



Evento	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	O PAA NOS RUs DA UFRGS E A QUALIDADE NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS
Autor	PATRÍCIA FAGUNDES DA SILVA
Orientador	ELIZIANE NICOLodi FRANCESCATO RUIZ

O PAA NOS RUs DA UFRGS E A QUALIDADE NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS

Autora: Patrícia Fagundes da Silva

Orientadora: Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz

Instituição de origem: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

A Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), a partir de 2016 passou a inserir seus Restaurantes Universitários no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) na modalidade Compra Institucional (CI). O PAA é uma política pública brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional que, dentre seus eixos, almeja a compra de alimentos da Agricultura Familiar com vistas a fortalecer a inclusão desses grupos nos mercados institucionais e qualificar a oferta de alimentos para os usuários das políticas. Assim, o objetivo deste trabalho foi analisar o cardápio de refeições oferecidas na UFRGS a partir da adesão ao PAA, para verificar sua adequação às orientações nutricionais preconizadas pelo Guia Alimentar. A partir de análise documental descritiva de caráter quantitativa, buscaram-se os cardápios diários dos RUs do mês de junho dos anos de 2016 e 2017, haja vista estes serem os anos iniciais de adesão ao PAA e o mês de junho ser o mês em que as contratações de fornecedores de alimentos estão ocorrendo com maior normalidade. Foram reunidos dos cardápios a lista de todos os ingredientes e classificados, conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira, em quatro grupos: Alimentos *in natura* ou minimamente processados (G1); Ingredientes culinários (G2); Alimentos processados (G3); Alimentos ultraprocessados (G4). Após, foi realizado o cálculo da razão calórica entre os grupos. Os alimentos presentes nos cardápios nos dois anos pertencem, majoritariamente, ao G1. Em 2016, este grupo de alimentos representou 88% do total, enquanto que, em 2017, esse percentual reduziu para 83%. E, em relação a razão calórica em 2016 o valor foi 8:1, e decresceu para 7:1 em 2017. As aquisições via PAA-CI não potencializaram a inclusão de mais alimentos do G1, apenas alterou o perfil de fornecedores. Talvez esta seja uma das razões para não ter havido aquisição de mais itens alimentícios deste grupo.