directions. **Nutrients**, v. 10, n. 6, p. 667, Jun. 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/nu10060667>. Acesso em: 15 jun. 2021.

STORY, M.; KAPHINGST, K. M.; ROBINSON-O'BRIEN, R.; GLANZ, K. Creating healthy food and eating environments: Policy and environmental approaches. **Annual Research of Public Health**, v. 29, p. 253-272, 2008. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18031223/>. Acesso em: 9 jun. 2021.

STROEBELE, N.; CASTRO, J. M. Effect of ambience on food intake and food choice. **Nutrition**, v. 20, n. 9, p. 821-838, Sep. 2004. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/15325695/>. Acesso em: 9 jun. 2021.

SWINBURN, B.; DOMINICK, C. H.; VANDEVIJVERE, S. Benchmarking food environments: Experts' assessments of policy gaps and priorities for the New Zealand

Government. Auckland: University of Auckland - INFORMAS (International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases, Research, Monitoring and Action Support): rationale, framework and approach. **Obesity Reviews**, Auckland, v. 14, n. S1, p. 1-164, 2014.

SWINBURN, B.; SACKS, G.; VANDEVIJVERE, S.; KUMANYIKA, S.; LOBSTEIN, T.; NEAL, B.; BARQUERA, S.; FRIEL, S.; HAWKES, C.; KELLY, B.; L'ABBÉ, M.; LEE, A.; MA, J.; MACMULLAN, J.; MOHAN, S.; MONTEIRO, C.; RAYNER, M.; SANDERS, D.; SNOWDON, W.; WALKER, C.. INFORMAS (International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support): overview and key principles. **Obesity Reviews**, v. 14, n. S1 p.1-12, 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/obr.12087>. Acesso em: 16 jun. 2021.

TAM, R.; YASSA, B.; PARKER, H.; O'CONNOR, H.; ALLMAN-FARINELLI, M. University students' on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions on food availability. **Nutrition**, Burbank, v. 37, p. 7-13, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.nut.2016.07.007>. Acesso em: 16 jun. 2021.

TERRY, P. E. Nutrition Research Special Issue and an Interview With Marion Nestle by Paul Terry. **American journal of health promotion: AJHP**, v. 32, n. 6, p. 1329-1332, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/0890117118773272>. Acesso em: 15 jun. 2021.

THE EAT - LANCET COMISSÃO. **A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas**: um sumário executivo para decisões políticas sobre alimentação destinado a governos nacionais e municipais, sociedade civil, financiadores, empresas e agências internacionais. Organização e tradução: Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. São Paulo: IDEC, 2019. Disponível em: https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/08/idec-the_lancet-sumario_executivo-baixa.pdf. Acesso em: 14 nov. 2019.

TIPOS DE REVISÃO de literatura. Botucatu: Biblioteca Prof. Paulo de Carvalho Mattos, 2015. Disponível em: <https://www.fca.unesp.br/Home/Biblioteca/tipos-de-evisao-de-literatura.pdf>. Acesso em: 8 jun. 2021.

TRAD, L. A. Grupos focais: conceitos, procedimentos e reflexões baseadas em experiências com o uso da técnica em pesquisas de saúde. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 19, n. 3, p. 777-796, 2009. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-73312009000300013>. Epub 18 Dez 2009. ISSN 1809-4481. Acesso em: 11 jun. 2021.

TRIST, E. L.; BAMFORTH, K. W. Some social and psychological consequences of the longwall method of coal getting. **Human Relations**, v. 4, p. 3-38, 1951. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/001872675100400101> Acesso em 21 out. 2021.

TRUNINGER, M. As bases plurais da confiança alimentar nos produtos orgânicos: da certificação ao 'teste da minhoca'. **Ambiente e Sociedade**, v. 16, p. 81-102, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/asoc/a/dzjW7SG5CZvDXh79D8gfYbN/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 11 jun. 2021.

TSENG, M.; DEGREEF, K.; FISHLER, M.; GIPSON, R.; KOYANO, K.; NEILL, D. B. Assessment of a university campus food environment. **Preventing Chronic Disease**, , California, 13, p. E18, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.5888/pcd13.150455>. Acesso em: 15 set. 2019.

TYRRELL-SMITH, R.; TOWNSHEND, T.; ADAMSON, A.; LAKE, A. 'I'm not trusted in the kitchen': Food environments and food behaviours of young people attending school and college. **Journal of public health**, Oxford, v. 38, 2015. Disponível em: [10.1093/pubmed/fdv030](https://doi.org/10.1093/pubmed/fdv030). Acesso em: 15 set. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC. Departamento de Planejamento e Gestão da Informação (DPGI) da Secretaria de Planejamento e Orçamento. **UFSC em Números**. Boletim de Dados 2018. Disponível em: <http://dpgi.seplan.ufsc.br/files/2019/07/Boletim-de-dados-2018.pdf>. Acesso em: 15 set. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC. Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE). **Coordenadoria de Assistência Estudantil (CoAeS)**. 2019. Disponível em: <https://prae.ufsc.br/>. Acesso em: 3 mar. 2021.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC. **Restaurante Universitário (RU)**. Disponível em: ru.ufsc.br. 2021. Acesso em: 12 ago. 2021. @ru360 <https://instagram.com/ru360ufsc?igshid=2r1b8mfydknc>. Acesso em: 3 mar. 2021.

VARTANIAN, L. R.; KERNAN, K. M.; WANSINK, B. Clutter, chaos, and overconsumption: The role of mind-set in stressful and chaotic food environments. **Environment and Behavior**, v. 49, n. 2, p. 215-223, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/0013916516628178>. Acesso em: 3 mar. 2021.

VEIROS, M. B.; ALBIERO, K. A.; WERGENES, N. de; CARGNIN, P. R. G.; PULZ, I. dos S. Classificação da qualidade nutricional dos alimentos comercializados nas lanchonetes de uma universidade do sul do Brasil. *In*: CONBRAN 2018 - CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO. 25., 2018a, Brasília. **Anais...** Brasília: CONBRAN, 2018a. p. 205-206. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/issue/view/17/20>. Acesso em: 15 jun. 2021.

VEIROS, M. B.; CARGNIN, P. R. G.; SPINOLA, P. V.; WERGENES, N. de; ALBIERO, K. A.; PULZ, I dos S. Proposta de classificação da qualidade nutricional de bebidas comercializadas nas lanchonetes de uma universidade do sul do Brasil. *In*: CONBRAN 2018 - CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO. 25., 2018b, Brasília. **Anais...** Brasília: CONBRAN, 2018b. p. 350-351. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/issue/view/17/20>. Acesso em: 15 jun. 2021.

VEIROS, M. B.; PULZ, I dos S.; SPINOLA, P. V.; WERGENES, N. de; CARGNIN, P.R.G.; ALBIERO, K. A. Cumprimento do cardápio mínimo contratual das lanchonetes de uma universidade pública do sul do Brasil. *In*: CONBRAN 2018 - CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO. 25., 2018c, Brasília. **Anais...** Brasília: CONBRAN, 2018c. p. 241-242. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/issue/view/17/20>. Acesso em: 15 jun. 2021.

VERONDA, A. C.; ALLISON, K. C.; CROSBY, R. D.; IRISH, L. A. Development, validation and reliability of the Chrononutrition Profile - Questionnaire. **Chronobiology International**, v. 37, n. 3, p. 375-394, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/07420528.2019.1692349>. Acesso em: 7 jun. 2021.

VILLELA, M. C. E.; AZEVEDO, E de. Controle de si e cuidado de si: uma reflexão sobre a ciência da nutrição. Demetra: **Alimentação, Nutrição e Saúde**, [S.l.], v.16, p. e47183, abr.

2021. ISSN 2238-913X. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/demetra.2021.47183>. Acesso em: 7 jun. 2021.

VINCHA, K. R.; SANTOS, B. Z.; VIEIRA, V. L.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Identificando elementos de empoderamento e autonomia nas escolhas alimentares em grupos de Educação Alimentar e Nutricional: um estudo qualitativo.. **Demetra**, v. 16, p. :e49454, 2021. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/49454/37618>. Acesso em: 9 jun. 2021.

WARDE, A. Consumption and theories of practice. **Journal of Consumer Culture**, v. 5, n. 131, p.131-153, 2005.

WARDE, A. On the sociology of eating. **Review of Agricultural and Environmental Studies**, v. 96, n. 1, p. 7-15, 2015a. Disponível em: (<http://www.necplus.eu/action/displayJournal?jid=RAE>). Acesso em: 19 fev. 2019.

WARDE, A. **The practice of eating**. Cambridge: Polity, 2015b. 203p.

WARDE, A.; BEARDSWORTH, A.; KEIL, T. Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society. **The British Journal of Sociology**, 1998.

WARDE, A.; MARTENS, L. **Eating out**: Social differentiation, consumption and pleasure. New York: Cambridge University Press, 2000.

WARDE, A.; SOUTHERTON, D. Preamble: Social sciences and sustainable consumption. **The Habits of Consumption. Studies across Disciplines in the Humanities and Social Sciences**, p. 1-25, 2012.

WELCH, D.; WARDE, A.; REISCH, L (Ed.), e THØGERSEN, J (Ed.) Cap. 5. Theories of Practice and Sustainable Consumption. *In: Handbook of Research on Sustainable Consumption*. [S.l.]: Edward Elgar Publishing Ltd, 2015. p. 84-100. Disponível em: https://www.research.manchester.ac.uk/portal/files/50178062/Welch_D._and_Warde_A._2015_Theories_of_P.pdf. Acesso em: 14 jun. 2021.

WERGENES, N. **Ambiente alimentar da UFSC: análise, formulação e testes de preparações saudáveis para comercialização nas lanchonetes do Campus Florianópolis**. 2018. Monografia Graduação em Nutrição) - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica PIBIC/CNPQ - BIP/UFSC, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**. World Health Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases Organization - Technical Report Series. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. World Health Organization - Technical Report Series, 2003. Disponível em: <https://doi.org/10.1093/ajcn/60.4.644a>. Acesso em: 9 jun. 2019.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. **Guideline: Sodium intake for adults and children**. World Health Organization, p. 1-46, 2012. Disponível em: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241504836>. Acesso em: 15 jun. 2021.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. **Health in 2015: From MDGs, Millennium Development Goals to SDGs, Sustainable Development Goals**. World Health Organization,

206p.; 2015. Disponível em:

https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/200009/9789241565110_eng.pdf. Acesso em: 15 jun. 2021.

WILLETT, W.; ROCKSTRÖM, J.; LOKEN, B.; SPRINGMANN, M.; LANG, T.; VERMEULEN, S, *et al.* Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. London, England: **The Lancet**, v. 393, n. 10170, p. 447-492, 2019. Elsevier BV. Disponível em: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4). Acesso em: 9 fev. 2019.

WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação.** Saberes, dinâmicas e patrimônios. [S.l.]: Associação Brasileira de Antropologia, 2016. p.15-28. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/311306526_Introducao. Acesso em: 11 jun. 2021.

ZENEBO, O.; PASCUET, N.; TIGLEA, P. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz** (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008 p. 1020. Versão Eletrônica. Série A - Normas e Manuais Técnicos. Disponível em: https://www.academia.edu/15369554/Livro_Metodos_fisico_quimicos_para_analise_de_alimentos_IV. Acesso em: 15 set. 2019.

APÊNDICE A - Quadro dos 53 estudos incluídos na revisão integrativa

Quadro 10 - Lista de artigos incluídos na revisão integrativa, apresentando dados de autoria, título, ano de publicação, tipo do estudo, país, objetivos do estudo, público investigado, número da amostra, variáveis analisadas, método utilizado e principais resultados

Nº	AUTORIA E ANO	TÍTULO	TIPO de ESTUDO PAÍS	OBJETIVOS DO ESTUDO	PÚBLICO INVESTIGADO	"N"	VARIÁVEIS ANALISADAS (sociodem, físicas, sono, stress, alimentação) Práticas e Saberes	MÉTODO utilizado p/ coleta dados (nome do instrumento)	PRINCIPAIS RESULTADOS	CONCLUSÃO DO ESTUDO	DESEFECHOS (a partir do título)
1	ALVES, H.J; BOOG, M.C.F (UNICAMP), 2017	Comportamento alimentar em moradia estudantil: um espaço para promoção da saúde	Quanti/ Quali BR/SP	Descrever qualitativamente o comportamento alimentar de estudantes residentes em moradia universitária	Amostra sorteada de est. residentes moradia estudantil, município de Campinas/SP, 2004	100	Qualidade das refeições; local das refeições; Análise do consumo (últimas 24 h)	R24h; Observação Participante e Entrevista estruturada (incluindo questões abertas relativas ao sistema de compras e práticas de consumo)	As falas dos entrevistados trouxeram ao cuidado relacionado à alimentação e do tornar-se provedor da própria alimentação. Análise de conteúdo a partir da teoria das Representações Sociais	A qualidade da alimentação, os padrões de comensalidade e as representações sociais do ato alimentar oferecem subsídios para o desenvolvimento de práticas de cuidado com a alimentação e promoção à saúde.	Comportamento Alimentar; Padrões de comensalidade; Acesso à universidade é o momento crucial p/ fortalecimento dos hábitos alimentares.
2	BERNARDO, G., JOMORI, M., FERNANDEZ, S. A.C, et al., 2017	Food intake of university students	Revisão Narrativa BR/SC	Analisar os resultados de estudos sobre o consumo alimentar de estudantes universitários	Estudantes universitários - jovens adultos (faixa etária não especificada)	37 (8 no BR)	Ingestão de alimentos ou grupos Alimentares; Padrões alimentares Estudantes Univ.; Valorização práticas culturais, acesso a alimentos a preços justos e valorização da variedade, sabor, cor, segurança, quantidade adequada e qualidade.	BASES Scopus, MedLine/PubMed e SciELO, UNITERMOS relacionados a est. Universit. E consumo alimentar, em língua inglesa e portuguesa.	Maioria dos estudantes tem uma alimentação pouco saudável. Comportamentos, como alta ingestão de fast foods, lanches, doces, refrigerantes e bebidas alcoólicas, e ingestão de frutas, legumes, peixe, grãos integrais e leguminosas. Alunos de ciências da saúde (enferm. nutr.e medicina) não tinham dietas mais saudáveis do que cursos de outras áreas.	Ingestão alimentar foi caracterizada como insalubre, independente do programa de graduação ou gênero, especialmente entre os que deixaram a casa dos pais e tornaram-se responsável pela Própria Alimentação, autônomos. Aponta necessidade desenvolver políticas públicas e Promover Hábitos Alimentares saudáveis aos estudantes.	Revisão narrativa analisa as Barreiras e Facilitadores para o consumo alimentar saudável.
3	CARVALHO, V.de, CORRÊA, R., REUS, M. et al., 2014	Diagnóstico de comportamentos e hábitos de saúde de estudantes universitários	Quanti/ Quali BR (PR)	Analisar condutas e hábitos de saúde	Estudantes Univ.	352	Comportamento alimentar, sono, hidratação, atividade física, consumo de álcool, tabaco e uso de drogas ilícitas, sexo. Peso e altura (IMC).	Questionário (qual?) a fim de diagnosticar estilos de vida relacionados à saúde	Condutas e hábitos de saúde mais relevantes e que merecem atenção: falta Exercícios físicos, Altos níveis consumo Álcool e um % significativa práticas sexuais. Em relação IMC: média geral nos turnos da manhã e da noite foi 22,81 kg/m2.	Devido às condutas arriscadas dos univ., é importante interv. na Universidade. Os resultados podem servir de apoio às universidades no desenvolvimento de programas de promoção da saúde.	Eventos de saúde podem exercer interferências nas atividades dos estudantes. O nível de instrução parece não ter papel protetor em relação a um estilo de vida saudável, devido às atitudes arriscadas.
4	CORIA, M. DENEGRI, GARCIA JARA, C, RIVERA, N.G., et al., 2014	Bienestar subjetivo y satisfacción con la alimentación en estudiantes universitarios del sur de Chile: un estudio cualitativo.	Quali Chile (sul)	Descrever a experiência do bem-estar subjetivo e a autoavaliação de práticas alimentares de est. Univ.	Jovens de ambos gêneros e áreas, univ. pública no sul do Chile.	40	Alimentação: sensações prazerosas associadas; contato social durante a refeição. Bem-estar: Experiências na univ.; satisfação com a vida e com a comida na universidade; aspectos da felicidade.	Entrevista semiestruturada/ aberta individuais (22) + 4 GRUPOS FOCAIS (18). Pesq. Foram moderadores ativos.	Mais de 50% INSATISFEITOS com hábitos alimentares. Alimentação associada ao PRAZER, contato social durante refeição e satisfação necessidades básicas. Relevante: entrevistados se consideram muito satisfeitos com suas vidas; elementos que tornam felizes: Compartilhar c/ família e amigos, Bom desempenho acadêmico, Tempo Livre e Alcançar metas e objetivos.	Hábitos alimentares e satisfação. Explora fatores relacionais. Alimentação e ao Bem-estar, que raramente são abordados em população universitária latino-americana. Estilo de vida universitário.	Bem-estar subjetivo e a autoavaliação de práticas alimentares de estudantes universitários. Sensações prazerosas associadas = Importância do contato social durante a refeição; satisfação com a vida; satisfação com a comida na universidade; aspectos da felicidade relacionado às experiências na universidade.
5	DOEPKIN G, M., ZUÑIGA, B., Troncoso, C.P., 2013	Qualitative study on college student's perceptions on lunch	QUALI (fenomenologia) Chile	Interpretar a percepção que os universitários têm sobre o horário de almoço.	Estudantes da Univ. Católica que preencheram requisitos	15	Percepção: 1) importancia servicio de almuerzo 2) Horarios e Composición habitual del almuerzo 3) influencia Institución académica en los horarios de almuerzo 4) de mejora en su almuerzo	Qualitativo, enfoque fenomenológico; entrevista semiestruturada. Análise DE CONTEÚDO.	Na análise de conteúdo, qualitativa (enfoque fenomenológico), do ALMOÇO = 1 das principais refeições, prática habitual do almoço contribui p/ melhoria dos hábitos alimentares. Principal Barreira para o descumprimento cronograma alimentar é a falta de tempo associado à carga acadêmica.	Os estudantes percebem que é importante fazer o horário do almoço diariamente, porém declaram não consumir o almoço durante grande parte da semana acadêmica.	PERCEPÇÕES sobre: Importância do almoço, horários, alimentação Institucional e melhorias na qualidade do tempo para o almoço.

