



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS

GABRIELA SANTOS DA CONCEIÇÃO

**A COMIDA DE RUA NO ESPAÇO DE UMA
UNIVERSIDADE PÚBLICA: PRÁTICAS DE CONSUMO
E PERCEPÇÕES DE ESTUDANTES**

SALVADOR

2022



GABRIELA SANTOS DA CONCEIÇÃO



**A COMIDA DE RUA NO ESPAÇO DE UMA
UNIVERSIDADE PÚBLICA: PRÁTICAS DE CONSUMO
E PERCEPÇÕES DE ESTUDANTES**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos (PGAl) da Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Ciência de Alimentos.

Orientadora: Profa. Dra. Ryzia de Cassia Vieira Cardoso

Co-Orientadora: Profa. Dra. Maria da Conceição Pereira da Fonseca

SALVADOR

2022



GABRIELA SANTOS DA CONCEIÇÃO



**A COMIDA DE RUA NO ESPAÇO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA:
PRÁTICAS DE CONSUMO E PERCEPÇÕES DE ESTUDANTES**

A Comissão Julgadora dos trabalhos de defesa de Dissertação de Mestrado do(a) candidato(a) Gabriela Santos da Conceição, em sessão pública realizada em 25 de março de 2022

Prof^a. Dr^a. Ryzia de Cassia Vieira Cardoso (Orientador)

Faculdade de Farmácia

Universidade Federal da Bahia (UFBA, Salvador, BA)

Prof^a. Dr^a. Rita de Cássia Coelho de Almeida Akutsu (**Membro titular**)

Faculdade de Ciências da Saúde – Departamento de Nutrição

Universidade de Brasília (UnB, Brasília, DF)

Prof^a. Dr^a. Denise Nunes Viola (**Membro titular**)

Instituto de Matemática e Estatística – Departamento de Estatística

Universidade Federal da Bahia (UFBA, Salvador, BA)

Salvador, 25 de março de 2022.

Dedico este trabalho,

À minha família, que sempre acreditou em mim e me apoia em tudo o que faço. E aos meus amigos, que aturaram meus surtos!

Meus agradecimentos,

A presente dissertação de mestrado não poderia chegar ao fim sem o apoio de várias pessoas.

Em primeiro lugar, gostaria de agradecer a Deus, por ter me dado forças em muitos momentos de desespero e ansiedade. Aos meus pais, Marielza e Edson, que são meu porto seguro, e minhas irmã, Bianca, que me ajudam e apoiam todos os dias.

Agradecer a minha orientadora e coorientadora, professoras Ryzia de Cassia e Maria da Conceição, por toda a paciência e empenho, por sempre me orientar neste trabalho e em todos aqueles que realizei durante o mestrado. Muito Obrigada!

Desejo igualmente agradecer a todos os meus amigos, pela paciência e dedicação, ao escutar minhas lamurias e momentos de crises, enquanto realizava este trabalho. Especialmente, Celine e Mariana, e aos meus amigos do Cross, que sempre me motivaram, sendo meu local de escape em dias de angustia.

RESUMO

O padrão de consumo alimentar da população mundial vem mudando, ao longo do tempo, sendo uma das características a alimentação fora do lar, o que inclui a comida de rua (CDR). Nos países em desenvolvimento, devido ao fácil acesso e baixo preço, a CDR, atende parte da população de baixa renda, sobretudo de trabalhadores e estudantes. No entanto, há poucos estudos na literatura considerando os fatores que levam esses estudantes à procura desse serviço. Assim, o presente estudo busca caracterizar práticas de consumo e a percepção sobre comida de rua, entre estudantes de uma universidade pública, no Brasil. Realizou-se um estudo exploratório, quantitativo, junto a 364 universitários de uma instituição pública. A coleta de dados foi feita por meio de um questionário estruturado, autoaplicável, composto por 21 questões, organizadas em três dimensões: Identificação; Hábitos e práticas alimentares; e Percepção de práticas alimentares e da CDR. Os dados foram tratados por análise descritiva, bivariada, e por regressão logística multinomial ($p < 0.05$). Na amostra, predominaram mulheres (59,3%), de 18 a 22 anos, renda de dois a quatro salários mínimos (56,0%), graduandos (87,4%), das áreas de saúde (32,1%) e exatas (30,2%), que moravam com a família (78,8%). Quanto aos hábitos alimentares, a maioria consumia CDR semanalmente (38,2%), sobretudo em quiosques e vendedores ambulantes, com preferência por lanches. Os fatores que mais influenciaram o consumo foram sabor (70,1%), preço (69,5%), higiene (67,0%), qualidade (66,5%) e conveniência (54,9%). Por outro lado, foi observada elevada preocupação (71,7%) com a segurança da CDR, e uma menor relevância para saúde e nutrição. Variáveis socioeconômicas como sexo, curso e renda, apresentaram associações significativas com os fatores envolvidos no consumo. O consumo da CDR esteve mais atrelado a benefícios como praticidade e comodidade, qualidade, higiene, preço e sabor, que prevaleceram, em relação a preocupações com doenças veiculadas pelos alimentos e com aspectos de saúde e nutrição.

Palavra-chave: *Setor informal de alimentos. Hábitos alimentares. Percepção alimentar. Consumidores. Universitários.*

ABSTRACT

The food consumption pattern in the world population has been changing over time, and one its characteristics is the food away from home, which includes street food (SF). In developing countries, due to the easy access and low price SF serves part of the low-income population, especially workers and students. However, there are few studies in the literature considering the factors that lead students to seek this service. Thus, this study seeks to characterize consumption practices and perceptions about street food among students of a public university in Brazil. The research was an exploratory, quantitative study, with 364 college students from a public institution. Through a structured self-administered questionnaire, composed of 21 questions, in three dimensions: Identification; Habits and food practices; and Perception of food practices and the SF. Data were treated by descriptive analysis, bivariate, and multinomial logistic regression ($p < 0.05$). In the sample, predominant were women (59.3%), aged 18 to 22 years, income from two to four minimum wages (56.0%), undergraduate students (87.4%), from the health (32.1%) and exact areas (30.2%), who lived with their families (78.8%). As for eating habits, most consumed SF weekly (38.2%), especially at kiosks and street vendors, with a preference for snacks. The factors that influenced consumption the most were taste (70.1%), price (69.5%), hygiene (67.0%), quality (66.5%), and convenience (54.9%). On the other hand, high concern (71.7%) was observed for SF safety, and a lower relevance for health and nutrition. Socioeconomic variables such as gender, course and income, showed significant associations with the factors involved in consumption. The consumption of the SF was more attracted to benefits such as practicality and comfort, quality, hygiene, price and flavor, which will prevail, in relation to concerns with the use of food and with aspects of health and nutrition.

Key-words: *Informal food sector. Eating habits. Food perception. Consumers. University students.*

LISTA DE FIGURAS

CAPITULO II- Artigo

- Figura 1- Dimensões analisadas nos blocos B - hábitos e práticas alimentares, e C - percepção de hábitos e comida de rua, com respostas escala Likert. 39
- Figura 2- Frequência de fatores que influenciavam o consumo de comida de rua por universitários de uma instituição pública de Salvador, Ba, Brasil. 44
- Figura 3- Percepção dos universitários, quanto à preocupação com a “segurança” e o “receio” do consumo de comida de rua. 46

LISTA DE TABELAS

CAPITULO II- Artigo

Tabela 1. Características dos consumidores de comida de rua em uma universidade pública em Salvador, Bahia, Brasil.	41
Tabela 2. Caracterização de hábitos, preferência e consumo de comida de rua em ambiente universitário de Salvador, Bahia, Brasil.	42
Tabela 3. Frequência de consumo de lanches vendidos por ambulantes de uma instituição pública de Salvador, Bahia, Brasil.....	43
Tabela 4. Percepção do consumidor relacionada à importância, influência e satisfação aos fatores relacionados ao consumo de CDR.	45

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIA- Associação Brasileira da Indústria de Alimentos

ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária

CDR- Comida de Rua

DCNT- Doença Crônica Não transmissível

FAO- Food and Agriculture Organization

IFES- Instituições Federais de Ensino Superior

OMS- Organização Mundial de Saúde

RDC- Regulação da Diretoria Colegiada

SEMOP – Secretaria Municipal de Ordem Pública

SM- Salário Mínimo

SSA – Salvador

SUS- Sistema Único de saúde

TCLE- Termo Livre e Esclarecido

VISA- Vigilância Sanitária

WHO- World Health Organization

SUMÁRIO

RESUMO	6
ABSTRACT	7
LISTA DE FIGURAS	8
CAPITULO II- Artigo	8
LISTA DE TABELAS	9
CAPITULO II- Artigo	9
CAPÍTULO I – A Comida de rua no espaço de uma universidade pública: Percepções e Práticas de consumo de estudantes.	13
1. INTRODUÇÃO GERAL.....	14
2. OBJETIVOS	16
2.1 Objetivo geral	16
2.2 Objetivos específicos	16
3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	17
3.1. Hábitos alimentares da população brasileira e a comida de rua	17
3.1.1 Comida de Rua: conceitos, características gerais e importância	17
3.1.2 Contextualização da Comida de Rua no Brasil: premissas da evolução e no momento contemporâneo	19
3.1.3 Comida de rua: Legislação	21
3.1.4 Segurança alimentar e nutricional: riscos envolvidos no consumo de comida de rua	23
3.1.5 Comida de rua e centros universitários: caracterização e hábitos alimentares	25
3.2. Fatores relacionados ao comportamento do consumidor	27
3.3. REFERÊNCIA	29
CAPÍTULO II – Artigo: Comida de rua em uma universidade pública: práticas e percepções associadas ao consumo entre estudantes universitários	34
Resumo.....	35
1. Introdução	36
2. Material e métodos.....	37
2.1 <i>Localização</i>	37
2.2 <i>Estratégia Metodológica e Coleta de Dados</i>	37
2.3 <i>Análise estatística</i>	40
2.4 <i>Aspectos Éticos</i>	40
3. Resultados	41
3.1 <i>Análise de frequência</i>	41
3.1.1 <i>Características dos universitários</i>	41

3.1.2 Hábitos e práticas alimentares.....	42
3.1.3 Percepção sobre Comida de rua e hábitos alimentares.....	43
3.2 Análise de associação	47
3.2.1 Qui-quadrado e regressão logística.....	47
4. Discussão	51
5. Conclusão	56
6. Referência	56
CONCLUSÃO GERAL	61
APÊNDICE I - TCC.....	62
ANEXO I – QUESTIONÁRIO	86
ANEXO II- TCLE.....	93
ANEXO III – TABELAS DE Q- QUADRADO E REGRESSÃO	96

CAPÍTULO I – A Comida de rua no espaço de uma universidade pública: Práticas de consumo e percepções de estudantes.

1. INTRODUÇÃO GERAL

O padrão de consumo alimentar da população mundial vem mudando, ao longo do tempo. No Brasil, embora a maioria das refeições sejam realizadas em casa, o gasto com a alimentação fora do lar vem aumentando, nos últimos anos. Esta demanda por refeições prontas favoreceu o aumento do número de estabelecimentos alimentares e diversificou os seus serviços, com crescimento do número de restaurantes, lojas de conveniência, cadeias de *fast food*, padarias, vendedores ambulantes, entre outros (BEZERRA *et al.*, 2017).

Na perspectiva do trabalho, o comércio ambulante é considerado como atividade temporária de venda de mercadorias, no varejo, realizada em logradouros públicos, por profissional autônomo, em locais e horários predeterminados. Em se tratando da venda informal de alimentos, em vias públicas, tem-se o segmento da comida de rua, que compreende alimentos e bebidas prontos, preparados e/ou vendidos em vias públicas e outros locais similares, para consumo imediato ou posterior, mas que não requerem etapas de preparo ou processamento adicionais, incluindo frutas e vegetais vendidos fora de áreas autorizadas (LOBO *et al.*, 2015; FAO, 2020).

Em todo o mundo, o segmento de comida de rua enfrenta contradições, considerando seus aspectos positivos, como a geração de trabalho e renda, bem como negativos, decorrentes das condições higiênicas precárias e o risco de veiculação de doenças alimentares (RANE, 2011). Nesse sentido, há associações epidemiológicas entre alimentos de rua e doenças de origem alimentar, considerando o alto número de contaminações por bactérias patogênicas (LUCCA e TORRES, 2002). Segundo a FAO (2011), ainda, existe a preocupação de que a comida vendida na rua possa conter quantidades prejudiciais de gorduras saturadas, açúcar e sal, além de contribuir para a obesidade e doenças relacionadas.

Apesar dos riscos relacionados à segurança da comida de rua, nos grandes centros urbanos, este segmento representa importante contribuição para a dieta de muitas pessoas (BENDECH *et al.*, 2013). Além disso, mudanças no estilo de vida, necessidades dos consumidores e preferências pessoais pela alimentação fora do domicílio têm motivado o consumo da comida de rua, que tem três características, a saber: é barata, conveniente e acessível fisicamente, nas cidades (BELLIA *et al.*, 2016).

Um dos pilares em que se sustenta o consumo dos produtos desse tipo de serviço reside na avaliação feita pelo consumidor, com relação à segurança de alimentos percebida. A expressão “alimentos seguros” pode ser interpretada de várias maneiras. As diferentes definições, entretanto, são dadas essencialmente a partir do que constitui um risco ou perigo significativo (FORSYTHE, 2002; RICHARDS, 2002). O consumidor avalia as características do local e do alimento, considerando-as seguras ou não e, a partir desta percepção, opta ou não pela compra. Uma vez que é comum os consumidores definirem um produto de acordo com os atributos que este apresenta, e por meio da sua percepção, é tomada a decisão de compra (MOURA, NOGUEIRA & GOUVÊA, 2012).

Para Mendez (2011) o processo de decisão de compras é um campo de estudo importante no comportamento do consumidor, uma vez que compreende atitudes, estilo de vida, percepções, dentre outros fatores motivacionais que influenciam, de forma direta ou indireta, a escolha por um determinado produto ou serviço. Em estudos realizados na Europa, voltados para a percepção dos usuários e o reconhecimento dos riscos envolvidos no consumo dos alimentos de rua, como a higiene e a contaminação, verificou-se otimismo dos consumidores em relação aos riscos envolvidos, ignorando os fatores adversos, como efeitos nocivos dos alimentos (REDMOND e GRIFFITH, 2004).

Nesse contexto, está incluso o comportamento alimentar dos jovens universitários, tendo em vista o ingresso cada vez mais cedo no meio acadêmico, o que pode representar um afastamento do convívio familiar, favorecendo a alimentação fora do lar. Sendo assim, muitos estudantes se deparam com a necessidade de responderem por si, frente às demandas alimentares, tendo a inexperiência para pensar sobre suas próprias refeições, resultando em uma perda da qualidade da alimentação (COSTA, DUARTE e KUSCHNIR, 2010).

Assim, considerando a complexidade dos determinantes do consumo da comida de rua, bem como lacunas na literatura, este estudo se volta à compreensão do comportamento alimentar de estudantes universitários em face a este segmento.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Caracterizar práticas de consumo e a percepção sobre comida de rua, entre estudantes de uma universidade pública, no Brasil.

2.2 Objetivos específicos

- Caracterizar os universitários que consomem comida de rua
- Identificar os tipos de alimentos e refeições consumidos, junto ao comércio de comida de rua
- Identificar as preferências alimentares no comércio de comida de rua na Universidade e seu entorno;
- Identificar os fatores que influenciam e direcionam a escolha e o consumo da comida de rua;
- Conhecer a percepção dos estudantes em relação aos riscos e os benefícios envolvidos no consumo de comida de rua.

3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1. Hábitos alimentares da população brasileira e a comida de rua

O Brasil, nos últimos anos, tem apresentado um processo de transição nutricional, caracterizado pela queda nos índices de desnutrição e aumento das taxas de sobrepeso e obesidade. Este quadro, que reflete a influência da industrialização e da importação de hábitos alimentares ocidentais, é marcado pelo alto consumo de alimentos processados, de baixo teor nutricional e alto valor energético em detrimento da ingestão de frutas, verduras, legumes e cereais integrais (MOUBARAC et. al., 2017)

Com o processo de urbanização, observaram-se mudanças significativas nos hábitos alimentares e no estilo de vida das pessoas, sendo reconhecidas como transições na perspectiva alimentar, nutricional e epidemiológica. Em grande parte, a transição também é acompanhada pelo crescimento do consumo de alimentos fora do domicílio. (BEZERRA e SICHIERI, 2010).

Segundo a ABIA, Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (2021), as vendas no setor de alimentação fora do domicílio, cresceram 184,2% no período de 10 anos, entre 2009 e 2019. Em 2020, o setor foi responsável por quase metade do mercado, chegando a 48,77% (ABIA, 2022). Dentro da tendência de alimentação fora do domicílio, porém fora das estatísticas, se encontra um grande número de consumidores que são atendidos pelo segmento de comida de rua, um dos mais importantes e evidentes, nas áreas urbanas (BEZERRA *et al.*, 2017; CONTRERAS *et al.*, 2021).

3.1.1 Comida de Rua: conceitos, características gerais e importância

A comida de rua pode ser definida como o conjunto de alimentos e bebidas prontos para consumo, preparados e ou vendidos por trabalhadores informais, especialmente nas ruas e/ou lugares públicos (FAO, 2022). A comercialização de alimentos de rua geralmente é realizada em locais estratégicos, em rotas de alto tráfego de pedestres, como estações de ônibus e trens, pontos de táxi, áreas próximas de instalações industriais, hospitais, escolas e universidades (MUYANJA et al., 2011).

O setor informal de alimentos existe em todos os países. Ele tem continuado a florescer, mesmo quando considerado ilegal ou oprimido pelo estado. A atividade oferece autonomia e renda a um grande número de famílias em dificuldades econômicas

(MARQUES e CRUZ, 2022). No caso do trabalho autônomo, o vendedor é responsável por comercializar, por conta própria, seus bens e serviços diretamente ao consumidor, em locais como na sua residência ou de outras pessoas, no local de trabalho ou em ambientes distintos de um serviço permanente e fixo (CZINKOTA, 2001).

A popularidade desse tipo de alimento também parece estar relacionada à urbanização, ao crescimento da população e ao estilo de vida, que levam consumidores a considerar conveniência da localização, preços atrativos e rapidez no preparo, com oferta de alimentos prontos para o consumo (LIMA *et al.*, 2019).

Assim, a venda de alimentos de rua tem se configurado como uma atividade de importância social, econômica, sanitária e nutricional. Principalmente nos países em desenvolvimento, este comércio constitui relevante fonte de renda, sendo favorecido pelos elevados índices de desemprego, escassez de postos de trabalhos formais, baixo poder aquisitivo da população, acesso limitado à educação e ao mercado de trabalho formal, além das migrações da zona rural para a urbana, em virtude da degradação das condições de vida no campo (ULISSEA, 2006; FRODER *et al.*, 2021)

A distribuição geográfica destes trabalhadores, principalmente aqueles móveis, nos espaços públicos de ruas, praças e demais pontos, está diretamente associada à presença dos consumidores destes produtos. Ou seja, procuram se posicionar em locais e horários onde sabem que encontrarão consumidores interessados em adquirir os produtos (PIGATTO e NISHIMURA, 2011).

Os produtos fornecidos por esse tipo de serviço são extremamente heterogêneos, envolvendo refeições, bebidas e lanches, mostrando uma variedade, em questão de ingredientes, métodos de processamento, venda e consumo (LORIATO e PELISSARI, 2017). Grande parte dos produtos incluem salgados fritos, assados, cachorros-quentes, balas, chocolates, refrigerantes entre outros. O consumo desses alimentos está relacionado ao maior consumo de energia (GIACOMELLI *et al.*, 2017). Além disso, esse fenômeno está associado também à substituição de refeições tradicionais, como almoço ou jantar, por alimentos de fácil e rápido preparo, como lanches (QUEIROZ e COELHO, 2017).

Diferente dos ambientes de restaurantes, além de oferecer variadas opções de comidas e quitutes, a comida oferecida na rua está relacionada a menos rituais, onde ao mesmo tempo que é um ambiente de individualização, também pode ser um espaço de

socialização e trocas de experiências. Sendo assim, é um local que oferece mais acessibilidade dentre as opções de alimentação fora do lar. Porém, não é apenas por essa facilidade de acesso que é procurada pelos comensais, mas a procura de produtos específicos, geralmente são mais facilmente encontradas na rua (YASOSHIMA e SILVA, 2014).

O sucesso desse tipo de serviço, principalmente nos países desenvolvidos, pode estar relacionado à redução de taxas (diante da informalidade), tanto trabalhista quanto relacionadas à compra e venda de mercadorias, a livre escolha dos alimentos a serem comercializados, o horário maleável e o baixo custo necessário para a implantação da atividade. Deste modo, o menor preço dos alimentos servidos nesse tipo de comércio, está relacionado aos menores custos de implantação e manutenção do serviço, e a depender do uso de ingredientes baratos e/ou qualidade inferior (LORIATO e PELISSARI, 2017).

3.1.2 Contextualização da Comida de Rua no Brasil: premissas da evolução e no momento contemporâneo

No Brasil, na época colonial, a reporta-se que o comércio de alimentos em via pública permitia a socialização entre os escravos urbanos, sendo também uma forma de autonomia das mulheres. Com a chegada da família real, esta comercialização se intensificou, competindo com os preços abusivos dos grandes comerciantes portugueses. Eram comercializados angus, feijoadas, espigas de milho assadas na brasa, amendoins, pastéis, sonhos e bebidas refrescantes (GONÇALVES e ABDALA, 2016).

Era comum que todo o lucro fosse repassado aos senhores de escravos, no entanto, eventualmente, era uma forma de escalada social, e que poderia levar, até mesmo, à liberdade, caso fosse possível economizar dinheiro e comprar a alforria (CASCUDO, 2011). Sendo assim, a comida de rua sempre esteve presente nos centros urbanos do país, desde os primeiros séculos de colonização. Não apenas no sentido moderno de venda de comida para pessoas em trânsito, mas, sobretudo, como integrante do sistema de abastecimento das cidades (SILVA, 2014).

No entanto, desde o final do século passado, mudanças econômicas, sociais e culturais que vem ocorrendo mundialmente, bem como novos hábitos e comportamentos de consumo, as novas relações de trabalho, de produção e de técnicas e tecnologias envolvidas, reduziram significativamente os postos de trabalho e estimularam a expansão da economia informal (CLEPS, 2009).

Nessa perspectiva, o crescimento do setor terciário tem sido uma tendência mundial, evidenciada pela ampliação do trabalho autônomo, pelo aumento do trabalho informal para populações marginalizadas e pela redução da importância das atividades primárias para a macroeconomia. Diante do desemprego e das baixas remunerações ofertadas no setor formal, a informalidade tem sido, na maioria das vezes, a única alternativa de trabalho para um expressivo contingente de mão-de-obra não qualificada para o mercado formal de trabalho (CLEPS, 2009). Nesse contexto, com o processo de urbanização e de crescimento populacional, em muitos países, o comércio informal teve uma ascensão significativa, nas últimas décadas (LIMA *et al.*, 2019).

