



## Título



# Índice Eco-RU: conscientizando e incentivando cardápios sustentáveis nos Restaurantes Universitários da USP

## Autores

**Autores:** Daniela Hidemi Oyafuso<sup>1,2</sup>, Leonardo Colman Lopes<sup>3</sup>, Shairra Garcia Albuquerque<sup>1,2</sup>, Alisson Diego Machado<sup>1,4</sup>, Mônica Rocha Gonçalves<sup>1</sup>, Raquel de Andrade Cardoso Santiago<sup>1,5</sup>, Joana Brant de Carvalho<sup>1,6</sup>, Mirelly dos Santos Amorim<sup>1,7</sup>, Daniel Cordeiro<sup>3</sup>, Aline Martins de Carvalho<sup>1,2</sup>

**Filiação:** <sup>1</sup>Núcleo de Apoio às Atividades de Cultura e Extensão da USP Sustentarea; <sup>2</sup>Faculdade de Saúde Pública da USP; <sup>3</sup>Escola de Artes, Ciências e Humanidades da USP, <sup>4</sup>Faculdade de Medicina da USP, <sup>5</sup>FANUT: Faculdade de Nutrição da UFG, <sup>6</sup>Centro Universitário São Camilo, <sup>7</sup>Universidade Federal de São Paulo.

## Introdução

Os Restaurantes Universitários (RU) são espaços estratégicos para práticas alimentares saudáveis e sustentáveis considerando que a má alimentação é um dos principais fatores de risco para a saúde e que a produção de alimentos, especialmente de origem animal, gera um grande impacto ambiental<sup>a</sup>. O objetivo do projeto é desenvolver e validar índice de sustentabilidade e qualidade nutricional para cardápios dos RU da USP; implementá-lo e disponibilizá-lo em aplicativo *on-line* (Jopiter).

## Metodologia e Resultados

Os indicadores nutricionais foram desenvolvidos a partir dos fatores de risco do *Global Burden of Diseases*<sup>b</sup>. Utilizou-se a base de dados “Pegadas ambientais de alimentos e preparações culinárias consumidas no Brasil” para estimar a pegada de carbono da produção dos alimentos<sup>c</sup>. De acordo com o impacto ambiental e na saúde atribuiu-se a seguinte classificação: ruim, regular, bom, ótimo e excelente. A validação do índice contará com painel de especialistas que avaliará uma amostra dos cardápios, e com análise de consistência por meio do *software* Stata 13. A implementação do índice no aplicativo será feita por técnicas de Inteligência Artificial e Mineração de Dados. Observou-se que dos cardápios com prato proteico com carne, 45% apresentaram classificação ótima ou excelente para os indicadores nutricionais e; 39%, para os indicadores ambientais. Já os cardápios com opção protéica vegetariana, 68% apresentaram classificação ótima ou excelente para os indicadores nutricionais; 100%, para os indicadores ambientais. Apenas 1,1% dos cardápios com prato proteico com carne e 0,1% dos com opção protéica vegetariana apresentaram classificação ruim para o indicadores nutricionais.

### Indicadores Nutricionais

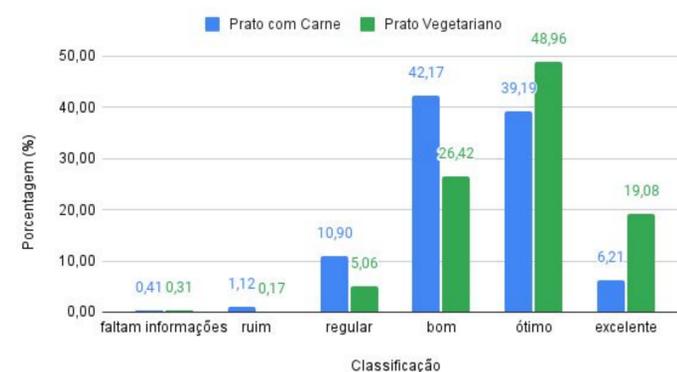


Gráfico 1: classificação dos cardápios com carne e vegetariano por indicadores nutricionais.

### Indicadores Ambientais

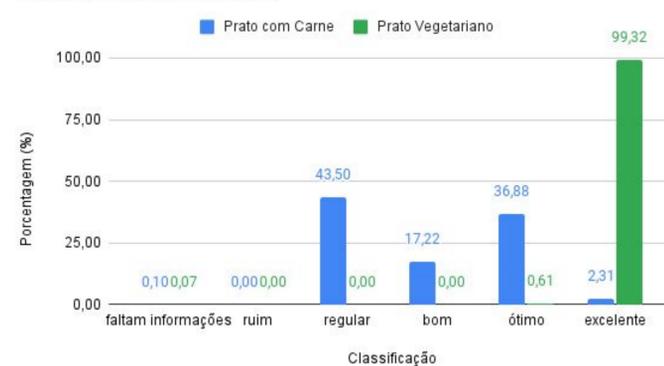


Gráfico 2: classificação dos cardápios com carne e vegetariano por indicadores ambientais.

## Conclusões

O índice permitiu avaliar aspectos nutricionais e de sustentabilidade dos cardápios dos RU da USP. Espera-se validá-lo e disponibilizá-lo no aplicativo, promover a conscientização entre os usuários para escolhas de refeições e restaurantes mais adequados, além de apoiar os gestores em melhorias na elaboração de cardápios.

## Referências

- a - OPAS. Fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis nas Américas: considerações sobre o fortalecimento da capacidade regulatória. Documento de Referência Técnica REGULA. Washington: OPAS; 2016.
- b - Institute for Health Metrics and Evaluation [internet]. GBD Compare, Viz Hub; 2019 [acessado em 06 fev. 2021]. Disponível em: <https://vizhub.healthdata.org/gbd-compare/>
- c - Garzillo JMF. A alimentação e seus impactos ambientais: abordagens dos guias alimentares nacionais e estudo da dieta dos brasileiros [tese de doutorado]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2019.