6	GARCÍA-LAGUNA, D., GARCÍA-SALAMA NCA, P., TAPIERO PAIPA, Y.T. et al., 2012	Determinantes de los estilos de vida y su implicación en la salud de jóvenes universitarios	Revisão Literatura Colômbia	Descrever 4 mais relevantes hábitos de vida (AF, hábitos alimentares, tabag e etilismo) identificar fatores que os influenciam, consequências p/ saúde e estrat. de mudança	Estudantes universitários - adultos jovens (faixa etária ã especificada)		Atividade física, Nutrição, uso de rapé, consumo nocivo, estilo de vida, sedentarismo, doenças crônicas não transmissíveis	Em PubMed, 28 en SCIELO, 6 en EBSCO, 3 em HINARI y 1 en Science Direct	Selecionados para revisão: 54 artigos e 16 páginas Web oficiais (OMS, OPS, políticas públicas, documentos governamentais). Descritos os quatro mais relevantes hábitos de vida (atividade física, hábitos alimentares, tabagismo e etilismo) identificando fatores que os influenciam, consequências para a saúde e estratégias de mudança.	Equilíbrio nos quatro determinantes é fundamental p/adoção de hábitos saudáveis. Evidência maior mudança comportamento, ao que é prejudicial à saúde . Pode gerar DCNT, desafio saúde pública séc. XXI. Criar consciência e implementar estratégias promovam a mudança p/ estilos de vida saudáveis, amenizar os efeitos e impactar na qualidade de vida.	Jovens expostos a um estilo de vida com uma série de fatores que predisõem a adotar comportamentos prejudiciais à saúde e aumentam o risco DCNT
7	ANINGST EIN, M.S.,2013	Alimentación de estudiantes de pregrado chilenos en el contexto de la modernidad alimentaria	QUALI Chile	Investigar PERCEPÇÕES, foco na Relação que estabelecem alimentos que consomem e com o próprio corpo	Distintas ÁREAS (ciencia social, filosofia y humanid., artes, ciencias, comunicación e imagen)	41	Percepção corporal/ percepção alimentar/ protocolos de como se alimentar	6 grupos focales Exploratoria	Foram identificados quatro conceitos que marcam o sentido em torno dos quais se ordenam as apreciações sobre a alimentação: a)Alimentação ideal, b)Ordem, c) O que é saudável, d)O prazer.	Insatisfação Alimentar pela modernidade: maior insatisfação com a alimentação pelas mulheres, que migraram de outras regiões e moram sozinhas, e que têm menos dinheiro semanal para despesas pessoais.	" Modernidade Alimentar " e Síndemia Global, são fatores que estariam sendo causa e consequência da insatisfação com a modernidade. Investigar as PERCEPÇÕES dos estudantes, foco na relação que estabelecem alimentos que consomem e com o próprio corpo.
8	HORACE K. T., YILDIRI M. D.E., KATTEL MAN N. K. et al. 2018	Multilevel Structural Equation Modeling of Students' Dietary Intentions/Behaviors, BMI, and the Healthfulness of Convenience Stores	QUANTI (compra) EUA	Determinar relação entre Saúde e Conveniência das lojas de conveniência; intenções/comportamentos alimentares relacionados ao IMC	Estudantes Americanos, 41 lojas de conveniência em 13 campi univ.	1401	1) HIM (Intenções para alim. saudável); Ingestão alimentar; IMC. FV, % kcal / gorduras, bebidas açucaradas (SSBs) e cereais integrais; 2) Nas lojas: insalubridade (dispon e qualidade de frutas/ hortaliças, dispon alimentos saudáveis /acessibilidade)	Modelagem de equações estruturais multiníveis por comparação das intenções de alim. saudável nas variáveis expostas. Teoria Cognitiva Social (Bandura) = Estrutura Avaliativa p/ variáveis ambientais, intencionais e comportamentais	Intenção para Alimentação Saudável (HMI) modifica os comportamentos alimentares, sendo a energia proveniente da gordura e a ingestão de frutas / hortaliças os mais preditivos de peso. Teoria Cognitiva Social (TCS) = comporta mento é influenciado não apenas por crenças e intenções, mas pelo Ambiente e/ou Estímulos Externos.	Disponibilidade frutas e legumes em lojas de conveniência facilita a alimentação. Lojas conveniência são importante mediador entre ambiente e os comportamento alimentar real. Portanto, um alvo importante para intervenções é estimular a fazer escolhas alimentares saudáveis.	ASSOCIAÇÃO entre ambiente de consumo (loja), alimentação saudável e peso corporal. O Determinismo é Recíproco: Comportamentos são influenciados não apenas crenças ou intenções, mas tb pelo Ambiente ou Estímulos Externos e suas conexões.
9	DELIENS, T., CLARYS, P., DE BURDEAU DHUIJ, I., & DEFORCHE, B., 2014	Determinants of eating behaviour in university students: a qualitative study using focus group. discussions	QUALI (análise temática) Bélgica	Coletar ideias e recomendações, para desenvolvimento Programas Intervenção eficazes e adaptados p/ melhorar comport. Alim. saudáveis em est. universitários	14 univ. masculino e 21 feminino, dif. áreas estudo, Média Idade 20,6anos: 63% área CH; 17% área das exatas e 20% área da saúde.	35	INDIVIDUAIS (intrapessoal): preferências (gosto), autodisciplina, valores, normas (éticas e morais), stress, autoimagem corporal, conhecimento (nutrição), tempo e conveniência, ritmo diário, hábitos passados, nível de AF, metabolismo e vitalidade. Obs.: coletadas sugestões: FOCO na conveniência.	GRUPOS FOCAIS Utilizando Roteiro perguntas semiestruturadas, foram realizadas 05 discussões	Influenciados por 4 Fatores: Individuais; Redes sociais; Ambiente físico (custo) e Macroambiente (fatores políticos). Relações características da universidade parecem exercer influência: Residência, Sociedades estudantis, Estilo de vida universitário e testes/exames universitários.	1o estudo europeu Examinar determinantes PERCEBIDOS do comportamento alimentar e a coletar ideias para intervenção saudável neste ambiente. Características da universidade influenciam as relações entre determinantes individuais X sociais X ambientais e comportamentais. Devem ser levados em consideração ao projetar programas efetivos.	Levantamento dos 4 fatores que influenciam o comportamento é o primeiro passo para desenvolvimento de intervenção "sob medida" (tailored). Desfecho almejado foi coletar ideias e recomendações, para desenvolvimento programas Intervenção eficazes e adaptados p/ melhorar comportamento alimentar saudável entre os universitários.
10	HUA, S. V., KIMMEL, L., VAN EMMENE S. M., TAHERIA N. R., REMER, G., MILLMAN N. A., & ICKOVIC S. J. R., 2017	Health Promotion and Healthier Products Increase Vending Purchases: A Randomized Factorial Trial.	Quanti INTERVENÇÃO (compras) EUA	Examinar disponibilidade de produtos, reduções de preços e/ou sinais promocionais + saudáveis afetam vendas e Receita de máquinas automática lanches/bebidas.	Alunos e funcionários em um campus universitário.	56	Compra e Venda: Máquinas automática (n = 56, 28 lanches/28 bebidas) divididas aleat. 8 condições: dispon.produtos + saudáveis; 25% redução Preço; itens+saudáveis; OU promoções. Durante 5 meses. Obs.: Influência de cartazes com informações (saudável) e/ou promoções e/ou preço mais baixo.	Intervenção. Controlado randomizado fatorial 2 x 2 x 2	Interação Diretrizes produtos + saudáveis X cartazes promo. em máquinas de salgadinhos = aumento na receita (P. 0,05). Máquinas bebidas Diretrizes Produtos + saudáveis = aumento Unidades vendidas (P. 0,05), sem alteração de receita. Reduções Preço sozinho não teve efeito. Não houve efeito p/ interação de três fatores. Produtos mais vendidos (todas as máquinas combinadas), antes e pós, houve mudança geral para compras mais saudáveis.	Quando lanches são mais saudáveis, os sinais promocionais são importantes p/ garantir compra desses itens em maiores quantidades. A mitigação da potencial perda nos lucros é essencial. Existem POUCOS ESTUDOS exploram diferentes intervenções que podem levar a compras mais saudáveis de máquinas de venda automática.	Examinar como a disponibilidade de produtos, reduções de preços e/ou sinais promocionais + saudáveis afetam vendas de máquinas de venda automática de lanches e bebidas. Alta prevalência Alimentos e Bebidas pobre em Nutrientes, claramente visíveis nas máquinas automáticas . Deve ser estimulado oferecer esses alimentos nas versões mais saudáveis.
11	ALI, H. I., JARRAR, A. H.,	Students' perspectives on promoting	QUALI Emirados Árabes	Explorar sugestões p/ promoção	Estudantes Graduação (33 fem e 10 masc)	43	1) percepções dos est. sobre as máquinas; 2) fatores que influenciam suas	Entrevistas individuais semiestruturadas conduzidas por pares.	Os principais fatores que influenciam escolhas: 1)Acessibilidade; 2) influência dos pares (modelagem) e 3) horários corridos.	Os resultados deste estudo têm aplicações úteis para melhorar o ambiente (campus) e as oportunidades de educação nutricional na	Ao examinar fatores que influenciam as escolhas nas máquinas, chegou em uma

	ABO-EL-ENEN, M., AL SHAMSI, M., & AL ASHQAR, H., 2015	healthful food choices from campus vending machines: a qualitative interview study		Escolhas Alim. Saud. nas máquinas venda automática Campus. Examinar fatores que influenciam as Escolhas nas máquinas.	curso introdutório nutrição em uma grande univ. federal Emirados Árabes.		escolhas; 3) sugestões melhorias; 4) oportunidades de educação nutr. direcionadas.	Foram gravadas, transcritas e codificadas para gerar temas usando o <i>software</i> N-Vivo.	Expressaram a necessidade de melhorar a qualidade nutricional dos alimentos vendidos. Recomendações: Colocação Dicas Nutricionais sobre/ou ao lado das máquinas E uso de métodos ATIVOS de aprendizado, como competições sobre conhecimento nutricional.	universidade para ajudar os alunos a fazer escolhas alimentares saudáveis.	estrutura conceitual (ver fig 1), sugestões de alternativas a nível Individual, Interpessoal e Ambiental
12	TAM, R., YASSA, B., PARKER, H., O'CONNOR, R. H., & ALLMAN - FARINELLI, M., 2017	University students' on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions on food availability	QUANTI (compra) Austrália	Identificar possíveis estratégias para incentivar a alimentação saudável em ambientes de alimentação universitária	Estud. Univ. completaram uma pesquisa anônima. Amostra de Conveniência em 7 campus.	653	Compra de alimentos, comportamentos na escolha de alimentos e opiniões sobre o ambiente alimentar do campus.	Perguntas fechadas (n = 41) e abertas (n = 3)	93% dos entrevistados compram alimentos. Determinantes da escolha foram: SABOR, VALOR NUTR., CONVENIÊNCIA E CUSTO. Mulheres dão + importância a fators saúde e seguiram comport. As sugestões foram: REDUÇÃO custo e AUMENTO variedade na oferta de alimentos.	Oportunidades de intervir p/ melhorar a qualidade da dieta. Resultados indicam demanda por alim. Saudáveis; e que a Manipulação de preços é uma alavanca importante para a mudança. Esta informação será usada para mudar o ambiente alimentar local, pode ser útil p/ planejamento Intervenções em outras universidades.	Compra de alimentos, comportamentos na escolha de alimentos e opiniões sobre o ambiente alimentar do campus: Há demanda por alimentos mais saudáveis . Determinantes da escolha foram: SABOR, VALOR NUTR., CONVENIÊNCIA E CUSTO.
13	TYRRELL - SMITH, RACHEL & TOWNSHEND, TIM & ADAMSON, ASHLEY & LAKE, AMELIA, 2015	I'm not trusted in the kitchen': Food environments and food behaviors of young people attending school and college	QUALI Inglaterra	Explorar os ambientes e os comportamentos alimentares para aprofundar a compreensão da relação entre os comportamentos alimentares e o contexto ambiental	4 grupos focais de jovens 16 a 20 anos entre novembro de 2006 e junho de 2007.	40 (28 homens e 12 mulheres)	Respons. alim. em casa; Ato de Cozinhar, Comer fora, Local onde comida foi comprada e local onde foi consumida e com quem; Valor do dinheiro na compra de alimentos, a conveniência do tempo, o carro como um meio de acessar percepções de comida e saúde	Grupos focais. Análise foi por método TFD e foi um processo interativo de identificação de temas entre as transcrições.	Análise da Teoria Fundamentada em Dados (TFD) - Ambientes Alimentares obesogênicos, percepções, transições, jovens. Complexidades do AA. Este trabalho destacou a importância do ambiente alimentar domiciliar e dos pais, e indicou a importância de fatores como tempo e custo nas escolhas alimentares deste grupo etário.	As normas comportamentais em torno de comportamentos alimentares merecem uma maior exploração para esta população em transição entre a adolescência e a idade adulta.	Ambientes Alimentares obesogênicos, percepções, transições, jovens. Normas Comportamentais = Responsável pela alimentação em casa; Ato de Cozinhar, Comer fora, Local onde comida foi comprada e local onde foi consumida e com quem; Valor do dinheiro na compra de alimentos, a conveniência do tempo, o carro como um meio de acessar percepções de comida e saúde.
14	PELLETIER, J. E., & LASKA, M. N., 2013	Campus food and beverage purchases are associated with indicators of diet quality in college students living off campus	Estudo transversal (saúde e bem-estar) EUA (Minnesota)	Examinar associação Padrões aliment. X frequência compra de alimentos/bebidas no campus, na compra de fast food e na entrega de alimentos casa.	Estudantes univ. que vivem fora do campus (59% não brancos; média idade, 22 [5] anos)	1059	Compras no AA campus incluíam instalações à la carte, máquinas de venda automática, bebidas e restaurantes / lojas próximos. Café da manhã e refeição noturna (d/sem) e variáveis frutas e veg., laticínios, cálcio, fibra, adição Açúcar e ingestão Gordura	calculada frequência alimentar. A análise foi feita usando testes-t e regressão linear.	Aprox. 45% compraram alim/bebidas em pelo menos um local do campus ≥ 3 X sem . Compra frequente foi associada ao consumo de café da manhã; menos frequente foi uma grande ingestão de gordura e adição de açúcar, bem como à compra de fast food. Levar comida de casa foi associado a padrões mais saudáveis .	Aumentar a saúde dos ambientes de alimentação no campus e promover a compra saudável de alimentos e bebidas nos campi, deve ser um alvo importante para a promoção da nutrição entre estudantes universitários.	Associações entre cada comportamento de compra (dentro e fora do campus) e resultados dietéticos foram examinadas
15	NG, K. W., SANGSTER, R. J., & PRIESTLY, Y. J., 2019	Assessing the availability, price, nutritional value and consumer views about foods and beverages from vending machines across university campuses in regional New South Wales, Australia.	QUANTI Pesquisa on line OU presencial e OBSERVAÇÃO DIRETA Austrália	Identificar disponibilidade, preço e valor nutricional alim. e bebidas vendidos e investigar opiniões (avaliar perspectivas sobre produtos disponíveis nas máquinas de venda)	Voluntários (ESTUDANTES E FUNCIONÁRIOS) completaram uma pesquisa anônima e automática em 5 campus.	222	Disponibilidade e o Preço de alimentos e bebidas vendidos		60% dos 1259 slots em 49 máquinas autom. alimentos e 40% para bebidas. Quase todos os alimentos (93%) e maioria das bebidas (53%) foram classificados como "menos saudáveis". Diferença média entre preços de alim/beb mais saudáveis e menos saudáveis foi de US \$ 0,72 e US \$ 0,16, respectivamente, mas essas dif. não estat. significante. Quase 40% estavam Insatisfeitos com os produtos disponíveis.	Máquinas venda automática nos campi regionais continham Alta proporção de alimentos pobres em nutrientes e energeticamente pobres que contribuem para um Ambiente Alimentar obesogênico. Essa amostra desejava opções de venda mais saudáveis . Então, os resultados podem ser usados para informar as partes interessadas sobre a necessidade de melhorar a qualidade nutricional dos alimentos e bebidas vendidos.	Máquinas Venda são onipresentes. Há evidências limitadas sobre o valor nutricional de alim/beb vendidos nos campi univ. e sobre opiniões usuários em potencial. Desenv. Políticas aliment. p/ os AA e adoção Estratégias p/ melhorar disponibilidade e preço de alimentos Saudáveis: promoção de escolhas mais saudáveis .
16	MEKO, N.M.L & JORDAN, E.M., 2016	The food environment of students on a financial assistance programme at	QUANTI Descritivo Transversal (compra) ÁFRICA DO SUL	Determinar o AA p/ estud. programa Assist. Financeira da Univ. do Estado Livre,	Seis pontos de alimentação fornecendo alimentos para os alunos no programa de		Tipos de alimentos vendidos	Todos os itens alimentares vendidos nos estabelecimentos especificados foram registrados usando um	De todos os alimentos vendidos, apenas 1% foi classificado como laticínios. Os produtos que continham açúcares representavam 29,2% dos alimentos vendidos, seguidos de amidos (19,3%) e alimentos contendo proteínas (18,6%).	A Qualidade e a Diversidade alimentos disponíveis nos campi devem ser considerados ao implementar Programas de assistência alimentar. Três lanchonetes e uma pequena loja (resumo está incompleto - ler melhor texto completo)	Os alunos deste programa de assistência podem comprar alimentos em seis pontos de alimentação no campus a partir de sua diária.

		the University of the Free State, Bloemfontein, South African		Bloemfontein. Investigar hábitos e insegurança alimentar, associada a matrícula ensino superior.	assistência alimentar.			formulário de auditoria da loja.			
17	VARTANI, L. R., KERNAN, K. M., & WANSIN, K. B., 2017	Clutter, Chaos, and Overconsumption: The Role of Mind-Set in Stressful and Chaotic Food Environments	Austrália, e 2 autores Cornell, NY, USA	Investigar como ambientes desordenados e caóticos (cozinhas bagunçadas) influenciam o comportamento de petiscar. Como a mentalidade ajuda a evitar que lanches indesejados ocorram?	Alunas graduando participando em situações descritas no método.	101		1) Alunas em situações caóticas da cozinha. 2) Relembra o momento que se sentiram no controle. 3) Receberam biscoitos, bolachas e cenouras para petiscar.	Participantes na condição Cozinha Caótica e condição Mentalidade fora de controle - consumiram mais biscoitos (103 kcal) do que Participantes na condição de mentalidade controlada (38 kcal). O ambiente caótico não teve impacto no consumo de biscoitos ou cenouras.	Embora um ambiente caótico possa criar uma vulnerabilidade para fazer escolhas alimentares não saudáveis, a mentalidade desse ambiente pode ser acionada ou protegida.	Mentalidade, controle pessoal, desordem, caos ambiental. Como ambientes desordenados e caóticos (cozinhas bagunçadas) - influenciam o comportamento de petiscar? Como a mentalidade da pessoa ajuda a evitar que lanches indesejados ocorram?
18	HOWSE, E., HANKEY, C., ALLMAN, FARINELLI, M., BAUMAN, A., & FREEMAN, B., 2018	Buying Salads is a Lot More Expensive than Going to McDonalds: Young Adults' Views about What Influences Their Food Choices	Austrália e Escócia	Explorar as experiências de jovens adultos em dois ambientes diferentes, mas semelhantes: Sydney, Austrália (n = 14) e Glasgow, Escócia (n = 16).	Adultos Jovens em Sydney, Austrália (n = 14) e Glasgow, Escócia (n = 16)	30	Discutir, explorar e comparar os determinantes e influências de seus alimentos escolhidos.	Oito grupos focais variando de 2 a 6 participantes, transcrição em ANÁLISE NARRATIVA	Três grandes narrativas foram identificadas em ambos os locais: valor da comida; apelo de comida; conexões emocionais com comida. Essas narrativas foram sustentadas por uma narrativa mais ampla de "realização da vida adulta", autonomia.	Pesquisas futuras poderiam examinar quais intervenções em nível de ambiente ou baseadas em políticas são mais aceitáveis para jovens adultos em termos de influenciar suas escolhas alimentares e comportamentos alimentares.	Determinantes e influências das escolhas = Valor da comida; apelo de comida; conexões emocionais com comida . Narrativa reflete a CRENÇA de que deveriam fazer escolhas racionais e informadas sobre alimentos.
19	KAPINOS, K. A., YAKUSHI, E. O., & EISENBERG, D., 2014	Obesogenic environmental influences on young adults: evidence from college dormitory assignments	QUANTIA EUA	Investigar a influência de fatores ambientais obesogênicos na explicação de mudanças de peso e no comportamento durante o ano acadêmico 2009-2010.	Estudantes morando em residência estudantil, no primeiro ano de curso, idade média 18,5 anos.	1935	IMC e ganho de peso corporal, distância do refeitório, mercearias e atividade física.	Experimento natural, com atribuições de dormitórios condicionalmente aleatórios.	Evidências que o ambiente afetou o peso das estudantes (feminino) = Mulheres dormitórios mais próximos refeitório fechado aos finais de semana ganharam menos peso (1 kg)/ano. Mulheres dormitórios mais perto dos refeitórios abertos 7 dias/sem ganharam mais peso. Mulheres vivendo nas proximidades de mercearias ganharam menos peso ao longo do ano. Mulheres mais perto Ginásio - exercícios mais frequentes/ano. Não efeitos significativos do ambiente e mudanças de peso dos homens.	Experimento natural, com atribuições de dormitórios condicionalmente aleatórios. Distância do restaurante e mercearias e atividade física em relação à distância dos ginásios. Obs.: cautela em tirar conclusões fortes a partir do peso dos homens, porque a variação do peso masculino em amostra foi muito pequena.	A influência de fatores ambientais obesogênicos na explicação de mudanças de peso e no comportamento ao exercício = Os efeitos do ambiente construído (distâncias entre campus). O ambiente (acesso às refeições no campus), afetou o peso das estudantes (feminino).
20	RAJBHANDARI, J., INGERSOLL, K., & LEWIS, K.H., 2018	Impact of trayless dining intervention on food choices of university students	Intervenção EUA	Determinar o impacto da remoção de bandejas de refeitório na escolha de alimentos do aluno	Clientes do refeitório de uma grande universidade pública no sul dos EUA, na primavera de 2015.	3153 (1564 controle e 1589 intervenção)	Medidas coletadas observando-se o desperdício de bandeja antes e depois da remoção da bandeja, interposto com observação paralela no refeitório de controle.	Pré-pós experimental com tratamento Controle realizada em refeitórios. Bandejas removidas do refeitório durante cinco dias consecutivos sessão regular da universidade.	Remoção de bandejas = diminuição significativa no nº total pratos de almoço (1,76 vs 1,66 porções, p. 0,006), copos de bebida (1,32 vs 1,02 porções, p. 0,0001), pratos com sobras (0,56 vs 0,39 servindo, P. 0,001) e pratos de almoço com sobras (0,51 vs 0,35 porções, p. 0,005).	As escolhas alimentares dos alunos podem ser afetadas pela remoção de bandejas das salas de jantar, favorecendo especificamente menos bebidas e sem sacrificar o consumo de saladas.	Morar fora de casa pela 1ª vez. Na universidade, estudantes devem tomar próprias decisões/escolhas (autonomia) . Ambientes universitários são um dos principais determinantes da ingestão dietética, é importante em relação à obesidade.
21	TSENG, M., DEGREEF, K., FISHLER, M., GIPSON, R.,	Assessment of a University Campus Food Environment, California,	QUANTIA EUA	Descrever a disponibilidade, acessibilidade e qualidade das escolhas alimentares saudáveis em locais de refeições e	18 LOCAIS de refeições no campus e 02 lojas de venda de produtos no campus e 37 lojas fora do campus		Combinações saudáveis e insalubres (ex. dispon. itens alimentares selecionados, presença de sinalização encorajando a alimentação saudável, opções de preços que incentivam a alimentação saudável), com base no NEMS	Avaliadores treinados - Inquérito sobre Medidas Nutricionais para Refeições no Campus (NEMS-CD) e (NEMS-S)	Escore NEMS-CD variaram de 4 a 47 (média [DP], 26,0 [14,4]). [Escore máximo possível 97; 12% das entradas e 36% das saladas e prato principal classificadas como saudáveis. Pontuação NEMS-S p/ 2 lojas (24 para ambos) foi intermediária entre lojas de conveniência fora do campus (média [SD], 12,0 [5,3]) e lojas de supermercado (média [SD], 31,1 [10,0]).	A avaliação ambiental padronizada fornece insights sobre aspectos positivos e negativos dos locais de alimentação da comunidade do campus.	Disponibilidade, acessibilidade e qualidade de escolhas alimentares saudáveis em locais de refeições e lojas de alimentos em universidade pública na Califórnia = Prevalência de construções saudáveis e <i>insalubres</i> .