A rápida urbanização também levou a evolução de crescentes problemas na mobilidade. Em uma realidade em que as pessoas percorrem largas distâncias cotidianamente entre o lugar de trabalho e o domicílio, o surgimento e a manutenção dos comércios de alimentos baratos (às vezes, pouco nutritivos e de baixa higiene), nas ruas das grandes cidades, manifestam situações características de um planejamento social direcionado predominantemente à reprodução do capital e não à reprodução saudável da vida em sociedade (CARDENAS, BINI e BEJARANO, 2013).

A comensalidade contemporânea caracteriza-se principalmente: pela falta de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela vasta diversidade de itens alimentares; pelos deslocamentos das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos – restaurantes, lanchonetes, padarias, comércio ambulante – comida de rua, entre outros; pela flexibilidade de horários para comer agregada à diversidade de alimentos e crescente individualização dos rituais alimentares (GARCIA, 2003; BEZERRA *et al.*, 2017).

No que se refere à comida de rua, é um segmento presente em todo o país, constituindo um elemento importante da composição estética dos espaços públicos e que se vincula às práticas ordinárias do cotidiano urbano. Nas mais diversas cidades, é possível encontrar vendedores que instalam seus pequenos comércios em locais estratégicos, possibilitando atender diversos consumidores, como trabalhadores, estudantes, usuários de serviços de saúde, aposentados e turistas (CARDOSO, SANTOS e SILVA, 2009; DUTRA, 2012).

O comércio de comida de rua é marcado pela cultura alimentar local e oferta de produtos industrializados e manufaturados, destacando-se preparações da culinária regional (CARDOSO, SANTOS e SILVA, 2009; SILVA, 2012). Na perspectiva dos consumidores, os pontos de venda compreendem um ambiente tanto para atendimento de

necessidades de alimentação quanto para sociabilização e trocas de experiência, o que chama a atenção dos comensais. Considera-se também que são ambientes que comercializam comidas específicas, que dificilmente são oferecidas em outros locais (YASOSHIMA e SILVA, 2014).

Para os vendedores, os desafios são inúmeros e estão relacionados à manipulação e à produção de alimentos, à gestão financeira e ao planejamento estratégico (PASSOS, TAVARES e BRITO, 2021). Geralmente a atividade é desenvolvida de acordo com a realidade de cada região geográfica, sendo favorecida por condições de baixa renda e a realidade de desemprego e trabalhos/empregos de curta duração, intermitentes e informais, que envolvem também muitos jovens (SOUZA, 2020).

Na cidade da presente pesquisa (Salvador -BA), além da tradição histórica da comida de rua, considera-se a emergência de nova modalidade de comida de rua, conhecida como *food trucks*, que se propagou em vários países. Esse movimento corresponde ao transporte e comercialização de alimentos em uma cozinha móvel sobre rodas, de forma itinerante (trailers, furgões, caminhonetes ou caminhões adaptados) (SEBRAE, 2015). É conhecido como um tipo de comida de rua com apelo gastronômico, custos voltados para outro segmento da população e que demanda altos investimentos para a inserção de vendedores. (SALVADOR, 2016).

3.1.3 Comida de rua: Legislação

No Brasil, todo o sistema de controle e fiscalização relacionado à higiene dos alimentos está amparado pela Lei n. 2.312, de 1954, o Código Nacional de Saúde (documento-guia sobre a questão sanitária no Ministério de Saúde) e no Decreto-Lei n. 986, de 1969, que institui normas básicas sobre as Boas Práticas de manipulação dos alimentos (BRASIL, 1954; 1969).

Desde 1990, com a implantação do Sistema Único de Saúde (SUS) e a descentralização das suas ações, o controle sanitário do segmento de comida de rua passou a ser responsabilidade dos municípios. Nesse sentido, enquanto alguns municípios avançaram na elaboração de normas próprias (como Curitiba, Natal e São Paulo), outros sequer alcançaram a organização dos seus serviços de Vigilância Sanitária (GERMANO & GERMANO, 2011; FREITAS, 2017). Contudo, de forma geral, no país, até 2004 - quando a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) passa a apresentar uma

estrutura mínima de atuação - não havia legislação federal regulamentadora para a atividade.

Posteriormente, em 2005, após um surto que ocorreu, em Santa Catarina, de doença de Chagas agudo, pelo consumo de caldo de cana comercializado em via pública, no qual 31 pessoas foram acometidas e cinco foram a óbito, a ANVISA editou a RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, em resposta à repercussão nacional deste surto. Nesse regulamento técnico, estão dispostos os procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas à base de vegetais, e são apresentados os formatos legais, em relação às condições dos locais de comercialização de alimentos, definidas como instalação fixa, provisória ou ambulante (BRASIL, 2005).

A RDC nº 218/2005 da ANVISA, que estabelece Procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais, ainda que represente marco regulador em vistas à comercialização de alimentos de rua, em instância federal, ratificou a postura reativa do poder público perante a gestão desse comércio, em detrimento da prevenção, posto que o governo foi forçado, de forma rápida, a dar respostas à sociedade. Considera-se ainda a sua limitação, dado que se trata de um conteúdo normativo restrito a alimentos e bebidas à base de vegetais (CARDOSO, SANTOS e SILVA, 2009).

Além da RDC 218/2005, outra norma federal que versa sobre manipulação de alimentos é a RDC 216/2004, que estabelece as Boas Práticas para serviços de alimentação) e, portanto, se distingue da especificidade e contexto social em que a comida de rua se apresenta, nos cenários do país (BRASIL, 2004; BRASIL, 2005).

Em 2013, a ANVISA publicou a RDC 49/2013 indicando padrões diferenciados para a atuação da vigilância sanitária junto aos produtores de pequeno porte (microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário). Essa RDC, advinda de debates desenvolvidos no âmbito do projeto “Brasil Sem Miséria”, visa à inclusão produtiva de segurança sanitária em setores menos favorecidos da economia, de forma a harmonizar os procedimentos necessários para regularização sanitária (BRASIL, 2013).

No entanto, na maioria dos municípios brasileiros, evidenciam-se falhas ou a inexistência de regulamentos voltados especificamente para a atividade e falta articulação entre os órgãos reguladores, revelando a incipiente regulação (LEAL, 2013). Em

Salvador, a regulação da comida de rua está relacionada a duas Secretarias, a Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEMOP), a qual compete a fiscalização do comércio ambulante em geral e a ocupação do espaço público, e a Secretária Municipal de Saúde (SMS), por meio da Vigilância Sanitária (VISA-SSA), a qual é responsável por desenvolver ações de prevenção à ocorrência de doenças e agravos à saúde da população, atuando em qualquer atividade de comércio eventual ou ambulante de alimentos (FREITAS, 2017).

Na atualidade, a manipulação e o comércio de alimentos em logradouros públicos, incluindo a categoria de *food trucks*, encontra-se regulamentado por em três instrumentos normativos. O primeiro, a Lei nº 8.900/15, que estabelece a permissão para a comercialização de alimentos em vias públicas, porém, com conteúdo voltado apenas à categoria dos *food trucks* (SALVADOR, 2015a). O segundo, o Decreto nº 26.804, que dispõe sobre a localização e o funcionamento do comércio informal exercido pelas(os) baianas(os) de acarajé e do mingau em logradouros públicos (SALVADOR, 2015b). O terceiro, refere-se ao Decreto nº 26.849, que regulamenta a Lei nº 8.900/15, dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros públicos - *food trucks* e outros equipamentos (SALVADOR, 2015c.). Neste último, a regulamentação é ampliada para incluir os carrinhos tracionados ou carregados por força humana e as barracas e tendas desmontáveis.

Segundo a análise das normativas municipais de Salvador, realizada por Freitas (2017), é evidenciada uma omissão ou desconhecimento, por parte dos entes públicos que formulam legislações, as quais não levam em consideração a realidade do segmento em sua total complexidade. Ainda, a autora pontua a fragmentação entre as normas, bem como pouca articulação entre os órgãos e esferas de governo, dificultando a descentralização e a harmonização das ações e a sua execução, em nível municipal.

3.1.4 Segurança alimentar e nutricional: riscos envolvidos no consumo de comida de rua

O segmento de comida de rua permeia conflitos: ao mesmo tempo em que dá passos em direção à garantia de segurança alimentar, quando viabiliza acesso à renda e a alimentos de baixo custo, reduzindo assim o estado de fome de muitos indivíduos, pode possibilitar, em consequência aos inexistentes ou incipientes cuidados higiênicos, a veiculação de microrganismos patogênicos colocando em risco a saúde dos seus consumidores (ESTRADA-GARCIA *et al.*, 2002).

Nas grandes cidades, a prática do comércio da comida de rua tem aumentado significativamente o risco à saúde da população, pois apresenta condições de higiene e instalações precárias, além de não contar com sistema de água tratada. Também fazem parte do risco a precariedade da sanitização dos utensílios, equipamentos e bancadas e a falta de higiene das mãos dos manipuladores, especialmente se o alimento não for consumido imediatamente (SOTO *et al.*, 2008), sendo apresentados frequentes relatos de problemas à saúde associados ao aumento do consumo desses alimentos (SOUZA *et al.*, 2015).

Em estudo realizado no Centro Universitário da Grande Dourados, para avaliar as condições higienicossanitárias no comércio de ambulantes - higiene das instalações, quanto ao preparo e manipulação dos lanches e refeições vendidos, verificou-se que nenhum comércio ambulante atingiu 100% de conformidade nos itens avaliados. Os resultados evidenciaram que os manipuladores não tinham conhecimentos sobre os riscos que um alimento contaminado pode causar à saúde de seus consumidores, bem como não tinham consciência de que as mãos não higienizadas adequadamente poderiam causar essa contaminação (CINTRA *et al.*, 2017).

A segurança é um dos componentes essenciais da qualidade dos alimentos, pois a sua falta está associada à possível ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA). A preocupação da substituição de uma refeição feita em casa por um lanche rápido gira em torno da praticidade, rapidez, preço, deixando de lado a qualidade nutricional, a higiene e a segurança do que se ingere (FRANCO e UENO, 2010)

A segurança de alimentos depende do controle exercido sobre os perigos químicos, físicos e biológicos, os quais permeiam todas as etapas da cadeia alimentar, iniciada na produção e finalizada no consumo. Deste modo, o trabalho a ser desenvolvido na cadeia alimentar é entendido como um processo, sendo que a qualidade do resultado corresponderá à qualidade dos elementos e fatores envolvidos (GOMES, LAZARINI e MADUREIRA, 2017).

As autoridades da área de proteção dos alimentos classificam a contaminação biológica de origem microbiana como o perigo principal para a Saúde Pública. Na classe de perigos biológicos, podem ser admitidos os macrobiológicos e os microbiológicos. Dentre os perigos macrobiológicos, citem-se, por exemplo, as moscas, mosquitos e outros insetos que, embora repugnantes, quando presentes no alimento nem sempre a sua ingestão representa risco à saúde do consumidor, salvo as poucas exceções de insetos que são venenosos (BORTOLOZO e MALLON, 2004; MARANGONI e ARAUJO, 2020).

Entretanto, as patas, as asas e pelos dos insetos podem carrear outro tipo de perigo, que são os microrganismos (perigos microbiológicos) e, dentre estes, encontram-se os que são patogênicos. Por isso, os insetos representam perigos sérios, ao pousarem sobre alimentos prontos para consumo, podendo contaminá-los com *Salmonella sp.* ou *Escherichia coli* entero-hemorrágica, por exemplo (BORTOLOZO e MALLON, 2004; FRÖDER *et al.*, 2021).

Outro aspecto a ser considerado na refeição realizada fora do lar, como a comida de rua, é a sua repercussão na situação nutricional da população, pois nem sempre são balanceadas do ponto de vista nutricional e, em geral, são menos saudáveis quando comparadas às refeições produzidas em casa (SANCHES e SALAY, 2011). Assim, podem induzir ou potencializar o ganho de peso, e ter como consequência o aparecimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como obesidade, diabetes, hipertensão arterial, dislipidemias, entre outras (SANTOS *et al.*, 2012). No entanto, a restrição de acesso a esse tipo de alimentação pode ocasionar risco potencial de aumento de desnutrição e fome, sendo um risco para a segurança alimentar e nutricional (SAN), reconhecido pela Organização Mundial de Saúde (OMS).

3.1.5 Comida de rua e centros universitários: caracterização e hábitos alimentares

Os hábitos alimentares dos universitários podem estar intimamente ligados a fatores como o ingresso na universidade, pois, para alguns, a vida universitária implica em deixar a casa dos pais e passar a viver em moradias estudantis, devido à localização da instituição. Ademais, observa-se a falta de tempo para realizar refeições completas, em razão das atividades acadêmicas, condição que influencia na escolha dos alimentos e na substituição de refeições completas por lanches práticos e rápidos, com alto valor calórico (FEITOSA *et al.*, 2010; PRESSETE, VIDIGAL e LIMA, 2021).

Nesse sentido, ao ingressar em uma Instituição de Ensino Superior (IES), os estudantes passam por algumas transições em suas vidas, com transformação em seu modo de viver, dado que assumem novas responsabilidades e tarefas. Neste percurso, podem apresentar alterações nas suas rotinas e condição de saúde, como o estresse, mudanças nos hábitos alimentares e diminuição na prática de atividade física. Estas condições favorecem modificações no estado nutricional e na composição corporal, pois,

com a adesão de novos costumes, acabam se tornando expostos a possíveis riscos de saúde (MOURA *et al.*, 2021).

Com a inserção na universidade, os jovens oriundos de famílias estruturadas podem sentir dificuldades em prover sua própria alimentação, sem a orientação da autoridade parental, pois são influenciados por diversos fatores, como novas relações sociais, estresse, instabilidade psicossocial, modismos dietéticos, omissão de refeições, consumo de *fast foods*, consumo de álcool e uso de cigarros (ALVES e BOOG, 2007).

Todas essas mudanças podem prejudicar o estado nutricional dos estudantes tornando-os vulneráveis às circunstâncias que colocam em risco sua saúde, podendo favorecer o desenvolvimento de DCNT, como câncer, *diabetes mellitus*, osteoporose, hipertensão, obesidade, entre outras (CARMO *et al.*, 2006).

Uma pesquisa realizada com 15 estudantes do curso de graduação nutrição, de ambos os sexos, revelou que o ambiente alimentar universitário ainda não era capaz de promover saúde. Segundo os estudantes, a não disponibilidade de opções saudáveis para consumo, no ambiente universitário, dificultava o aproveitamento desses alimentos. Embora o trabalho não tenha avaliado o consumo alimentar dos estudantes, os relatos sinalizaram uma situação preocupante, no que diz respeito ao consumo de bebidas industrializadas, doces e biscoitos (OLIVEIRA *et al.*, 2017).

Um outro estudo, realizado em uma instituição privada no interior da Bahia, com 225 alunos de diversos cursos, mostrou que, de maneira geral, poucos alunos traziam lanche de casa para a faculdade. A maioria costumava lanchar nos intervalos das aulas e optavam por salgados, a maior parte dos alunos era sedentário e não considerava ter uma alimentação saudável. Ainda, embora tivessem acesso a informações sobre alimentação e hábitos de vida saudáveis e considerassem importante a mudança dos hábitos alimentares, foi perceptível que os estudantes não utilizavam as informações adquiridas de forma adequada (SOUZA e SOUZA, 2017).

Um outro estudo, realizado em uma instituição privada de Goiânia-GO, observou que o tipo de estabelecimento mais procurado para se alimentar fora do domicílio, em primeiro lugar ficaram os restaurantes a quilo, por serem muito bem aceitos pelo consumidor. Em seguida, ficaram panificadoras, bares e/ ou lanchonetes e estabelecimentos tipo *fast food*, que apresentam uma crescente procura por seus serviços, em especial pelos agrupamentos mais jovens (DUARTE, ALMEIDA e MARTINS, 2013). Esse resultado justifica-se pelo fato de esses estabelecimentos oferecerem uma

alimentação rápida, cômoda e que, conseqüentemente, permite mais tempo para as outras atividades, principalmente as acadêmicas (FRANCO e UENO, 2010).

Em estudo realizado em Goiânia-GO, foi identificado um baixo consumo de alimentos saudáveis fora de casa, pela maioria da população estudada. Este quadro pode ser explicado pela pouca disponibilidade destes serviços, próximo à universidade ou pelas ações de *marketing* direcionadas a produtos de qualidade nutricional inferior, que acabam influenciando a escolha do consumidor (DUARTE, ALMEIDA e MARTINS, 2013). Outro fator que se destaca é a dificuldade imposta pelo aluno, de trazer de casa algum tipo de alimento. Somados a estes fatores intervenientes, tem-se que avaliar ainda, as questões religiosas, culturais e sociais que envolvem o alimento e o homem, no caso o estudante (BRANCO, SALAY e BARBOSA, 2013)

Em uma pesquisa realizada com 204 estudantes universitários do Mato Grosso do Sul com o intuito de avaliar os hábitos alimentares, foi verificado que entre 60% a 96% dos universitários apresentaram consumo inadequado considerando o guia alimentar da população brasileira, predispondo-se a fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares ao longo da vida (OLIVEIRA *et. al.*, 2021).

Portanto, é possível observar uma tendência e uma mudança nas práticas alimentares, no Brasil, em várias regiões, como reflexo de demandas geradas pelo novo modo de vida urbana, caracterizado por escassez de tempo, vasta oferta de produtos, baixa flexibilização dos horários das refeições e grande apelo publicitário em torno dos alimentos (SCHIMITZ, TUMA e COSTA, 2005; PRESSETE, VIDIGAL e LIMA, 2021).

3.2. Fatores relacionados ao comportamento do consumidor

De acordo com Richers (1984), caracteriza-se o comportamento do consumidor pelas atividades mentais e emocionais realizadas na seleção, compra e uso de produtos/serviços para a satisfação de necessidades e desejos. Para Kotler e Keller (2006), uma vez que o propósito do *marketing* se centra em atender e satisfazer às necessidades e aos desejos dos consumidores, torna-se fundamental conhecer o seu comportamento de compra.

Peter e Olson (2009) explicam que o comportamento do consumidor passa por interações que envolvem os pensamentos, sentimentos, ações das pessoas e o ambiente em que estão inseridos, que influenciam na hora da compra. Segundo Churchill e Peter

(2012), no primeiro estágio, o consumidor sofre influência de alguma sensação interna, como por exemplo, se sente fome, deseja comer algo. Ou ainda pode ser influenciado por algum estímulo externo, ativado, por exemplo, quando alguém recebe um convite de casamento e deseja comprar uma roupa nova. Toda essa necessidade culmina em uma motivação.

O pensamento do consumidor sofre diversas influências e o processo de decisão pode ser afetado por fatores culturais, sociais, pessoais e psicológicos, conforme afirma Kotler e Keller (2006). Segundo Silva, Lima e Lourenço (2015), os fatores culturais são ressaltados como fundamentais, no que tange à criação de valores do comportamento do consumidor.

A cultura é o principal fator determinante do comportamento e dos desejos de uma pessoa, sendo que cada cultura é formada por subculturas, que identificam e socializam de forma mais específica entre cada um de seus membros. Dentre elas, estão as nacionalidades, os grupos raciais, religiões e as regiões geográficas, sendo que esses fatores, ou todos eles, sofrem grande influência sobre o indivíduo (MATTEI, MACHADO e OIVEIRA, 2006).

Além dos fatores culturais, o comportamento do consumidor também é influenciado por fatores sociais, como papéis sociais e *status*, família e grupos de referência. Para Kotler e Keller, (2006), o papel consiste nas atividades esperadas que cada pessoa desempenhe, sendo que cada papel carrega um determinado *status*, real ou desejado, na sociedade. Já a família, é a mais importante organização de compra de produtos de consumo na sociedade. A “família de orientação” que é composta dos pais e irmãos, forma o grupo de referência mais influente para o consumidor. Entre o comprador e sua família, a influência no comportamento de compra pode ser muito significativa, mesmo quando estão distantes, há algum tempo (MATTEI, MACHADO e OIVEIRA, 2006).

Todos os indivíduos têm características de personalidade que também influenciam o seu comportamento de compra. A personalidade é considerada como um traço psicológico distinto, o qual acarreta reações relativamente coerentes e contínuas sobre determinados estímulos do ambiente. Dentre suas principais características, pode-se citar: autoconfiança, domínio, autonomia, submissão, sociabilidade, postura defensiva e adaptabilidade. É interessante afirmar que as marcas também têm personalidade própria,

sendo que os consumidores tendem a escolher aquelas cuja personalidade combinam com a sua (MATTEI, MACHADO e OIVEIRA, 2006).

Por último, há os fatores psicológicos que, quando relacionados a determinadas características de cada indivíduo, levam ao processo de decisão de compra do consumidor. Há inúmeros fatores responsáveis que influenciam na reação do consumidor aos estímulos de *marketing*, como a motivação, aprendizagem e memória. As motivações incluem necessidades e desejos. As necessidades envolvem o bem estar físico e outras, como o indivíduo se vê e relaciona com outros, sendo esses fatores mais básicos do que o desejo, que estão relacionados às “necessidades” aprendidas ao longo da vida (KOTLER e KELLER, 2006).

3.3. REFERÊNCIA

- ABIA. Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. Serviços de alimentação estimam crescimento para 2021. 22 de abril de 2022 Disponível em: <https://www.abia.org.br/releases/servicos-de-alimentacao-estimam-crescimento-para-2021>. Acesso em: 22 de fevereiro de 2022
- ABIA. Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Food service deve crescer 28% em 2022, aponta pesquisa. 28 de Janeiro de 2022. Disponível em: <https://www.abia.org.br/noticias/food-service-deve-crescer-28-em-2022-aponta-pesquisa>. Acessado em: 22 de Fevereiro de 2022
- ALVES, H. J.; BOOG, M. C. F. Comportamento alimentar em moradia estudantil: um espaço para promoção da saúde. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 41, n. 2, p. 197-204, 2007
- BEZERRAI, I.N; MOREIRAIL, T.M.V; CAVALCANTEII, J.B; SOUZAIIII, A.M, SICHIERI, R. Consumo de alimentos segundo locais de aquisição. **Rev Saúde Pública**, v51, n15, 2017.
- BEZERRA, I.N; SICHIERI R. Características e gastos com alimentação fora do domicílio no Brasil. **Rev Saúde Pública**.v.44, n.2, p.221. 2010.
- BORTOLOZO, E.A.F.Q.; MALLON, C. Alimentos Comercializados Por Ambulantes: Uma Questão De Segurança Alimentar. **Publ. UEPG Ci. Biol. Saúde**, Ponta Grossa, v.10, n.3/4, p. 65-76, set./dez. 2004.
- BRASIL. Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RDC_218.pdf>. Acessado em: 31 de março de 2019
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] União. Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em :. Acesso: 15 ago. 2014.
- BRASIL. RDC 49/2013. Inclusão Produtiva com segurança sanitária norma comentada. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em:<<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33856/2846016/Inclus%C3%A3o+produtiva+com+seguran%C3%A7a+sanit%C3%A1ria+-+RDC+49+de+2013+-+norma+comentada/e1afdb25-f1fa-49db-afdd-0d974d46bdd6>> Acessado em: 31 de março de 2019
- BRASIL. Decreto-Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre as normas básicas sobre alimentos. Diário oficial da união de 21 de outubro de 1969.
- BRASIL. Lei nº 2.312, de 3 de setembro de 1954. Normas Gerais sobre Defesa e Proteção da Saúde. Diário Oficial [da] União, Brasília, DF, 09 set. 1954. Seção 1. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1950-1959/lei-2312-3-setembro-1954-355129-publicacaooriginal-1-pl.html>>. Acessado em: 22 de Fev de 2022.