	KOYANO, K., & NEILL, D. B., 2016			lojas de alim. Univ. Pública (4 anos)			e as pontuações comparadas em diferentes tipos de locais		sendo que uma pontuação máxima possível é 54.		
22	SANTOS, S., VILELA, S., PADRÃO, P. e CARAHE R. M., 2015	Dietary changes after migration, according to sex.	QUALI Reino Unido (pesquisadores Portugueses)	Avaliar as mudanças nos hábitos alimentares e motivos de escolha alimentar de universitários portugueses após a migração para Londres, segundo o gênero.	Est. Port (52,7% mulheres) de 12 univ. em Londres selecionadas aleatoriamente foram submetidos a uma entrevista face-a-face.	55	Caract. sociodemográficas, a frequência de consumo de itens selecionados de alimentos e bebidas e os motivos subjacentes às escolhas alimentares em relação às práticas de Portugal e Londres.	ENTREVISTADORES treinados adm. um questionário estruturado composto por perguntas	Mudanças Dieta: diminuição ingestão Carne, peixe, bolos e sopa legumes, e Aumento ingestão Hambúrguer e chá c/ leite. Homens: diminuição ingestão queijo, sobremesas lácteas, ovos, "enchidos", presunto, doces, batatas, arroz e frutas frescas, e aumento Bacon. Mulheres: aumentaram cons. chips e chocolate e diminuiu legumes. Escolha Alimentos: motivos relacionados à compra e preparação de alim. tornaram-se + importantes após migração para ambos. Importância da inf. nutr. p/ mulheres e Controle Peso p/ homens também aumentaram após a migração.	Alteração de uma dieta mediterrânea p/ uma dieta + ocidental foi observada após migração. Homens eram mais propensos a mudar seus hábitos alimentares, enquanto as mulheres eram mais propensas a manter. A escolha foi muito influenciada pela compra e preparação de alimentos. Os homens eram mais propensos a mudar seus hábitos alimentares, enquanto as mulheres eram mais propensas a manter.	Mudanças na Dieta, diferença entre gênero, escolha de alimentos, motivos de compra. Migração <i>versus</i> escolhas alimentares (mudanças nos hábitos alimentares e motivos de escolha alimentar de universitários portugueses após a migração para Londres)
23	LIU, J., & HIGGS, S., 2019	Social modeling of food intake: No evidence for moderation by identification with the norm referent group	QUALI Reino Unido	Investigar se a modelagem da ingestão é moderada pela força de identificação com o grupo referente à norma.	Estudo1 90 mulheres Univ. de Birmingham (UoB) (idade média = 21). Estudo2 84 estudantes (média de idade = 21)	174	Normatização de comportamento e identificação pessoal e a ingestão de biscoitos foi avaliada.	Alocados 3 condições: baixa norma; ou uma condição de alta norma; ou uma condição sem norma. Estudo 2: alocados noutras 2 condições (norma alta p/ ingestão veg. ou nenhuma informação sobre norma de ingestão veg.).	A modelagem da ingestão é moderada pela força de identificação com o grupo referente à norma? Foram encontrados efeitos de modelagem fortes em ambos os estudos, mas a extensão em que os participantes se identificaram como um estudante universitário de Birmingham não moderou esses efeitos.	O efeito moderador da identidade social na modelagem da alimentação pode ser dependente do contexto.	Tendência usar comportamento alimentar dos outros como referência p/ próprios E combinação da ingestão com parceiros: conhecido como modelagem social . Evidências que são mais propensas a modelar normas quando vem de um grupo interno, MAS a força de identificação com grupo de ref. ainda é um pressuposto que precisa ser examinado.
24	POWELL, P. K., DURHAM, J., & LAWLER, S., 2019	Food Choices of Young Adults in the United States of America: A Scoping Review	Revisão Escopo (literatura empresarial) EUA	Identificar temas nas escolhas alimentares de jovens adultos com idade entre 19 e 24 anos nos Estados Unidos.	8 bancos de dados de saúde e negócios em 18 de abril de 2017 (informados pelos processos Instituto Joanna Briggs p/ análise de escopo)	99 registros	Adultos Jovens e Escolhas Alimentares e estados americanos (ver tabela suplementar 1 - mostra toda a estratégia de busca)	PubMed, Business Complete, PsycInfo, Cochrane, CINAHL, Web of Science, SCOPUS e ABI/Inform Collection. Literatura capturado escolhas alimentares do mundo real adultos jovens entre 2007-2017. Dados extraídos Excel, resultados ANÁLISE TEMÁTICA.	Resultado Análise Temática = Consumo inadequado de frutas e vegetais, Escolha de sabores e formatos de alimentos internacionais, conveniência, Lanches frequentes, Seleção alimentos saudáveis com base na percepção do que é saudável, e não no conteúdo de nutrientes ou calorias. Interesse em produção sustentáveis, Desejo de personalizar alimentação, Alimentação interessante aos jovens, e mais alimentos LOCAIS (regionais).	Identificou temas nas escolhas alimentares de jovens adultos = escolhas alimentares comuns que podem ajudar a informar a adequação dos esforços de promoção da saúde; no entanto, mais pesquisas são necessárias para entender os mecanismos e princípios subjacentes que moldam essas escolhas.	Especialistas em comportamento acreditam que Decisões rotineiras representam uma oportunidade fundamental para melhorar a saúde da população . Observar TEMAS importantes para escolhas rotineiras.
25	HARRIS, DEBORAH, 2017	Just the "Typical College Diet": How College Students Use Life Stages to Account for Unhealthy Eating	QUALI EUA (Texas)	Examinar as justificativas utilizadas p/ explicar falhas na Dieta.	Reflexão do diário alimentar de estudantes universitários	136	Como eles enquadram os "fracassos" alimentares (quando eles fazem escolhas alimentares com as quais, mais tarde, ficam insatisfeitos).	Análise de conteúdo qualitativa escrito nas justificativas do DIÁRIO ALIMENTAR de 3 dias.	Além justificativas comuns, análise conteúdo encontrou = negação de injúrias (apelos a lealdade e condenação dos condenados) e desculpas (negação de respons./adiamento), os analistas referiram-se status de estudante universitário e ao " estilo de vida típico " como o principal razão para comer uma dieta pouco saudável.	Explorar como os alunos usam os estágios da vida para neutralizar o estigma adiciona uma nova dimensão temporal e focada no contexto aos estudos de contas e orienta possíveis intervenções de saúde.	Escolhas alimentares, Justificação , Neutralização. Observar as justificativas utilizadas p/ explicar falhas na Dieta.
26	REZNAAR, MELISSA & BOHN, DANIELL E., 2017	Undergraduate Student Perceptions of the Food Environment at a University Commuter Campus	QUALI EUA	Explorar as percepções de alunos de graduação de um ambiente de alimentação no campus de uma universidade que consiste principalmente	Alunos recrutados e agrupados intencionalmente de acordo c/ facul. p/facilitar discussão e assegurar a represent. Cursos variados.	42	Local onde comem ou perto do campus, disponibilidade de alimentos saudáveis no campus e ideias para melhorar as ofertas de alimentos no campus.	6 Grupos Focais. Dados foram transcritos. Os pesquisadores então realizaram a Análise de Conteúdo para determinar códigos e temas comuns.	Análise de conteúdo determinou a percepções de alunos de graduação em ambiente alimentar, em temas: Estudantes têm fome de opções mais saudáveis no campus. Mudanças ambientais, como mover opções mais saudáveis para mais perto do nível dos olhos ou ponto de compra, são um conjunto de opções fáceis e atraentes.	Aumento da variedade, saudabilidade e preço ideal - principais características de empreendimentos de alimentos de sucesso no campus. Informações sobre suporte ou financiamento não são aplicáveis	ARQUITETURA DAS ESCOLHAS. Background College têm má qualidade de dieta . Âmbito nacional, apenas 5% alunos grad. consomem 5 ou + porções FV/dia, 68% consumindo apenas 0 a 2 porções diárias.

				em estudantes de transporte.							
27	MARQUEZ-SANDOVAL, Y., SALAZAR-RUIZ, E., MACEDO-OJEDA, G. et al., 2014	Diseño y validación de un cuestionario para evaluar el comportamiento alimentario en mexicanos del área de la salud	México	Elaborar e validar um questionário para avaliar a DB em estudantes universitários mexicanos	Estudantes da Universidade de Guadalajara cursando o sexto semestre de Medicina ou Nutrição.	333	Quest (literatura e Teoria Racional). Validade lógica e Conteúdo: determ. por especialistas. Aplicado 2 ocasiões, intervalo 4 sem. Reprodutibilidade: Coeficiente Correlação Interclasse.	Consistência Interna: análise Rasch, tanto para a dificuldade dos itens quanto para a capacidade dos sujeitos.	O questionário - 31 questões respostas de múltipla escolha. Coeficiente Correlação Intraclassa foi 0,76. O alfa de Cronbach foi de 0,50 para a capacidade dos sujeitos e de 0,98 p/ consistência interna dos itens. 87,1% dos sujeitos e 89,8% dos itens apresentaram valores de INFIT e OUTFIT dentro dos limites aceitáveis.	Questionário tem a potencialidade mensurar a baixo custo e de forma prática aspectos relac. ao Comportamento Dietético (BD) em universitários com o objetivo de estabelecer ou acompanhar ações corretivas ou preventivas.	Instrumentos validados p/ avaliar ingestão de alimentos <i>versus</i> nutrientes, mas são poucos os que avaliam Comportamento Alimentar
28	ROY, R., RANGAN, A., HEBDEN, L., et al., 2017	Dietary contribution of foods and beverages sold within a university campus and its effect on diet quality of young adults	Quanti Turquia	Descrever a associação de uma série de alimento/bebida consumidos em estabelec. alimente. Univ. com a Qualidade da dieta de adultos jovens.	Estudo transversal est. entre 19 e 24 anos, contribuíram com 5 dias de dados dietéticos.	103	Qualidade Dieta: adesão às diretrizes alimentares de 2013 p/ grupos alim. e nutrientes. Aplicado o Índice de Alimentação Saudável para Australianos (HEIFA-2013) validado. Avaliado IMC, CC e consumo alimentar para fazer as comparações.	Aplicativo Smartphones validado - Escores individuais da HEIFA-2013 foram comparados c/ frequência Compra e Consumo de alime. estabelecimentos univ. p/ avaliar efeito dose-resposta do AA. Comparações tereis foram calculadas.	Houve uma diferença estatisticamente significativa entre o número de alimentos e bebidas universitários consumidos em 5 dias e os escores da HEIFA-2013: mais compras no campus resultaram em uma dieta de baixa qualidade (P. = 0,001).	À medida que os escores de tercil da HEIFA-2013 aumentaram, houve uma diminuição significativa no nº campus universitário e outros alim. consumidos; IMC e circunferência da cintura mostraram uma diminuição na tendência.	Qualidade da dieta , Contribuição dietética dos grupos alimentares, Lojas de comida universitária
29	TORQUATO, S.C., CANDIDO, G.A., RAMALHO, A.M.C., 2015	Valores e atitudes nas práticas de consumo de produtos e alimentos naturais	QUALI Pesquisa Exploratória a BR	Analisar a relação entre valores e atitudes ambientais quanto à decisão do consumidor de produtos e alimentos naturais.	Participação professores univ. inst. públicas e privadas (como consumidores)	52	Integração das variáveis: valores, atitudes ambientais e o consumo consciente	Instrumento: Entrevistas semiestruturadas. ANÁLISE DE CONTEÚDO	Aspectos mais individualistas de preocupação com necessidades emergenciais de cuidado com a saúde e com o corpo teve forte relação com valores e o consumo, levando em consideração as diferenças individuais de estilos de vida .	Estrutura de valores que orientaram as condutas pessoais conectados de forma sistêmica . Tais relações são base p/ tomada de decisão do consumidor na busca e prática de consumo mais consciente.	Associação de uma série de alimentos e bebidas com a qualidade da dieta de adultos jovens no ambiente estudantil. Variáveis conectadas: valores, atitudes ambientais e o consumo de produtos e alimentos naturais.
30	COSTA, D.G. et al., 2017	Quality of life and eating attitudes of health care students	DISSERTAÇÃO (e artigo) BR	Avaliar QV e Atitudes Aliment. de graduandos Cursos da área da saúde de Univ. Pública	População era 1.996, sorteados aleatoriamente 590. média de idade foi de 22,37 anos.	399	Três questionários: sociodemográfico e acadêmico, o WHOQOL-BREF e o Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26)	Observacional e transversal com abordagem quantitativa de dados	Evoluindo idade e os períodos acadêmicos, aumenta Vulnerabilidade e Atitudes alimentares inadequadas = maior Fragilidade para desenvolv. de transtornos alimentares.	Atitude alimentar inadequada - influencia inversamente proporcional na qualidade de vida dos grad. área da saúde. Quanto mais vulnerável ao risco de transtorno alimentar, menor a qualidade de vida	Ao avaliar Qualidade de vida e Atitudes Alimentares , pode contribuir para a identificação precoce de sinais de vulnerabilidade dessa população
31	BERNARDO, G. L., 2017	Programa de intervenção sobre habilidades culinárias: adaptação, aplicação e avaliação do impacto nas práticas alimentares de estudantes universitários no Brasil	TESE Fase Quali / Quanti (interv.) BR/SC	Adaptar, aplicar e avaliar o impacto de intervenção sobre habilidades culinárias nas práticas alimentares de estudantes universitários no Brasil.	Estud. ingressam 2015, random. em GC e GI Progr. Nutr. e Culinária por 02 meses: 05 oficinas culinárias e 1 oficina seleção/compra de alimentos Mercado popular.	82	Habilidades Culinárias. Disponibilidade e acessibilidade Frutas, legumes e verduras (FLVs) em casa; Atitudes Culinárias; Comport. Culinários em casa e fora de casa; autoeficácia consumo FLVs; autoeficácia utilizar técnicas culinárias básicas; autoeficácia em utilizar FLVs e temperos; Conhecimento sobre técnicas culinárias.	1) Adaptação Programa Interv. Culin. EUA <i>Cooking with a Chef (CWC)</i> p/ o Brasil. 2) Intervenção control randomizado, com 06 meses seguimento, visando o desenv. hab. culin. e aliment. saudável com est. univ. ingressantes 2015.	Mudanças ocorridas no GI (qdo comparados GC), sofreram efeito da Intervenção. Resultados podem fomentar políticas públicas Promoção à Saúde no ambiente univ. O programa pode ser adaptado p/ mesmo público em outros locais ou p/ outros públicos, pois etapas da vida para resgatar o hábito de cozinhar e propiciar práticas alimentares mais saudáveis.	Intervenção NCC mostrou-se eficaz p/ aumento Confiança consumo e utiliz. FLVs, nas atitudes culinárias, na confiança culinária, nos conhecimentos culinários, bem como disponibilidade e acesso a FLVs em casa . Obs. NCC é 1a interv. com esse foco no desenv. habilidades culinárias conduzido no BR, e 1a Interv. com seis meses de seguimento, conduzido no mundo.	Confiança, conhecimento, disponibilidade. Incrementa pesquisa qualitativa na produção de refeições da UFSC. Indica necessidade de mais ensaios controlados e randomizados. Avaliações prazos maiores, só assim forneceriam evidências da eficácia.
32	PEREZ, P. M. P., INES RUGANI, R. D., DANIELA, S. C., & AMANDA	Effect of implementation of a University Restaurant on the diet of students in a Brazilian	QUANTI Experim. Natural BR	Avaliar as práticas de substituir refeição por lanche e examinar a adesão dos estudantes ao RU	UERJ	1131	As práticas de substituir o almoço e/ou jantar por lanche (≥ 5 dias/semana) e o consumo regular de alimentos marcadores de alimentação saudável e não saudável	Questionário validado autopreenchido e identificado	Avaliadas as práticas de substituir o almoço e/ou jantar por lanche (≥ 5 dias/semana). Os resultados reiteram a importância do reconhecimento da universidade ambiente alimentar como estratégico e de investimento neste ambiente para torná-lo mais saudável.	Observou-se associação entre maior assiduidade ao RU e maior frequência de consumo regular de feijão, hortaliças, hortaliças cruas, hortaliças cozidas e frutas e menor frequência de consumo regular de batata frita e/ou salgadinhos fritos.	Adesão dos estudantes ao Restaurante Universitário (RU) por meio de assiduidade = A implementação do RU se constituiu como um espaço facilitador da adoção de práticas alimentares saudáveis e promoveu a melhoria da alimentação dos

	, D. F., 2019	public university		por meio de sua assiduidade a ele.							estudantes com maior assiduidade a ele.
33	BARBOS A. B.; GUIMARÃES, N.; MEIRELE S. A., 2020	Práticas alimentares de estudantes universitários da área da saúde, de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira	Transversal BR	Avaliar Práticas alimentares de universitários no 1º semestre cursos Área da saúde de uma instituição federal ensino superior, de acordo com o Recom.do Guia Alimentar p/ Pop. Brasileira	UFOP, CURSOS DA ÁREA DA SAÚDE	148	Variável Desfecho = "práticas alimentares" 4 dimensões: escolhas alimentares, modos de comer, organização doméstica e planejamento alimentar. Variável explicativas/independentes 3 domínios: 1. Características sociodemográficas, 2. hábitos de vida, 3. condições de saúde.	Cursos de graduação da área da saúde/práticas alimentares foram obtidas através da escala desenvolvida e validada por Gabe e Jaime. Abaixo 31 pontos	Homens apresentaram maior frequência de práticas alimentares de risco (64,5%) e mulheres, maior frequência de práticas alimentares inadequadas (29,1%). Cursos de graduação da área da saúde	Observou-se alta frequência (75,7%) de práticas alimentares inadequadas no público estudado. Ao comparar as variáveis explicativas com as práticas alimentares, observou-se associação positiva entre o sexo e as práticas alimentares dos estudantes.	Variável desfecho "práticas alimentares" 4 dimensões= escolhas alimentares, modos de comer, organização doméstica e planejamento alimentar. Variável explicativa 3 domínios: 1. Características sociodemográficas, 2. hábitos de vida, 3. condições de saúde. Avaliar Práticas de estudantes ingressantes = Práticas categ. em Inadequadas / Risco / Adequadas, de acordo com score do GAPP.
34	BLANCO, M.E.C., 2019	Hábitos alimentícios en estudiantes de la Universidad Mayor, Real y Pontificia de San Francisco Xavier de Chuquisaca	QUANTI transversal (descriptivo ciudad de Sucre) BOLIVIA	El objetivo de la investigación fue identificar los hábitos alimenticios en estudiantes universitarios de la	Universidad Mayor Real Pontificia San Francisco Xavier de Chuquisaca	381	Ter uma dieta inadequada	Instrumento com nove perguntas fatores que mais afetam desenv. de mecanismos, que se recolecionaron de test sobre el tema de investigación y de otras investigaciones anteriores (Yolanda Marquez, 2014).	36,50% seleccionam seu alimento de acordo com seu sabor (hedônica) 37,57% omitem o desjejum, 34,12% preferem a comida frita, 36,75% consomem alimentos fora de casa, e 40,49% excedem no consumo de alimentos, 45,14% preferem tomar água, 13,12% de atividade física em homens, superior às mulheres.	Hábitos alimentares em geral são inadequados. Mostra que tem uma dieta inadequada, há uma porcentagem significativa apresentando fatores muito notáveis sobre hábitos que não são atenciosos com suas vidas diárias. Isso pode ser uma causa de doença como peso, obesidade, diabetes e outros distúrbios alimentares.	Descrição fatores que estabelecem hábitos alimentares = 23,09% consideram O FATOR FINANCIERO como necessidade para melhorar seus hábitos alimentares. Tem uma dieta inadequada, não são muito atenciosos com suas vidas diárias cotidianas.
35	MICHELSEN, N., MAN, T., VINCK, B., & VERBEY ST, L., 2020	Dietary changes and its psychosocial moderators during the university examination period	Longitudinal Bélgica	Verificar Mudança dietética no estresse/exame, identificar grupos RISCO, morando em casa estudantil e sendo uma estudante do 1º ano.	Department of Public Health, Faculty of Medicine and Health Sciences,	232	Efeitos mais elevados para a saúde como motivo de escolha alimentar e alimentação externa. A maioria das variáveis testadas também foram relacionadas a ingestão dietética de base que era de qualidade muito baixa.	questionários online (quest. frequência alimentar com índice de qualidade da dieta), os fatores psicológicos mencionados, exame percebido estresse e alguns dados demográficos	Durante período de exame, qualidade dieta diminuiu: menor índice geral de qualidade, menor ingestão frutas e vegetais, maior ingestão fast food e mais dificuldades para uma alimento. saudável. Com base em moderação Tempo significativa, comedores emocionais, comedores externos, amantes de doces / gorduras, aqueles com saúde como motivo de escolha alimentar, sensíveis à recompensa ou punição, altamente sedentários, estudantes que não estavam no primeiro ano e aqueles com relatos de alto estresse estavam em maior risco de deterioração da dieta induzida por exame	A hipótese geral da relação dieta de estresse foi confirmada porque os alunos eram vulneráveis à deterioração da dieta durante o exame períodos e grupos de alto risco foram identificados. As estratégias de prevenção devem integrar aspectos psicológicos e de estilo de vida: gerenciamento de estresse, educação nutricional . Foi verificada mudança dietética durante o estresse do exame,	Fatores psicológicos X exame percebido X estresse X dados demográficos. Vulnerabilidades indiv. podem existir dependendo de fatores psicológicos. Identif. grupos RISCO por Moderação de Comport. Aliment (emocional/ externo/ contido), comida motivo de escolha, preferência de gosto, sensibilidade a recompensa / punição, impulsividade, estratégias de enfrentamento, sedentarismo, apoio social, morando em casa estudantil e sendo um estudante do 1º ano.
36	CEREZO-PRIETO, M. e FRUTOS-ESTEBAN, F. J., 2020	Impacto del estilo de vida de los estudiantes universitarios en la promoción de políticas públicas en salud. El caso de los nudges	QUANTI Transv. correlacion al Salamanca Espanha	Determinar se havia uma relação entre o estilo de vida da população universitária e o grau de aceitação de ferramentas de promoção de políticas públicas de saúde.		530	Uma correlação foi obtida positivo entre nudges e hábitos responsável pelo menor consumo de carne (p. 0,001), sendo significativo nos nudges que abordaram as medidas sobre alimentação.	Questionário em linha. Análises bivariadas e multivariadas	Adultos Jovens têm um dieta inadequada, com baixo consumo de frutas e vegetais apenas 27,8% consomem vários vezes ao dia, sendo a quantidade diária recomendada 5 un) e um alto consumo de junk food, álcool (68,81% e 63,39%, respectivamente, os consumiram entre 1 e 2 X sem.) e carne (3 a 4 X sem. por 46,61%). Nudges e hábitos responsável pelo menor consumo de carne (p. 0,001).	Correlacionando variáveis sociodemográficas com dieta são encontraram resultados significativos, os homens sendo e alunos mais jovens que apoiavam mais o direito político, e os praticantes de qualquer religião quem tinha hábitos piores.	Relação Estilo Vida da população universitária e o grau de aceitação de ferramentas de promoção de políticas públicas de saúde = oferece resultados confiáveis que podem ser colocados em prática = medidas de atenção social primária desejável, em que nudges podem ser uma ferramenta valiosa induzindo decisões mais comprometidas com a cidadania, mantendo a liberdade individual de escolha a um custo mínimo sobre alimentação.
37	KWOK, S. T., CAPRA, S., & LEVERIT T, M., 2020	Enhancing healthy eating patterns among Hong Kong young adults	REVISÃO ESCOPO Modelo análise Hong Kong	Analisar políticas atuais relac.alimentação em Hong Kong e propor ampla abordagem de política p/ uma variedade de contextos organizacionais	Adultos jovens		Modelo 2 princípios fundam.: (i) existem várias influências no padrão alim. da pessoa, incluindo Intrapessoal, interpessoal, comunitário e social. Embora esses vários níveis de fatores afetem um padrão alim. do indivíduo, O padrão alimentar também afeta esses fatores; (ii) esses vários	Utilizando o modelo socioecológico como referencial teórico quadro. Modelo Múltiplos níveis de Fatores Influência as Práticas alimentares: Intrapessoal, Interpessoal, Comunitário e Social	Abordagens de políticas podem estar entre as mais estratégias eficazes para trazer mudanças positivas nos padrões alimentares porque têm o potencial de influenciam diretamente o ambiente alimentar e o contexto em que o indivíduo vive. modelo socioecológico foi escolhido para orientar este estudar porque permite o desenvolvimento e implementação de ações políticas dirigidas a diferentes setores dentro do sistema alimentar e nutricional	Uma suíte abrangente de abordagens que preenchem as lacunas políticas, removem as barreiras do consumo de alimentos saudáveis e criam mais escolhas alimentares saudáveis são necessárias para melhorar a dieta e a saúde.	Uso de Modelo para impactar o padrão alimente. de um indivíduo em políticas públicas. INTERDEPENDENCIA dos FATORES QUE INFLUENCIAM PADRÃO Aliment. DO INDIVÍDUO E VICE-VERSA. Modelo Múltiplos níveis de Fatores Influência as Práticas alimentares: Intrapessoal