- BENDECH, M.A., TEFFT, J., SEKI, R., NICOLO, G. F. (2013). "Street Food Vending in Urban Ghana: Moving from an Informal to Formal Sector". Food and Agriculture Organisation of the United Nations. Disponível em: https://www.canr.msu.edu/afre/uploads/files/Tefft_James/Street_food_vending_in_urban_Ghana__moving_from_an_informal_to_a_formal_sector___Feature_Article_2013-11-23.pdf. Acessado em: 22 de fevereiro de 2022
- BELLIA, C., PILATO, M., SERAPHIN, H. "Street food and food safety: a driver for tourism?", **Quality-access to success journal**, v. 17, n. S1, p. 20-27, 2016.
- BEZERRA, I.N., MOREIRA, T.M.V., CAVALCANTE, J.B., SOUZA, A.M., SICHIERI, R. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. **Rev Saude Pública**. 2017; 51:15.
- CÁRDENAS, P.; PAVA, A.; BINI, D.L.C.; BEJARANO, J.J. Comercialização de alimentos no circuito inferior da economia urbana: a venda na rua. Alexandra. **Brazilian Journal of Latin American Studies**. 12, n. 22, p78-91, 2013
- CASCUDO, L.C.. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.
- CARDOSO, R.C.V; SANTOS, S.M.C; SILVA, E.O. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Cienc Saude Coletiva**. v.14, n.4, p.1215-24, 2009
- CARMO MB, TORAL N, SILVA MV, SLATER B. Consumo de doces, refrigerantes e bebidas com adição de açúcar entre os adolescentes da rede pública de ensino de Piracicaba, São Paulo. **Rev Bras Epidemiol**. v.9, n.1, p.121-30. 2006.
- CASTELO BRANCO N.S.D.; SALAY E.; BARBOSA C.G. A Alimentação fora do domicílio: I. Caracterização da frequência, Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro. **Rev. Univ. Rural Série Ciên. Humanas**. v.25, n.1-2, p.41-51, 2003.
- CONTRERAS, C.P.A.; ALVAREZ, C. P.; CARDOSO, C.V. A; POMARES, K.C. Comida de rua no Centro Histórico de Cartagena, Colômbia: consumidores, práticas e percepções. **Research, Society and Development**. v.10, n.17, 2021.
- CINTRA, P.; GOIS, E.M.; BRUNHARO, M.S.M.; MOREIRA, D.O.S. Boas práticas de manipulação no comércio ambulante de alimentos em campus universitário da Grande Dourados, M. **Hig. aliment**, v.31, n.266, p.27-30, 2017
- COSTA, A.L.F.D, DUARTE, D.E. E KUSCHNIR, M.C.C. "A família e o comportamento alimentar na adolescência." **Adolescência e Saúde**. v. 7, n.3, p.52-58, 2010
- CZINKOTA, M. R.. **Marketing: as melhores práticas**. Porto Alegre: Bookman, 2001.
- CLEPS, G. D. G. Comércio informal e a produção do espaço urbano em Uberlândia (MG). **Soc. nat.** (Online), Uberlândia, v. 21, n. 3, dez. 2009
- CHURCHILL, Gilbert A.; PETER, J. Paul. **Marketing: criando valor para os clientes**. São Paulo: Saraiva, 2010.
- DUTRA, R. C. A. Comida de rua: estilo alimentar, temporalidade e sociabilidade nas ruas da cidade. 36º Encontro Anual da Anpocs, GT 07 Dimensões do Urbano: tempo e escalas em composição. Águas de Lindóia, 2012
- DUARTE, F.M; ALMEIDA, S.D.S.; MARTINS, K.A. Alimentação fora do domicílio de universitários de alguns cursos da área da saúde de uma instituição privada. **O mundo da saúde**, São Paulo, v37, n3, p288-298, 2013.
- ESTRADA-GARCIA, T. Faecal contamination and enterotoxigenic Escherichia coli in street-vended chili sauces in Mexico and its public health relevance. **Epidemiol Infect**, v.129, n. 1, p.223-6, 2002
- FAO. Food and Agriculture Organizations. **Promessas e desafios do setor informal de alimentos em países em desenvolvimento**. Roma; 2011. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/014/a1124p>>. Acessado em: 22 de março de 2019
- FAO. Food and Agricultural Organisation of the United Nations. **Food for the cities: Street foods**. Rome: 2020. Disponível em: <<http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/>>. Acessado em: 03 de março de 2020

- FEITOSA, E.P.S. et al. Hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública do Nordeste, **Brasil. Alim. Nutr.** v.21, n.2, p.225-230, 2010
- FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre:Artmed, 2002, p.424.
- FRANCO CR, UENO M. Comércio ambulante de alimentos: condições higiênico-sanitárias nos pontos de venda em Taubaté- SP. **UNOPAR Cient Ciên Biol Saúde.** v.12, n.4, p.9-13, 2010.
- FRÖDER, H.; MARTINS, M. L. M. ; OLIVEIRA, W. de C. ; MATTIA, J. L. de . Contamination by pathogens in street food: Systematic review. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 9, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i9.18177. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/18177>. Acessado em: 22 feb. 2022.
- FREITAS, L. A. Regulação da Comida de rua em Salvador- BA: um estudo sobre o marco legal e sua implementação. Mestrado (dissertação) – Programa- de pós graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde. 2017
- GIACOMELLI, S. C.; LONDERO, A. M., BENEDETTI, F.J.; FREITAS, A.L. Comércio informal e formal de alimentos no âmbito escolar de um município da região central do Rio Grande do Sul. **Braz. J. Food Technol.**, v. 20, 2017
- GONÇALVES, AAO; ABDALA, MC. Comércio informal de alimentos nas ruas: memórias e práticas recentes. In: 30ª RBA, 2016 REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA. 2016, Paraíba -João Pessoa: UFPB. Disponível em: [30rba/files/1466450767_ARQUIVO_AntonioGoncalves_MonicaAbdala_Comercioinformaldealimentosnasruas.pdf](https://30rba.files/1466450767_ARQUIVO_AntonioGoncalves_MonicaAbdala_Comercioinformaldealimentosnasruas.pdf). Acessado em: 22 de Fevereiro de 2022
- GOMES, C. H. F., LAZARINI, W. S., MADUREIRA, R. Capacitação permanente em boas práticas de manipulação de alimento para vendedores ambulantes. **Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde**, v. 19, n.1,p. 44-51, 2017
- GARCIA, R.W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v16, n.4, 2003.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2011.
- KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de Marketing**. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006
- LEAL, C.O.B.S. A construção de redes solidárias de Vigilância Sanitária: fundamentos teóricos e alternativas organizacionais.153f. Tese (doutorado) – Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal da Bahia. 2013.
- LIMA, J.P.M, ORTIZ, A.; ÁNGELA, V.; AGAZZI, B.; CABANES, D.; GONZALEZ,E.; RAIMONDO, E.; FRETES, G.; CORDÓN,K.; LÉON, J.; VELÁSQUEZ, J; GONZALEZ, J.; GONZALEZ, L.; ARBOLEDA, L.; NESSIER, M.C.; BRASIOLI, M.; MAURICIO, S.; DURÁN, S.; IVANKOVICH, S.; TORRES, B.; ROCHA, A. Comida de rua: Consumo e percepção de salubridade em consumidores portugueses. **Acta Portuguesa de Nutrição**, v.18, p.38-43, 2019.
- LOBO, L. N. ; MARCOS, P.S.; PEREIRA_ SANTOS, M. ; FREITAS, F.; SANTOS, V.A. SILVA, I.M.M. Perfil e discurso de trabalhadores de comida de rua no Recôncavo da Bahia, Brasil. **Vig Sanit Debate**, v. 3, n.1, p.82-87, 2015
- LORIATO, H.N; POLISSARI, A.S.; Atributos determinantes na decisão de compra e satisfação dos clientes: um estudo em estabelecimentos que comercializam comida de rua. **Rev. Bras. Pesq. Tur.** São Paulo, v.11, n.1, p. 109-132, jan./abr. 2017.
- LUCCA, A.; TORRES, E. A. F. S. Condições de higiene de “cachorro-quente” comercializado em vias públicas. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 36, n.3, p. 350-352, 2002.
- MARQUES, V. P. M.A.; CRUZ, F. T. Processamento de alimentos pela agricultura familiar no Rio Grande do Sul pelas lentes do censo agropecuário 2017. **DRd - Desenvolvimento Regional Em Debate**, v. 12, p. 239–264, 2022.
- MARANGONI, J. Z.; ARAÚJO, M. E. Sustentabilidade e Segurança Alimentar Ambulante na cidade de Santos-SP. **Revista Educação Sem Distância**. n.2, 2020.

- MATTEI, D. MACHADO, M. OLIVEIRA, P. A. de. Comportamento do consumidor: fatores que influenciam no processo de decisão de compra dos consumidores finais. *Maringá Management: Revista de Ciências Empresariais*, Maringá, v. 3, n. 2, p. 27-37, jul./dez. 2006.
- MENDEZ, S. A. Processo de Decisão de Compra e Estratégias de Publicidade. Portal Monografia Brasil Escola. São Paulo, 2011.
- MOURA, F. A., NOGUEIRA, C. M., & GOUVÊA, M. A. Atributos determinantes na decisão de compra de consumidores de alimentos orgânicos. *Agroalimentaria*, v. 18, n.35, p.75-86, 2012
- MUYANJA, C.; NAYIGA, L.; BRENDA, N.; NASINYAMA, G. Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda. *Food Control*, v. 22, n.10, p.1551-1558, 2011
- MOUBARAC, J.C.; BATAL, M.; LOUZADA, M.L.; MARTINEZ STEELE, E.; MONTEIRO, C.A. Consumption of ultra-processed foods predicts diet quality in Canada. *Appetite*. v. 108, p512-520, 2017
- MOURA, E.O.R; RUBIM, M.A.; OLIVEIRA, D.V.; NASCIMENTO, A.N.; PINA, F.L.C. Estado nutricional e hábitos alimentares de universitários: estudo em município de pequena densidade populacional. *Revista Saúde e Desenvolvimento Humano*, v. 9, n. 2, 2021
- OLIVEIRA, E.L.S.; FURLAN, M.C.R.; UILIANA, C.H.; JUNIOR, A.G.S.; NAGATA, L.A. Avaliação dos hábitos alimentares em estudantes universitários. *Revista de enfermagem do centro oeste mineiro*, v. 11, 2021
- OLIVEIRA, M.C.; SANTOS, C.R.B.; NASCIMENTO, H.S.; SANTOS, I.P.G. Ambientes alimentares universitários: percepções de estudantes de Nutrição de uma instituição de ensino superior. *Demetra: alimentação, nutrição & saúde*. V.12, n. 2, p.431-44, 2017.
- PASSOS, M. E. A.; TAVARES, L. F. e BRITO, J. A. D. Comércio informal de doces: desafios para os jovens universitários empreendedores. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*. Rio de Janeiro, v. 1, n.2, p. 84-97, dez. 2021
- PETER, J. P.; OLSON, J.C. Comportamento do consumidor e estratégia de marketing. São Paulo: McGraw-Hill, 2009
- PIGATTO, G ; NISHIMURA, J. R. Comportamentos dos vendedores de comida de rua: Análise das estratégias de aquisição de insumos e controle dos custos. VII Congresso Nacional de Excelência em gestão, 2011.
- PRESSETE, G.P.; VIDIGAL, F.C.; LIMA, D.B. Estado Nutricional de Universitários da Área de Saúde de uma Instituição Federal de Ensino Superior. *Revista Brasileira de Ciências da Saúde* v. 25, n.2, p. 235-244, 2021.
- QUEIROZ, P.W.V; COELHO, A.B. Alimentação fora de Casa: uma Investigação sobre os Determinantes da Decisão de Consumo dos Domicílios Brasileiros. *Análise Econômica*, Porto Alegre, ano 35, n. 67, p. 67-104, mar. 2017.
- RANE, S. Street Vended Food in Developing World: Hazard Analyses. *Indian Journal of Microbiology*, v.51, n.1, p.100-106, 2011.
- REDMOND, E. C.; GRIFFITH, C. J. Consumer Perceptions of Food Safety Risk, Control and Responsibility. *Appetite*, v43, n3, p.309-313, 2004.
- RICHARDS, N. S. P. S. Segurança Alimentar: como prevenir contaminações na indústria. *Food Ingredients*, São Paulo, v. 54, n. 18, p.16-30, mai./jun. 2002.
- RICHERS, Raimer. O enigmático mais indispensável consumidor: teoria e prática. *Revista da Administração*, p. 13-20, jul. /set. de 1984.
- SALVADOR. Lei nº 8.900 de 03 de setembro de 2015a. Dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas – *food trucks*, e dá outras providências. *Diário Oficial do Município* de 04 de setembro de 2015.
- SALVADOR. Decreto nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015b. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau em logradouros públicos e dá outras providências. *Diário Oficial do Município* de 02 de dezembro de 2015

- SALVADOR. Decreto nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015b. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau em logradouros públicos e dá outras providências. Diário Oficial do Município de 02 de dezembro de 2015.
- SALVADOR. Decreto nº 26.849 de 09 de dezembro de 2015c. Regulamenta a Lei nº 8.900 de 03 de setembro 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas - Food Trucks e outros equipamentos, e dá outras providências. Diário Oficial do Município de 10 de dezembro de 2015
- SANCHES, M.; SALAY, E. Alimentação for a do domicílio de consumidores dos municípios de Campinas, São Paulo. **Rev. Nutr.**, v.24, n.2, p. 295-304, 2011.
- SANTOS, V.A.; SANTOS, M.P.; MATOS, V.S.R.; LOBO, L.N.; SILVA, I.M.M. Perfil dos consumidores de Alimentos de Rua. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v.36, n.3, p.777-791 jul./set. 2012
- SCHIMITZ, B. A. S.; TUMA, R. C. F. B.; COSTA, T. H. M. Avaliação antropométrica e dietética de pré-escolares em três creches de Brasília, Distrito Federal. **Revista Brasileira Saúde Materno Infantil**, v. 5, n. 4, out./dez. 2005.
- SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Food truck: modelo de negócio e regulamentação. 2015. Disponível em:<
[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/32748b6a9b2d815bb459a3574ca39872/\\$File/5335a.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/32748b6a9b2d815bb459a3574ca39872/$File/5335a.pdf)>. Acessado em: 22 de Fev de 2022
- SILVA, J. L. M. Alimentação e transformações urbanas em São Paulo no século XIX. Almanack. Guarulhos, n.07, p.81-94, 2014
- SILVA, S.A. Comida de rua na orla de Salvador-BA: um estudo na perspectiva socioeconômica e da segurança de alimentos. Mestrado (dissertação) – Programa- de pós graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, 102 f, 2012.
- SILVA, G.D.L; LIMA, L.F; LOURENÇO, N.S. Food truck na cidade de São Paulo e a influência do perfil do consumidor em sua longevidade: aspectos socioculturais. São Paulo, 2015.
- SOTO, F. R. M.; RISSETO, M.R.; DIRCEU, L.; SHIMOZAKO, H.J.; CAMARGO, C.C.; IWATA, M.K., CAMARGO, C.A.; OLIVEIRA, E.; CAMARGO, S.R. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP. **Rev. bras. epidemiol.**, São Paulo, v. 11, n. 2, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-790X2008000200011&lng=en&nrm=iso>. Acessado em: 22 de fevereiro de 2022.
- SOUZA, G.C.; SANTOS, C.T.B.; ANDRADE, A.A.; ALVES, L. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.20, n8, p. 2329-2338, 2015
- SOUZA, M.T.A.; SOUZA, F.M. Avaliação dos hábitos alimentares dos universitários de uma instituição privada de ensino superior no interior da Bahia. **Revista de psicologia (Online)**, v. 20, n 33, 2017.
- SOUZA, R. L. Um breve comentário do mercado de trabalho do Brasil. **Revista de Ciencias Empresariales y Sociales**, v. 2, n. 3, 2020.
- ULISSEA G. Informalidade no mercado de trabalho brasileiro: uma resenha da literatura. **Rev Econ Pol.**v.26, n.4, p.596-618, 2006
- YASOSHIMA, J. R.; SILVA, T. M. A Comida de Rua na cidade de São Paulo: Desenvolvimento e Novas Perspectivas. Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP, p. 1-15, 2014

CAPÍTULO II – Artigo: Comida de rua em uma universidade pública: práticas e percepções associadas ao consumo entre estudantes universitários

**Comida de rua em uma universidade pública:
práticas e percepções associadas ao consumo entre estudantes universitários**

Resumo

Objetivo – Analisar as práticas e a percepção de fatores associados ao consumo comida de rua (CDR), entre estudantes de uma universidade pública.

Desenho/metodologia/abordagem – Realizou-se estudo exploratório, quantitativo, junto a 364 universitários de uma instituição pública. Um questionário estruturado autoaplicável foi utilizado, contemplando 21 questões, em três dimensões: Identificação; Hábitos e práticas alimentares; e Percepção de práticas alimentares e da CDR. Os dados foram tratados por análise descritiva, bivariada, e por regressão logística multinomial ($p < 0.05$).

Resultados – Na amostra, predominaram mulheres (59.3%), de 18 a 22 anos, renda de dois a quatro salários mínimos (56.0%), graduandos (87,4%), das áreas de Saúde (32,1%) e Exatas (30.2%), que moravam com a família (78.8%). Quanto aos hábitos alimentares, a maioria consumia CDR semanalmente (38.2%), sobretudo em quiosques e vendedores ambulantes, com preferência por lanches. Os fatores que mais influenciaram o consumo foram sabor (70,1%), preço (69.5%), higiene (67,0%), qualidade (66.5%) e conveniência (54,9%). Por outro lado, foi observada elevada preocupação (71,7%) com a segurança da CDR, e uma menor relevância para saúde e nutrição. Variáveis socioeconômicas como sexo, curso e renda, apresentaram associações significativas com os fatores envolvidos no consumo. Apesar de perceberem os riscos na CDR, estes não foram suficientes para a desistência do consumo, entre os universitários, por considerá-la mais prática e conveniente.

Originalidade/valor – Este estudo aborda a práticas e percepções sobre a CDR para público específico, jovens universitários, consumidores regulares do comércio, observando-se lacunas na literatura.

Palavras-chave: Comida de rua, Hábitos alimentares, Percepção alimentar, Consumidores

Tipo de artigo: Trabalho de pesquisa

1. Introdução

A comida de rua (CDR) é definida como alimentos e bebidas prontos para consumo preparados e/ou vendidos por ambulantes principalmente nas ruas e outros locais semelhantes. Essa oferta de alimentos representa parte significativa do consumo diário de alimentos, para milhões de consumidores de baixa e média renda, em áreas urbanas. A comida de rua pode ser o meio mais barato e acessível de obter uma refeição nutricionalmente balanceada fora de casa para muitas pessoas, desde que o consumidor esteja informado e apto a escolher a combinação adequada de alimentos (FAO, 2020).

Em grandes centros urbanos, os alimentos de rua representam importante contribuição para a dieta de diferentes grupos (Bendeck et al., 2013). Estilos de vida modernos, mudanças nas estruturas familiares, tempo limitado para o preparo de alimentos, juntamente com outras razões socioeconômicas, levaram a mudanças significativas nos padrões de consumo e critérios de seleção de alimentos dos consumidores (Bellia et al., 2016). Além disso, mudanças nas demandas dos consumidores e preferências pessoais pela alimentação fora do domicílio tem motivado o consumo da comida de rua, que tem três características, a saber: é barata, conveniente e acessível fisicamente, nas cidades (Bellia et al., 2016).

Na perspectiva dos alimentos, a decisão de compra pelo consumidor está relacionada à percepção de risco e benefício (Gupta et al., 2018). A percepção de risco é definida como a probabilidade de determinado tipo de incidente ocorrer e o grau de preocupação com suas consequências, frente a questões sociais envolvidas, e as relações que as pessoas adotam frente aos perigos e seus benefícios (Cho et al, 2014; Rembischevski e Caldas, 2020). Por sua vez, o benefício é definido como a crença do consumidor sobre até que ponto ele se beneficiará da compra e/ou uso de um produto, que pode mudar com base do momento de consumo e nas escolhas do consumidor (Kim et al., 2008).

Em relação à comida de rua, a atitude dos consumidores e a percepção do risco são, muitas vezes influenciadas por seu nível de educação, renda, conhecimento sobre segurança de alimentos, idade e gênero. A literatura tem relatado efeitos variados desses fatores sobre a atitude dos consumidores, considerando a percepção de segurança da comida de rua e da percepção de risco inerente ao seu consumo (Alimi, 2016).

Nesse contexto, inclui-se o comportamento alimentar de jovens universitários. Esses alunos ingressam no ambiente acadêmico mais cedo, o que pode restringi-los de um ambiente alimentar adequado no convívio familiar. Dessa forma, muitos alunos precisam responder por si mesmos, diante das demandas alimentares, tendo inexperiência para pensar em suas refeições, o que resulta na perda da qualidade da alimentação (Costa et al., 2010).

Na literatura disponível, estudos sobre o segmento de comida de rua têm se concentrado na segurança dos alimentos e nos conhecimentos e percepções dos vendedores, enquanto para consumidores têm focado principalmente no perfil dos clientes. Nesse contexto, o conhecimento sobre a percepção de riscos e benefícios tem sido uma ferramenta útil para explicar a escolha de um consumidor por um produto/serviço (Choi et. al., 2013) e se observa a necessidade de uma maior compreensão quanto à percepção sobre o consumo de comida de rua entre estudantes universitários. Assim, este estudo teve como objetivo analisar as práticas e a percepção de fatores associados ao consumo da comida de rua, entre estudantes de uma universidade pública.

2. Material e métodos

2.1 Localização

Realizou-se um estudo exploratório, quantitativo, junto a universitários de uma Instituição Federal de Ensino Superior – IFES, que consumiam comida de rua em locais de venda dentro do espaço universitário e em seu entorno. A IFES é mantida pelo governo federal, vinculada ao Ministério da Educação, com registro de 42.492 alunos matriculados, que ingressam observando regime de cotas¹. Segundo levantamentos, nesta IFES, 69,1% dos estudantes tinham renda familiar média *per capita* de até 1,5 salários mínimos (Universidade Federal da Bahia – UFBA, 2019).

Nesta universidade, há uma diversidade de serviços que oferecem alimentação aos alunos durante o dia, além dos pontos de comida de rua. O ambiente alimentar da universidade envolve os seguintes tipos de serviços: restaurante universitário, restaurantes e lanchonetes comerciais, além de padarias e mercearias ao redor.

2.2 Estratégia Metodológica e Coleta de Dados

Inicialmente, foi realizada uma etapa de revisão de literatura para estabelecer conceitos básicos, variáveis importantes, levantamento de indicadores e tipos de comida de rua normalmente comercializados. Com base nessa revisão, foi elaborado um questionário semiestruturado, o qual foi avaliado quanto ao conteúdo, semântica e compreensão, por comitê de juízes especialistas (pesquisadores e/ou professores da área de alimentação e nutrição) e alunos de graduação. Após essa etapa, foi realizado um pré-teste do questionário, com os possíveis

¹ Contempla estudantes de escolas públicas, com recortes para estudantes negros/as e de baixa renda, vagas extras para indígenas e quilombolas.

respondentes, para avaliação deste instrumento - os participantes deste teste não participaram do estudo piloto nem do estudo final.

Para estabelecer o tamanho da amostra, foi realizado um estudo piloto com a aplicação do instrumento, a fim de determinar o intervalo de confiança, o erro amostral e o desvio padrão. Para tanto, foi utilizada a fórmula proposta por Anderson, Sweeney e Williams (2002), com intervalo de confiança de 95%, sendo definida em 422 entrevistados. No total, 427 universitários foram abordados, no entanto, devido a inconsistências nas respostas, houve exclusão de 63 questionários, totalizando 364 participantes.

O instrumento de coleta final foi um questionário estruturado, autoaplicável, composto por 21 questões, abertas e fechadas, organizadas em três dimensões, identificadas como: A- Identificação; B- Hábitos e práticas alimentares; e C- Percepção de hábitos e comidas de rua.

A dimensão A objetivava caracterizar os universitários que consumiam CDR e contemplava questões abertas e fechadas. As questões abertas incluíram variáveis como idade, semestre e curso - esta última foi posteriormente agrupada por área de conhecimentos, devido ao baixo valor amostral por curso, a fim de gerar análise estatística significativa. As questões fechadas abordaram indicadores relacionados a gênero, educação, moradia e renda.

A dimensão B teve como objetivo estudar os hábitos e práticas alimentares considerando os seguintes indicadores: locais para compra de lanches e refeições, em ambiente de alimentação do campus (lanchonete, restaurante universitário e vendedores ambulantes/ estudantes universitários – buscando confirmar a comida de rua como uma opção para esses consumidores) e tipo de refeição realizada com a comida de rua (lanche e refeição).

Outras questões da dimensão B foram abordaram tipo de instalação para compra de CDR (bancas de comida, vendedores ambulantes/estudantes universitários, caixas térmicas, bares móveis, lanches de mesa/tabuleiro e outros), e tipos de alimentos adquiridos nos pontos de CDR (bebidas industrializadas, salgados e doces, doces, sucos naturais, comidas típicas, salgadinhos e sanduíches).

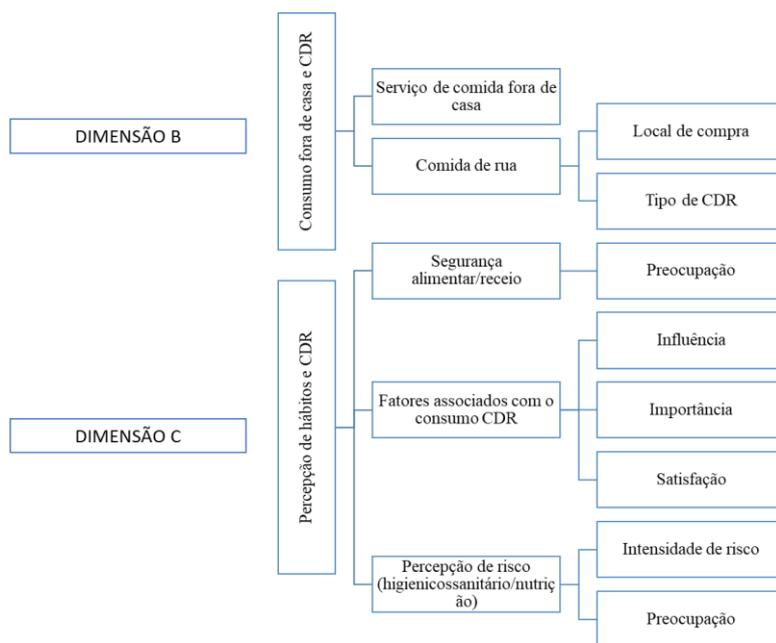
Para essas variáveis, as respostas utilizaram escala Likert e matriz lado a lado (Figura 1), a fim de identificar a frequência das práticas: 1- Nunca; 2- Raramente: pelo menos uma ou duas vezes a cada seis meses; 3- Ocasionalmente: pelo menos uma ou duas vezes por mês; 4- Frequente: 1 a 4 vezes por semana; 5- Muito frequente: todos os dias (5 a 7 dias). Neste módulo, ainda, foi perguntado se havia fidelidade com o local de aquisição da comida de rua e, em caso afirmativo, o motivo.

A dimensão C voltava-se à percepção dos alunos quanto às condições e fatores relacionados ao consumo da comida de rua, considerando: grau de preocupação de “segurança” e “medo” do consumo; e grau de “influência” de fatores associados à escolha da CDR (higiene, sabor, qualidade, preço, rotina, conveniência, prazer, tipo, saúde, forma, variedade, motivos sociais, gosto, dificuldade de cozinhar, não gosta de cozinhar e preferência).

Em relação aos fatores identificados na literatura como mais influentes para o consumo de CDR (preço, conveniência/praticidade, qualidade, tipo/variedade, higiene e segurança pública), também foi solicitado indicar o grau de “importância” e “satisfação”, na hora de comprar comida. Ademais, considerando aspectos de riscos à saúde associados à CDR (presença de sujeira, bactérias, fungos, parasitas, poluição, insetos, ocorrência de doenças crônicas e deficiências nutricionais) foi solicitado indicar o grau de “intensidade de preocupação” e “Intensidade do risco”, ao consumir.

Para todas as questões desta dimensão (Figura 1), foi utilizada a escala Likert de cinco pontos com matriz lado a lado, com valor zero (0) atribuído a “Não quero opinar”. Os demais pontos ficaram entre um (1) e cinco (5), variando do menor ao maior escore para o componente de avaliação, sendo o ponto 3 o de indiferença. A adoção desta escala foi baseada no estudo de Dalmoro e Vieira (2013).

Figura 1. Dimensões analisadas nos blocos B - hábitos e práticas alimentares, e C - percepção de hábitos e comida de rua, com respostas escala Likert.



Além disso, havia mais quatro questões: uma sobre o sentimento ao consumir CDR (bem, culpado, inseguro, desprotegido ou outro) e o motivo desse sentimento (pergunta aberta); se apresentaram alguma indisposição associada à comida de rua; e outra que solicitava aos participantes que avaliassem se seus hábitos alimentares eram saudáveis, com respostas em cinco categorias (1- Muito pouco saudável; 2- pouco saudável; 3- Indiferente; 4- Menos saudável; e 5- Muito saudável), com explicação.

Os critérios de inclusão para participação no estudo foram: ser estudante universitário da instituição, maior de idade, consumir comida de rua no interior e entorno do *campus* e aceitar participar voluntariamente. Os critérios de exclusão foram: ser funcionário ou professor da instituição, menor de idade e não comer comida de rua. A coleta de dados foi realizada de agosto a setembro de 2019, durante o período letivo, por meio de entrevistas com universitários que transitam pelos três *campi* universitários e entorno, considerando os requisitos de inclusão e exclusão.

2.3 Análise estatística

Para a validação do questionário, foi utilizado o índice de validade de conteúdo (IVC), verificando-se índice 93%, portanto acima de 80%, considerado uma validade de conteúdo excelente (Shi et.al, 2012).

Os dados dos questionários foram tabulados e analisados no *software* R, versão 4.0.5, incluindo análises simples e de frequência relativa dos dados, posteriormente processados em gráficos e tabelas de frequência. Os dados testados por análise bivariada (qui-quadrado), para verificar a associação entre a variável desfecho e as variáveis independentes, adotando-se nível de probabilidade $p < 0,05$.

Os dados também foram tratados por regressão logística multinomial, para analisar a associação do consumo de comida de rua e a percepção dos universitários, mantendo-se nível de probabilidade $p < 0,05$. Os resultados foram expressos em *Odds Ratio* (OR) e seus respectivos Intervalos de Confiança (IC 95%). O modelo e a qualidade do ajuste do modelo foram analisados por meio do Pseudo R-Quadrado (R^2), assumindo um valor de p satisfatório $> 0,2$ (Smith e Mckenna, 2013).

2.4 Aspectos Éticos

Para preservar os aspectos éticos da pesquisa com seres humanos, seguiu-se o disposto na Resolução 466/12 e o projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa, da Escola de Nutrição – Parecer No. 044282/2019. Os alunos que concordaram em participar do estudo assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) que mencionava a importância e os riscos envolvidos na pesquisa, garantindo direitos e deveres aos participantes.

3. Resultados

3.1 Análise de frequência

3.1.1 Características dos universitários

Conforme apresentado na Tabela I, os respondentes deste estudo eram, em grande parte, do sexo feminino (59,3%), predominando a faixa etária de 18 a 22 anos, seguida das faixas de 23 a 27 anos. Em relação à renda dos alunos, a maior frequência foi observada entre três e quatro (31,0%) ou entre dois e três salários mínimos (25,0%) - a maioria morava com a família (78,8%).

Tabela 1. Características dos consumidores de comida de rua em uma universidade pública em Salvador, Bahia, Brasil.

Itens	Variáveis	Frequência(n)	Porcentagem (%)
Sexo	Feminino	216	59.3
	Masculino	148	40.7
Idade	18-22	243	66.9
	23-27	86	23.6
	28-32	26	7.1
	33-37	7	1.9
	38-55	2	0.5
Renda	<1	38	10.4
	1-2	62	17.0
	2-3	91	25.0
	3-4	113	31.0
	>4	60	16.5
Moradia	Sozinho em casa	25	6.9
	Residência universitária	1	0.3
	Compartilha casa com amigos	46	12.6
	Família	287	78.8
	Outros	5	1.4
Área de conhecimento	Saúde	117	32.1
	Biologia	31	8.5
	Exatas	110	30.2
	Humanidades	49	13.5
	Arte e Letras	56	15.4
	Sem resposta	1	0.3
Semestre	2	107	29.4
	3-4	107	29.4
	5-6	68	18.7
	7-8	46	12.7
	9-10	33	9.1
	11-12	3	0.8

Considerando o nível de formação, a maioria era de cursos de graduação (87,4%), enquanto alguns possuíam mestrado em andamento (10,2%), ou ainda outros (2,4%), como doutorado ou pós-doutorado. A maioria dos alunos era das áreas de Ciências da Saúde (32,1%) e Ciências Exatas (30,2%) - apenas 37,4% eram de Letras, Humanidades e Ciências Biológicas. A

maioria dos alunos concentrou-se do segundo ao quarto semestre, depois do quinto ao oitavo semestre, e poucos nos últimos semestres (Tabela I).

3.1.2 Hábitos e práticas alimentares

A Tabela 2 caracteriza os hábitos alimentares dos participantes, preferências e frequência de consumo da CDR no ambiente universitário. Como se nota, os locais mais indicados para aquisição de alimentos foram: pontos de comida de rua (38,2%) e lanchonete (28,6%) pontos de venda, quando computados de “frequente” a “muito frequente”. Entre os locais de comida de rua, os mais citados foram: barracas (estruturas fixas), ambulantes (estrutura desmontável) e vendedores universitários (comércio com caixas plásticas); parte expressiva registrou “nunca” adquirir CDR de vendedores que trabalhavam com caixa de isopor), *food truck* e lanches de tabuleiro. Em relação ao consumo, houve maior aquisição de lanches - 43,4% dos entrevistados com consumo “frequente” a “muito frequente”. As refeições completas atingiram 29,6% de consumo de “frequente” a “muito frequente”.

Tabela 2. Caracterização de hábitos, preferência e consumo de comida de rua em ambiente universitário de Salvador, Bahia, Brasil.

Variáveis	*Frequência de consumo (%)				
	Nunca	Raramente	Ocasionalmente	Frequentemente	Muito frequente
Consumo fora em ambiente universitário: preferência e frequência					
Restaurante Universitário (RU)	27.5	25.3	18.7	15.1	13.5
Lanchonete e restaurante no campus	13.5	27.2	30.8	20.6	8.0
Comida de rua dentro e ao redor do campus	-	29.1	32.7	28.6	9.6
Tipo de vendedor de comida de rua e frequência de consumo nesses locais					
Barraca de comida	8.2	21.7	35.4	26.4	8.3
Vendedor ambulante e vendedores universitários	11.8	28.3	31.3	22.3	6.3
Caixa térmica (ou de isopor)	34.3	34.1	18.4	10.4	2.7
<i>Food truck</i>	41.5	32.4	17.9	6.3	1.9
Tabuleiro	49.5	28.6	14.0	5.5	2.5
Frequência de consumo de lanche e refeições na CR					
Lanche	1.9	18.4	36.3	29.4	14.0
Refeição	12.9	27.2	30.2	19.2	10.4

Nota explicativa de frequência: 1. Nunca; 2. Raramente - pelo menos uma ou duas vezes a cada seis meses; 3. Ocasionalmente - pelo menos uma ou duas vezes por mês; 4. Frequente - 1 a 4 vezes por semana; 5. Muito frequente - todos os dias (5 a 7 dias).

Entre os tipos de CDR, o mais comprado foi a pâtisserie salgada, com 45,6% das indicações (“frequente” a “muito frequente”). Por outro lado, os alimentos mais citados para consumo ocasional foram os salgadinhos doces, doces de confeitaria, sucos naturais e doces (brigadeiro, beijinho ou similares), conforme mostra a Tabela 3. No entanto, os lanches embalados foram mencionados principalmente como “nunca”.

Tabela 3. Frequência de consumo de lanches vendidos por ambulantes de uma instituição pública de Salvador, Bahia, Brasil.

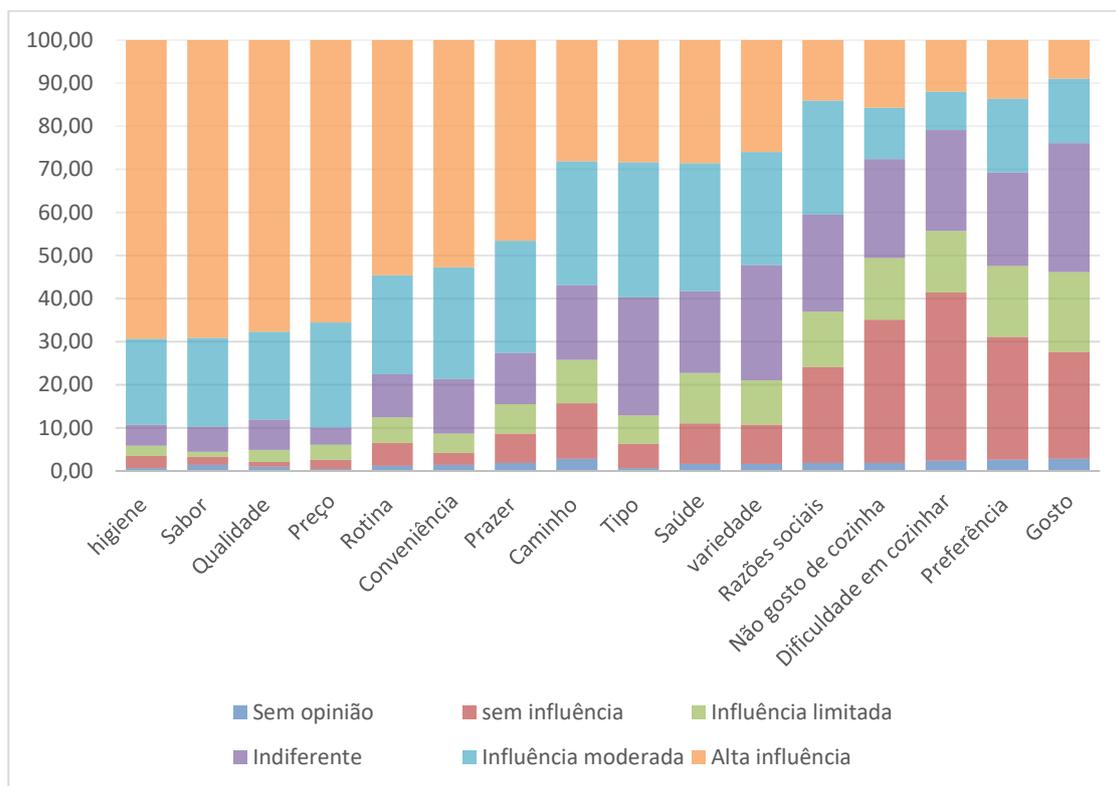
Tipo de comida	* Frequência de consumo (%)				
	Nunca	Raramente	Ocasionalmente	Frequentemente	Muito frequente
Bebidas industrializadas	24,2	30,2	26,1	13,2	6,3
<i>Pâtisserie salgada</i>	7,1	15,9	31,3	31,9	13,7
Comida típica	22,8	33,2	29,9	11	3
Suco natural	19,2	22,3	30,5	21,4	6,6
<i>Pâtisserie doce</i>	13,5	24,7	30,8	23,4	7,7
Salgadinho	34,1	33,8	20,6	8,2	3,3
Doce	12,4	23,1	29,1	23,1	11,8
Sanduíche	26,6	35,2	23,9	11,5	2,7

Nota explicativa de frequência: 1. Nunca; 2. Raramente - pelo menos uma ou duas vezes a cada seis meses; 3. Ocasionalmente - pelo menos uma ou duas vezes por mês; 4. Frequente - 1 a 4 vezes por semana; 5. Muito frequente - todos os dias (5 a 7 dias).

3.1.3 Percepção sobre Comida de rua e hábitos alimentares.

Na avaliação da percepção dos entrevistados quanto aos fatores que podem influenciar nos hábitos e consumo de CDR, tiveram alta influência: Sabor (70,1%), Preço (69,5%), Higiene (67%), Qualidade (66,5%), Rotina (57,4%), Conveniência (54,9%) e Prazer (48,6%). Por outro lado, mostram pouca influência: dificuldade em cozinhar (40,1%), não gostar de cozinhar (34,9%) e preferência pela compra de comida de rua (28,0%) (Figura 2).

Figura 2. Frequência de fatores que influenciavam o consumo de comida de rua por universitários de uma instituição pública de Salvador, Ba, Brasil.



Na Tabela 4, é possível verificar seis principais fatores envolvidos na compra de CDR – preço, tipo/variedade, conveniência, sabor, higiene e qualidade, que foram avaliados em três diferentes componentes de percepção: 1) o grau de importância na compra do produto; 2) a influência (interferência) na escolha e aquisição de comida de rua; e 3) o grau de satisfação com os fatores.

Tabela 4. Percepção do consumidor relacionada à importância, influência e satisfação aos fatores relacionados ao consumo de CDR.

Grau de percepção	Fatores						
	Preço	Tipo/ variedade	Conveniência	Sabor	H i g i e n e	Qualidade	
Importância	0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,3
	1	2,2	7,4	1,4	0,8	1,1	0,8
	2	2,2	10,7	6,0	1,9	1,4	1,4
	3	10,4	39,8	19,2	8,8	7,1	12,1
	4	27,2	24,5	31,6	33,2	23,4	26,6
	5	58,0	17,6	41,5	55,2	67,1	58,8
Influência	0	0,3	0,5	1,1	1,1	0,8	0,5
	1	1,6	5,2	2,2	1,9	3,0	1,1
	2	3,6	6,9	4,4	0,5	2,2	2,7
	3	3,6	27,2	11,8	6,0	5,2	8,2
	4	21,4	32,1	25,5	20,3	21,7	20,9
	5	69,5	28,0	54,9	70,1	67,0	66,5
Satisfação	0	0,5	0,5	1,1	0,5	0,8	0,5
	1	3,6	3,8	1,9	1,1	1,6	2,2
	2	8,2	12,1	4,1	6,9	6,6	6,0
	3	34,1	36,0	20,6	29,7	28,0	31,0
	4	33,5	29,7	34,3	36,8	34,9	36,3
	5	20,1	17,9	37,9	25,0	28,0	23,9

Escala Likert: Importância: 0. Sem opinião, 1. Nada importante, 2. Ligeiramente importante, 3. Indiferente, 4. Moderadamente importante, 5. Muito importante; Influência: 0. Sem opinião; 1. Sem influência; 2. Influência limitada; 3. Indiferente; 4. influência moderada; 5. Alta influência; Satisfação: 0. Sem opinião, 1. Nada satisfeito, 2. Pouco satisfeito, 3. Indiferente, 4. Moderadamente satisfeito, 5. Muito satisfeito.

Quanto à percepção de importância e influência, foi possível observar maiores frequências para os mesmos fatores: preço, conveniência, sabor, higiene e qualidade, com exceção de tipo/variedade de alimentos. Avaliando a percepção dos entrevistados de forma isolada, os fatores de maior importância (acima de 55%), em ordem decrescente, incluíram: higiene, qualidade, preço e sabor; para influência se mantiveram os fatores, porém, em ordem invertida

dos de importância (com valores acima de 54%). A conveniência se manteve em último lugar para importância e penúltimo lugar para influência, sendo mais influente que importante, segundo os consumidores.