				tem potencial apoiar padrões aliment. posit. entre adultos jovens, melhorando o amb. alimentar			fatores interagem em diferentes níveis e são interdependentes uns dos outros em moldar o padrão alimentar de um indivíduo.	(normas, valores culturais e políticas econômicas e sociais).		(Biológico, psicológico, história pessoal), Interpessoal (Relações sociais/ familiares), Comunitário (comunidade, escola, trabalho e bairro, com a ocorrência de relacionamento social) e social (normas, valores culturais e políticas econômicas e sociais).	
38	MALAN, H., WATSON, T. D., SLUSSER, W., GLIK, D., ROWAT, A. C., & PRELIP, M., 2020	Challenges, Opportunities, and Motivators for Developing and Applying Food Literacy in a University Setting: A Qualitative Study	QUALI Grupos Focais EUA Califórnia	Identificar uma série de desafios, oportunidades e motivadores para os alunos desenvolverem e aplicarem a alfabetização alimentar em um ambiente universitário	Alunos matriculados em grande e diversificada univ. pública em ambiente urbano na Califórnia.	82	Quatro subpopulações de alunos: três com alunos de graduação residenciais, três com alunos de graduação fora do campus, três com alunos de pós-graduação e dois com alunos que utilizam recursos de segurança alimentar.	11 Grupos Focais - transcrições - envolveu desenv. indutivo de temas e dedutivo organização dos temas de acordo com os objetivos da pesquisa.	Desenv. Novo modelo como ponto Partida p/ compreensão e abordando os desafios dinâmicos, oportunidades e motivadores para os alunos desenvolver/aplicar alfabetização alimentar . Desafios = ambiente físico da alimentação, informações confusas, limitações de capacidade e recursos e tensões sociais. Oportunidades = mídia e Internet, cursos acadêmicos, aprendizagem entre pares, recursos do campus, e refeitórios. MOTIVADORES = saúde, responsabilidade social, pessoal desenvolvimento, e prazer e união.	Os alunos veem a faculdade como um momento apropriado para desenvolver a alfabetização alimentar e a universidade como um parceiro de confiança. No entanto, os esforços para promover a alfabetização alimentar devem reconhecer os desafios percebidos e as diferentes motivações para se envolver com a comida	Alfabetização alimentar reconhece a influência de fatores externos na formação do desenvolvimento de uma pessoa e aplicação do conhecimento, habilidades e comportamentos necessários para uma alimentação saudável.
39	HILGER-KOLB, J., & DIEHL, K., 2019	Oh God, I Have to Eat Something, But Where Can I Get Something Quickly? - A Qualitative Interview Study on Barriers to Healthy Eating among University Students in Germany	QUALI (Entrev. Profundidade) Heidelberg Alemanha	Obter uma compreensão mais profunda das barreiras para uma alimentação saudável.	Estudantes	689 (on line) e 20 (entrevistas)	Questionados sobre as barreiras para uma alimentação saudável e sugerir possíveis ideias que podem melhorar seu comportamento alimentar no futuro.	Entrevistas em profundidade	Descobertas revelaram que os alunos são especialmente afetados por barreiras relacionadas ao tempo (por exemplo, falta de tempo devido ao compromisso com a universidade) e barreiras ambientais (por exemplo, a falta de opções de refeições baratas, saborosas e saudáveis na cantina da universidade). Já as barreiras relacionadas ao tempo também foram relacionadas a barreiras motivacionais (por exemplo, ter preguiça de cozinhar depois de um dia agitado na universidade). Além disso, barreiras relacionadas ao conhecimento / informação , relacionadas ao suporte social barreiras e barreiras relacionadas à transição surgiram em nossas entrevistas.	A variedade de barreiras abordadas e as diferentes visões sobre alguns deles, indicam que várias estratégias parecem ser necessárias melhorar o comportamento alimentar dos universitários e evitar que engordem e desenvolver doenças não transmissíveis no futuro.	QUALITATIVO - Observou que estudantes são afetados por barreiras TEMPO E AMBIENTAIS. Além das barreiras CONHECIMENTO/informação, relacionadas ao suporte social e relacionadas à transição. A variedade de barreiras abordadas e as diferentes visões sobre alguns deles, indicam que várias estratégias parecem ser necessárias para melhorar comportamento alimentar e impedi-los de desenvolver Obesidade e Doenças crônicas não Transmissíveis (DCNT).
40	SOLERA SANCHEZ, ALBA; GAMEROLLUNA, AMPARO, 2019	Hábitos saudáveis em estudantes universitários das ciências da saúde e outros ramos do conhecimento: um estudo comparativo	QUANTI Espanha	Determinar se estud. ciências saúde (ECS) e est. de outras ciências (EOC) têm hábitos saudáveis relacionados c/ prática de AF e adesão à Dieta Mediterr. DM. Saber quais tem hábitos mais saudáveis.	Estudantes área da saúde	104	104 alunos (52 ECS e 52 EOC) idades entre 19 e 32 anos. A prática regular PA determinada com Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ) e adesão ao DM, juntamente com hábitos nutricionais, com o questionário PrediMed.	51,92% dos EST SAÚDE relataram prática de AF principal atividades vigorosas, enquanto o restante, com atividades moderadas e leves. Pelo contrário, a maioria DAS OUTRAS CIÊNCIAS (67,31%) tendem a praticar AF leve. A adesão ao DM : 54% dos ECS apresentou adesão em contraste com apenas 27% dos EOC. finalmente, o est saúde tiveram maior cons. de frutas e sucos naturais, peixes e mariscos e nozes, enquanto a EOC optou por um maior consumo de carnes vermelhas e processadas e bebidas açucaradas.	Estudantes da área da saúde apresentaram hábitos mais saudáveis do que o Estudantes de outras áreas; apresentam uma prática regular Atividade Física mais intensa e maior adesão a dieta mediterrânea (DM). O estudo apresentou uma relação direta entre o conhecimentos em saúde e hábitos mais saudáveis na população universitária.	Determinar se estudantes de ciências saúde e estudantes de outras ciências têm hábitos saudáveis na mesma medida. Níveis de Atividade Física e adesão a Dieta Mediterrânea - hábitos nutricionais (alimentos quantificados)	
41	BAYNE, S., CONNELLY, L., GROVER, C., OSBORN, E. N., TOBIN, R., BESWICK, E., &	The social value of anonymity on campus: a study of the decline of Yik Yak	MISTOS QUANTI (US x UK)	Rastrear o último ano da vida deste aplicativo em uma grande universidade do Reino Unido entre 2016 e 2017.				Métodos computac. e etnográficos para entender o que pode estar em jogo na perda do anonimato em comunidades estudantis. (sociedade c/ dados arquivados). Máximo argumento contra o anonimato online - associação	Métodos computacionais e etnografia fizeram associação do máximo argumento comum contra o anonimato online com discurso de ódio e vitimização	Estudo de uma rede social agora perdida constitui um valioso retrato pelo qual podemos entender melhor a situação atual em relação a anonimato, seu valor percebido e sua crescente impossibilidade.	Conceitos conceituais recentes trabalhar no valor social do anonimato para argumentar que o anonimato online neste contexto teve um valor significativo para as comunidades que o utilizam. VALOR SOCIAL

	ROUHAN I, L., 2019							com discurso de ódio e vitimização			
42	KITUNEN, A., RUNDLE-THIELE, S., & CARINS, J., 2019	Segmenting Young Adult University Student's Eating Behaviour: A Theory-Informed Approach	QUANTI AUSTRÁLIA	O objetivo deste artigo é estender a teoria comportamental e a aplicação da segmentação.	jovens estudantes universitários adultos (20-35 anos) em Queensland	475	Os participantes foram convidados para participar de uma pesquisa online por e-mail e por interceptação face a face para garantir um cruzamento diversificado seção foi obtida.	Modelagem Equações Estruturais revelou que MOA framework pode ser utilizado p/ explicar o comport. alimente. saudável. Revelou dois segmentos distintos com educação, motivação p/ comer saudável. Pontuações do comport.de Turconi são as variáveis mais importantes dentro da multivariada.	Este artigo contribui para a literatura das seguintes maneiras. Primeiro, ele confirma o importância das bases comportamentais na formação do segmento e apoia a inclusão de outras bases, nomeadamente demografia e psicografia. Em seguida, ele fornece evidências do valor de incluir comportamentais teoria, que estende o foco além do que os indivíduos pensam para entender como o ambiente pode apoiá-los.	Finalmente, este artigo demonstra que a estrutura do Motivação, oportunidade e habilidade Ability (MOA) "MOA framework" pode ser utilizado para explicar o comportamento alimentar saudável.	Motivação / Oportunidade / habilidade - base teórica. Segmentando a alimentação de jovens adultos universitários Comportamento: As abordagens baseadas na teoria. As pontuações do comport.de Turconi são as variáveis mais importantes dentro da multivariada mais ampla formação de segmento.
43	HE, J., ZICKGRA F, H. F., ESSAYLI, J. H., & FAN, X., 2020	Classifying and characterizing Chinese young adults reporting picky eating: A latent profile analysis.	QUANTI China	Replicar estudos que identif. em países ocidentais usando análise perfil latente (LPA) p/ classificar e caract. adultos relatam comer exigente - amostra chinesa.	Estudantes que tem alimentação seletiva (é comum ao longo da vida e está relacionada ao comprometiment o psicossocial e à variedade alimentar limitada).	1068		Bateria questionários, incluindo QFA adultos (AEBQ). LPA foi utilizado p/ identificar os perfis. Abordagem de 3 etapas p/ examinar preditores de associações latentes e dif.perfil em medidas autorrelatadas.	Melhor ajuste = solução de quatro perfis = 2 de alimento. Exigente emergindo: Exigente e Exigente severa. Em comparação c/ outros 2 perfis, os participantes de alimento. exigente (19,4%) e perfil de alimento.exigente severa (3,3%) tiveram pontuações signif. mais altas em sintomas de transtorno alimente. autorrelatados e sofrimento psicológico, e mais baixas em autorrelatados satisfação com a vida relacionada à alimente.	Caracterização dos perfis de EP. é um passo importante para a compreensão dos comportamentos alimentares entre jovens adultos chineses. Identificar vários perfis alimentares tem implicações para pesquisas futuras relacionadas à EP, incluindo o desenvolvimento de ferramentas de diagnóstico e intervenções para abordar PE em um contexto chinês	Classificando e caracterizando jovens adultos chineses relatam comer exigente: na análise de perfil latente, Dois perfis de aliment. emergiram: Exigente e Exigente severa. Sintomas transtorno autorrelatados e sofrimento psicológico: insatisfação c/ vida relacionada à alimente. e sofrimento psicológico relacionado à comida.
44	FORTIN, K., HARVEY, S., SWEARINGEN WHITE, S., 2020	Hidden hunger: Understanding the complexity of food insecurity among college students.	QUALI/ QUANTI Kansas, EUA	Explorar complex. insegurança alimente. universitários por meio de padrões alimente., assistência e saúde de universitários com insegurança alimentar.	Estudantes universitários do meio-oeste (n = 30), classificados de calouro a pós-graduação	30	Estudantes com segurança alimentar muito baixa (USDA-Six Item Short Form). 7% (n = 2) estavam inscritos no programa Assistência alimentar (SNAP) e 30% (n = 9) relataram inscrição familiar em crescimento (WIC e SNAP).	Foi utilizada uma abordagem de métodos mistos utilizando grupos focais qualitativos e dados de entrevistas individuais e dados quantitativos de pesquisa. Toda a coleta ocorreu no campus de uma grande universidade do meio-oeste no semestre da primavera de 2018.	Sete temas principais emergiram: Hábitos nutricionais, adaptações alimente., impactos saúde e bem-estar, e progr. adicional assistência alimentar. A triangulação dados formou um Diagrama de Complexidade c/ principais categorias de características dos alunos de insegurança alimentar, barreiras de recursos do campus, necessidades adicionais do aluno, impactos na saúde e bem-estar e adaptações e enfrentamento do aluno influenciando a complexidade em torno da insegurança alimentar dos estudantes.	A Insegurança alimentar de universitários é multifacetada e complexa. Temas comuns surgiram entre os fatores de nível individual e as estruturas universitárias, proporcionando uma compreensão mais profunda da complexidade e dos contribuintes para a experiência do estudante universitário. Mais pesquisas e intervenções são necessárias para explorar este fenômeno e atender às necessidades dos alunos.	Insegurança Alimentar; Multifacetada e Complexa/ Nível Individual e Estrutural. Sete temas principais emergiram, destacando hábitos nutricionais, adaptações alimentares, impactos na saúde e no bem-estar, e programação adicional do campus abordando a assistência alimentar.
45	MEEGAH APOL A, LAKMAL & RUIZ-CORREA, SALVADOR & GATICA-PEREZ, DANIEL., 2020	Alone or With Others? Understanding Eating Episodes of College Students with Mobile Sensing	QUALI Suíça e México	Examinar relação contexto social alim. e dados sensoriamento passivo de wearables e smartphones. Inferir episódios comer sozinho vs. comer junto usando sensor passivo e tempo alimente.	Estudantes	122 + 84	CONTEXTO SOCIAL	Sensoriamento passivo de wearables e smartphones e dados de sensoriamento passivo e tempo de alimentação.	Obtendo acertos entre 77% e 81%. Acreditamos que este é um primeiro passo para a compreensão de contextos sociais mais complexos relacionados ao consumo de alimentos usando sensoriamento móvel.	Compreender Padrões e contextos de consumo de alimentos usando sensores móveis é fundamental para construir aplicativos de saúde móveis que requerem interação mínima do usuário para gerar diários alimentares móveis. Muitos diários alimentares móveis disponíveis, tanto comerciais quanto de pesquisa, dependem fortemente de autorrelatos, e essa dependência limita a adoção a longo prazo desses aplicativos pelas pessoas.	Sozinho ou com outros? Compreendendo episódios alimente. universitários com detecção móvel. Contexto social (sozinho, c/ amigos, c/ família, companheiro, etc.) é importante característica autorreferida que influencia do tipo de alimentação, o estado psicológico ao comer e a quantidade de alimentos, conforme pesquisa em nutrição e ciências comportamentais.
46	LAMBERT, L.G., YUNHEE CHANG & GEORGIANNA MANN, 2020	College Students' Intention to Select Healthy Snacks: An Application of the Theory of Planned Behavior	QUANTI Mississipi, EUA	avaliar as crenças dos alunos em relação à seleção e consumo de lanches saudáveis	(novembro de 2017) Amostra de conveniência de estudantes graduando, Residentes no Campus responderam Pesquisa online.	779	Crenças de estudantes universitários em relação à seleção de lanches saudáveis por gênero.	Teoria do Comportamento Planejado Desenv. p/ medir crenças alunos sobre comer lanches saudáveis. Testes t pareados usados p/ comparar diferenças e importância. Testes t independentes p/	Os alunos acreditam que lanches saudáveis são bons para a saúde e auxiliam no controle de peso. No entanto, gerenciamento de tempo, motivação, necessidades de preparação, e gosto ruim foram relatados como barreiras para a seleção e consumo de lanches saudáveis.	Compreender as crenças dos estudantes universitários em relação à seleção de lanches saudáveis é importante no desenvolvimento de programas eficazes que visam comportamentos alimentares saudáveis.	*Aumentar a conscientização dos alunos sobre as instalações disponíveis para a preparação de alimentos, o desenvolvimento de habilidades de preparação de alimentos e a motivação para o consumo de lanches saudáveis e sabores pode aumentar o consumo de lanches mais saudáveis.

								comparar diferenças nas respostas de crença por gênero.			
47	LANUZA, F., MORALE S, G., HIDALGO, RASMUSSEN, et al., 2020	Association between eating habits and quality of life among Chilean university students	QUANTI Chile	Estimar a associação entre hábitos alimentares e qualidade de vida (QV) em universitários chilenos.	Estudantes da Universidad de La Frontera, Chile (idade média de 18,7 ± 2,15) foram entrevistados em janeiro-março de 2018.	1212	Hábitos alimentares e qualidade de vida (QV)	Participantes completaram uma pesquisa de autorrelato transversal para avaliar a QV usando a escala WHOQOL-BREF e alimentação hábitos com uma pesquisa de hábitos alimentares.	Os alunos que relataram melhor escore de hábitos alimentares saudáveis também apresentaram maior QV. Tomar café da manhã e fazer refeições caseiras é um fator de proteção para a QV em cada domínio. O consumo de salgadinhos doces mostrou-se fator de risco para os domínios saúde física e meio ambiente. O consumo de fast food mostra-se como o maior fator de risco no domínio físico.	Os hábitos alimentares saudáveis e não saudáveis estão associados a diferentes dimensões da QV. As autoridades universitárias devem desenvolver novas políticas para melhorar a QV de toda a comunidade universitária.	Associação entre hábitos alimentares e qualidade de vida entre estudantes universitários chilenos
48	VERONDI, A. A. C., ALLISON, K. C., CROSBY, R. D., & IRISH, L. A., 2020	Development, validation and reliability of the Chrononutrition Profile - Questionnaire	QUANTI E qual EUA	Caracterizar a variabilidade e amplitude das preferências de crononutrição e avaliar desalinhamento alimentar.	alunos de graduação com idades entre 18 e 31 anos se inscreveram em um estudo de questionário online.	192	CRONONUTRIÇÃO - Um desalinhamento alimentar: a discrepância entre o momento preferido e o momento real de ingestão de alimentos. (Discrepância entre preferências de crononutrição e os comportam de Crononutrição).	Informações demográficas e questionário de perfil de crononutrição para avaliar as preferências, comportamentos e desalinhamento alimentar.	Indicaram alta variabilidade interindividual nas preferências de crononutrição e desalinhamento alimentar, com casos extremos de desalinhamento alimentar em todas as facetas da crononutrição . Este estudo é o primeiro a confirmar que o momento em que os indivíduos desejam comer pode ser diferente de quando realmente comem.	Com pesquisas adicionais, esses construtos podem ser significativos para considerar, juntamente com outros aspectos da crononutrição, no desenvolvimento de esforços futuros de intervenção baseados na crononutrição.	Fatores Internos= preferências. Fatores externos= fatores SOCIAIS. Interferências das Regras Sociais da Comensalidade. Crononutrição mostra qual alimento funciona melhor em cada horário do dia. Ritmo Circadiano.
49	SHI, Y., LUKOMS KYJ, N., & ALLMAN - FARINELL, L. M., 2020	Food access, dietary acculturation, and food insecurity among international tertiary education students: a scoping review protocol	REVISÃO Austrália	Sintetizar evidências existentes sobre mudanças na dieta e status de segurança alimentar. estudantes internacionais que frequentam IES. Examinar fatores que afetam nutrição e saúde, resultados acadêmicos e psicológicos.	Estudantes internacionais em instituições de ensino superior qualquer país do mundo, com fatores associados, depois que os alunos chegam ao país anfitrião. Avaliam a insegurança alimentar. estud. internacionais.		Estudos Qualitativos e Quantitativos. Elegíveis = mudanças nos comportamentos dietéticos e padrões alimentares, com fatores associados, depois que os alunos chegam ao país anfitrião. Inclusão dos que avaliam a insegurança alimentar entre estudantes internacionais.	Bases MEDLINE, CINAHL, ERIC, Global Health, CENTRAL e PsycInfo. Idioma limitado ao inglês. Estratégia 3 etapas= TRIAGEM Dois revisores conduziram. INCLUSÃO: mapa de dados. EXTRAÇÃO FINAL: padrões de mudanças dietéticas e status de segurança alimentar com influenciadores mapeados e resumos	Os resultados mapeados incluirão o ano de publicação, país do estudo, descrições detalhadas dos alunos internacionais participantes (por exemplo, tamanho da amostra, país de origem, idade, tempo de permanência), metodologia, mudanças nos comportamentos dietéticos e hábitos alimentares com base nos fatores associados, status de segurança alimentar de estudantes internacionais e resultados relevantes (por exemplo, mudança de peso, desempenho acadêmico e resultados psicológicos) e implicações do estudo. Além disso, as citações de estudos qualitativos serão apresentadas tematicamente em uma forma TABULAR (TABELA?)	Resultado será um resumo narrativo será fornecido com os resultados mapeados para descrever como os resultados refletem o objetivo e as questões de pesquisa da revisão do escopo. Os resultados desta revisão serão usados para informar as investigações de práticas dietéticas entre estudantes internacionais em instituições terciárias australianas para, em última análise, melhorar sua alimentação e experiência geral enquanto estudam na Austrália.	Acesso aos alimentos, aculturação alimentar e insegurança alimentar entre estudantes internacionais do ensino superior: um protocolo de revisão de escopo.
50	SHIN, Y.H., SEUNG EUN JUNG, JINYOUNG IM & KIMBERLY SEVERT, 2020	Applying an extended theory of planned behavior to examine state-branded food product purchase behavior: The moderating effect of gender	QUANTI *compra local. Estudo base teórica Alabama EUA	examinar os fatores que motivam os estudantes universitários a comprar alimentos locais.	The "theory of consumption values" pesquisa foi distribuída a estudantes universitários matriculados em uma universidade no sudeste dos Estados Unidos.		Teoria usa cinco valores primários para explicar o comportamento de compra. Identificou um moderador significativo= APEGO, que foi um dos comportamentos dos consumidores analisados.	A teoria dos valores de consumo, que usa cinco valores primários para explicar o comportamento de compra , é aplicada neste estudo.	Os resultados apresentam que os valores emocionais, funcionais e epistêmicos estão significativamente relacionados à intenção de consumir alimentos locais , enquanto os valores sociais e condicionais não. Além disso, o apego ao lugar moderou significativamente a relação entre o valor social e a intenção de consumir alimentos locais.	As implicações teóricas e gerenciais significativas são discutidas. Há poucas pesquisas investigando a intenção de estudantes universitários em relação à compra de alimentos locais.	Previsão da intenção de estudantes universitários de comprar comida local usando a teoria dos valores de consumo. Embora uma extensa pesquisa tenha sido conduzida sobre os alimentos locais e o comportamento do consumidor, há poucas pesquisas investigando a intenção de estudantes universitários em relação à compra de alimentos locais
51	LIVINGS TONE, K. M., PNOSAM Y. H., RIDDELL, L. J., & CICERALE, S., 2020	Demographic, Behavioral and Anthropometric Correlates of Food Liking: A Cross-sectional Analysis of Young Adults	QUANTI transversal Austrália	Investigar assoc. gosto por comida e dados sociodemográficos, comportamentos de saúde, qualidade da dieta e índice de massa corporal (IMC) em uma amostra de	alunos de graduação (21,8 (desvio padrão [DP] 6,0) anos; 76% mulheres)	1728	Os escores de GOSTO de comida e um índice de Qualidade da Dieta (Índice de Orientação Dietética, DGI)	Questionário de Gostos de Alimentos e Questionário de Frequência Alimentar (FFQ), respectivamente. Análises de regressão linear multivariada foram utilizadas para avaliar a associação entre gosto alimentar e correlatos.	Os jovens adultos com maior preferência por alimentos essenciais incentivados eram mais velhos, do sexo feminino, faziam suas próprias compras de alimentos, consumiam menos alimentos embalados e tinham dieta de melhor qualidade. Maior preferência por alimentos e bebidas discrição foi associada a comportamentos menos saudáveis, como tabagismo, maior IMC e menor qualidade da dieta.	As medidas de gosto alimentar podem oferecer uma metodologia apropriada para compreender as influências nas escolhas alimentares de adultos jovens, acrescentando ao corpo da literatura que investiga o potencial dos escores de gosto alimentar para avaliar as relações dieta-doença .	Correlatos demográficos, comport. e antropométricos do gosto por comida: uma análise transversal em adultos jovens. O grau em que os alimentos são apreciados ou não gostados está associado à ingestão alimentar e a comport. de saúde. No entanto, maioria das pesquisas sobre gosto concentrou-se em alimentos e nutrientes isolados e poucos estudos examinaram associações com dados

				juvens adultos australianos						demográficos e comportamentos de saúde.	
52	MIDDHA, B., 2020	Spaces of capability: Consumption geographies at an inner-city university	QUALI / QUANTI Melbourne, Austrália	Explorar como os espaços alimentares em universidades do centro da cidade se cruzam com as práticas alimentares dos alunos	Estudantes universitários pesquisados por Universitaires Australia em 2017, um em cada sete relata ser incapaz de comer em padrões regulares	18500	Relações de abastecimento e consumo de alimentos por suas localizações e características espaciais (análise da geografia de uma universidade central)	3 métodos: observ., grupos focais e etnografia digital. Usou interpretação de Walker/ abordagem capacidade, o quadro capac. prática social, e ontologia do site de Schatzki.	Análise sugere que 'Os espaços de alimentação e seus arranjos materiais estão relacionados às práticas dos alunos dentro e fora do campus'. Proposta (essa relação de espaços dentro da univ.) = produz espaços de capacidade, incentivando e permitindo atividades variadas, como usar sobras, cozinhar a granel e comprar alimentos discricionários de forma menos impulsiva.	O estudo e o uso da ideia de espaços de capacitação podem fomentar novos insights sobre o desafio contínuo de garantir o bem-estar do aluno e considerar a relação do bem-estar do aluno com questões mais amplas, como consumo sustentável e justiça ambiental.	Espaços de capacidade: geografias de consumo em uma universidade do centro da cidade
53	BAILEY, C.P., SHARMA, S., ECONOMO S, C.D. et al., 2020	COLLEGE campuses' influence on student weight and related behaviours: A review of observational and intervention research	REVISÃO Boston, Washington, EUA	Esta revisão narrativa sintetiza a literatura sobre uma perspectiva ecológica.	Os bancos de dados Web of Science e PubMed foram pesquisados entre dezembro de 2018 e novembro de 2019		fatores ambientais / políticos do campus (por exemplo, disponibilidade de alimentos, requisitos de atividade física) associados à dieta do aluno, atividade física e peso, bem como intervenções no campus para abordar esses fatores.	Revisão Narrativa com discussão de implicações dos resultados.	Indicam que AA do campus contribuem p/ consumo excessivo e ganho de peso; AF exigência está em declínio. Oito ex. Intervenções campus nível ambiental e político são apresentados: rótulos nutricionais em refeitórios, campanhas marketing de escolha saudável, métodos pagamento restritos p/ ref. à la carte, refeições s/ bandeja, residências c/ temática saúde, programas de educação/saúde de pares, espaços sala de aula ativos e requisitos de AF obrigatório.	Maioria dos est. não cumpres diretrizes de dieta e AF, e o estudante ganha cerca de 1,6-3,0 kg durante 4 anos de estudo. Adm. da faculdade estão bem-posicionadas p/ influenciar comport. de saúde relacionados ao peso, garantindo que ambientes e políticas do campus promovam a saúde. No entanto, sem efeito, por promovem fatores individuais e interpessoais, em vez de mudanças ambientais / de nível político.	Influência dos campi universitários sobre o peso do aluno e comportamentos relacionados: uma revisão da pesquisa observacional e de intervenção. Discutidas implicações para programas / políticas de pesquisa e promoção da saúde no campo da saúde universitária a nível macro.

Fonte: elaborado pela pesquisadora, em janeiro (2021).

Notas: AA (ambiente alimentar); NUDGE (método de arquitetura das escolhas).

APÊNDICE B - TCLE



**Universidade Federal de Santa Catarina
Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos - CEP SH UFSC**

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Nº do projeto CAAE: 29545320.0.0000.0121

Título do Projeto: **SABERES E PRÁTICAS NO AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO DA UFSC**

Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa cujo objetivo é identificar e analisar os saberes e práticas alimentares de estudantes em relação à compra de alimentos no ambiente universitário. A partir de conversas em grupos de estudantes, denominados “grupos focais”, serão analisadas quais são as disposições (motivações, intenções e limitações) dos universitários para a compra de alimentos no ambiente alimentar universitário da UFSC. Se você aceitar participar da pesquisa, os procedimentos envolvidos em sua participação são os seguintes: Primeiramente, você será convidado a participar de uma entrevista em grupo, que irá ocorrer em forma de conversa e terá seus dias e horários agendados de acordo com características dos estudantes e suas disponibilidades. A seguir, no dia, horário e local estabelecidos, você irá participar de uma conversa orientada por dois pesquisadores experientes. A técnica presencial foi totalmente adaptada para o modelo *on line*, por conta da pandemia covid19. O tamanho de cada grupo poderá variar entre 04 e 06 pessoas, com duração aproximada de 1 a 2 horas. Haverá interação grupal e discussão de assunto sugerido pelo pesquisador, que também atuará como moderador do debate. A todos os participantes, será assegurado que consigam falar e se expressar. A execução do trabalho de campo ocorrerá na sala virtual criada pelo serviço da Comunidade Acadêmica Federada (CAFe), no ambiente RNP. Conferência Web. Esse ambiente contempla características desejáveis para pesquisa qualitativa, a qual será gravada para posterior análise dos pesquisadores. Os participantes devem acessar a sala virtual preferencialmente utilizando um computador (PC) a fim de garantir áudio e vídeo adequados. Ao final do grupo focal, os estudantes serão convidados a participar de um Fórum com a finalidade de se expressarem livremente acerca do assunto e complementarem suas opiniões. Possíveis riscos e desconfortos poderão acontecer na forma de cansaço ou aborrecimento durante respostas e interações com demais participantes dos grupos. Em caso de ocorrência de exaustão, isso será monitorado e amenizado pelo condutor da pesquisa. Os pesquisadores serão os únicos a ter acesso aos dados e tomarão todas as providências necessárias para manter a confidencialidade. Mas, poderá existir a remota possibilidade da quebra do sigilo (um risco que é comum a todas as pesquisas com seres humanos), mesmo que involuntário e não intencional, cujas consequências serão tratadas nos termos da lei. A fim de minimizar esse risco, você será randomizado em números de 5 dígitos, de modo a dificultar sua identificação nominal. Os resultados serão apresentados de forma conjunta, sem a identificação dos participantes, ou seja, o seu nome não aparecerá na publicação dos resultados. Possíveis benefícios decorrentes da participação na pesquisa podem não ter aplicação direta e imediata, mas indiretamente, contribuirá de modo a melhorar a qualidade do ambiente alimentar da universidade. Ao final do estudo, se desejar, você poderá receber uma devolutiva acerca dos resultados obtidos. Os resultados deste trabalho serão apresentados em encontros ou publicações em revistas científicas nacionais e internacionais, mostrando apenas os resultados obtidos como um todo, sem revelar seu nome, instituição ou qualquer informação relacionada à sua privacidade. Será garantido o livre acesso às informações resultantes da pesquisa. Sua participação na pesquisa é totalmente voluntária, ou seja, não

é obrigatória. Caso você decida não participar, ou ainda, desistir de participar e retirar seu consentimento, não haverá nenhum prejuízo laboral, acadêmico ou de qualquer outra natureza que você recebe ou possa vir a receber nesta instituição. Os pesquisadores garantem que o participante receberá todo acompanhamento e assistência necessários ao longo de toda a pesquisa. A legislação brasileira não permite que você tenha qualquer compensação financeira pela sua participação em pesquisa, por isso, não está previsto nenhum tipo de pagamento pela sua participação. Você não terá custo algum com respeito aos procedimentos envolvidos. Porém, caso venha a ocorrer alguma despesa extraordinária associada à pesquisa (transporte e alimentação), mesmo que sejam improváveis, visto que a pesquisa ocorre em período e local de estudo, você será ressarcido nos termos da lei vigente e amplamente consubstanciada. Da mesma forma, caso ocorra alguma intercorrência ou dano (material ou imaterial) resultante de sua participação na pesquisa, você receberá todo o atendimento necessário, sem nenhum custo pessoal. Quando houver dano decorrente dessa pesquisa, você tem garantia de indenização, conforme assegurado pela Resolução CNS 510/16 (Art.17, inc. VII).

A presente pesquisa está associada ao projeto de doutorado de Claudia Ambrosi, do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas, da Universidade Federal de Santa Catarina/UFSC. Caso você tenha dúvidas, poderá entrar em contato com a professora orientadora Dra. Marcia Grisotti, pelo e-mail marcia.grisotti@ufsc.br, ou pessoalmente no Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Departamento de Sociologia e Ciência Política, Trindade, 88040970 - Florianópolis, SC - Brasil. Caixa-postal: 476, Telefone: (48) 3721.9250, Ramal: 2578 e-mail marcia.grisotti@ufsc.br. Também com a pesquisadora, nutricionista e doutoranda Claudia Ambrosi (CRN-10 0183), pelo telefone (47) 99902.9237, e-mail ambrosic@gmail.com. O Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH-UFSC), responsável por avaliar e registrar essa pesquisa científica, é um órgão colegiado interdisciplinar, deliberativo, consultivo e educativo, vinculado à UFSC, mas independente na tomada de decisões, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. O CEPSH atende por telefone (48) 3721-6094, de segunda a sexta-feira das 8h às 12h e das 14h às 18h, ou no endereço: Prédio Reitoria II, Rua Desembargador Vitor Lima, nº222, sala 401, bairro Trindade, ou ainda, via e-mail cep.propesq@contato.ufsc.br. A pesquisadora responsável, Profa. Dra. Marcia Grisotti, que também assina esse documento, compromete-se a conduzir a pesquisa de acordo com o que preconiza a Resolução CNS 510/16, que trata dos preceitos éticos e da proteção aos participantes da pesquisa normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais. O participante terá acesso ao registro do consentimento sempre que solicitado, na forma definida por essa resolução (Art.17, inc. X).

Este termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi elaborado em duas vias, sendo entregue uma via para você e outra será arquivada pelo pesquisador. As duas vias serão assinadas e rubricadas em todas as páginas por ambos. Guarde cuidadosamente a sua via, pois é um documento que traz importantes informações de contato e garante os seus direitos como participante da pesquisa.

Eu,....., RG....., declaro ter lido, ou me foi lido, as informações acima antes de assinar este formulário. Foi-me dada ampla oportunidade de fazer perguntas, esclarecendo plenamente minhas dúvidas. Por este instrumento, torno-me parte, voluntaria e espontaneamente, do presente estudo.

Nome completo: _____

Assinatura digital: _____

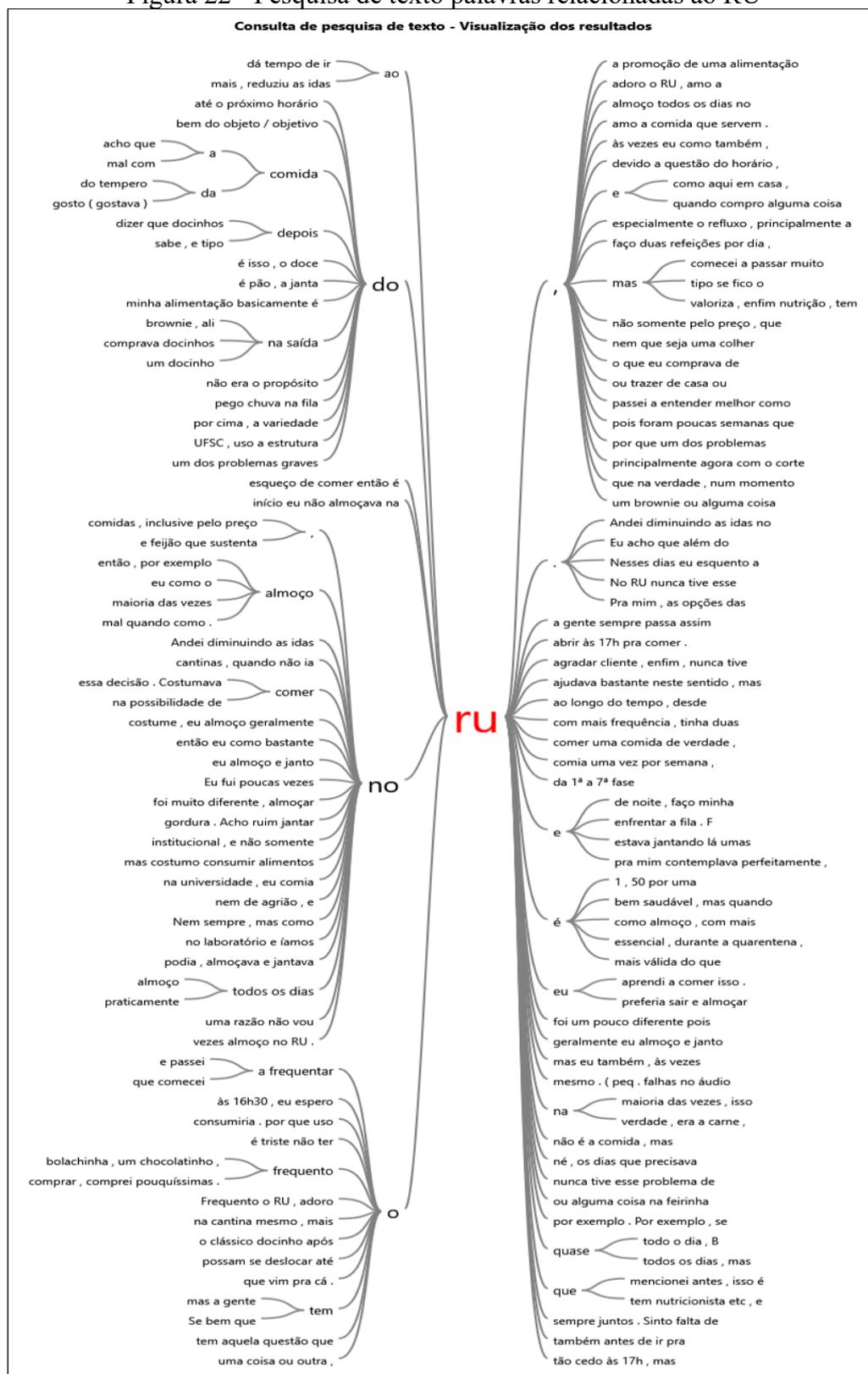
Pesquisadora: Claudia Ambrosi *CRN 10-0183* _____

Pesquisadora Responsável: Marcia Grisotti _____

Florianópolis, ____ de _____ de 2020.

APÊNDICE C - Pesquisa de texto palavras relacionadas ao RU

Figura 22 - Pesquisa de texto palavras relacionadas ao RU



Fonte: Arquivo pessoal da análise em *Software Nvivo11®*, (2020).

APÊNDICE E - Roteiro de entrevista com nutricionista (1)

QUESTÕES NORTEADORAS:

1 - Como você percebe relação da alimentação no processo de saúde-doença (fale sobre); o que é um alimento/alimentação saudável para você (se possível dar exemplos).

2 - Estamos em um ambiente acadêmico, onde se estudam muitas questões científicas e epidemiológicas acerca à alimentação. Mas também, um ambiente que se apresenta extremamente diversificado, atendendo a estudantes, professores e servidores de diferentes locais de origem, que chega ao Campus com diferentes tradições e culturas. *Pergunta-se:* Como isso é discutido e tratado na elaboração do cardápio e na escolha dos alimentos servidos? O que é mais levado em consideração, a evidência científica ou as tradições e culturas alimentares?

3 - Expresse quais são as suas percepções (você tem) do público consumidor do RU “os comedores locais”. Quais as expectativas, feedbacks, reclamações e elogios chegam até você?

4- Quais são as maiores limitações do sistema para a elaboração de um cardápio/serviço mais aproximado do que você considera ideal para a população servida?

5- Quais são as questões são levadas em consideração no momento da decisão de compra de algum item alimentar para execução do cardápio?

6- Você tem conhecimento se há algumas ações em andamento (ou já foi questionada) em relação a possibilidade de modificações no serviço/cardápio para melhorar as três questões apontadas como maiores limitantes por parte dos estudantes, são elas: tempo de fila; pouca variedade no cardápio e ter opções vegetarianas.

7- Em relação a questões estruturais do RU, quem são as autoridades responsáveis pelo planejamento de ações de melhorias em relação a estrutura física?

8- Em relação a questões administrativas na prestação dos serviços e escolhas alimentares do RU, quem são atores que possuem de fato, autonomia e controles?

9- De tudo o que foi falado, o que mais você tem a dizer? Por favor, se tiveres algum relato de caso, algo que tenha acontecido no decorrer de sua carreira acerca desse assunto para nos contar, fique à vontade.

10- IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO:

(RESPONSÁVEL CARDÁPIO 2019 - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFSC - RU)

- Nome/idade/formação:
- Cargo ocupado/cargos anteriores:
- Há quanto tempo nesse cargo:

MUITO OBRIGADA,
Claudia Ambrosi.

APÊNDICE F - Roteiro de entrevista com nutricionista (2)

Você foi convidado a participar de uma entrevista sobre os aspectos que envolvem a alimentação na UFSC, e teve como Pergunta guia: ***Quais são as DISPOSIÇÕES de estudantes universitários p/ a compra de alimentos no ambiente alimentar da UFSC?***

Sobre a atividade

1) Quais são suas atribuições e responsabilidades no RU? Por favor, fale de forma breve sobre sua trajetória até chegar ao cargo de CHEFIA DO RU.

Sobre as Práticas/Rotinas

2) Conte um pouco sobre as etapas de organização e dinâmica de trabalho da equipe na divisão de nutrição[...]

3) **Fornecedores agricultura familiar/local.** Existe amparo em lei, o que tem sido feito para cumprir? O que falta para impulsionar a compra? Percebe-se que existe esse amparo legal e também uma vontade na Divisão de Nutrição para isso. Quais são as forças que precisam ser unidas para que isso aconteça efetivamente?

4) **Alimentos orgânicos ou agroecológicos.** É realizado um pregão separado esses alimentos complementam os alimentos convencionais, porém nestes últimos 3 anos não foi realizado essa compra. Pergunta-se: Falta continuidade do DECOM para realizar a chamada pública? São questões administrativas? PRAE? O que falta é empenho em algum dos setores OU é apenas uma limitação financeira mesmo?

Sobre a Relação com o público usuário

5) Expresse quais são **as suas percepções do público consumidor do RU** “os comedores locais”. Quais as expectativas, feedbacks, reclamações e elogios chegam até você? Vocês costumam receber demandas da Ouvidoria da UFSC?

6) Em período de pandemia, os serviços do restaurante foram totalmente suspensos? Como a universidade reverteu o benefício aos estudantes em vulnerabilidade social e/ou aqueles que residem na moradia estudantil? Com o retorno das aulas on line, foi refletido sobre a possibilidade de o RU **continuar fornecendo refeições no sistema de marmitas com retirada no local** (take away)?

Apanhado geral

7) Quais são as maiores **dificuldades/barreiras** enfrentadas na tua função/cargo?

8) Você tem conhecimento se há alguma ação em andamento, projeto de melhoria ou modificação de algum controle, de forma a reduzir uma das maiores reclamações do RU, que é o longo tempo de fila.

9) Por favor, se tiveres algum **relato de caso**, algo que tenha acontecido no decorrer de sua carreira acerca desse assunto para nos contar, gostaríamos muito de conhecer essas histórias:

10) Após tudo o que foi falado, ainda tem **algo a mais** que você queira dizer?

11) IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO:

Dados Pessoais

Nome:

Idade:

Nível de escolaridade:

Formação:

Cargo que ocupa na Instituição:

Função específica:

Há quanto tempo nesse cargo:

(CHEFIA DA DIVISÃO DE NUTRIÇÃO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - RU UFSC)

MUITO OBRIGADA,

Claudia Ambrosi.