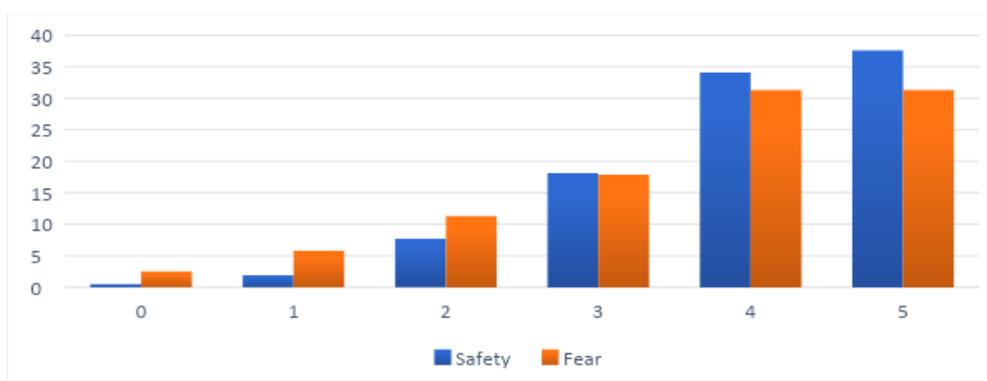
Quanto à satisfação, comparada com importância e influência, foram encontrados níveis mais baixos, embora se observasse uma tendência de satisfação com os seis fatores avaliados. No entanto, a conveniência foi o fator que apresentou maior nível de satisfação entre os entrevistados. Além disso, quando comparada com a avaliação da influência e da importância, a percepção da satisfação tendeu a ter uma distribuição mais dispersa, entre os entrevistados.

Em termos comparativos, o fator conveniência que foi o único que manteve uma tendência de aumento na escala, para todos os componentes de percepção (importância, influência e satisfação), com maior frequência no nível 5. Por outro lado, tipo/variedade foi o fator de maior frequência de resposta de “indiferença” para importância e satisfação; para a influência, esse fator teve maior frequência no nível “Moderadamente importante”.

A segurança pública do local de venda foi outro fator avaliado entre os itens de importância e satisfação (resultado não apresentado), para o qual a maioria dos entrevistados considerou mais importante do que satisfeito. No entanto, ambos apresentaram grau de relevância alto, com 42,3% em “muito importante” e 30,2% para “moderadamente satisfeito”.

Em relação ao grau de preocupação dos estudantes com a “segurança” e o “receio” do consumo de CDR (Figura 3), ambos apresentaram frequência crescente na escala, com valores elevados em “muito preocupado” e “moderadamente preocupado”. Percebe-se que a preocupação com a segurança da CDR apresentou maior expressão nos graus de “preocupação” nos níveis 4 e 5, sendo a soma destes de 71,7%, para segurança, e 62,6%, para receio.

Figura 3. Percepção dos universitários, quanto à preocupação com a “segurança” e o “receio” do consumo de comida de rua.



Escala Likert: Resposta: 0. Sem opinião, 1. Grande despreocupação, 2. Moderada despreocupação, 3. Indiferente, 4. Moderadamente preocupada, 5. Muito preocupada.

Segundo os participantes, dentre os motivos de preocupação em relação à CDR, os mais relevantes foram: sujeira (77,2%), parasitas (76,4%), fungos (74,2%), bactérias (67,0%), insetos

(66,8%) e poluição (53,6%). No entanto, quando avaliada a intensidade do risco, os elementos com maiores graus foram os riscos microbiológicos, como parasitas (63,2%), fungos (58,2%) e bactérias (57,7%), enquanto insetos (51,6%), sujeira (48,9%) e poluição (39,3%), foram menos relevantes.

Na comparação entre preocupação e intensidade de risco, verificou-se que os alunos apresentaram níveis mais elevados de preocupação, com valor máximo para sujeira, enquanto para o risco foi para parasitas. No entanto, os motivos de saúde e carência nutricional tiveram menor indicação, em ambos os casos, sendo as maiores frequências na escala, 31,6% (“Muito preocupado”) e 29,7% (“Indiferente”) quanto à preocupação, e 37,6% e 32,4% (“Muito alto”) quanto à intensidade de risco, respectivamente.

Quando questionados sobre como se sentiam ao consumir CDR, considerando à própria saúde, a maioria indicou que se sentir “inseguro” (34,9%) ou “culpado” (22%) ou, ainda, “desprotegido” (11,5%), embora quase um quarto relatasse sentir-se “bem” (25,8%). Entre os possíveis motivos para os sentimentos negativos, constaram: não saber a procedência (25,5%), riscos relacionados à qualidade higiênico-sanitária (22%), e o receio de preparações com baixa contribuição nutricional (13,5%). Entre os participantes, 68,4% relataram alguma indisposição associada à CDR. No entanto, houve aqueles que informaram sentir-se bem, pela confiança no vendedor e na qualidade da comida (16,2%), ou por não se preocupar com segurança (8%).

Em relação às práticas alimentares e à saúde, a maioria dos estudantes avaliou seus hábitos alimentares “menos saudável” (52,5%), escala 4, e alguns consideraram “Pouco não saudável” (17,9%), escala 2, ou “indiferente” (14%), opção 3, em uma escala de 5 pontos.

3.2 Análise de associação

3.2.1 Qui-quadrado e regressão logística

Com relação às características socioeconômicas dos participantes, verificou-se associação significativa entre: sexo e o consumo de bebidas industrializadas ($p=0,0257$) e o de patisseries doces ($p=0,0347$); condição de moradia e o consumo de doces ($p=0,00101$). Em termos comparativos, em relação às mulheres, os homens apresentaram as maiores chances de consumo de bebidas industrializadas, nas frequências de ocasionalmente a muito frequente, com OR de 1,99 ($p=0,02758$), 2,98 ($p=0,0035$) e 2,75 ($p=0,0350$). No entanto, entre os que apresentaram maiores frequências de consumo de patisseries doces e de doces, observou-se menores chances de ocorrer com homens do que em mulheres – OR de 0,68 ($p=0,02720$) e 0,84 ($p=0,00030$), para ambos produtos, respectivamente.

Ainda, foi identificada diferença na percepção de hábitos alimentares entre os estudantes das diversas áreas ($p=0,0009896$). Na área de ciências exatas, em comparação com ciências da saúde, houve redução das chances de percepção de uma alimentação muito saudável (OR de 0,11; $p=0,008751$). Ademais, na área de exatas, houve um aumento de 3,67 vezes na chance de consumo muito frequente de bebidas industrializadas ($p=0,00862$).

Testes de associação para avaliar variáveis independentes em relação aos fatores de consumo e percepções também revelaram resultados importantes. Quanto ao sexo, verificou-se relação com as percepções da influência (para os fatores higiene, $p=0,03044$; qualidade, $p=0,02013$; sabor, $p=0,04219$; e variedade, $p=0,005616$), da importância (para preço, $p=0,02302$; e higiene, $p=0,03995$) e da satisfação (para conveniência, $p=0,006607$).

Na análise de regressão, entrevistados do sexo masculino apresentaram menores chances na percepção da influência, para os seguintes fatores de aquisição dos produtos: “tipo/variedade” (OR 0,36; $p=0,04637$); “variedade comparado em casa” (OR de 0,39; $p=0,02764$); “razões sociais” (OR 0,41; $p=0,02374$) e “razões de saúde” (OR 0,66; $p=0,00765$). Os homens também foram menos influenciados do que as mulheres, em relação à higiene (5,62 vezes mais indiferentes; $p=0,03304$) e a não gostar de cozinhar (2,33 vezes mais indiferentes; $p=0,00336$). Ademais, tiveram menor chance de considerar a importância, nível de moderado a alto, para a variedade dos produtos (0,38; $p=0,03425$; 0,32; $p=0,016630$).

As áreas de curso dos universitários também registraram relação com a percepção da influência e da importância dos fatores de aquisição (em ambas, para os fatores variedade, $p=0,008244$ e $p=0,02347$; e higiene, $p=0,006907$ e $p=0,03979$; e o sabor, $p=0,0433$, apenas para a variável importância).

Tomando como referência a área de saúde, foi observado que, em estudantes da área de Ciências Exatas, menor chance de muita influência na aquisição da CDR dos fatores razões de saúde (OR 0,37; $p=0,04627$) e variedade dos alimentos (OR 0,25; $p=0,03729$). Ao mesmo tempo, a percepção da importância deste último fator também foi mais baixa, entre estes estudantes (OR 0,21; $p=0,017798$).

Em relação à renda, verificaram-se as seguintes associações significativas: na percepção da influência, para o fator de aquisição rotina diária ($p=0,01116$), e na percepção da satisfação, quanto ao fator segurança pública ($p=0,0252$). Na análise de regressão, tendo como referência estudantes com ingresso familiar menor que 1 SM, observou-se que, para entrevistados com ganhos entre 1 e 2 SM, havia uma chance 6,8 vezes maior de influência da renda ($p=0,04097$) quanto ao tipo/variedade de alimento adquirido. Para participantes com rendimentos superiores a 4SM, a chance de aquisição por razões sociais foi 6,94 maior ($p=0,02014$). Ainda, na percepção da importância, para estudantes com renda superior a 4 SM, verificaram-se duas associações significativas: aqueles que se importavam com a variedade de alimentos tinham 4,67 vezes mais

chances ($p=0,047188$) de aquisição; aqueles indiferentes à segurança pública tinham 5,71 vezes mais chances de consumo ($p=0,03967$).

Na avaliação do consumo da comida de rua, duas associações significativas foram identificadas quanto à percepção da influência, para os fatores rotina diária ($p=0,00746$) e razões sociais ($p=0,03296$). Na análise de regressão, tendo como referência o consumo raramente, cinco fatores apresentaram associações: quanto à **variedade de alimentos**, estudantes com consumo frequente, tinham 5,52 vezes mais chances de realizar esta prática, independente diversidade ofertada ($p=0,011797$) ou ainda 3,24 vezes mais, quando esta oferta tinha pouca influência; estudantes que tinham **dificuldades de cozinhar** apresentaram 2,95 vezes mais chances de consumo frequente ($p=0,02453$) ou ainda 5,62 mais chances, entre aqueles de consumo muito frequente ($p=0,03728$); aqueles que **não gostavam de cozinhar** tinham 4,1 mais chances de consumo frequente ($p=0,01655$; **a possibilidade realizar a aquisição da CDR no caminho** também apresentou influência entre alunos que faziam consumo frequente (OR 3,37; $p=0,01628$) ou muito frequente (OR 6,95; $p=0,01696$). O **gostar da comida de rua** teve pouca influência para aqueles que tinham consumo muito frequente (OR 3,94; $p=0,03728$).

Ainda na avaliação do consumo e da percepção de aspectos importantes para aquisição em CDR, teve destaque o item segurança pública, identificado com associações significativas tanto no teste de qui-quadrado quanto na análise de regressão ($p=0,02939$ e $p=0,01895$, respectivamente), considerando o grupo de referência (“raramente”). Estudantes que atribuíram menor grau de importância para segurança pública, tinham 9,6 vezes mais chances de consumo frequente ($p=0,01895$). Quanto à percepção da satisfação em relação ao preço, verificou-se, para alunos com consumo muito frequente, redução tanto na chance de estarem satisfeitos (OR 0,06; $p=0,02344$) quanto insatisfeitos (OR 0,05; $p=0,03681$).

Quando analisadas as associações, pelo teste de qui-quadrado, entre as percepções de influência, importância e satisfação, entre si, constatou-se relação entre importância e satisfação, para os fatores preço ($p=0,003441$) e qualidade ($p=0,001134$). Ainda, houve associação entre influência e satisfação, com relação ao preço ($p=0,0001175$) e à higiene ($p=0,05836$). No entanto, não foi possível realizar associações pela análise de regressão.

No que se refere à percepção de inocuidade pelos estudantes, observou-se não haver associação entre a preocupação com segurança do alimento e o consumo da CDR, mesmo com maioria dos entrevistados apontado preocupação com segurança do alimento; contudo, houve associação significativa entre este e o receio de se alimentar ($p=0,005389$). Considerando estas percepções, na análise de regressão, no caso dos homens, verificou-se uma diminuição de maior preocupação com a segurança do alimento (OR de 0,09, $p=0,02699$; OR de 0,10; $p=0,03447$) e com o receio em se alimentar com a CDR (OR de 0,32; $p=0,02399$).

Em análise específica dos riscos relacionados à segurança do alimento, seja avaliando a preocupação como a percepção de riscos e as relações destes com as variáveis socioeconômicas,

verificaram-se associações significativas com: o sexo, em relação aos itens bactérias ($p=0,02478$), fungos ($p=0,009569$) e carências nutricionais ($p=0,007104$); e na percepção de intensidade de risco com problemas de saúde ($p=0,02827$). Pela regressão, os homens apresentaram redução na chance de moderada preocupação com problemas de saúde (OR 0,33; $p=0,00560$), e de moderada a grande preocupação com carências nutricionais (OR 0,30, $p=0,002622$; e OR 0,45; $p=0,030569$). Houve associação entre o sexo e a percepção da intensidade de risco, tendo os homens diminuição nas chances de indicarem riscos mais altos para problemas de saúde (DCNT) (OR 0,38, $p=0,04386$; OR 0,38; $p=0,03797$).

As áreas de curso se associaram à inocuidade de alimentos, no que se refere à preocupação com agentes como parasitas ($p=0,02531$) e insetos ($p=0,03494$), e quanto à percepção de grau de risco para os poluentes ($p=0,02911$). No entanto, na análise de regressão, foi identificada redução na chance de alta indicação de risco para o item carência nutricional por participantes das áreas de Letras e Artes (OR 0,18; $p=0,02475$).

Por fim, no que se refere ao consumo da CDR, a preocupação com a sua segurança sanitária e a indicação do grau de risco, identificou-se, pelo teste de qui-quadrado, duas associações significativas, para os itens fungos ($p=0,009334$) e poluição ($p=0,0004465$). Neste caso, pela análise de regressão, o item poluição também mostrou relação significativa, com redução de chances de maior preocupação, para estratos de consumo frequente e muito frequente (OR 0,07, $p=0,005594$; OR 0,11, $p=0,0026997$, na mesma ordem), notando-se também diminuição da chance de indicação de intensidade de risco moderado para estrato de consumo muito frequente (OR 0,16; $p=0,02343$).

A variável renda também foi associada à preocupação com a alimentação saudável. Pelo qui-quadrado, verificou-se relação significativa entre a renda e a preocupação com o item carência nutricional ($p=0,02557$), bem como com a percepção da intensidade do risco ($p=0,02475$). Este achado foi confirmado pela análise de regressão, sobretudo nas faixas de renda de 1 a 2SM, em moderada e grande preocupação, como também com moderada despreocupação - OR variando de 3,96 ($p=0,04167$) a 7,19 ($p=0,020669$), e de 3 a 4 SM, para o nível de preocupação moderada (OR de 6,89; $p=0,007467$). Igualmente, verificou-se associação significativa da renda de 1 a 2 SM com preocupação moderada a grande (OR 4,57, $p=0,03469$; OR 3,53, $p=0,042824$), e de 3 a 4 SM com preocupação moderada (OR de 5,44; $p=0,02663$) com problemas de saúde (DCNT-Doença Crônica Não Transmissíveis, como diabetes, hipertensão e obesidade). Os problemas de DCNT também registraram associação com a percepção da intensidade de risco ($p=0,02589$).

4. Discussão

O consumo da comida de rua é amplamente realizado no mundo, como resultado de tendências nas áreas urbanas. Este serviço é utilizado por vários tipos de clientes, como crianças, trabalhadores de escritório e estudantes, especialmente estudantes universitários. Estudos mostram que 2,5 bilhões de pessoas consomem comida de rua em todo o mundo. Esse consumo prevalente eleva a importância do segmento, na perspectiva da segurança alimentar e da sua relação com a saúde (FAO, 2011; SANLIER et al., 2018).

No presente estudo, observou-se que estudantes universitários consumidores de CDR frequentavam mais este comércio do que os outros serviços de alimentação existentes no *campus* universitário e no entorno. Dentre os pontos de venda da CDR, os mais frequentados pelos universitários foram as barracas de comida ou ambulantes de CDR e vendedores universitários, com o consumo basicamente de lanches rápidos, como salgados e doces.

Esta realidade também foi evidenciada, em pesquisa com estudantes do ensino médio e universitários, na Turquia, com predominância de universitários (n = 522), na qual se verificou que 40,1% dos jovens comiam CDR de duas a três vezes por semana, enquanto 23,3% comiam todos os dias. Entre os alimentos, também houve preferência no consumo de pastelaria salgada, como *bagels* turcos, *döner* Kebab e milho cozido (Sanlier et al., 2018).

Em relação às características sociodemográficas, muitos pesquisadores pontuam que o consumo de CDR está relacionado à compreensão das motivações e preferências dos consumidores (Alimi, 2016; Gupta *et al.*, 2018). Nesse contexto, os achados em Salvador evidenciaram relação entre o consumo de alguns alimentos de CDR e o sexo: a probabilidade do consumo de bebidas industrializadas foi mais presente entre os homens, enquanto doces e patissaria doce entre as mulheres. Este resultado concorda com estudo de Durante *et. al.* (2017), que avaliou o consumo de alimentos entre mulheres e homens, no qual o consumo de doces - sorvetes, chocolates, bolos, biscoitos ou doces, em 5 ou mais dias da semana, foi significativamente maior entre mulheres.

Por outro lado, em geral, homens consomem maior quantidade de bebidas alcoólicas e fumam mais que as mulheres, o que poderia, em parte, explicar seu menor consumo de doces. Além disso, se registra a preferência por doces entre mulheres, devido ao “comer emocional”, que é a propensão a comer em excesso em relação aos estados de humor negativos (Lampuré *et. al.*, 2015). O aumento do consumo de doces, *fast food* e gorduras também foi reportado em estudo de revisão, estando associado ao estresse, em diferentes grupos de mulheres, incluindo estudantes de graduação (Khaled et al., 2020).

Relacionado também às preferências alimentares dos universitários, verificou-se maior consumo CDR como lanches, em detrimento das refeições, tendo destaque os salgados e doces

(bolo, sonho e croissants doces) e docinhos² tradicionais brasileiros. Este quadro, possivelmente, está relacionado à sobreposição de atividades, mudanças de comportamento e planejamento inadequado de horários dos estudantes, levando à omissão de refeições e escolha de alimentos mais práticos em substituição às refeições tradicionais (Busato *et al.*, 2015).

Provavelmente, uma substituição de refeição como almoço por lanches salgados está relacionada com semelhanças ao sabor e ingredientes destes produtos - nos salgados, em geral, tem-se uma proteína e o próprio sal, o que permite uma aproximação sensorial. Assim, comumente, se observa a substituição das refeições principais por lanches e *fast foods*, como refere Andrade (2019). Estudos que avaliaram os hábitos alimentares de universitários têm identificado uma tendência de práticas não saudáveis, caracterizadas pela ingestão de *fast foods*, lanches, doces e bebidas carbonatadas, com baixa ingestão de frutas, vegetais, peixes, grãos integrais e leguminosas (Bernardo *et al.*, 2017; Lira *et al.*, 2020).

Vale considerar, também, que os salgadinhos têm ampla comercialização pelos ambulantes e universitários, que também vendem doces e caldos. O maior consumo de salgadinhos pelos universitários também foi reportado por Loureiro (2016), sendo os alimentos mais consumidos, no intervalo das aulas na faculdade. Ademais, o comércio de CDR por universitários tornou-se uma importante fonte de renda, devido às altas taxas de desemprego, levando muitos a essa aventura empresarial, pois não exige muito capital (Muyanja *et al.*, 2011).

Os fatores mais indicados pelos universitários relacionados ao consumo da CDR incluíram: higiene, qualidade, preço, conveniência e variedade. Esses fatores também apresentaram associação com diferentes variáveis socioeconômicas e a percepção de influência, importância e satisfação quando do consumo da CDR.

Alguns autores classificam esses fatores como “riscos e benefícios percebidos” que podem influenciar o consumo de CDR (Choi *et al.*, 2013; Gupta *et al.*, 2018). No presente estudo, como os riscos percebidos, que podem afetar negativamente as atitudes em relação à comida de rua, foram identificadas questões higienicossanitárias, bem como preocupações com a higienização inadequada de utensílios, das mãos e condições impróprias para armazenamento da água. Conforme alguns estudiosos (Choi *et al.*, 2013; Gupta *et al.*, 2018), estes são considerados riscos críticos pelos consumidores.

Para os universitários de Salvador, os fatores qualidade e higiene mostraram associação com a percepção da preocupação e grau de intensidade de risco, quanto aos seguintes elementos: sujeira, parasitas, fungos, bactérias, insetos e poluição. Estes, por sua vez, resultaram em preocupações quanto à segurança da CDR.

² Docinhos: no Brasil, compreendem preparações doces, de pequenas dimensões, à base de leite, leite condensado, açúcar, mel ou outros adoçantes, podendo ser acrescidos de chocolate e frutas, como coco, ameixa, uva, morango, e dentre outros, ou oleaginosas, p.e, amendoim e nozes.

Estes achados encontram consonância com a literatura internacional, que descreve a problemática da higiene e da segurança da CDR, em vários países, considerando as condições de desenvolvimento da atividade e os seus manipuladores (FAO, 2022).

Em trabalho de revisão de Alimi (2016), que descreve o segmento de CDR em países desenvolvidos, foram constatados problemas de saneamento básico e o despreparo dos vendedores envolvidos. Para este autor, na perspectiva dos consumidores, as preocupações com os riscos incluíam práticas higiênicas por parte dos vendedores, como condições de transporte do produto, preparo, cozimento, armazenamento, higiene e manuseio do produto.

Em estudo de análise microbiológica com vendedores ambulantes em Minas Gerais, Brasil, verificou-se que os vendedores ambulantes estavam pouco adaptados à higiene das mãos e limpeza de superfícies de contato com alimentos. Entre os vendedores, apenas 23% apresentavam condições satisfatórias e 47% apresentavam coliformes termotolerantes e/ou *Staphylococcus* coagulase positiva nas mãos, mesmo após a limpeza (Souza et al., 2015).

Além do risco higienicossanitário, a alimentação saudável foi uma questão recorrente entre os universitários, apesar de menos citada. Esta variável mostrou associações com o sexo, a renda, em diferentes faixas, e com área do curso dos universitários. Nesse contexto, vale destacar que os riscos nutricionais estão relacionados ao desenvolvimento de doenças não transmissíveis (DCNT), havendo pesquisas que mostram associação entre o consumo de CDR e maiores taxas de obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes e hipertensão (Petribu et al. 2009; Buscemi et al., 2011).

Como exemplo, estudo de Petribu et al. (2009) revela tendência entre universitários para maior incidência de DCNT, devido à substituição de refeições tradicionais por lanches rápidos e nutricionalmente desequilibrados, com alto consumo de doces e alimentos gordurosos. No entanto, alguns estudos mostram que populações de baixa renda e vulneráveis tendem a ter baixo conhecimento e disposição a pagar por uma alimentação saudável, em comparação com consumidores de maior renda (Bezerra et al., 2017; Hoffmann et al., 2019).