APÊNDICE G - Roteiro de entrevista com diretoria do RU/UFSC

Sra. está sendo convidada a participar de uma entrevista sobre os aspectos que envolvem a alimentação na UFSC, e teve como Pergunta guia: *quais são as DISPOSIÇÕES de estudantes universitários p/ a compra de alimentos no ambiente alimentar da UFSC?*

Esse é um projeto que está investigando o ambiente alimentar universitário (lanchonetes, feiras, ambulantes, restaurantes) e identificando fatores que interferem nas escolhas alimentares dos estudantes, sem avaliar as escolhas em si. Já fizemos grupos de discussões com estudantes de 2 centros de ensino da UFSC, identificando o que influencia o consumo alimentar deles, se mudam o comportamento após ingressarem na universidade, as motivações e limitações para eles comprarem alimentos no campus, além da saudabilidade percebida. A partir disso, estamos entrevistando os atores chave envolvidos nas questões estruturais e administrativas do ambiente alimentar da UFSC. Iniciaremos entrevistas com direção do RU e Divisão de Nutrição, que oferece serviço diretamente ao público-alvo, e com o Departamento de Projetos, Contratos e Convênios, que estabelece relações com a sociedade, seja com instituições e empresas privadas, seja com o poder público Municipal, Estadual e Federal e tem como objetivo analisar, orientar, acompanhar, controlar e administrar todos os processos relativos a serviços da Universidade Federal de Santa Catarina. As entrevistas ajudarão a configurar as discussões do trabalho.

Sobre a atividade

1) Por favor, nos conte, de forma breve, sobre sua trajetória até chegar ao cargo de diretora do RU. Quais são suas atribuições e responsabilidades no RU?

Sobre as Práticas/Rotinas

2) Conte um pouco sobre as etapas de organização e dinâmica de trabalho com as equipes que fazem o RU funcionar.

3) **Fornecedores agricultura familiar/local.** Existe amparo em lei, o que tem sido feito para cumprir? O que falta para impulsionar a compra de fornecedores locais? Quais são as forças que precisam ser unidas para que isso aconteça efetivamente?

4) **Alimentos orgânicos ou agroecológicos.** É realizado um pregão separadamente para esses alimentos complementarem os alimentos convencionais, porém nestes últimos 3 anos não foi realizado a compra. Pergunta-se: falta continuidade na chamada pública? São questões administrativas? O que falta é empenho em algum dos setores OU é apenas uma limitação financeira mesmo?

Sobre a Relação com o público usuário

5) Expresse quais são **as suas percepções do público consumidor do RU** “os comedores locais”. Quais as expectativas, feedbacks, reclamações e elogios chegam até você? Vocês costumam receber demandas da Ouvidoria da UFSC?

6) Em período de pandemia, os serviços do restaurante foram totalmente suspensos? Como a universidade reverteu o benefício aos estudantes em vulnerabilidade social e/ou aqueles que residem na moradia estudantil? Com o retorno das aulas *on line*, foi refletido sobre a

possibilidade de o RU **continuar fornecendo refeições no sistema de marmitas com retirada no local** (take away) OU retomada gradual dos serviços?

Apanhado geral

7) Qual foi a motivação para o contingenciamento de verbas que ocorreu no início de 2019, o qual os estudantes dizem ter refletido em diminuição das opções de cardápio e monotonia nos alimentos servidos?

8) Quais são as maiores **dificuldades/barreiras** enfrentadas na tua função/cargo?

9) Você tem conhecimento se há alguma ação em andamento, **projeto de melhoria** ou modificação de algum controle, de forma a reduzir uma das maiores reclamações do RU, que é o longo tempo de fila?

10) Após tudo o que foi falado, ainda tem **algo a mais** que você queira dizer?

MUITO OBRIGADA,
Claudia Ambrosi.

APÊNDICE H - Roteiro de entrevista com diretor departamento de projetos, contratos e convênios (DPC) da pró reitoria de administração (PROAD)

Dados pessoais

Nome:

Idade:

Nível de escolaridade:

Formação:

Cargo que ocupa na Instituição:

Função específica:

Há quanto tempo nesse cargo:

Breve trajetória até chegar ao cargo de Diretor do DPC:

Sobre a atividade

1) Quais são os projetos, contratos e convênios que ficam sob sua tutela? Quais controles têm relação com o Ambiente Alimentar da UFSC? (DPC também é responsável pela feira livre? pelos ambulantes? qual outro tipo de comércio envolvendo alimentos?)

Sobre as Práticas/Rotinas

2) Conte um pouco sobre as etapas de organização e dinâmica de trabalho no departamento DPC, em relação ao que se refere ao Ambiente Alimentar: Qual a periodicidade na renovação dos contratos com as lanchonetes? Quais são os critérios utilizados para as licitações?

3) Quem define ou decide/escolhe os fornecedores: Há algum critério sendo levado em consideração para aceitar ou não um fornecedor? (se é avaliado cardápio/ produtor local/ cultivo orgânico/ sustentabilidade/ saudabilidade, entre outros critérios). Algum critério relacionado à evidências científicas ou a manutenção de tradições e culturas alimentares?

4) Quais meios são utilizados para checar se a entrega dos serviços está de acordo com a licitação e ou condição contratual. Quem define o que os fiscais checam e como são escolhidos esses fiscais? Há auditoria (entrega de relatório)? Em caso de não conformidade, isso é reportado a algum setor? O que acontece? O que faz com que um contrato possa ser cancelado?

Sobre a Relação com o público usuário

5) Público consumidor dos ambientes de comércio alimentar dentro do Campus. Qual sua percepção do que esse público espera em termos de oferta de alimentação? Quais as expectativas, feedbacks, reclamações e elogios chegam até você? O que eles buscam em termos de interação com outras pessoas, tempo de permanência no local, culturais, diversão?

6) Atendimento direcionado ao público/fornecedores. O DPC costuma receber demandas da Ouvidoria da UFSC? Em sua opinião, em caso Reclamações, como podem ser conciliados interesses de ambas as partes?

7) Na prática licitatória, quais são os principais aspectos* considerados?

8) Há algum projeto com os consumidores sobre pesquisas de satisfação e sugestões?

Apanhado geral

9) Quais são as maiores dificuldades/barreiras enfrentadas no departamento?

10) Quais as legislações vigentes de controle higiênico sanitário são levadas em consideração no pregão de concessão das lanchonetes?

11) Como você avalia o ambiente alimentar da UFSC? Há perspectivas de melhorias no ambiente alimentar, ampliar espaços de convivência etc. Existe alguma interação com outras Universidades Federais para saber o que estão fazendo no mesmo segmento? Você tem conhecimento de algum Novo Projeto em andamento na UFSC?

12) Tem algo a mais que você queira dizer? Por favor, se tiveres algum relato de caso, algo que tenha acontecido no decorrer de sua carreira acerca desse assunto para nos contar, fique à vontade.

***Questões impulsionar diálogo:**

- Hábito (a maioria já está acostumada com aqueles alimentos, manter alimentos usuais)
- Conveniência (escolha por facilidade de fornecimento, questões burocráticas, baixo custo)
- Saúde Pessoal (escolha por ser menos processado, mais aceito como “saudável”)
- Questões ecológicas/ambientais (Monocultura, produção local, agricultura familiar)
- Questões éticas/morais/ ativismos (trabalho escravo, transgenia)

MUITO OBRIGADA,
Claudia Ambrosi.

APÊNDICE I – Gráfico do espaço dos consumos alimentares

Espaço dos consumos alimentares e a expressão simbólica da posição de classe



Fonte: elaborado pela autora adaptado de Bourdieu (2008[1979]).

ANEXO A - Breve histórico da PNAN no Brasil

Em 1965 a maior parte da população mundial sofria de fome. Isso porque, de acordo com Josué de Castro, a compreensão de fome é uma concepção abrangente. Ele partia do pressuposto de que o corpo humano, diferente de uma *máquina* que exige apenas um tipo de combustível para funcionar, precisa de um complexo muito variado de substâncias para se sustentar (CASTRO, 1965, p. 42). Portanto, pode sofrer de tantas carências quanto o número de substâncias das quais precisa para seu funcionamento ideal. Com base nesse pressuposto, Castro via duas expressões da fome: a fome crônica, que corresponderia à ausência a longo prazo de um ou mais elementos necessários ao organismo, podendo levar ao desenvolvimento de algumas doenças que a princípio não eram associadas à alimentação, por não apresentarem sintomas imediatos; a forma aguda à qual corresponderia a falta quase total de combustível manifestando evidentes sintomas de desnutrição crônicas. Foi esse autor que estudou a influência das dietas alimentares e suas manifestações em diferentes regiões do país. Sua tese era a de que cada dieta alimentar culminaria no desenvolvimento de características físicas e culturais particulares. Segundo o autor, a ação da dieta alimentar deficiente vai além das debilidades sobre o corpo, desagregando-lhes o tamanho, mirrando. A partir dessa introdução, parte-se para explicar o “mito da ignorância”, ou seja, o mito de que o povo não se alimentava bem porque não sabia comer, ocorrido entre 1940 até o início dos anos 1970, que fundamentou a educação nutricional no Brasil (SANTOS, 2005, p. 682). Menção à queda de produção de cereais na Índia e na União Soviética, na década de sessenta, sucedida em 1970 pela Revolução Verde, que levou a um aumento substancial de alimentos. Em seguida, verificou-se outra grande baixa de produção junto com a seca mundial de 1972 e a crise energética do petróleo. Essa crise provocou implicações para os países exportadores de cereais (e importadores de petróleo), que acabou por afetar a disponibilidade de alimentos no mundo (ESCODA, 2006). A partir de 1970, o enfoque anterior em alimentação-educação passou a ser em educação-renda e surgiram os programas de suplementação alimentar. Essa perspectiva considerava que o povo não comia bem porque não tinha condições financeiras para comprar alimentos saudáveis (SANTOS, 2005). Em 1973, é criado o Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN), uma autarquia vinculada ao Ministério da Saúde, e, em 1976, é implantado o PRONAN (que se manteve até 1985). O PRONAN é criado em um momento em se percebe um novo interesse mundial pela Nutrição. Nessa mesma época, é fundada a Comissão de Nutrição nas Organizações das Nações Unidas (ONU) e o Banco Mundial estimula a criação e o fomento de organismos destinados às políticas de Nutrição nos países pobres (ESCODA, 2006; UCHIMURA; BOSI, 2003). Para Uchimura e Bosi (2003), a proposta do PRONAN II incluía componentes inovadores, se comparados aos modelos de intervenção utilizados até então. O Programa concebia a política alimentar e nutricional em uma perspectiva mais abrangente, compreendendo, também, ações nas áreas de produção e de consumo de alimentos, além da utilização biológica. Depois de 1980, surge a educação nutricional crítica, a partir dos princípios da pedagogia crítica de orientação marxista; apregoava-se o direito à cidadania e a luta contra a exploração que gerava fome e desnutrição (SANTOS, 2005). Foram criados, na área de complementação e apoio, diversos programas: de incentivo ao aleitamento materno e de combate às carências nutricionais e doenças diarreicas e surge o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SIVAN), em caráter experimental. Durante a Nova República, o padrão de intervenção colocado em prática a partir dos anos 1970 apresentou pequenas e insignificantes modificações. No início dos anos 1990, a problemática alimentar foi minimizada na agenda estatal. Extinguiram-se todos os programas de alimentação e Nutrição de âmbito nacional, com exceção do PNAE e do PAT, e somente a partir de 1993, com a criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA), o tema voltou à cena política do país. Uchimura e Bosi (2003) ressaltam que, em maio de 1999, houve a aprovação, pelo CNS, de várias medidas para o setor, intituladas em seu conjunto Política Nacional de Alimentação e Nutrição- PNAN. Atualmente, tem havido uma mudança no conceito de alimentação saudável perceptível no Brasil, bem como em vários países. As preocupações com os riscos de deficiências nutricionais e com a fome - inevitavelmente vinculadas ao contexto político-social - ainda persistem, porém, convivem com os temores das repercussões do consumo excessivo de certos nutrientes e alimentos na dieta, principalmente gordura, colesterol, sal, açúcar e álcool.

Fonte: Texto adaptado de Azevedo (2009).

ANEXO B - Dados iniciais do projeto AMAS - UNI

Estabelecimentos que fornecem alimentos no campus da Universidade Federal de Santa Catarina

RESUMO: Cerca de 16% disponibilizavam informação alimentar ou nutricional, o apelo para opções saudáveis, considerado um facilitador para promoção de alimentação saudável era praticado por apenas um restaurante e 92.3% das lanchonetes ofereciam porções reduzidas. Entre as lanchonetes, 23% comercializavam ofertas combinadas de alimentos e bebidas por um preço único. Quanto aos restaurantes, a mediana do preço por peso da refeição foi R\$ 20.80 por quilo, enquanto os restaurantes da universidade serviam refeição completa ao preço fixo de R\$ 1,50 para estudantes. Metade destes ofertavam *fruta in natura* como sobremesa e café sem adição de açúcar aos clientes, gratuitamente. Cerca de 67% destes locais disponibilizavam cereais integrais no bufê; 83% ofereciam carne vermelha assada, cozida ou chapeada, 50% carne branca frita e 50% carne branca não frita; 100% dispunham de saladas sem molhos adicionados e leguminosas sem embutidos. Nas lanchonetes, os salgados assados refinados e integrais eram comercializados em todas, enquanto os salgados fritos de massa refinada estavam em 69% das lanchonetes. Os recheios mais evidenciados nos salgados comercializados eram compostos por carne vermelha e embutidos (100% das lanchonetes). Os bolos de massa refinada com recheio e/ou cobertura eram os comercializados em um maior número de opções (média de 3 opções). Os sanduíches com carne vermelha eram os mais encontrados nas 12 lanchonetes que comercializam esta categoria de alimento, nas versões integral e refinada, sendo o sanduíche de carne vermelha no pão refinado o mais barato. Não foi encontrada fruta *in natura* nas lanchonetes analisadas, apenas salada de frutas em 11 delas. Dentre a variedade de bebidas comercializada, o suco natural de fruta era a única bebida ofertada por todas as 13 lanchonetes. No entanto, ao comparar os preços de opções com menor e maior qualidade alimentar e nutricional, constatou-se nas lanchonetes que as opções de menor qualidade alimentarem e nutricional apresentaram menor preço em relação às opções de melhor qualidade. Estas diferenças de preço foram significativas entre o chá industrializado e o chá infusão preparado na lanchonete ($p<0,001$), assim como a diferença de preço entre o salgado de massa refinada frito e o salgado de massa integral assado ($p<0,001$) e; entre o biscoito refinado sem recheio e o biscoito integral sem recheio ($p=0.028$). Nos restaurantes, o refrigerante apresentava preço maior do que o suco natural de fruta ($p<0,001$). O ambiente alimentar do campus analisado pode melhorar as opções disponíveis para facilitar e incentivar as escolhas alimentares mais saudáveis, visto a elevada oferta de produtos com menor qualidade alimentar e nutricional a um preço menor. Os restaurantes apresentaram oferta elevada de hortaliças, frutas e leguminosas. No entanto, as carnes magras eram preparadas com técnicas que aumentavam o teor de gordura da preparação; a oferta de cereais integrais não era realizada em todos os locais; havia elevada disponibilidade de cereais refinados fritos, com reduzido teor de fibra e elevado de gordura. Nas lanchonetes foi identificada ampla oferta de produtos de baixa qualidade alimentar e nutricional, tais como salgados, doces quentes, bolos, biscoitos e sanduíches elaborados com farinha refinada, recheados com ingredientes contendo alto teor de açúcar e de gordura. Além disto, as bebidas, os salgados e doces quentes, e os biscoitos mais saudáveis, eram mais caros do que os demais. Salienta-se a possibilidade e a necessidade de melhoria da qualidade alimentar e nutricional dos produtos comercializados no campus estudado, tendo em vista o elevado número de universitários e servidores que frequentam este ambiente por diversas horas no dia e durante alguns anos de suas vidas.

ANEXO C - Quadro classificação dos alimentos Nova por grau de processamento

Quadro 11 - Classificação dos alimentos por grupos e suas definições

Grupo	Definição
1. Alimento <i>in natura</i> e minimamente processados	Alimentos <i>in natura</i> são partes comestíveis de plantas (sementes, frutos, folhas, caules, raízes) ou de animais (músculos, vísceras, ovos, leite) e, também, cogumelos e algas e a água logo após sua separação da natureza. Alimentos minimamente processados são alimentos <i>in natura</i> submetidos a processos como remoção de partes não comestíveis ou não desejadas dos alimentos, secagem, desidratação, trituração ou moagem, fracionamento, torra, cocção apenas com água, pasteurização, refrigeração ou congelamento, acondicionamento em embalagens, empacotamento a vácuo, fermentação não alcoólica e outros processos que não envolvem a adição de substâncias como sal, açúcar, óleos ou gorduras ao alimento <i>in natura</i> . Exemplos: frutas, verduras, legumes, arroz, milho, feijão; carnes (boi, porco, frango, peixe) frescas, resfriadas ou congeladas; entre outros.
2. Ingredientes culinários	Inclui substâncias extraídas diretamente de alimentos do grupo 1 ou da natureza e consumidas como itens de preparações culinárias. Os processos envolvidos com a extração dessas substâncias incluem prensagem, moagem, pulverização, secagem e refino. Exemplos: sal de cozinha, açúcar, óleo de soja, azeite, manteiga, vinagre.
3. Alimentos processados	Inclui produtos fabricados com a adição de sal ou açúcar e, eventualmente óleo, vinagre ou outra substância do grupo 2, a um alimento do grupo 1, sendo, em sua maioria, produtos com dois ou três ingredientes. Os processos envolvidos em sua fabricação podem envolver vários métodos de preservação e cocção e, no caso de queijos e de pães, a fermentação não alcoólica. Exemplos: queijos, pães, conservas adicionadas de sal e açúcar, carnes salgadas.
4. Alimentos ultraprocessados	É constituído por formulações industriais feitas tipicamente com cinco ou mais ingredientes. Com frequência, esses ingredientes incluem substâncias e aditivos usados na fabricação de alimentos processados como açúcar, óleos, gorduras e sal, além de antioxidantes, estabilizantes e conservantes. Ingredientes apenas encontrados em alimentos ultraprocessados incluem substâncias não usuais em preparações culinárias e aditivos cuja função é simular atributos sensoriais de alimentos do grupo 1 ou de preparações culinárias desses alimentos ou, ainda, ocultar atributos sensoriais indesejáveis no produto final. Alimentos do grupo 1 representam proporção reduzida ou sequer estão presentes na lista de ingredientes de produtos ultraprocessados. Exemplos: refrigerantes e pós para refrescos; biscoitos, bolos e misturas para bolos; extratos de carnes e peixes (salsicha, hambúrguer); alimentos congelados prontos (pratos de massas, pizzas); entre outros.

Fonte: NUPENS/USP (2018)

ANEXO D - Dados do estudo piloto - estado nutricional e alterações de peso corporal

Tabela 3 - Descrição das características do estado nutricional e fatores de alteração de peso da amostra de estudantes universitários da UFSC. Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, 2018

Variáveis	N ¹	Fatores que influenciaram a alteração de peso ²	Sim N (%)	Não N (%)
Índice de Massa Corporal*		Consumo de bebidas alcoólicas	13 (21,0)	49 (79,0)
Normalidade “25 kg/mm^2”	41 (73,2)	Consumo de doces e guloseimas	24 (38,7)	38 (61,3)
Excesso de Peso “$\geq 25 \text{ kg/mm}^2$”	15 (26,8)	Substituir refeições por lanches	24 (38,7)	38 (61,3)
		Pular refeições	26 (41,9)	36 (58,1)
Alteração de peso após ingresso na universidade		Alimentação fora de casa	21 (33,9)	41 (66,1)
Manteve o peso	7 (11,7)	Consumo de lanches e <i>fast food</i>	24 (38,7)	38 (61,3)
Aumentou o peso	34 (55,7)	Não morar com os pais	15 (24,2)	47 (75,8)
Aumentou o peso, porém retornou ao peso usual	4 (6,7)	Preferências alimentares	7 (11,3)	55 (88,7)
Diminuiu de peso	10 (16,7)	Sabor	8 (12,9)	54 (88,1)
Diminuiu de peso, porém retornou ao peso usual	5 (8,3)	Conhecimento sobre alimentação, nutrição e saúde	7 (11,3)	55 (88,7)
		Disponibilidade de alimentos menos saudáveis na universidade	18 (29,0)	44 (71,0)
		Consumo de bebidas açucaradas (refrigerantes, energéticos, sucos industrializados)	13 (21,0)	49 (79,0)
		Restrição alimentar (Alguns exemplos: produtos sem glúten, sem lactose, vegetarianos, veganos e dietéticos)	6 (9,7)	56 (90,3)
		Pouco tempo disponível para comer	19 (30,7)	43 (69,4)
		Pouco tempo disponível para preparar alimentos em casa	27 (43,6)	35 (69,4)
		Pouco tempo disponível para praticar atividade física	33 (53,2)	29 (46,8)
		Pouca habilidade para preparar alimentos em casa	7 (11,3)	55 (88,7)
		Estresse e ansiedade	39 (62,9)	23 (37,1)

Fonte: Espinola (2019), relatório PiBIC, estudo AMAS - UNI/UFSC.

Notas: ¹N=60

²N=56

*IMC para adultos, segundo OMS (1997). Sem excesso de peso 25 kg/m^2 , Excesso de peso $\geq 25 \text{ kg/m}^2$.

ANEXO E - Dados do estudo piloto – alteração de peso corporal e práticas alimentares

Tabela 4 - Associação entre os fatores de alteração de peso corporal e práticas alimentares da amostra de estudantes universitários da UFSC (n=60). Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, 2018

Variáveis	Estudantes sem alteração de peso N (%)		Estudantes com Alteração de peso N (%)		Valor de p
	Sim	Não	Sim	Não	
<i>Fatores que influenciaram a alteração de peso</i>					
Pouco tempo disponível para comer	0 (0,00)	7 (100,0)	18 (34,0)	35 (66,0)	0,065
Pouco tempo disponível para preparar alimentos em casa	0 (0,00)	7 (100,0)	26 (49,0)	27 (51,0)	0,014
Pouco tempo disponível para praticar atividade física	0 (0,00)	7 (100,0)	32 (60,4)	21 (39,6)	0,003
Pouca habilidade para preparar alimentos em casa	0 (0,00)	7 (100,0)	6 (11,3)	47 (88,7)	0,348
Consumo de lanches e fast food	0 (0,00)	7 (100,0)	23 (43,4)	30 (56,6)	0,026
Consumo de bebidas alcoólicas	0 (0,00)	7 (100,0)	13 (24,5)	40 (75,5)	0,139
Consumo de bebidas açucaradas (como: refrigerantes, energéticos, sucos industrializados)	0 (0,00)	7 (100,0)	13 (24,5)	40 (75,5)	0,139
Consumo de doces e guloseimas	0 (0,00)	7 (100,0)	23 (43,4)	30 (56,6)	0,026
Pular refeições	0 (0,00)	7 (100,0)	26 (49,1)	27 (50,9)	0,014
Substituir refeições por lanches	0 (0,00)	7 (100,0)	24 (44,3)	29 (54,7)	0,022
Restrição alimentar (Alguns exemplos: produtos sem glúten, sem lactose, vegetarianos, veganos e dietéticos)	0 (0,00)	7 (100,0)	6 (11,3)	47 (88,7)	0,348
Alimentação fora de casa	0 (0,00)	7 (100,0)	21 (39,6)	32 (60,4)	0,039
Não morar com os pais	0 (0,00)	7 (100,0)	14 (26,4)	39 (73,6)	0,120
Conhecimento sobre alimentação, nutrição e saúde	0 (0,00)	7 (100,0)	6 (11,3)	47 (88,7)	0,348
Disponibilidade de alimentos menos saudáveis na universidade	0 (0,00)	7 (100,0)	17 (32,1)	36 (67,9)	0,851
Preferências alimentares	0 (0,00)	7 (100,0)	7 (13,7)	46 (86,8)	0,306
Sabor	0 (0,00)	7 (100,0)	8 (15,1)	45 (84,9)	0,270
Estresse e ansiedade	0 (0,00)	7 (100,0)	38 (71,7)	15 (28,3)	0,000

Fonte: Espinola (2019), relatório PiBIC, estudo AMAS - UNI/UFSC.

**ANEXO F - Dados do estudo Pploto - características da amostra e associações com
Índice de Massa Corporal (IMC)**

Tabela 5 - Associação entre a classificação do IMC e características da amostra de estudantes universitários da UFSC. Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, 2018

Variáveis	Estudantes sem excesso de peso N (%)	Estudantes com Excesso de peso N (%)	Valor de p
Alteração de peso após ingresso na universidade***			
Manteve o peso	5 (12,8)	1 (6,7%)	= 0,113
Aumentou o peso	20 (51,3)	12 (80%)	
Aumentou o peso, porém retornou ao peso usual	4 (10,3)	0 (00%)	
Diminuiu de peso	8 (20,5)	0 (00%)	
Diminuiu de peso, porém retornou ao peso usual	2 (5,1)	2 (13,3%)	
Período do curso (em anos)			
1º	10 (24,4)	4 (26,7)	= 0,464
2º	15 (36,6)	2 (13,3)	
3º	5 (12,2)	4 (26,7)	
4º	7 (17,1)	3 (20,0)	
5º	4 (9,8)	2 (13,3)	
Renda familiar** mensal em Reais³			
Até 953,99	0 (0,00)	0 (0,00)	=0,360
De 954,00 a 2.861,99	9 (23,7)	1 (7,7)	
De 2.862,00 a 4.769,99	17 (44,7)	7 (53,9)	
De 4.780,00 a 9.539,99	6 (15,8)	3 (23,1)	
De 9.540,00 a 14.309,99	4 (10,5)	0 (0,00)	
Acima de 14.310,00	2 (5,3)	2 (15,4)	
Com quem mora²			
Pais	16 (40,0)	6 (42,9)	=0,118
Parentes	0 (0,00)	0 (0,00)	
Companheiro(a)/espos(a)	3 (7,5)	5 (35,7)	
Sozinho	6 (15,0)	1 (7,1)	
Com amigos	12 (30,0)	1 (7,1)	
Em república	2 (5,0)	1 (7,1)	
Moradia Estudantil	1 (2,50)	0 (0,00)	
Pensionato	0 (0,00)	0 (0,00)	
Atividade Remunerada na universidade			
Não realizo	17 (41,5)	2 (13,3)	=0,037
Bolsa monitoria	0 (0,00)	0 (0,00)	
Bolsa Estágio (PIBE)	0 (0,00)	2 (13,3)	
Bolsa PIBIC, PET, Extensão	8 (19,5)	2 (13,3)	
Estágio remunerado	6 (14,6)	3 (20,0)	
Trabalho formal	3 (7,3)	4 (26,7)	
Trabalho Informal	7 (17,1)	2 (13,3)	
Recebe Auxílio da universidade*(55)			
Não recebo	34 (85,00)	15 (100)	=0,283
Bolsa Estudantil	2 (5,0)	0 (0,00)	
Isenção da alimentação no RU	4 (10,0)	0 (0,00)	
Sexo			
Feminino	30 (73,2)	11 (73,3)	=0,990
Masculino	11 (26,8)	4 (26,7)	
Idade (anos)			
			=0,070

20	11 (26,8)	1 (6,7)	
20 a 24	21 (51,2)	8 (53,3)	
25 a 30	7 (17,1)	2 (13,3)	
30	2 (4,9)	4 (26,7)	
Dias que frequentou a lanchonete			0,709
0	17 (41,5)	4 (26,7)	
1	5 (12,2)	2 (13,3)	
2	11 (26,8)	3 (20,0)	
3	4 (9,8)	3 (20,0)	
4	2 (4,9)	2 (13,3)	
5	2 (4,9)	1 (6,7)	
Dias que trouxe alimento de casa			0,020
0	19 (46,3)	8 (53,3)	
1	7 (17,1)	0 (0,00)	
2	5 (12,2)	2 (13,3)	
3	1 (2,4)	1 (6,7)	
4	1 (2,4)	4 (26,7)	
5	8 (19,5)	0 (0,00)	
Substituiu o jantar por lanches			= 0,030
0	9 (22,0)	1 (6,7)	
1	6 (14,6)	6 (40,0)	
2	13 (31,7)	2 (13,3)	
3	9 (22,0)	2 (13,3)	
4	0 (0,00)	2 (13,3)	
5	0 (0,00)	1 (6,7)	
6	2 (4,9)	0 (0,00)	
7	2 (4,9)	1 (6,7)	
Dias que realizou o lanche da noite			=0,027
0	17 (41,5)	6 (40,0)	
1	5 (12,2)	0 (0,00)	
2	2 (4,9)	5 (33,3)	
3	6 (14,6)	1 (6,7)	
4	4 (9,8)	0 (0,00)	
5	5 (12,2)	0 (0,00)	
6	1 (2,4)	2 (13,3)	
7	1 (2,4)	1 (6,7)	

*IMC para adultos, segundo OMS (1997). Sem excesso de peso 25kg/m², Excesso de peso = ou 25 kg/m²

**Ordenado segundo classificação do IBGE (2010)

¹n=56

²n= 54

³n= 51

Fonte: Espinola (2019), relatório PiBIC, estudo AMAS - UNI/UFSC.

ANEXO G – Termo de referência - TR (Concessão e uso de espaços)

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
 UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
 Pró-Reitoria de Administração - PROAD
 Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC
 Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar, Prédio da Reitoria 2
 Bairro Trindade - Florianópolis/SC - CEP. 88.040-400
 CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
 Telefones: (48) 3721-4240 / (48) 3721-4259
 Website: dpc.proad.ufsc.br - E-mail: dpc.proad@contato.ufsc.br

**TERMO DE REFERÊNCIA****PROCESSO Nº 23080.064161/2019-01****1. OBJETO**

1.1. A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física da UFSC, de 55 m², destinada à exploração e operação comercial de serviços de lanchonete.

1.1.1. O objeto deste Termo de Referência está localizado no Centro de Ciências da Saúde, localizado no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima (Florianópolis) da Universidade Federal de Santa Catarina, em local apontado na planta baixa do Anexo II.

1.1.2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

1.2. Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste Termo de Referência é de R\$ 6.626,95 (seis mil, seiscentos e vinte e seis reais e noventa e cinco centavos) mensais, cuja estimativa para 12 meses é de R\$ 79.523,40 (setenta e nove mil, quinhentos e vinte e três reais e quarenta centavos), de acordo com o quadro abaixo:

Item	Descrição	Unid. Medida	Qtide.	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual
001	Concessão de uso de área física da UFSC, de 55 m ² , destinada à exploração e operação comercial de serviços de lanchonete.	Serv/mês	12	R\$ 6.626,95	R\$ 79.523,40
Total geral					R\$ 79.523,40

1.2.1. O valor de referência foi obtido por meio de pesquisa de preços de salas comerciais disponíveis para aluguel, na região, bem como pesquisa dos valores de concessão cobrados nos espaços físicos destinados à exploração e operação comercial de serviços de lanchonete nos Centros de ensino do Campus Trindade da UFSC, ocupados por empresas concessionárias, com contratos vigentes em 03/09/2019, conforme Relatório de Pesquisa de Preços anexado ao Processo da licitação.

2. OBJETIVO E JUSTIFICATIVA

- 2.1. O objetivo desta licitação é a concessão de área física para exploração de serviços de lanchonete para o atendimento de alunos, professores, servidores e comunidade universitária em geral no Centro de Ciências da Saúde do Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima (Florianópolis) da UFSC;
- 2.2. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade de fornecimento de alimentação para os muitos frequentadores do Centro de Ciências da Saúde, que passam grande parte do dia no Campus.

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. PREGÃO, tipo MAIOR OFERTA, segundo as condições estabelecidas no edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram.
- 3.2. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica, água e esgoto durante o mês de referência.
- 3.3. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 dias contados da data de sua entrega.

4. LOCAIS E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1. A área a ser concedida está localizada no Centro de Ciências da Saúde da UFSC, conforme demonstrado na Planta Baixa do Anexo II;
- 4.2. O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado conforme definido abaixo, visando atender a maior parte do período em que o Centro de Ciências da Saúde estiver aberto para a realização de suas atividades;
- 4.2.1. A lanchonete deverá funcionar de segunda-feira a sexta-feira, das 07h00min às 20h00min;
- 4.2.2. A CONCESSIONÁRIA poderá executar os serviços aos sábados e domingos ou em outros horários, de acordo com a conveniência e a critério da CONCESSIONÁRIA, mediante autorização formal da CONCEDENTE;
- 4.3. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima 30 dias.

5. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS

- 5.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.
- 5.2. São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

6. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 6.1. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.
- 6.2. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado a concessão desta licitação.
- 6.3. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.
- 6.3.1. A CONCESSIONÁRIA deve apresentar à CONCEDENTE, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada neste item.
- 6.3.2. A não apresentação de qualquer certidão e/ou certificado exigidos neste documento constitui motivo para rescisão unilateral do Termo de Concessão de Uso;
- 6.4. Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo e

telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

6.5. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

6.6. Apresentar, por escrito, a tabela de todos os produtos que serão comercializados durante a vigência contratual com seus respectivos preços no momento da assinatura do contrato, para conferência e aprovação da CONCEDENTE, não sendo permitida qualquer inclusão de produtos após a assinatura do contrato sem prévia solicitação e autorização por escrito da CONCEDENTE.

6.7. Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do Termo de Concessão de Uso:

6.7.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

6.8. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

6.9. Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

6.10. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

6.11. Exercer as atividades objeto desta concessão de segunda-feira a sexta-feira, das 07h00min às 20h00min.

6.11.1. Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

6.12. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.

6.13. Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.

6.14. Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela CONCEDENTE, obedecendo-a integralmente.

6.15. Observar a qualidade dos produtos e os preços indicados na tabela mencionada no item 9.6 deste Termo de Referência, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer modificações ou alterações dos produtos.

6.16. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

6.17. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.

6.18. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.

6.19. Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão desta concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.

6.20. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente

causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do Termo Concessão Uso.

6.21. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.

6.21.1. Fica a CONCESSIONÁRIA obrigada a informar eventuais falhas estruturais no espaço cedido, bem como a existência de pontos de água parada que persistam por mais de 03 (três) dias na área concedida e em seu entorno.

a) Focos de água parada que persistam em decorrência da não manutenção do espaço ou da disposição inadequada de objetos passíveis de acumular água, por parte do CONCESSIONÁRIO, devem ser por este removidos.

6.22. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida após a assinatura do Termo de Concessão de Uso.

6.23. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

6.24. Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos professores, alunos, servidores e demais usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.

6.24.1. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.

6.25. Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange a limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.

6.25.1. Os uniformes devem estar em bom estado de conservação, ficando a CONCESSIONÁRIA responsável pela substituição dos uniformes quando estes não estiverem em boas condições.

6.26. Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.

6.26.2. A CONCESSIONÁRIA fica responsável por realizar os exames médicos admissionais, periódicos e demissionários, incluindo exames parasitológicos de fezes e coprocultura, além das vacinas necessárias aos seus funcionários, bem como pela apresentação de cópia dos respectivos comprovantes e exames, sempre que solicitados pela CONCEDENTE.

6.27. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.

6.27.1. A CONCESSIONÁRIA fica responsável por promover e fiscalizar a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), que se fizerem necessários, pelos seus funcionários, de acordo com a Norma Regulamentadora 06 de 06/07/1978.

6.27.2. Os Equipamentos de Proteção Individual - EPIs devem ser entregues aos funcionários em perfeito estado de conservação, mediante registro de recebimento por parte do funcionário que deve ser arquivado pela Empresa.

6.27.3. É vedado o repasse de custos decorrentes da disponibilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), aos funcionários e à CONCEDENTE.

6.27.4. Todo Equipamento de Proteção Individual - EPI fornecido deve ter Certificado de Aprovação, expedido por órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho.

6.27.5. A CONCESSIONÁRIA fica responsável por garantir que seus funcionários estejam aptos a utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), inclusive para a utilização de extintores de incêndio.

6.28. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.

6.28.1. A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

6.29. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;

6.30. Elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), de acordo com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho.

6.30.1. A CONCESSIONÁRIA deve apresentar, anualmente, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) ao fiscal do Contrato, em consonância com a Norma Regulamentadora 07 e Norma Regulamentadora 09.

6.31. Autorizar que, pelo menos, um representante do seu quadro de funcionários, participe em Curso de Capacitação nas áreas de Segurança, Manipulação de Alimentos e Educação Ambiental, quando convocado pela CONCEDENTE e sem ônus para o funcionário.

6.32. Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e companhias educativas.

6.32.1. Fica a CONCESSIONÁRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

6.33. Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.

6.33.1. É vedado a CONCESSIONÁRIA:

a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.

b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas serem substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.

6.34. Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

6.35. Assumir despesas decorrentes de serviços/materiais limpeza, energia elétrica, água e esgoto da área ocupada.

6.36. Organizar o espaço da lanchonete em comum acordo com a CONCEDENTE, dentro do princípio de respeitar a convivialidade dos frequentadores, dispor de mesas e cadeiras, balcão baixo, e não instalar aparelhos televisores e de som.

6.36.1 Dispor de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso.

6.37. Realizar a manutenção frequente do espaço (telhado, pintura, manutenção do jardim próximo à lanchonete).

6.38. Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

6.38.1. Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

6.38.2. Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

6.38.3. Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa nº180/2006.

6.39. Apresentar à CONCEDENTE, no ato da contratação, carteira de trabalho, contrato de trabalho ou outro documento equivalente, de que possui um profissional técnico responsável pelos serviços de alimentação e nutrição, de acordo com a legislação vigente.

6.40. Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

6.40.1. Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

6.40.2. Comercializar produtos e/ou serviços que não se enquadrem com o objeto deste TR.

6.40.3 Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza.

6.40.4. Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

7. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

7.1. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital da licitação e seus anexos.

7.2. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

7.3. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA no contrato de concessão de uso.

7.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

7.5. Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

7.6. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

7.7. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

7.8. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela

CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

7.9. Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água e energia elétrica no mês correspondente.

8. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO

8.1. A gestão do contrato ficará a cargo do(a) Diretor(a) em exercício do Centro de Ciências da Saúde.

8.1.1. É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.

8.2. A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

8.2.1. Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.2.2. Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.

8.2.3. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções.

8.2.4. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.

8.2.5. Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

8.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.

8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.

8.5. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

9. DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento, e também utilizar sistema de senhas para maior comodidade daqueles que se utilizarem dos serviços.

9.1.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em lugar visível quadro com a relação nominal dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste Termo de Referência, devidamente atualizada.

9.1.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

9.1.3. Um empregado deverá ser alocado para trabalhar exclusivamente no caixa, de acordo com as seguintes condições:

- a) Deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente na cor clara;
- b) Não poderá preparar nem servir alimentos;
- c) Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- d) Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

9.1.4. Todos os Gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem-estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da CONCEDENTE, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

9.2 Utilizar materiais, equipamentos e utensílios em boas condições e higienizados.

9.3.1. Para a adequada higienização de equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, estes deverão ser desmontados.

9.3 Utilizar sempre **luvas**, garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos.

9.3.1. A utilização de luvas na manipulação de alimentos deve se dar em conformidade com o procedimento a ser realizado.

a) Por motivo de segurança, as luvas de látex, borracha ou plástico não devem ser utilizadas em procedimentos que envolvam calor, nem em procedimentos que envolvam a operação de máquinas de tritura, moagem ou similares.

b) Em procedimentos que envolvam calor intenso devem ser utilizadas luvas térmicas.

c) Para a higienização do ambiente devem-se utilizar luvas de cano longo.

9.4 Os ingredientes necessários para o preparo dos lanches deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade.

9.5 Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando especial atenção para lanches de baixo teor de gordura e açúcar.

9.5.1. Os produtos comercializados deverão conter indicação de que contém glúten, leite ou carne.

9.5.2. Os produtos comercializados em embalagens devem conter etiqueta indicando os ingredientes e o prazo recomendado para consumo, de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC N°259/2002 da ANVISA.

9.5.3. O gelo utilizado nas bebidas deve ser proveniente de água potável, em consonância com a Resolução Anvisa n°216/2004.

9.5.4. Priorizar a utilização de produtos orgânicos e agroecológicos.

9.6. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer em todos os meses do ano, pelo menos os seguintes produtos nos espaços que serão concedidos:

Produtos	Valor (R\$)
Salgado frito (é permitida a venda, sendo vedada a produção no local)	3,00
Salgado assado (exceto calzone)	3,50
Empanados assados	3,50
Empanados assados integral	4,00
Misto quente	3,50
Sanduíches naturais	4,50
Sanduíches com hambúrguer	5,00
Pão de queijo (mínimo 60g)	2,00
Bolo (fatia)	3,50
Doces (mínimo 30g)	3,00
Calzone e Pão de Batata	4,00
Água mineral (garrafa 500ml)	2,00
Café pequeno (com leite)	1,25
Café médio (com leite)	1,75
Café pequeno (sem leite)	0,75
Café médio (sem leite)	1,50
Chocolate quente médio	2,50
Chá médio quente	1,50
Suco natural (mínimo 300ml)	3,50
Refrigerante lata	3,00
Vitamina (mínimo 300ml)	3,00
Salada de frutas	4,00

9.6.1. Anualmente, será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.

9.8. É permitida a venda de outros alimentos além dos exigidos acima, contanto que não coincidam com os oferecidos por outra concessionária das áreas mencionadas acima, e que não interfira na venda dos produtos listados nesta cláusula.

9.9. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer, em todos os meses do ano, opções de salgados assados, sanduíches quentes e frios, doces e sobremesas, com opções para vegetarianos, veganos, celíacos e consumidores com intolerância à lactose.

9.9.1. Deverá haver oferta regular de, ao menos, dois tipos de salgados e dois tipos de doces para cada grupo de consumidores citados no item 9.9.

9.9.2. Deverá haver oferta regular de bebidas diversas com opções para os grupos citados no item 9.9.

9.9.3. Os alimentos para celíacos devem ter local de preparo e de armazenamento exclusivos.

9.10. Fica vedada a produção de frituras e a exposição de recipientes contendo cloreto de sódio (sal de cozinha) nas mesas, segundo regulamenta o art. 1º da Lei nº10.011/2016.

9.11. A venda e exposição de produtos industrializados, como balas, biscoitos e salgados, não deverão ser realizadas em prejuízo dos alimentos não industrializados.

9.12. As bebidas (como suco de frutas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional, devem ser oferecidas segundo a preferência do consumidor, disponibilizando aos frequentadores adoçantes e

congêneres.

9.13. O cardápio poderá sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento do público usuário frente ao cardápio oferecido.

9.14. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer serviço “tele-entrega” para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, nos setores da UFSC, desde que não haja acréscimo no preço. O serviço de entrega de lanches, quando disponível, deverá estar disponível até 30 minutos antes do fechamento da lanchonete.

9.15. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

9.16. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta licitação, não cabendo a CONCEDENTE qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.

9.17. Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA terá as seguintes responsabilidades:

9.17.1. Observar rigorosamente a legislação sanitária;

a) A CONCESSIONÁRIA ficará sujeita à fiscalização do Conselho Regional de Nutricionistas e dos órgãos governamentais de saúde pública, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados.

b) Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço, e em decorrência de auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando-se imediatamente as demais providências cabíveis.

9.17.2. Providenciar diariamente:

9.17.2.1. Varrição de áreas de ocupação externas e internas;

9.17.2.2. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

9.17.2.3. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

9.17.2.4. Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, freezers, equipamentos, sistema de exaustão, ventiladores, entre outros;

9.17.2.5. Limpeza constante dos balcões de distribuição, mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos.

9.17.2.6. Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010 e com o Sistema de Gestão de Resíduos da UFSC.

9.17.2.7. Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, conforme a legislação vigente, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

9.17.3. Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com os procedimentos estabelecidos pela CONCEDENTE;

9.18. Observar sempre em seus serviços as normas de higiene sanitária estabelecidas pela autoridade competente de Saúde Pública e Portaria n.º 1.428/93, ou equivalente, do Ministério da Saúde, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Serviços e Produtos na área Alimentar.