Em Salvador, a variável sexo também teve efeito em relação às percepções da CDR. Os homens apresentaram uma menor preocupação com a segurança do alimento, com o receio de se alimentar com a CDR, e com questões relacionadas à saúde e carência nutricionais. Resultados semelhantes foram observados por Kalkan (2019), em estudo com adultos jovens, na Turquia, onde a preocupação com relação aos hábitos alimentares entre as mulheres era relativamente maior que a dos homens.

Lombardo et. al. (2020), em estudo na área clínica, reporta que as mulheres têm maior preocupação com o consumo de alimentos saudáveis, sendo alimentos ricos em fibras mais atrelados ao sexo feminino. Homens, por sua vez, tendem a preferir ovos, carne e carnes processadas, alimentos relacionados à força e à virilidade.

Esses resultados também podem estar associados ao papel da mulher nas escolhas alimentares, posto estar historicamente vinculada ao cenário doméstico, onde assume a responsabilidade pela cozinha e alimenta a família. Tradicionalmente, as mulheres são responsáveis pela compra de alimentos e preparo das refeições, portanto, sua competência em alimentação saudável determinará, em grande parte, a saúde das famílias e, conseqüentemente, da sociedade (WHO, 2000). Deste modo, os achados reforçam a maior percepção das mulheres na seleção da CDR, dada a sua experiência alimentar.

Preocupações higienicossanitárias (como a contaminação com parasitas, insetos e poluentes), e com a alimentação saudável também mostram associações com as áreas de conhecimento, a exemplo da menor atenção dos estudantes de Letras e Artes com melhores práticas alimentares. Em um estudo realizado por Duarte et al. (2013), com estudantes da área de saúde em Goiânia, Brasil, verificou-se uma tendência das mulheres procurarem alimentos mais saudáveis para alimentação fora do domicílio.

As percepções de risco indicadas pelos universitários de Salvador concorreram para sentimentos de medo no consumo da CDR, expresso pelos termos como “culpado” ou “inseguro”. Porém, alguns disseram se sentir “bem”, apesar da preocupação. Assim, pontua-se uma relação desequilibrada entre a percepção de insegurança da CDR e o consumo: apesar de todos os sentimentos negativos descritos, estes não foram suficientes para a desistência do consumo da CDR. Deste modo, mesmo havendo casos de indisposição entre os participantes, os estudantes mantinham o consumo, desconsiderando a saúde como ponto relevante.

Da mesma forma, em estudo com universitários nos EUA, observou-se que, na escolha da alimentação, embora a saúde parecesse ser importante para todos, os estudantes não a consideravam como o fator mais importante - em geral, prevalecia o prazer e o sabor (Sogari et al., 2018). Assim, apesar do conjunto de fatores de preocupação abordados no consumo de CDR, os entrevistados ainda consideravam seus hábitos alimentares apenas “pouco saudáveis” e, em menor grau, havia aqueles que o consideravam “não saudável” (grau 2). Quanto aos que afirmaram sentir-se bem com o consumo, muitos justificaram ter confiança no local de consumo e conhecer o vendedor, havendo menor preocupação com questões de saúde.

Em estudo realizado na Bahia, Brasil, avaliando o perfil dos consumidores de comida de rua, observou-se que muitos indivíduos estavam cientes dos riscos oferecidos neste segmento. Entretanto, há uma relativa distância entre o risco oferecido e o benefício de consumir aquele produto, pois somado ao prazer de comer, existem os aspectos como facilidade e comodidade, com que a comida de rua é oferecida (Santos, 2011).

Entre os fatores interpretados com benefícios no consumo da CDR, pelos universitários, tiveram destaque o preço, a conveniência e a variedade, estando eles relacionados às percepções de influência, satisfação e grau de importância. Este resultado concorda com relatos de Choi et al. (2013), na Coreia, e de Gupta et al. (2018), na Índia, nos quais a percepção de benefícios da

CDR para os consumidores compreende dois componentes - conveniência e valor monetário (preço)-, afetando positivamente as atitudes e comportamentos quanto às intenções de consumo da CDR.

De modo similar, tanto na presente investigação quanto na de Loriato e Pelissari (2017), no Espírito Santo (Brasil), realizado próximo a uma universidade pública, constatou-se que a maioria dos consumidores que eram jovens universitários, e tinham como principais motivos de compra da CDR o “preço” e “conveniência”, devido à praticidade e localização. Cabe contextualizar que, no Brasil, a maioria dos universitários (70,2%) das instituições públicas federais é de baixa renda - renda familiar *per capita* de até 1,5 SM (BRASIL, 2018), assim como ocorre na universidade do presente estudo (Universidade Federal da Bahia – UFBA, 2019). Portanto, a questão do preço das refeições é um aspecto a ser considerado pelos universitários, posto comprometer uma parte da renda destes.

Para os universitários de Salvador, na análise da associação da renda com os fatores variedade e razões sociais, quanto à influência e a importância, foi constatado: para aqueles com renda entre 1 a 2SM, a variedade influenciava na escolha da CDR; para aqueles com renda superior a 4 SM, a variedade foi apontada como fator importante, e as razões sociais influenciavam nas escolhas. Assim, verifica-se que a variedade é um fator considerado para os universitários com baixa renda; enquanto, para os universitários com maior renda é um fator importante, porém não determinante.

Não foi possível identificar publicações que tivessem análises semelhantes. No entanto, avalia-se que as razões sociais e a variedade de escolha, relacionadas à preferência por lanches, podem estar envolvidos em processos de socialização e integração entre estudantes, nesses ambientes. Conforme Dutra et. al. (2012), os lanches compreendem um menu com maior variedade e se caracteriza como um “evento culinário menos estruturado” - em geral, com maior praticidade no serviço, horários flexíveis para consumo, concorrendo para maior simplicidade em rituais alimentares.

Neste contexto, a variedade se mostrou um fator relevante, associado não apenas com a renda, mas com também com o sexo, o curso e a frequência de consumo de comida de rua. Cabe ressaltar a importância da variedade dos alimentos como atrativo dos consumidores de CDR, por proporcionar opções de produtos, além de praticidade e enquanto práticas culturais - o gosto e o prazer associado ao alimento local (Contreras et. al., 2021).

Esses resultados mostram que um conjunto de fatores pode influenciar na escolha e no consumo da CDR. Segundo Ozdemir et al. (2018), vários atributos têm influência na decisão de compra de produtos alimentícios, sejam eles vendidos em CDR ou em restaurantes. Deve-se alertar que, como qualquer estudo envolvendo consumidores e suas percepções, a subjetividade pode apresentar limitações, sendo necessário realizar um adequado processo de amostragem e análise estatística. Além disso, optou-se pela não participação dos alunos do primeiro semestre,

buscando alunos universitários com maior integração no ambiente acadêmico e representativos por áreas do conhecimento. Assim, em investigações futuras, sugere-se que seja feita amostra estratificada por grandes áreas do conhecimento.

5. Conclusão

O estudo evidenciou que o consumo de comida de rua é extremamente relevante para os estudantes universitários, observando-se associações significativas entre as variáveis socioeconômicas como sexo, curso e renda e fatores envolvidos no consumo. Estudantes do sexo masculino apresentaram menor preocupação com questões com segurança, saúde e hábitos alimentares; os estudantes da área da saúde tenderam a apresentar melhores hábitos alimentares quando comparado as outras áreas. Questões relativas à preocupação com problemas de saúde e carência nutricional, por sua vez mostraram-se padrão para todos as faixas de renda.

Para os entrevistados, em síntese, os benefícios relacionados ao consumo de comida de rua foram determinantes da preferência por esse serviço, e se sobrepuseram a percepção de risco à saúde e problemas nutricionais. O consumo esteve mais atrelado aos benefícios como a praticidade e a comodidade, devido à proximidade do local de estudo, facilitando e conciliando a alimentação com a rotina diária de aulas e estudo. Outros fatores considerados determinantes para o consumo de CDR foram a qualidade, a higiene, o preço e o sabor. As preocupações com aspectos de saúde e nutrição tiveram menor relevância, do que os risco de doenças veiculadas pelos alimentos, por meio de contaminação microbiana.

Os resultados desta pesquisa podem auxiliar na elaboração de políticas públicas na área de alimentação e nutrição, dada a importância socioeconômica, sanitária e nutricional dos produtos comercializados pelo segmento. Avalia-se também que o estudo contribui para ampliar a abordagem de pesquisa para grupos ainda pouco investigados, principalmente adultos jovens, permitindo o desenvolvimento de programas e ações voltados à conscientização dos consumidores. Por fim, considera-se elementos que podem auxiliar no empreendedorismo dos vendedores de CDR, e a necessidade de pesquisas futuras, visando analisar a percepção dos consumidores, considerando a escassez de estudos nesta área.

6. Referência

Alimi, B.A. (2016). "Risk factors in street food practices in developing countries: A review". *Food Science and Human Wellness*. Vol.5, No. 3, pp.141-148.

Alimi, B.A., Workneh, T.S. (2016) "Consumer awareness and willingness to pay for safety of street foods in developing countries: a review", *International Journal of consumers Studies*. Vol. 40, No.2, pp. 242–248.

- Andrade, G. C., Gombi-Vaca, M.F., Louzada, M.L.C, Azeredo, C. M., Levy, R.B. (2019), “The consumption of ultra-processed foods according to eating out occasions”. *Public Health Nutrition*, Vol. 23, No. 6, pp. 1–8
- Bellia, C., Pilato, M., Seraphin, H. (2016), “Street food and food safety: a driver for tourism?”, *Quality- access to success journal*, Vol. 17, No. S1, pp. 20-27
- Bendeck, M.A., Tefft, J., Seki, R., Nicolo, G. F. (2013). “Street Food Vending in Urban Ghana: Moving from an Informal to Formal Sector”. Food and Agriculture Organisation of the United Nations, available at: <http://www.ghanaweb.com/GhanaHomePage/features/artikel.php?ID%4292956>. (accessed 06 March 2020)
- Bernardo, G.L., Jomori, M.M., Fernandes, A.C. Proença, R.P.C. (2017) “food intake of university students.” *Rev. Nutri.*, Vol. 30, No.6, pp.847-865
- Busato, M.A., Pedrolo, C., Gallina, L.S., Rosa, L.(2015). “Ambiente e Alimentação saudável: percepções e práticas de estudantes universitários”. *Semina: Ciências Biológicas e da Saúde*, Vol. 36, No. 2, pp.75-84.
- Buscemi, S., Barile, A., Maniaci, V., Batsis, J.A., Mattina, A., Verga S.(2011) “Characterization of street food consumption in Palermo: possible effects on health”. *Nutrition J .*,Vol.10, No.119., pp.1-9
- Cho, H., Reimer, T., McComas, K. A. *The SAGE Handbook of Risk Communication*. SAGE Publications, Inc. ,1st edition London, Sage Publications.
- Choi, J.,Lee, A., Ok, C. (2013). “The effects of consumers perceived risk and benefit on attitude and behavioral intention: A study of street food”. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, Vol. 30, No.3, pp. 222–237.
- Contreras, C. P. A., Cardoso, R. De C. V., Cuello, R. E.G., Conde, C.G ., Viola, D. N., Silva, L. N. N., Pomares , K.C. “Street food in the Historic Center of Cartagena, Colombia: consumers, practices and perceptions”. *Research, Society and Development*, Vol. 10, No. 17, p. 1-13
- Costa,A.L.F.D, Duarte,D.E., Kuschnir, M.C.C.(2010)"A família e o comportamento alimentar na adolescência." *Adolescência e Saúde.*, Vol. 7, No. 3, pp.52-58.
- Dalmoro, M., Vieira, K.. (2013) “Dilemas na construção de escalas tipo likert: o número de itens e a disposição influenciam nos resultados?”. *Revista Gestão Organizacional*, Vol. 6, No. 3, pp.161-174.
- Duarte, F. M., Almeida, S.D.S., Martins, K. A. (2013). “Alimentação fora do domicílio de universitários de alguns cursos da área da saúde de uma instituição privada”. *Revista o Mundo Da Saúde*, Vol.37, No 3,pp. 288-298
- Durante, G. D.; Guimarães, L. V.; Segri, N.J.; Martins, M.S.A.S.; Malta, D.C (2017). “Diferenças no consumo de alimentos entre homens e mulheres entrevistados pelo

inquérito telefônico Vigitel”. *Revista Brasileira de Promoção da saúde*. Vol. 30, n.3.pp. 1-12

Dutra, R. C. A.(2012). “Comida de rua: estilo alimentar, temporalidade e sociabilidade nas ruas da cidade”. *36º Encontro Anual da Anpocs: GT 07 Dimensões do Urbano: tempo e escalas em composição*. Águas de Lindóia, pp. 1-19

FAO (Food and Agriculture Organization) (2011). “The place of urban and peri-urban agriculture (UPA) in national food security programmes”, available at: <http://www.fao.org/docrep/014/i2177e/i2177e00.pdf> (accessed 10June 2020).

FAO (Food and Agricultural Organisation of the United Nations). (2020). “Food for the cities: Street foods”, available at: <http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/> (accessed 03 March 2020)

FAO (Food and Agriculture Organization) (2022) “Street food”. available at: <https://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/> (accessed 10 February 2022)

Gupta, V., Khanna, K., Gupta, R.K. (2018). “A study on the street food dimensions and its effects on consumer attitude and behavioural intentions”. *Tourism Review*, Vol.73, No.3, pp. 374-388.

Hoffmann, L.V., Moser,C., Saak, A. (2019) “Food safety in low and middle-income countries: The evidence through an economic”. *World Development*, Vol 123, pp. 1-14

Kalkan, I. (2019). “The impact of nutrition literacy on the food habits among young adults in Turkey”.*Nutr Res Pract*. Vol.13, No. 4, pp. 352-357

Khaled, K. , Tsofliou, F., Hundley, V. , Helmreich, R., Almilaji, O.(2020) “Perceived stress and diet quality in women of reproductive age: a systematic review and meta-analysis” *Nutrition Journal* Vol. 19, No. 92, pp.1-15

Kim, D.J., Ferrin, D.L., Rao, H.R. (2008). “A trust-based consumer decision-making mod in electronic commerce: The role of trust, perceived risk, and their antecedents”, *Decision Support Systems*, Vol. 44, No. 2, pp. 544–564.

Lampuré A, Schlich P, Deglaire A, Castetbon K, Péneau S, Hercberg S (2015). “Sociodemographic, psychological, and lifestyle characteristics are associated with a liking for salty and sweet tastes in French adults”, *J Nutr*. Vol.145, No. 3, pp. 587-94.

Lira, C. R.N., Silva, L. R. , Santos, E. B., Fonseca, M.C. P. (2020) “Lifestyle, food consumption and body composition of university students.” *Mundo da Saúde*, Vol. 44, pp. 239-249

Lombardo, M., Aulisa, G., Padua, E., Annino, G., Iellamo, F., Pratesi, A., Caprio, M., Bellia, A. (2020), "Gender differences in taste and foods habits", *Nutrition & Food Science*, Vol. 50 No. 1, pp. 229-239.

- Loriato, H. N., Pelissari, A.S. (2017) “Atributos determinantes na decisão de compra e satisfação dos clientes: um estudo em estabelecimentos que comercializam comida de rua”, *Rev. Bras. Pesq. Tur*, Vol. 11, No.1, pp. 109-132.
- Loureiro, M. P. (2016) “Estado nutricional e hábitos alimentares de universitários”. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Vol. 2, No. 23, pp.955-972.
- Muyanja, C., Nayiga, L., Brenda N., Nasinyama,G. (2011), “Practices, Knowledge And Risk Factors Of Street Food Vendors In Uganda”, *Food Control*, Vol. 22, No. 10, pp.. 1551–1558
- Özdemir, B., Karsavuran, Z., Yilmaz, G. (2018) “Hedonism and Food attributes as predictors of street foods consumption”, paper presented at the 4th International Gastronomic Tourism Congress, available at: https://www.researchgate.net/publication/330090560_Hedonism_and_Food_Attributes_As_Predictors_of_Street_Foods_Consumption (accessed at 6 August 2020)
- Petribú, M. M. V.; Cabral, P. C.; Arruda, I. K. G. (2009) “Estado nutricional, consumo alimentar e risco cardiovascular: um estudo em universitários”. *Revista de Nutrição*, Vol. 22, No. 6, pp. 837-846.
- Rembischevsk, P., Caldas, E. D.(2020) “Teorias e abordagens da percepção de risco: o contexto da saúde humana”. *Boletim do Instituto de Saúde*. Vol. 21, No. 1, pp. 47-61
- Sanlier, N., Sezgin, A.C.,Sahin, G., Yassibas, E..(2018), “A study about the young consumers’ consumption behaviors of street foods”. *Ciência & Saúde Coletiva*, Vol. 23, No.5, pp.1647-1656
- Santos, K.B. (2011) “O comércio da comida de rua no carnaval de Salvador-BA: desvendando as dimensões social, econômica, alimentar e sanitária”, unpublished manuscript, Nutrition School, Federal University Of Bahia.pp. 1-121
- Shi J, Mo X, Sun Z (2012). Content validity index in scale development, *Journal of Central South University*, Vol 37, No.2, pp. 152–5.
- Smith, T. J., McKenna, C. M.(2013). “A Comparison of Logistic Regression Pseudo R 2 Indices”. *Multiple Linear Regression Viewpoints*, Vol. 39, No.2. pp.17-26
- Sogari, G., Velez-Argumedo, C., Gómez, M., Mora, C.(2018). “College Students and Eating Habits: A study using an ecological model for healthy behavior”. *Nutrients*, Vol.10, No.12, pp.1-16
- Souza, G.C., Santos, C.T.B., Andrade, A.A. Alves, L, (2015). “Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos” *Ciência & Saúde Coletiva*, Vol.20, No. 8, pp. 2329-2338
- Sweeney, D.J.,Williams,T.A., Anderson, D.R (2015). *Statistics for Business & Economics*. Cengage Learning, São Paulo.

UFBA(Universidade Federal da Bahia) (2019) “Mias negra e inclusiva, UFBA precisa de mais verba para assistência estudantil”. Published in 25 de maio de 2019. Available at: https://ufba.br/ufba_em_pauta/mais-negra-e-inclusiva-ufba-precisa-de-mais-verba-para-assistencia-estudantil. (Acessed 22 February 2022)

WHO (World Health Organization) (2000), “Healthy Nutrition: The role of women”, available at: https://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0008/120230/E71413.pdf (accessed 31 September 2020)

CONCLUSÃO GERAL

No Brasil, o consumo de alimentos fora do lar é uma realidade, sendo a comida de rua um dos segmentos mais evidentes e procurados pelos consumidores. Na presente pesquisa, que buscou conhecer práticas de consumo e percepções da comida de rua, entre universitários, contou-se com a participação de jovens adultos, entre 18 a 27 anos, maioria, por mulheres, com renda baixa, que vivem com familiares, e pertencem a área de saúde e exatas. Dentre a preferências alimentares desses consumidores, os lanches, sobretudo os salgados se destacaram, associados uma maior variedade de opções e praticidade, além de substituírem as refeições principais.

Os benefícios associados à comida de rua, pelos consumidores foram relacionados à praticidade de consumo, variedade de cardápio, a conveniência e o baixo custo, fatores que levam a maioria dos consumidores a fazer uso desses produtos, diante da falta de tempo e distância entre atividades da rotina diária.

No entanto, esses consumidores estavam expostos a riscos higienicossanitários e nutricionais. Os primeiros foram mais indicados, ainda que não fossem suficientes para desestimular o consumo. Quanto riscos nutricionais, houve baixa preocupação, embora os entrevistados indicassem, muitas vezes, alimentos pouco saudáveis, com baixo teor de fibra, alto concentração de gordura, carboidratos simples e sódio.

Considerando relevância do segmento de comida de rua para os estudantes, assim como para a população local, pontua-se a necessidade de iniciativas da gestão municipal para melhor regulação deste setor e orientação aos consumidores. Ademais, dado o elevado número de pesquisas referentes à segurança da comida de rua e a menor atenção na perspectiva da sua contribuição nutricional e das práticas dos consumidores, salienta-se a demanda de estudos nestas últimas áreas, de modo a aprofundar conhecimentos e contribuir com subsídios para a ação pública.

APÊNDICE I - TCC

ANA JÚLIA SANTOS COSTA

VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DE CONSUMO E PRÁTICAS ALIMENTARES SOBRE COMIDA DE RUA ENTRE UNIVERSITÁRIOS

Projeto de pesquisa apresentado à Escola de Nutrição da UFBA, Universidade Federal da Bahia, a disciplina NUT- A01, como parte do requisito do Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição.

Orientadora: Prof. Dr. Maria Conceição Pereira da Fonseca

Coorientadora: Nut. Gabriela Santos da Conceição

SALVADOR - BA

2019

APRESENTAÇÃO

Este estudo consiste no Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) exigido como requisito parcial para obtenção do grau de bacharel em Nutrição, do curso de graduação em nutrição, da Universidade Federal da Bahia, orientado pela professora Dr^a Maria da Conceição Pereira da Fonseca e coorientado por Gabriela Santos da Conceição.

O presente trabalho objetivou validar um questionário para identificar consumo e práticas de consumo alimentar de comida de rua em uma universidade pública. Para tanto, realizou-se um estudo exploratório, descritivo, quantitativo e qualitativo, desenvolvido na Universidade Federal da Bahia, na cidade de Salvador - BA. Trata-se de um subprojeto vinculado ao projeto de mestrado, intitulado “A comida de rua no espaço de uma universidade pública: práticas de consumo e percepção alimentar dos estudantes”. Cujas propostas de validação de um instrumento confiável capaz de permitir a avaliação e compreensão da relação dos universitários com a comida de rua comercializada. Essas informações poderão auxiliar na identificação de fatores que favorecem essas práticas e a percepção que esse indivíduo tem sobre a comida de rua, possibilitando a compreensão dos principais motivos e aspectos que influenciam essas escolhas.

Este manuscrito será apresentado na forma de artigo científico, constituídos por resumo em inglês e português, introdução, metodologia, resultados, discussão, conclusão e referências, até 7.000 palavras (sem contar referências bibliográficas, figuras e notas), conforme as normas da Revista Trabalho, educação e saúde, no formato impresso, com conceito Qualis B4 – para Nutrição.

VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DE CONSUMO E PRÁTICAS ALIMENTARES SOBRE COMIDA DE RUA ENTRE UNIVERSITÁRIOS

VALIDATION OF AN INSTRUMENT AND DIETARY PRACTICES ON STREET FOOD AMONG UNIVERSITY STUDENTS

Ana Júlia Santos Costa¹

¹Graduanda da Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Salvador, Bahia, Brasil. anajulia2008@hotmail.com

Gabriela Santos da Conceição²

Mestranda em Ciência de Alimentos pela Faculdade de Farmácia da Universidade Federal da Bahia Nutricionista formada pela Universidade Federal da Bahia (2018). E-mail: gabriela_santos_43@hotmail.com

Ryzia de Cassia Vieira Cardoso⁴.

Professora titular do Departamento de Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA). E-mail: ryzia@ufba.br

Maria da Conceição Pereira da Fonseca³.

Professora associada do Departamento de Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA). E-mail: mcfonse@ufba.br

Informações sobre a pesquisa:

Artigo oriundo de uma pesquisa vinculado ao projeto de mestrado, intitulado “A comida de rua no espaço de uma universidade pública: práticas de consumo e percepção alimentar dos estudantes”, da mestranda Gabriela Santos da Conceição, vinculado ao programa de pós graduação em Ciência de Alimentos pela Faculdade de Farmácia da Universidade Federal da Bahia, com orientação da Profa. Dr^a Ryzia de Cássia Vieira Cardoso e Coorientação de Profa. Dr^a Maria da Conceição Pereira da Fonseca, sem financiamento. Também é resultado do Trabalho de Conclusão da principal autora. Os autores informam que não há conflitos de interesse.

VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DE CONSUMO E PRÁTICAS ALIMENTARES SOBRE COMIDA DE RUA ENTRE UNIVERSITÁRIOS

VALIDATION OF AN INSTRUMENT AND DIETARY PRACTICES ON STREET FOOD AMONG UNIVERSITY STUDENTS

RESUMO

A construção de um questionário é considerada uma “arte imperfeita”, pois não existem procedimentos exatos que garantam que seus objetivos de medição sejam alcançados com boa qualidade. Por isso o processo de validação de instrumentos é imprescindível em estudos de campo. Portanto, o intuito do estudo foi validar o conteúdo de um instrumento para identificar práticas e consumo alimentar da comida de rua em uma universidade pública. Para tanto foi conduzido em quatro etapas: 1) Revisão da literatura. 2) Pré-teste. 3) Avaliação dos especialistas amparado no método Delphi. 4) Tabulação dos dados e análise dos resultados. O instrumento em estudo foi constituído ao final no formato de questionário, com três módulos: Identificação do universitário, Hábitos e práticas alimentares e Percepção objetiva e subjetiva alimentar dos universitários, composto por 25 questões (objetivas e subjetivas) e 108 alternativas. Foi obtido o consenso para 24 questões e 103 alternativas, quase a totalidade dos itens, tendo em vista que atingiram Indicadores de Validade de Conteúdo (IVC) acima de 80% e houve alterações em 4 alternativas e 1 questão com IVC médio inferior a 80%, demonstrando assim que o questionário pode ser utilizado entre os universitários em outras instituições.

Palavras chaves: Alimentos de rua; Comportamento Alimentar; Estudante de universidades; Comportamento do consumidor; Estudo de validação; Questionário.

ABSTRACT

The construction of a questionnaire is considered an "imperfect art", because there are no exact procedures to ensure that its measurement objectives are achieved with good quality. Therefore, the process of validation of instruments is indispensable in field studies. Therefore, the aim of the study was to validate the content of an instrument to identify practices and food consumption of street food in a public university. For this purpose, it was conducted in four stages: 1) Literature review. 2) Pre-Test. 3) Evaluation of the specialists supported by the Delphi method. 4) Tabulation of data and analysis of results. The instrument under study was constituted at the end of the questionnaire format, with three modules: University identification, dietary habits and practices and objective and subjective food perception of university students, consisting of 25 questions (objective and subjective) and 108 alternatives. Consensus was reached for 24 questions and 103 alternatives, almost all items, considering that they reached content validity indicators (IVC) above 80% and there were changes in 4 alternatives and 1 question with average IVC lower than 80%, thus demonstrating that the questionnaire can be used among university students in other institutions.

Keywords: Street food; Feeding Behavior; Universities Students; Consumer Behavior; Validation Studies; Questionnaires.

Palabras claves: Alimentos Vendidos en la Vía Pública; Conducta Alimentaria; Estudiantes universitario; comportamiento del consumidor; Estudios de validación; Cuestionarios.

INTRODUÇÃO

Nota-se atualmente pesquisas em diferentes enfoques da comida de rua, desde seus aspectos nutricionais aos riscos envolvidos neste comércio, no entanto, avaliações sobre práticas, consumo e as preferências alimentares neste contexto ainda é pouco abordada, principalmente com universitários (VIEIRA et al, 2002).

Nesta situação, compreende-se comida de rua como o conjunto de alimentos e bebidas prontos para consumo, vendidos especialmente nas ruas e/ou locais públicos, destinado ao consumo imediato ou posterior (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE, 1996).

Vale lembrar que a globalização interferiu em diversos segmentos da economia, principalmente nos mercados alimentares que através de constantes mudanças, impulsionou a crescente alimentação fora do lar (FONSECA, et al., 2013). Visto que, comer na rua tornou-se elemento do cotidiano para maioria dos indivíduos que trabalham ou estudam, já que as distâncias são cada vez maiores entre os espaços de moradia e exercício de outras atividades. Por ser considerado rápido, prático e barato (OLIVEIRA, et al., 2017).

Diante disso, os universitários são potencialmente grandes consumidores da alimentação fora do domicílio, entre elas comida de rua, e possivelmente um grupo vulnerável às circunstâncias, que coloca em risco sua saúde e qualidade de vida (VIEIRA et al, 2002). Pois, ao ingressar na universidade os jovens vivenciam mudanças relacionadas ao cotidiano, que interferem diretamente em uma nova forma de vida (LAMBERT et al., 2005).

É importante considerar que no ambiente universitário nos deparamos com a realidade do excesso de atividades acadêmicas, deixando o estudante muitas vezes dependente dos estabelecimentos comerciais que circundam a universidade. Sendo na maioria das vezes,

as opções mais predominantes os lanches rápidos, práticos e de alto valor calórico (DUARTE, ALMEIDA e MARTINS, 2013).

Neste contexto entender o processo que envolve as escolhas alimentares e os locais de obtenção das refeições, bem como a percepção com relação às refeições e a comida de rua tornam-se importantes, para reflexões sobre Políticas de Alimentação e Nutrição voltada a este público. Para Feitosa et al. (2010) muitas vezes os alunos não apresentam práticas alimentares saudáveis, como consumo de alimentos de baixo valor calórico e alto valor nutricional, estes fatores podem representar hábitos alimentares prejudicial à saúde, podendo acarretar carências nutricionais, obesidade e doenças associadas, devido à grande oferta energética e o baixo valor nutricional dos alimentos que os compõem.

No entanto, são necessários para estas abordagens, a realização de pesquisas seguras e fidedignas. Para isso é necessário a utilização de instrumentos confiáveis é de suma importância na verificação da necessidade de intervenção em algum processo ou método (RAYMUNDO, 2009). Um instrumento é válido quando sua construção e aplicabilidade permitem a fiel mensuração daquilo que se pretende avaliar (MARTINS, 2006 e LEITE, et al., 2018). Por isso o processo de validação de instrumentos é apontado como um dos elementos importantes para atingir tal excelência. universitários (VIEIRA et al, 2002). Onde a validação se caracteriza como o processo de examinar a precisão de uma determinada predição ou inferência realizada a partir dos escores de um teste (GÜTNHER, 2003).

Diante do exposto tendo em vista, o número de estudo reduzido nesta área, sobretudo, voltado aos universitários e a comida de rua, o objetivo deste estudo foi validar um instrumento para identificar práticas e consumo alimentar de comida de rua em uma universidade pública.

METODOLOGIA

TIPO DE ESTUDO, LOCAL E PERÍODO:

Tratou-se de um estudo exploratório, de natureza descritiva, quantitativo em sua maioria e qualitativo em menores aspectos, desenvolvido em um Instituto Federal de Ensino Federal (IFES), no município de Salvador - BA. Realizado no período de março a maio de 2019 e constituído por quatro etapas: 1) Estruturação do instrumento; 1.1) Revisão da literatura; 2) Pré-teste; 3) Avaliação dos especialistas amparado no método Delphi; 4) Tabulação dos dados e análise dos resultados.

ESTRUTURAÇÃO DO INSTRUMENTO:

O instrumento foi estruturado como base na primeira etapa do estudo, que consistiu na busca de pesquisas e publicações para avaliar os tipos de estudo realizados na área, assim como os tipos de variáveis usadas, os tipos de instrumentos e técnicas utilizados para a coleta de dados. O instrumento na sua concepção inicial antes da avaliação pelos juízes foi composto por 26 questões, objetivas e subjetivas, estando dividido em três blocos: I- Identificação do universitário, II – Hábitos e práticas alimentares e III – Percepção alimentar dos universitários. Utilizou-se o uso de escalas do tipo Likert, como alternativa para resposta dos entrevistados, entre as questões objetivas. A busca de publicações para a construção do instrumento foi realizada em novembro de 2018, nas seguintes temáticas: comida de rua, comércio informal de alimentos em universidades, perfil, percepção e práticas alimentares de universitários. E para a elaboração do presente estudo, as buscas foram realizadas de fevereiro a maio de 2019, utilizou-se as bibliotecas eletrônicas Pubmed, Capes, Lilacs, *Scielo* e Google Acadêmico com as seguintes palavras chaves: Alimentos de rua; Comportamento Alimentar; Estudante de universidades; Comportamento do consumidor; Estudo de validação; Questionário.

PRÉ- TESTE:

A segunda fase do estudo consistiu na aplicação do instrumento na sua versão preliminar, para avaliar clareza e pertinência ao objetivo proposto e facilidade de entendimento. Foi realizado com os possíveis respondentes do estudo no *campus* Canela, foram escolhidos por conveniência em março de 2019.

Foi entregue o questionário auto preenchível aos estudantes, esclarecendo o seu objetivo e forma de preenchimento, sendo recolhidos imediatamente após a finalização do preenchimento pelos universitários. A aplicação se deu por meio de amostragem acidental abordando aleatoriamente os estudantes da IFES que transitavam ou estavam ociosos pelo campi, convidando-os a participar da pesquisa de forma voluntária, não houve aplicação do termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE), no entanto tiveram antecipadamente esclarecimentos sobre os objetivos e critérios de participação.

Além disso, os participantes tiveram que atender ao critério de inclusão: possuir idade maior que 18 anos, universitário de todas as modalidades (graduação ou pós graduação), a partir do 2º semestre, tendo em vista seu processo de adaptação na universidade no primeiro semestre, e por ter sido exposto a um maior contato com a comida de rua comercializada na Universidade, e aceitar participar do estudo. O critério não inclusão foram não atender aos itens citados anteriormente.

AVALIAÇÃO DOS JUÍZES:

A terceira etapa da pesquisa consistiu na avaliação por juízes do instrumento resultante do pré-teste. Os juízes foram divididos em dois grupos: o grupo A formado por especialistas na área; e o grupo B com os possíveis respondentes composto pelos estudantes do Grupo de Pesquisa do Restaurante Universitário (GPERU). Nesta etapa do estudo foram seguidos os princípios da técnica de Delphi (REVOREDO, 2015).

A composição do painel de juízes do grupo A, inicialmente deu-se através do mapeamento destes realizando buscas por meio de contatos pessoais com especialistas ligados à área definida pela pesquisa e a Plataforma Lattes. Efetuou-se o convite formal por meio de *e-mail* com uma lista prévia de possíveis colaboradores. Primeiramente, foram selecionados onze juízes estudiosos da área de alimentação coletiva, que receberam a carta convite, com informações sobre os objetivos do trabalho. Após o recebimento, os convidados que aceitaram participar da avaliação, receberam as instruções com descrições, direitos e deveres como participantes e o instrumento.

Pretendeu-se obter pelo menos cinco profissionais para o grupo A, utilizando como critério de inclusão: ser nutricionista ou especialista com experiências profissionais em processos de avaliação e/ou utilização de instrumentos na área de alimentação coletiva, e estar vinculado a instituições de ensino, pesquisa, assistência ou a órgãos de classe da Nutrição no Brasil, ter titulação mínima de mestrado em andamento ou concluído e aceitar ser integrante do quadro de especialistas. Para o grupo B o critério de inclusão, além de serem integrantes do GPERU, deveriam ser maiores de 18 anos, estar cursando nutrição ou gastronomia, a partir do 2º semestre e aceitar participar do estudo. Com este grupo, a avaliação do instrumento foi realizada por meio de oficina. Os critérios de não inclusão de ambos os grupos foram de não atender aos itens citados na inclusão.

Os juízes de ambos os grupos foram convidados a analisar o instrumento e fornecer as contribuições que consideravam pertinentes. Foram solicitados o registro das informações, opiniões individuais e confidenciais sobre o instrumento.

O julgamento dos juízes foi apreendido de duas formas: 1) quantitativa – que foi obtido por meio de escalas de opinião do tipo Likert de cinco pontos variando de discordo muito a concordo muito, passando pelo ponto de neutralidade com relação aos itens do

instrumento, bem como a forma de alternativas as respostas; 2) qualitativa – todos os avaliadores poderiam exprimir motivos, propostas de alterações, inclusões ou exclusões de itens ou alternativas de respostas, bem como sugestões a respeito da semântica das questões, compreensão dos itens, elaboração da questão e pertinência ao objetivo do questionário.

TABULAÇÃO DOS DADOS E ANÁLISE DOS RESULTADOS:

A tabulação foi realizada através do programa *Microsoft Excel*, versão 2010, em forma de banco de dados e analisados no programa *Statistical Package for the Social Science* (SPSS), versão 21.0. Na análise dos dados obtidos pela estratégia da Validação de Conteúdo, foi utilizado o Índice de Validade de Conteúdo (IVC). Esse índice mede a concordância dos juízes quanto à representatividade dos itens em relação ao conteúdo em estudo. Para se calcular o IVC dos itens, foi dividido o número total de juízes que atribuiu escore de 1, 2, 3, 4, 5 em uma escala ordinal de cinco pontos com significância de “discordo muito” a “concordo muito”, pelo total de juízes que avaliaram o item. Representado pela seguinte fórmula, proposta por Colares (2018):

$$\% \text{ de concordância} = \left(\frac{\text{Número de participantes que concordaram}}{\text{Número total de participantes}} \right) \times 100$$

Como aceitável, considerou-se índice mínimo de 0,80 (80%) tanto para avaliação de cada item como para avaliação geral do instrumento. Através do consenso entre os dois grupos, foi possível a compilação das respostas e apresentação dos resultados.

Deste modo foram realizadas análises descritivas como de frequência simples e relativa, média e desvio padrão no nível de concordância ou não dos juízes com os itens do questionário. O questionário é considerado validado, caso haja consenso na avaliação e concordância dos avaliadores com os itens que compõem o instrumento. Assim, é necessário que todos os itens que compõem o questionário alcancem o IVC superior a 80%.

ASPECTOS ÉTICOS:

Para o desenvolvimento do estudo não foi necessário a aprovação do comitê de ética nesta presente etapa, no entanto amparou-se em princípios éticos e atendeu as normas nacionais e internacionais que regem pesquisas com seres humanos como as Diretrizes Internacionais para Revisão Ética de Estudos Epidemiológicos - CIOMS/OMS 1991. Os especialistas que participaram deste estudo foram esclarecidos quanto ao objetivo da investigação e à natureza da coleta de dados. Aqueles que concordaram com a participação assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Não foram encontrados na literatura estudos que buscassem identificar a percepção dos estudantes a respeito do ambiente alimentar universitário. As pesquisas existentes que envolvem universitários, limitam-se a avaliar hábitos alimentares, composição corporal, prática de atividades físicas e outros aspectos (OLIVEIRA et al., 2017). Diante disso as buscas bibliográficas para a construção do presente estudo constataram o supracitado, tornando-o inédito, visto que até o momento não há nenhuma pesquisa que associe a comida de rua em IFES e como os universitários se relacionam diante dessa situação.

Deste modo, faz-se para o momento a descrição das etapas, iniciando com a realização do pré-teste, que visou verificar a compreensão dos participantes acerca do instrumento assim como o seu preenchimento de forma integral. Foi realizado com 10 pessoas de ambos os sexos, tendo sido a maioria do sexo feminino (62,5%) com idade média de 23 anos e composta na maioria por alunos de graduação (70,8%) e menor proporção pós-graduação (16,7%) presentes na (Tabela 1). No que concerne à idade os estudos de Oliveira et al., (2017) e Duarte, Almeida e Martins (2013), trazem que respectivamente a

média de idade dos universitários foi de $24 \pm 1,2$ e 20 anos, o que é explicado pelo fato da amostra ser composta apenas por universitários.

Salienta-se que após o pré-teste do instrumento não houve modificação dos itens construídos, somente a confirmação de que o instrumento poderia ficar no formato de questionário, ou seja, com auto aplicação.

Tabela 1. Caracterização dos participantes que compuseram as etapas para avaliação do questionário. Salvador, BA, Brasil, 2019.

Caracterização	1ª Etapa		2ª Etapa				Total	
	Pré -Teste		Juízes A		Juízes B			
Sexo:	n	%	n	%	n	%	n	%
Masculino	3	30	3	60	3	33,3	9	37,5
Feminino	7	70	2	40	6	66,7	15	62,5
Idade:								
18 a 29 anos	9	90	1	20	4	44,4	14	58,3
30 a 41 anos	1	10	3	60	5	55,6	9	37,5
42 a 53 anos	0	0	1	20	0	0	1	4,2
Escolaridade								
Ensino Superior Incompleto	8	80	0	0	9	100	17	70,8
Ensino Superior Completo	1	10	2	40	0	0	3	12,5
Mestrado	1	10	3	60	0	0	4	16,7
Doutorado	0	0	0	0	0	0	0	0

Fonte: Autoria própria

A predominância de mulheres no pré-teste e no grupo de Juízes B (Tabela 1) está de acordo com o Censo de Educação do Ensino Superior de 2017, que mostra que entre os estudantes matriculados, mais de 54% são do sexo feminino independente da modalidade de ensino (presencial ou a distância). Dados esses que se assemelham com o estudo de

Oliveira et al., (2017) e Duarte, Almeida e Martins (2013), no qual o sexo feminino superou com 80% e 85,1% respectivamente.

Para Cardoso (2016) o pesquisador, ao adotar o Método Delphi, deve observar o perfil do especialista para credenciar a participar da pesquisa, para tal fim requer avaliar e quantificar três fatores: grau de conhecimento, grau de argumentação e competência para emitir opiniões sobre o tema da pesquisa. Diante disso, a escolaridade do grupo de juízes A foi expressivamente composta por indivíduos em nível de pós graduação cerca de 60% com mestrado em andamento ou concluído. Valores que se aproxima dos estudos de Almeida, Spínola e Lancman (2009) que pretendeu a validação de um instrumento para uso do terapeuta ocupacional em gerontologia, tendo o painel de especialistas composto por quinze pessoas e destas treze (87%) possuía nível de pós graduação, sendo 33% com titulação de mestrado em andamento ou concluído.

O instrumento foi avaliado de duas perspectivas, grupo A formado por doutores, mestres e graduados e o grupo B foi essencialmente de graduandos do GPERU. Atendendo ao preceito levantado por Freitas e Marques (2018) que indica a importância entre imparcialidade e interesse no assunto e que seja variado em termos de experiência, áreas de especialidade e perspectivas em relação ao problema.

No quadro 1, é possível observar as alterações ocorridas ao longo das três etapas em relação a estrutura do instrumento. Nota-se que apesar da não inclusão de nenhum item, uma questão foi excluída e algumas sugestões de modificações foram feitas, tanto para a organização das questões e alternativas, quanto na redação e melhor esclarecimento do enunciado de itens. Incluindo assim, adequações nas questões dos itens indicados pelos juízes, por meio das reformulações de redação nas questões, como inversões de palavras ou substituição de termos por sinônimos, o que permitiu melhor compreensão dos itens.

Quadro 1. Descrição das alterações realizadas no instrumento para avaliação da percepção e práticas alimentares de universitários. Salvador, BA, Brasil, 2019.

Variáveis	1º Etapa	2º Etapa	
	Estudantes	Juízes A	Juízes B
Número de blocos	3	3	3
Nº de questões	26	26	26
Questões Reformuladas	0	1	1
Alternativas Reformuladas	0	3	3
Inclusão de questão	0	0	0
Exclusão de questão	0	1	1
Bloco I – Nº de questões/Nº Alternativas	8/17	8/17	8/17
Bloco II I – Nº de questões/Nº Alternativas	8/27	8/27	8/27
Bloco III I – Nº de questões/Nº. Alternativas	10/64	10/64	10/64
Total final de questões/de alternativas	25/108	25/108	25/108

Fonte: Autoria própria

No procedimento de validação de conteúdo, consolidou a versão final do instrumento com a permanência de três blocos, sendo que no bloco I houve uma questão excluída e nos blocos II e III foram mantidas o número de questões e alternativas da primeira etapa ao final. No final restaram 25 questões e 108 alternativas, essa composição do instrumento apesar de parecer extensa, quando organizado o questionário, todas as alternativas estavam correspondendo com as respectivas questões, afirmação expressa no consenso dos juízes, permanecendo esse quantitativo na versão final do instrumento.

No cômputo geral, as alterações sugeridas na etapa de avaliação dos juízes foram relacionadas a semântica das questões, sobretudo, no uso de termos técnicos e de difícil

entendimento para o público geral. As sugestões de modificações direcionaram para que alternativas fossem mais claras para o público geral, como estão descritos no Quadro 2.

Quadro 2. Descrição das alterações propostas pelos avaliadores na semântica das questões/ alternativas do instrumento para avaliar a percepção e práticas alimentares de universitários. Salvador, BA, Brasil, 2019.

Alternativa/questão	Original	Reformulação (passou para:)
Alternativa B5b (relacionada a questão B5)	“Patissaria (massa) salgada”	“Patissaria (pães e massas) lanches salgados”
Alternativa B5e (relacionada a questão B5)	“Patissaria (massa) doce”	“Patissaria (pães e massas) doces e sobremesas”
Alternativa C1h (relacionada à questão C1)	Maior variedade de escolhas com as de casa”	“Maior variedade de escolhas de alimentos que costuma consumir em casa”
A questão A2	“Sexo de Nascimento”	“Como você se considera”

Fonte: Autoria própria

Na segunda etapa, os juízes do grupo B, indicaram que possivelmente o termo das alternativas B5b e B5e poderiam ser considerados desconhecido e/ou muito técnico para a população a qual o instrumento se destina, sendo, portanto, incluído na assertiva uma exemplificação entre parênteses para levar a melhor compreensão por parte dos respondentes.