9.19. Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC n.º 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.º 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde;

- 9.20. Seguir todos os procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo sua qualidade higiênico-sanitária e nutritiva;
- 9.21. Manter permanentemente na área concedida a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização sempre que solicitados;
- 9.22. Manter na área concedida formulário com controle diário das temperaturas dos equipamentos como geladeiras, freezers, estufas, balcões de distribuição de refeições, etc. Para isso, é necessário adquirir termômetro para medição dessas temperaturas;
- 9.23. Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:
- 9.23.1. Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero;
 - 9.23.2. Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características;
 - 9.23.3. Monitoramento de temperaturas para manutenção tanto do produto em estoque como daquele exposto ao público.
 - 9.23.4. Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.
- 9.24. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, e análise da potabilidade da água utilizada, cujos custos deverão ser ressarcidos pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias.
- 9.25. Responsabilizar-se inteiramente pela limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gorduras provenientes da concessão e verificar rotineiramente o seu estado de conservação. Havendo necessidade de fossa específica, a CONCESSIONÁRIA fica com responsabilidade pelas despesas e execução das obras necessárias.
- 9.26. Manter um programa de controle de sinantrópicos periódico com frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local.
- 9.27. A execução da desinsetização e desratização só poderão ser realizadas com a autorização por escrito da CONCEDENTE.
- 9.28. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos usuários.
- 9.29. Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização:
- 9.29.1. Apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;
 - 9.29.2. Apresentação de informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local;
 - 9.29.3. Que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.

10. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

- 10.1 Será efetuada, periodicamente, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 10.3.
- 10.1.1 A pesquisa de satisfação poderá ser realizada no mínimo a cada semestre.
 - 10.1.2 A pesquisa poderá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários vinculados ao Centro de Ciências da Saúde via correspondência eletrônica e/ou enquete.
- 10.2 A pesquisa de satisfação poderá entrevistar alunos e servidores da CONCEDENTE que utilizem os serviços prestados;

- 10.3 Poderão ser avaliados como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:
- 10.3.1 Qualidade dos alimentos;
 - 10.3.2 Qualidade das bebidas;
 - 10.3.3 Variedade do cardápio;
 - 10.3.4 Qualidade do atendimento;
 - 10.3.5 Limpeza do ambiente;
 - 10.3.6 Agilidade na entrega dos pedidos feitos pelo telefone;
 - 10.3.7 Nível geral de satisfação;
 - 10.3.8 Outros aspectos necessários.
- 10.4 Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).
- 10.5 Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE deverá:
- 10.5.1 indicar à CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;
 - 10.5.2 solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.
- 10.6 Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:
- 10.6.1 em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados;
 - 10.6.2 de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONCESSIONÁRIA;
 - 10.6.3 de seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo I deste termo;
 - 10.6.4 em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo I deste termo.
- 10.7 Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de doze meses, com resultado insatisfatório:
- 10.7.1 Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONCESSIONÁRIA;
 - 10.7.2 de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo I deste termo;
 - 10.7.3 em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo I deste termo, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.
- 10.8 Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá aplicar multa de grau 5, conforme tabela do Anexo I.
- 10.9 Após a aplicação de duas multas - que não se enquadrem na hipótese do item 10.7.3 - em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá rescindir o termo de concessão de uso.

11. OBRAS E BENFEITORIAS

- 11.1. As obras necessárias ao imóvel objeto do contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização.
- 11.2. Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização.
- 11.2. Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.

11.3. A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

11.3.1. Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

11.3.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas;

11.3.3. Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico do DPAE/SEOMA.

11.4. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

11.5. Ao início da vigência do contrato, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

11.6. Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

12. PAGAMENTOS

12.1. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica, água e esgoto, durante o mês de referência;

12.1.1. Caso não tenha(m) medidor(es) instalado(s), os cálculos da demanda mensal de energia elétrica, água e esgoto serão realizados pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigações assumidas.

12.2. A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de boleto emitido pela CONCEDENTE, em instituição bancária designada pela UFSC;

12.3. O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do contrato;

12.4.. Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, devido paralisação das atividades acadêmicas ou impossibilidade de acesso à edificação em que a CONCESSIONÁRIA está instalada, por motivo alheio aos interesses da CONCESSIONÁRIA, será descontado da contraprestação o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas, mediante solicitação formal que deverá ser encaminhada à Pró-Reitoria de Administração da UFSC até o último dia útil do mês correspondente.

12.4.1. Qualquer desconto que venha a ser concedido à CONCESSIONÁRIA será aplicado sobre a contraprestação com data de vencimento subsequente à data de comprovação do direito ao referido desconto.

12.5. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula;

12.5.1. A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como

justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação;

12.6. Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CONCEDENTE sempre que solicitado.

12.7. Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo.

13. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.1. Deverá constar obrigatoriamente na proposta dos licitantes, além daqueles que o Departamento de Licitações vier a exigir em edital, os seguintes documentos:

13.1.1. **Prova de capacidade técnica da empresa**, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho de alguma das atividades do tipo: lanchonetes, bares, restaurantes, confeitarias, padarias, rotisserias e/ou congêneres atuantes com a comercialização, fornecimento e/ou preparo de gêneros alimentícios em geral.

a) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

b) O licitante disponibilizará, **somente quando solicitado pelo Presidente da CEL (Comissão Especial de Licitação) na forma de diligência**, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados na fase de habilitação, cópia(s) do(s) contrato(s) que deu(ram) suporte à contratação e suas alterações, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, bem como quaisquer outros documentos que o Presidente da CEL julgar necessários, de modo a sustentar sua análise e julgamento.

13.1.2. Declaração de visita realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos III e IV, apresentando uma das declarações.

14. FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES

14.1. Termo de Contrato e Vigência:

14.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, tendo início na data de sua assinatura;

14.1.2. O contrato será prorrogado, mediante termo aditivo, a cada 12 meses, até o limite de 60 meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

- a) Os serviços foram prestados regularmente;
- b) A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária, exceto a decorrente do item 10 deste termo;
- c) A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;
- d) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE;
- e) A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação.

14.2. Reajuste:

14.2.1. O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores

assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

14.3. Rescisão de Contrato:

14.3.1. A rescisão do contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados no incisos I a XII do artigo 78 da Lei n° 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;
- c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

14.3.2. Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do contrato pela CONCEDENTE:

- a) A inexecução total ou parcial deste contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.
- b) A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;
- c) A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;
- d) A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;
- e) A ocorrência de qualquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei 8.666/93, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial.

14.4. Alterações de Contrato:

- 14.4.1. Os termos de contrato poderão ser alterados nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da contratante, com apresentação das devidas justificativa, sempre por meio de termos aditivos e apostilamentos, se for o caso.

15. GARANTIA DO CONTRATO

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 5% do valor contratado, apresentando ao CONCEDENTE, até cinco dias úteis após a assinatura do contrato, comprovante de uma das modalidades de garantia prevista no art. 56 da Lei 8.666/93;

15.2. O valor da garantia será liberado pelo CONCEDENTE, no prazo de 30 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados ao CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

15.3. No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de se sujeitar a CONCESSIONÁRIA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.

15.4. No caso de interesse das partes na prorrogação do contrato, a CONCESSIONÁRIA deve renovar a garantia, na forma do caput desta cláusula.

16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa,

aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

16.1.1. Advertência;

16.1.2. Multa:

- a) Compensatória no percentual de 5%, calculada sobre o valor total do serviço contratado, pela recusa em assinar o contrato no prazo máximo de cinco dias úteis após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas;
- b) Moratória no percentual correspondente a 0,5%, calculada sobre o valor total do serviço contratado, por dia de inadimplência, até o limite máximo de 10%, ou seja, por vinte dias, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;
- c) Moratória no percentual de 10%, calculada sobre o valor total do serviço contratado, pela inadimplência além do prazo acima, o que poderá ensejar a rescisão do contrato.

16.1.3 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a dois anos;

16.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

16.2. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente;

16.3. As sanções previstas nos itens “16.1.1”, “16.1.3” e “16.1.4” poderão ser aplicadas simultaneamente com o item “16.1.2”, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis;

16.4. A sanção estabelecida no item “16.1.4” é de competência exclusiva do Ministro de Estado, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de dez dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após dois anos de sua aplicação;

16.5 As multas deverão ser recolhidas no prazo máximo de dez dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pela CONCEDENTE;

16.6. O valor das multas poderá ser descontado da nota fiscal, da garantia ou do crédito existente na CONCEDENTE em relação à CONCESSIONÁRIA; caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

16.7. As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Administração, devidamente justificado.

16.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso da aplicação da penalidade descrita no item “16.1.4.”, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Termo e das demais cominações legais.

16.9. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

16.10. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, o contraditório e a ampla defesa serão assegurados.

17. Equipe de Apoio

17.1. Membros Titulares:

Nome: XXX
CPF: 000.000.000-00

Nome: YYY
CPF: 000.000.000-00

18. ANEXOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA:

18.1 - Anexo I - Tabela de multas do termo de referência (concessão e uso de espaços)

1. Pela inexecução total ou parcial do presente termo, a CONCEDENTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

Tabela 6 - Tabela de multas

INFRAÇÃO		GRAU
Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.		06
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no termo de concessão. Por dia.		05
Servir bebidas alcoólicas. Por vez		05
Utilizar as dependências da CONCESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.		04
Cobrar preços maiores do que os limites fixados. Por vez.		03
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente. Por dia.		03
Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.		02
Permitir a presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.		01
Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.		01
Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional. Por empregado e por dia.		01
Deixar de:	Cumprir horário de funcionamento, determinado pela CONCEDENTE. Por vez.	04
	Remover o lixo. Por dia.	03
	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da CONCEDENTE e no prazo que foi fixado. Por vez.	03
	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.	03
	Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE. Por vez.	02
	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONCEDENTE. Por dia.	02
	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CONCEDENTE. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência.	02
	Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE. Por vez.	01
	Manter lista de preços em lugar visível. Por dia.	01
	Manter documentação legal. Por vez.	01

1.1 Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

Fonte: TERMO DE REFERÊNCIA - PROCESSO N° 23080. 064161/2019-01

Disponível em: https://licitacoes.ufsc.br/?page_id=4108

18.3 Anexo III do TR - Modelo de declaração de visita técnica (concessão e uso de espaços)

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete, no Centro de Ciências da Saúde, localizado no Campus Trindade da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.

Fonte: TERMO DE REFERÊNCIA - PROCESSO N.º 23080.064161/2019-01

Disponível em: https://licitacoes.ufsc.br/?page_id=4108

18.4 Anexo 11 do TR - Modelo de declaração de não visita (concessão e uso de espaços)

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete, no Centro de Ciências da Saúde, localizado no Campus Trindade da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n.º:

RG n.º:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.

Fonte: TERMO DE REFERÊNCIA - PROCESSO N.º 23080. 064161/2019-01

Disponível em: https://licitacoes.ufsc.br/?page_id=4108

ANEXO H – Imagens de mídias sociais do RU

Figura 24 - Imagens Mídias Sociais do RU - Parte 1



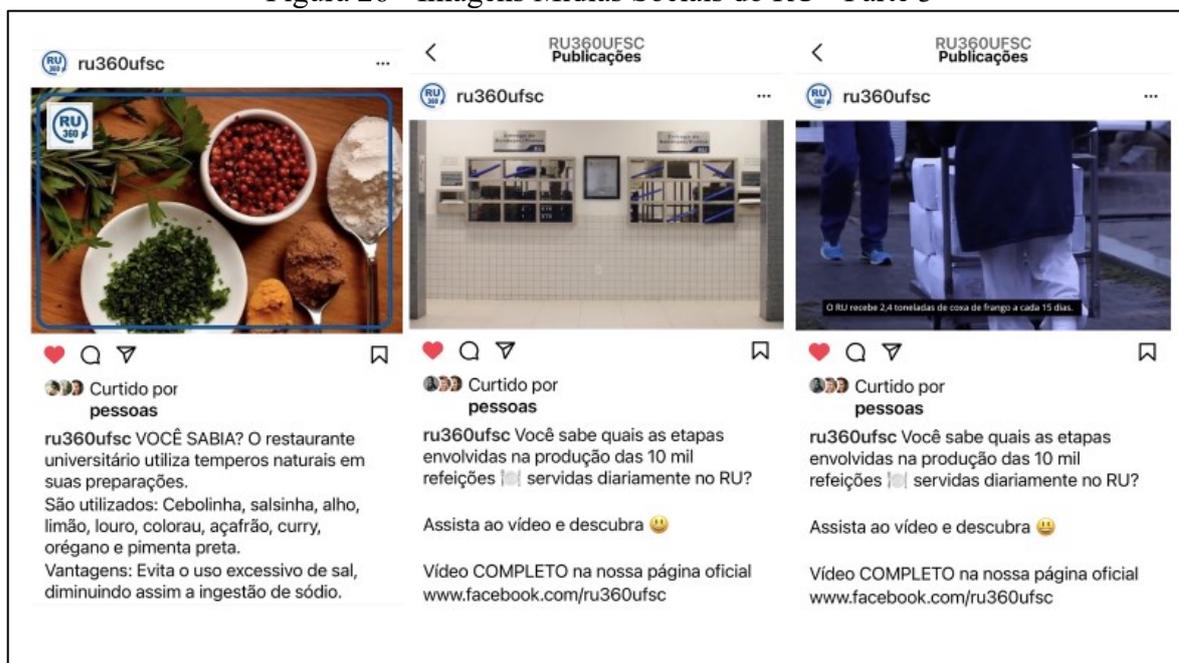
Fonte: Instagram perfil RU360

Figura 25 - Imagens Mídias Sociais do RU - Parte 2



Fonte: Instagram perfil RU360

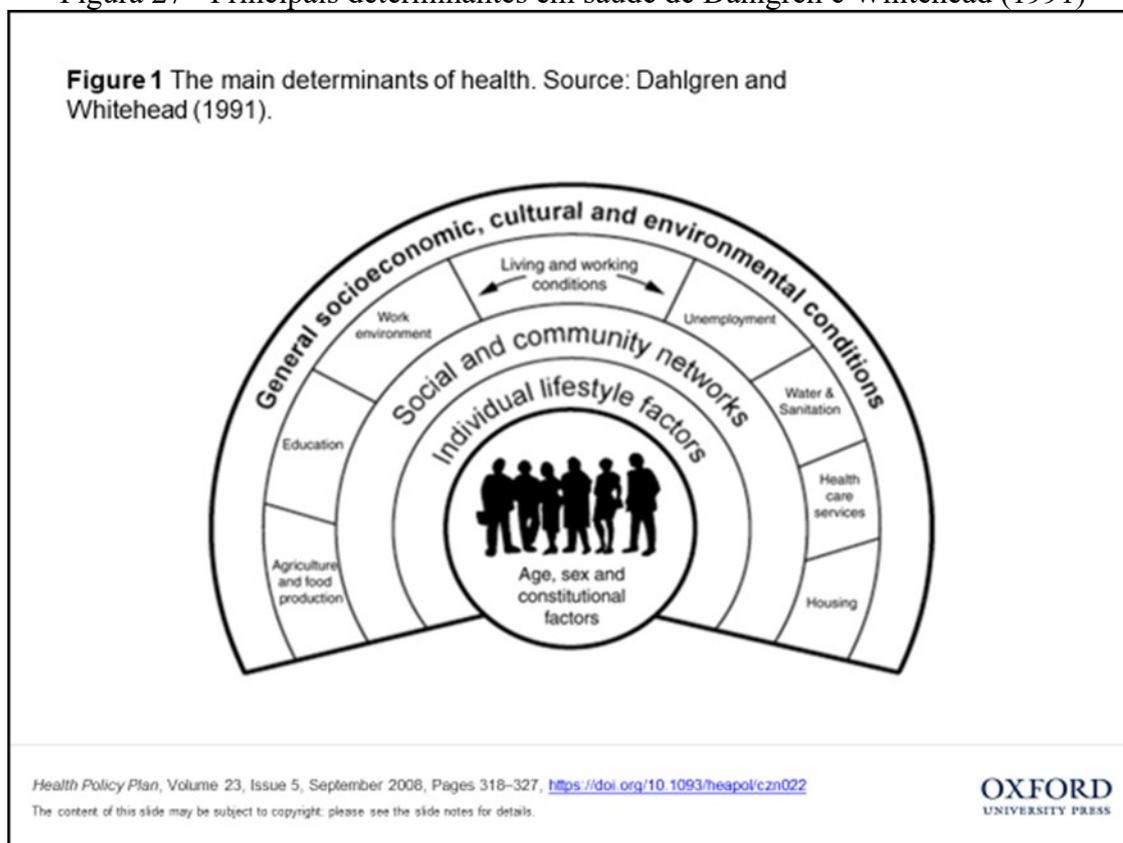
Figura 26 - Imagens Mídias Sociais do RU - Parte 3



Fonte: Instagram perfil RU360.

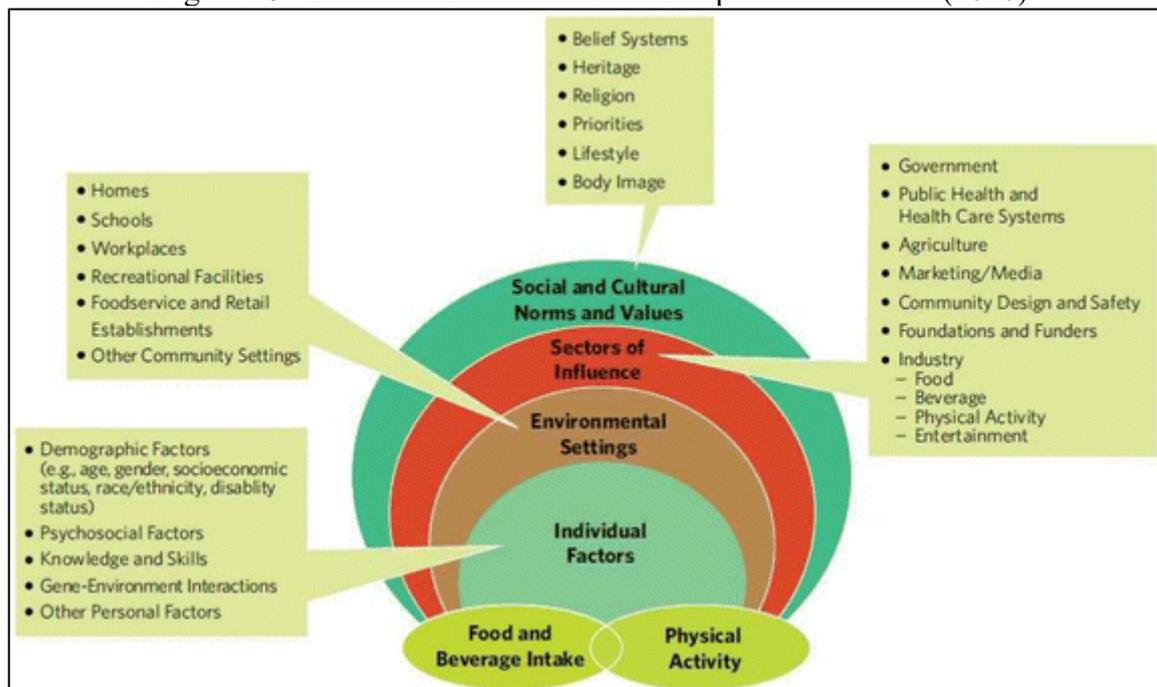
ANEXO I - Modelo clássico determinantes em saúde de Dahlgren e Whitehead (1991)

Figura 27 - Principais determinantes em saúde de Dahlgren e Whitehead (1991)

FONTE: *Health policy plan* (2008).

ANEXO J - Estrutura Social Ecológica para decisões de nutrição e atividade física americana USDA (2010) com base no modelo clássico dos determinantes em saúde

Figura 28 - Diretrizes Dietéticas do USDA para Americanos (2010)



Fonte: *The food environment, its effects on dietary consumption, and potential for measurement within agriculture-nutrition interventions* (HERFORTH e AHMED, 2010)

Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1007/s12571-015-0455-8>

ANEXO K - Textos de Schatzki ligados à evolução da Teoria da Prática Social e estudos organizacionais, em ordem cronológica

Ano	Título	Ideia Principal
1991	Spatial Ontology and Explanation	Artigo que apresenta a ontologia espacial.
2000	Wittgenstein and the social context of an individual life	Neste texto, Schatzki introduz a teoria da prática e traz contribuições de Wittgenstein para sua percepção de social.
2001	Subject, Body, Place	Após reflexões sobre o espaço na realidade social, neste texto Schatzki introduz o elemento corpo como mediador entre o self e o espaço. A inserção deste elemento é fundamental para que, posteriormente, ele possa trabalhar o conceito de incorporar e corporeidade.
2002	Practice minded orders	Neste artigo, Schatzki sintetiza suas ideias e começa a esboçar a sua teoria, defendendo a tese de que a ordem social é definida pelas práticas.
2003	A New Societist Social Ontology	Uma nova ontologia é apresentada pelo autor neste momento. A ontologia contextual.
2005	The Sites of Organizations	Neste texto, Schatzki reafirma sua ontologia contextual apresentando-a como base para a percepção da realidade organizacional. Ele sugere que estudos organizacionais podem se beneficiar desta ontologia e devem partir do pressuposto de que as organizações são um conjunto de práticas humanas e arranjos materiais.
2006	On Organizations as they Happen	Este artigo trata de examinar o que as organizações são e como elas acontecem. De acordo com Schatzki, a estrutura de práticas e arranjos materiais definem a organização e constroem a sua memória. Neste artigo ele defende a ideia de que a memória organizacional é carregada pela perpetuação das práticas e sua estrutura.
2006	The time of activity	Neste texto, Schatzki reconhece o elemento temporal na atividade, nas práticas. Ele traz a ideia de Heidegger de que existe uma questão temporal onde as atividades têm começo, meio e fim, sendo uma questão teleológica. Uma importante reflexão que o autor faz é que esta dimensão temporal para as práticas não significa que seja uma dimensão linear, mas as ações seguem uma lógica temporal não contínua.
2011	Where the Action Is	Neste ensaio, a ideia de que a teoria da prática social serve para estudar fenômenos sociais tanto numa esfera de macro fenômenos, como numa esfera de microfenômenos. Ele localiza a ação como ponto de partida para a compreensão das práticas e conceitua constelações e pacotes. Neste ensaio também é apresentada a ideia inicial da flat ontology.
2012	A Primer on Practices	Este artigo é onde Schatzki faz um apanhado sobre o que vem se estudando em teorias da prática, define seus conceitos e sua teoria. É um artigo seminal para quem estuda este autor.
2016	Practice theory as flat ontology	Este texto é onde Schatzki apresenta a teoria da prática como ontologia plana. Ele traz a ideia de que estudos com esta posição ontológica percebem a realidade social como um plano com um só nível ou nenhum.

FONTE: PASSOS E BULGACOV (2019).