A questão 2 do instrumento em estudo foi a que gerou mais descontentamento nas avaliações, em especial na segunda rodada, no qual os juízes sugeriram reformulação, para englobar as relações de gêneros e desvincular o sexo biológico de forma incisiva na questão, sendo assim tornou-se uma alternativa de percepção, de como as pessoas se consideram em relação ao seu sexo, deixando livre a sua resposta. Neste contexto Xavier (2012) menciona que quando não se atenta para algumas complexidades de abordagem

em pesquisa, essas podem produzir análises reducionistas ou equivocadas que, com base em explicações estatísticas ou em teorias inadequadas, não conseguem dar conta dos processos sociais. Na questão C1h, houve um rearranjo da frase para melhor compreensão, visando deixá-la mais objetiva.

A questão que foi excluída no instrumento (item A0) buscava saber o nome do respondente e para esta questão foi atribuído um IVC menor que o recomendado, no painel de avaliadores; além disso, a questão ao final foi considerada irrelevante ao instrumento. Portanto, observa-se que foram realizadas pequenas mudanças no instrumento sem alterações significativas, que resultassem em mudança de conteúdo. Desta forma, não houve necessidade de serem submetidas à avaliação pelos membros do painel de avaliadores novamente.

A Tabela 2 permite visualizar que na avaliação geral, o índice de concordância entre os juízes, demonstrou consenso global de 95,7% para os três módulos. De acordo com a avaliação é possível observar que o módulo III foi o que obteve o maior percentual médio de concordância com as questões que compuseram o módulo.

É possível verificar que já em etapa inicial da segunda rodada do estudo houve importante grau de concordância entre os especialistas quanto aos módulos que compõem a versão inicial do instrumento. De forma geral houve uma concordância superior 91%, para os três blocos do questionário como já mencionado, somente duas questões e três alternativas tiveram valores de concordância abaixo do recomendado entre os juízes (Tabela 2).

Tabela 2. Indicação do Percentual de concordância do painel de avaliadores (2ª. Etapa) com relação às questões e alternativas que compõem os três blocos do instrumento que avaliará a percepção e práticas alimentares de universitários. Salvador, BA, Brasil, 2019.

Juízes	Módulo I		Módulo II		Módulo III		Média Geral	
	*QT	Aprovação	*QT	Aprovação	*QT	Aprovação		
A	25	92,0%	35	98,9%	74	99,2%	96,7%	
B	25	96,0%	35	91,4%	74	97,2%	94,8%	
Média Geral	%	-	94,0%	-	95,1%	-	98,2%	95,7%

Legenda: *QT (Questões Totais).

Fonte: Autoria própria

Os resultados encontrados neste estudo, com relação ao percentual de concordância entre os juízes, assemelham-se aos achados de Pegoraro et al., (2018) que objetivou a validação do conteúdo de um instrumento para avaliar *software* de risco em pacientes, de acordo com a avaliação dos juízes em relação à concordância e representatividade dos itens do instrumento, o IVC global na primeira rodada Delphi foi de 70%, atingindo 93% na segunda rodada.

No entanto, é superior ao estudo de Pedreira (2016) cujo instrumento apresentou score médio de concordância de 86%. Desta forma os valores encontrados neste estudo qualificam o instrumento na primeira etapa como sendo de qualidade e coerente com o objetivo proposto do instrumento.

Em uma análise mais reflexiva das sugestões e comentários do painel de avaliadores sobre o instrumento em estudo, focalizando para as questões que obtiveram o IVC inferior a

80% foi possível constatar problemas de clareza e representatividade no instrumento como descrito nas Tabelas 3 e 4.

De forma geral os motivos que justificam as alterações e/ou sugestões estão relacionados semântica e a reformulação das questões, seguidos pela indicação de pouca clareza das questões. Resultados similares aos encontrados por Jesus (2013) que desenvolveu e validou um instrumento para avaliar assistência farmacêutica em hospitais de Sergipe, onde na primeira rodada de avaliação pelos juízes o instrumento que continha 70 itens, sofreu modificações de conteúdo em quatro itens de acordo com as sugestões, sendo a semântica, substituição de termos técnicos e palavras e rearranjo das questões as principais contribuições mencionadas. E aos de Santos (2016) que propôs um instrumento com trinta itens para avaliar a competência de enfermeiros que atuam em oncologia, no qual após a avaliação dos juízes apresentaram três itens com IVC inferior a 0,80 (80%) possuindo como principais motivos clareza e a pertinência.

Tabela 3. Principais motivos, indicação de correções e sugestões para as questões com Índice de Validade de Conteúdo (IVC) inferior a 0,80 expressas pelos juízes do Grupo B, na segunda etapa de avaliação do instrumento que se propõem avaliar a percepção e práticas alimentares de universitários. Salvador, BA, Brasil, 2019.

Questões	IVC	Motivo	Indicação das correções na afirmativa ou item	Sugestões e comentários gerais
A0	0,44	2	Possibilidade de incluir o nome social ou Retirar a questão	Retirada do item
A2	0,67	1; 4	Mudança do termo	Rever as questões de gênero
B5b	0,55	1; 3	Mudança do termo; Reformular a questão; Colocar exemplos	Especificar mais; Usar um termo mais compreensível

B5e	0,55	1;3	Mudança do termo; Reformular a questão; Colocar exemplos	Especificar mais; Usar um termo mais compreensível
B5g	0,67	4	Reformular o item	Especificar e dar exemplos
C1h	0,78	1; 4	Reformular o item	Redigir a afirmativa

Classificação dos motivos: 1- (Semântica); 2- (Irrelevância ao objetivo proposto); 3- (Pouca Compreensão); 4- (Formulação da Questão).

Fonte: Autoria própria

Os juízes do Grupo B, como pode se observar pela Tabela 4 apontaram que é irrelevante a identificação dos respondentes para a pesquisa, visto que o TCLE já contém essa informação. Portanto, esta questão foi eliminada do instrumento, conforme orientações do painel de juízes.

Tabela 4. Principais motivos, indicação de correções e sugestões para as questões com Índice de Validade de Conteúdo (IVC) inferior a 0,80 expressas pelos do Grupo A, na segunda etapa de avaliação do instrumento que se propõem avaliar a percepção e práticas alimentares de universitários. Salvador, BA, Brasil, 2019.

Questões	IVC	Motivo	Indicação das correções na afirmativa ou item	Sugestões e comentários gerais
A4	0,6	1; 4	Reformula o Item	Redigir a questão
B1	0,6	1; 3; 4	Semântica e coerência com as alternativas	Reformular a questão
C1n	0,6	1; 4	Falta de Clareza	Redigir a questão ou Reformular
C8	0,6	3; 4	Falta de clareza; Indução a resposta que não atende ao objetivo do instrumento	Redigir a questão

Classificação dos motivos: 1- (Semântica); 2- (Irrelevância ao objetivo proposto); 3- (Pouca Compreensão); 4- (Formulação da Questão).

Fonte: Autoria própria

A questão A2 (Sexo de Nascimento) foi a que mais foi alterada no percurso das etapas do estudo. Inicialmente, foram sugeridos a reformulação do item, visando agregar as relações de gênero ou mesmo a mudança do termo “sexo de nascimento” (Tabela 3).

No segundo bloco (hábitos e práticas alimentares), a alternativa B5b e B5e (patissaria - massa salgada; patissaria - massa doce, respectivamente) obtiveram o menor índice de concordância deste módulo, pois, segundo os juízes, o principal motivo seria a semântica, assim como a baixa compreensão desse termo pelos possíveis respondentes. Ainda no segundo bloco do instrumento, no item B5g (salgadinho), foi indicado pelos especialistas que faltou no item uma especificação melhor da preparação. Por isso para este conjunto de questões do bloco II do instrumento foi sugerido pelos especialistas que fossem citados exemplos, que poderiam vir entre parênteses, para melhor compreensão dos respondentes (Tabela 3).

Na avaliação do bloco III, a alternativa C1n (maior variedade de escolhas com as de casa) teve como principais motivos a semântica e formulação da afirmativa, sendo sugeridas reedição para “Maior variedade de escolha de alimentos que costumo consumir em casa”. No geral, uma única questão foi excluída, todas as outras questões inicialmente propostas continuaram a integrar o instrumento (Tabela 4).

Para os juízes do grupo A, conforme estão detalhados na Tabela 5, as questões indicadas de forma geral necessitavam de uma reformulação, no entanto aplicadas ao IVC global, estas deram valores dentro do recomendado, não sendo reformuladas em seu conteúdo. Os itens foram mantidos no instrumento, porém reavaliados para se adequarem a exigências dos juízes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O procedimento de validação de conteúdo consolidou a versão final do instrumento com três módulos. Das 26 questões e 108 alternativas que continham o instrumento na primeira rodada, 24 questões e 103 alternativas atingiram IVC acima de 80%, apenas 3 afirmativas e 1 questão foram alteradas, no sentido de qualificar melhorias no instrumento que permitam a compreensão da relação de consumo dos universitários e comida de rua. Este estudo possuiu média geral de consenso de 95,7% atribuído ao instrumento pelos juízes, todos os módulos obtiveram consenso superior a 90%, com destaque para o módulo III que alcançou 98,2% de aprovação. Com base nos resultados obtidos, conclui-se que o instrumento de para avaliar práticas e consumo da comida de rua com universitários, apresentou indicadores de validade de conteúdo aceitáveis, o que demonstra que pode ser utilizado entre os universitários em outras instituições.

Contudo, a literatura aponta como sendo importante além da validade do conteúdo o alcance da confiabilidade e reprodutibilidade através de testes estatístico como Coeficiente de Correlação intraclassa (CCI), Coeficiente Alfa de Cronbach e Kapa. Para alcançar tais análises, torna-se necessária a continuidade deste estudo, com nova aplicação do instrumento final ora consolidado com os possíveis respondentes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AAKER, David A.; KUMAR, Vinit.; DAY, George S. Pesquisa de Marketing. *David Aaker, Vinit Kumar, George Day*. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2001. p.756. Acesso em: 21 Abr. 2019.

ALMEIDA, Maria Helena M. de; SPÍNOLA, Aracy. W. de P.; LANCMAN, Selma. Técnica Delphi: validação de um instrumento para uso do terapeuta ocupacional em gerontologia. *Rev. Ter. Ocup. Univ. São Paulo*, v. 20, n. 1, p. 49-58, jan./abr. 2009. Acesso em: 20 Julho, 2019.

CARDOSO, Neiro A. *Método de Análise e Validação nas Investigações em Educação em Ciências e Matemática na REAMEC: Método Delphi como Critérios de Triagem*. Universidade Federal do Mato Grosso. Dissertação (Doutorado em Educação em Ciências e Matemática); Cuiabá, 2016. Acesso em 20 Julho, 2019.

COLARES, Luciléia G. T. et al. Lista de verificação de boas práticas ambientais para serviços de alimentação: elaboração, validação de conteúdo e confiabilidade interavaliadores. *Braz. J. Food Technol.* Campinas, v. 21, 2018. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/bjft/v21/1981-6723-bjft-21-e2017066.pdf>>. Acesso em: 10 Maio, 2019.

DUARTE, Flávia M.; ALMEIDA, Suzy D. S.; MARTINS, Karine A. Alimentação fora do domicílio de universitários de alguns cursos da área da saúde de uma instituição privada. *O Mundo da Saúde*. São Paulo, v.37, n.3, p. 288-298, 2013. Disponível em: <http://bvsm.sau.gov.br/bvs/artigos/mundo_saude/alimentacao_fora_domicilio_universitarios_cursos.pdf>. Acesso em: 12 Jun. 2019.

FEITOSA, Eline P. S. et al. Hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública no nordeste, Brasil. *Alim. Nutr.* Araraquara v. 21, n. 2, p. 225-230, 2010. Disponível em: <https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/52539/mod_resource/content/1/H%C3%A1bitos%20alimentares%20de%20universitários.pdf>. Acesso em: 20 Julho, 2019.

FONSECA, Marcelo T. et al. Comida de Rua na Cidade de São Paulo, SP: Uma Breve Descrição. *Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 311-318, 2013. Disponível em: <http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/download/1823/pdf_121>. Acesso em : 12 Jun. 2019.

GÜTNER, Hartmut. Como elaborar um questionário. Planejamento de pesquisa nas ciências sociais. *Instituto de Psicologia*. Brasília, 2003. Disponível em: <https://ufsj.edu.br/portal2-repositorio/File/lapsam/Texto_11_-_Como_elaborar_um_questionario.pdf>. Acesso em: 8 Abr. 2019.

JESUS, Elisdete M. S de. *Desenvolvimento e validação de conteúdo de um instrumento para avaliação da assistência farmacêutica em hospitais de Sergipe*. Universidade Federal de Sergipe. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) - Escola de Farmácia, UFS. São Cristóvão, 2013. Acesso em 20 Julho, 2019.

JÚNIOR, Permínio O. V. *Comida de rua e segurança de alimentos na orla marítima de Salvador – BA. Um estudo na perspectiva do trabalho infantil*. Universidade Federal da Bahia. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) - Escola de Nutrição, UFBA. Salvador, 2011. Acesso em 14 Mar. 2019.

LAMBERT Jean L. et al. As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. *Rev Nutr.* 2005; n.18,v.5, p.577-91. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n5/a01v18n5.pdf>>. Acesso em: 9 Maio, 2019.

LEITE, Sarah S. et al. Construção e validação de Instrumento de Validação de Conteúdo Educativo em Saúde. *Rev Bras Enferm [Internet]*. 2018;71(supl 4):1732-8. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/reben/v71s4/pt_0034-7167-reben-71-s4-1635.pdf>. Acesso em: 2 Abr. 2019.

MARQUES, Joana B. V.; FREITAS, Denise. Método DELPHI: caracterização e potencialidades na pesquisa em Educação. *Revista pro.posições*. v. 29, n. 2, 2018. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/pp/v29n2/0103-7307-pp-29-2-0389.pdf>>. Acesso em: 22 Maio, 2019.

MARTINS, Gilberto A. Sobre confiabilidade e validade. *Revista Brasileira de Gestão e Negócios*, v.8, n.20,p. 1-12, 2006. Disponível em: <<http://www.spell.org.br/documentos/ver/6471/sobre-confiabilidade-e-validade/i/pt-br>>. Acesso em: 22 Maio, 2019.

MUNARETTO, Lorimar F.; CORRÊA, Hamilton. L.; CUNHA, Júlio A. C. Um estudo sobre as características do método Delphi e de grupo focal, como técnicas na obtenção de dados em pesquisas exploratórias. *Rev. Adm. UFSM*, Santa Maria, v. 6, n. 1, p. 09-24, 2013. Disponível em: <<http://www.spell.org.br/documentos/ver/10236/um-estudo-sobre-as-caracteristicas-do-metodo-delphi-e-de-grupo-focal--como-tecnicas-na-obtencao-de-dados-em-pesquisas-exploratorias/i/pt-br>>. Acesso em: 22 Maio, 2019.

OLIVEIRA, Mariana C. et al. Ambientes alimentares universitários: percepções de estudantes de Nutrição de uma instituição de ensino superior. *Demetra*; v.12, n.2, p. 431-445, 2017. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/26799/20650>>. Acesso em: 04 Maio, 2019.

PEGORARO, L. G. O. et al. Validação de instrumento para avaliar software de classificação de risco de pacientes. *Rev Bras Enferm [Internet]*. v.71, n.3, p. 75-82, 2018. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/reben/v71n3/pt_0034-7167-reben-71-03-0975.pdf>. Acesso em: 04 Maio, 2019.

RAYMUNDO, Valéria P. Construção e validação de instrumentos: um desafio para a psicolinguística. *Letras de Hoje*. Porto Alegre, v. 44, n. 3, p. 86-93, jul./set. 2009. Disponível em: <<http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/fale/article/viewFile/5768/4188>>. Acesso em: 15 Abr. 2019.

REWORÊDO, Luciana S. et al. O Uso Da Técnica Delphi Em Saúde: Uma Revisão Integrativa De Estudos Brasileiros. *Arquivos de Ciências da Saúde*. v. 22, n. 2, p. 16-21, jul. 2015. Disponível em: <<http://www.cienciasdasaude.famerp.br/index.php/racs/article/view/136/61>>. Acesso em: 22 Maio, 2019.

SANTOS, Fabiana C. *Construção e validação semântica de um instrumento para avaliação das competências de enfermeiros que atuam em oncologia*. Universidade de

São Paulo. Dissertação (Mestrado em enfermagem fundamental) - Escola de Enfermagem, USP. Ribeirão Preto, 2016. Acesso em 20 Julho, 2019.

SOARES, Jaqueline E. et al. Validação de instrumento para avaliação do conhecimento de adolescentes sobre hanseníase. *Acta Paul Enferm.* v.31, n.5, p.480-8, 2018. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ape/v31n5/1982-0194-ape-31-05-0480.pdf>>. Acesso em: 22 Maio, 2019.

VIEIRA, Valéria C. R. et al. Perfil socioeconômico, nutricional e de saúde de adolescentes recém-ingressos em uma universidade pública brasileira. *Rev Nutr.* v.15, n.3, p.273-82, 2002. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v15n3/a03v15n3.pdf>>. Acesso em: 1 Maio, 2019.

XAVIER, Alice P. Uma visão antropológica da aplicação de questionários na pesquisa em educação. *Educar em Revista.* Curitiba, Brasil, n. 44, p. 293-307, 2012. Editora UFPR. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/er/n44/n44a18.pdf>>. Acesso em: 15 Junho, 2019.

World Health Organization. Division of Food and Nutrition. Food Safety Unit. Essential safety requirements for street-vended foods (revised edition). Geneva; World Health Organization, 1996. Disponível em: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/63265/WHO_FNU_FOS_96.7.pdf?sequence=1>. Acesso em: 20 Março, 2019.

ANEXO I – QUESTIONÁRIO

ENTREVISTADOR: _____ DATA: __/__/__

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
 ESCOLA DE NUTRIÇÃO/ FACULDADE DE FARMÁCIA
 A COMIDA DE RUA NO ESPAÇO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA: PERCEPÇÕES E
 PRÁTICAS DE CONSUMO DE ESTUDANTES

QUESTIONÁRIO

A. IDENTIFICAÇÃO DO UNIVERSITÁRIO

A1. Idade (anos) _____

A2. Como você se considera (Sexo): () Feminino () Masculino

A3. Escolaridade:

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Superior incompleto | 2. Doutorado |
| 3. Pós- Doutorado | 4. Superior completo |
| 5. Mestrado | |

A4. Qual semestre está cursando no momento? _____

A5. Qual graduação ou pós-graduação está cursando? _____

A6. Quem mora com você?

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Sozinho em apto ou casa | 2. Residência universitária |
| 3. Divide casa ou apartamento com amigos | 4. Com família |
| | 5. Outro (especifique): _____ |

A7. Renda familiar (SM- Salário mínimo):

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Menor que 1 SM (R\$954) | 2. 3 a 4 SM (R\$ 2811 – 3816) |
| 3. 1 a 2 SM (R\$ 954 – 1908) | 4. 4 ou mais (R\$ 3816) |
| 5. 2 ou 3 SM (R\$ 1908 – 2811) | |

A. HÁBITOS E PRÁTICAS ALIMENTARES

Por favor, indique a escala que melhor se adequa a sua resposta, considerando a escala indicada abaixo:

B1. Como você considera seu hábito alimentar? _____

Não saudável		Indiferente	Saudável	
Muito	Pouco	3	Pouco	Muito
1	2		4	5

B2. Por quê? _____

B3. Você costuma realizar lanches ou refeições no comércio de comida de rua dentro do campus da UFBA ou no seu entorno, com que frequência, indique?

Tipos de refeição	Escala de Frequência					Por quê?
	Nunca	Raramente	Ocasionalmente	Frequentemente	Muita frequência	
	1	2	3	4	5	
a) Lanche						
b) Refeição (almoço e/ou jantar)						

Nota Explicativa da frequência: Raramente - pelo menos uma ou duas vezes a cada seis meses ; Ocasionalmente – pelo menos uma ou duas vezes no mês; Frequentemente - de 1 a 4 vezes por semana; Muita frequência - todos os dias (5 a 7 dias).

B4. Quando consome fora de casa, onde geralmente adquire essas refeições/lanches e com que frequência?

Tipos de serviço	Escala de Frequência					Por quê?
	Nunca	Raramente	Ocasionalmente	Frequentemente	Muita frequência	
	1	2	3	4	5	
a) Restaurante Universitário						6
b) Cantina/ Restaurante dentro do campus						
c) Comida de rua dentro e no entorno do campus						

Nota Explicativa da frequência: Raramente - pelo menos uma ou duas vezes a cada seis meses; Ocasionalmente – pelo menos uma ou duas vezes no mês; Frequentemente - de 1 a 4 vezes por semana; Muita frequência - todos os dias (5 a 7 dias).

B5. Onde geralmente adquire esse tipo de comida de rua e com que frequência?

Tipos de ambulantes	Escala de Frequência					Por quê?
	Nunca	Raramente	Ocasionalmente	Frequentemente	Muita frequência	
	1	2	3	4	5	
a) Lanchonete (Barraca)						
b) Vendedor de rua (ou vendedor universitário)						
c) <i>Isopor ou caixa térmica</i>						
d) Carrinho						
e) Tabuleiro						
f) Outros? Indique: _____						

Nota Explicativa da frequência: Raramente - pelo menos uma ou duas vezes a cada seis meses; Ocasionalmente – pelo menos uma ou duas vezes no mês; Frequentemente - de 1 a 4 vezes por semana; Muita frequência - todos os dias (5 a 7 dias).

B6. No caso de consumir alimentos de rua do comércio ambulante, qual (is) produtos consome e com que frequência?

Tipos de alimentos/preparação	Escala de Frequência					Por quê?
	Nunca	Raramente	Ocasionalmente	Frequentemente	Muita frequência	
	1	2	3	4	5	
a) Bebidas industrializadas						
b) Patissaria (pães/ massa) lanches salgados						
c) Sucos naturais						
d) Comida típica/Regional						

e) Patissaria (pães/ massa) Doces e sobremesas						
f) Doce/sobremesas						
g) Salgadinhos embalados						
h) Sanduíches						
i) Outros? Indique: _____						
Nota Explicativa da frequência: Raramente - pelo menos uma ou duas vezes a cada seis meses; Ocasionalmente – pelo menos uma ou duas vezes no mês; Frequentemente - de 1 a 4 vezes por semana; Muita frequência - todos os dias (5 a 7 dias).						

B7. Existe fidelidade com o local que consome a comida de rua?

- A. Sim
- B. Não

B8. Se sim, por quê? _____

C. PERCEPÇÃO ALIMENTAR DO UNIVERSITÁRIO

Nas duas questões seguintes deverá indicar o grau de importância e satisfação, usando a escala abaixo indicada.

QUESTÕES	 Grau de preocupação						Porque (opcional)?
	0	1	2	3	4	5	
C1	Preocupa-se com a segurança da comida de rua consumida?						
C2	Você tem receio/preocupação em se alimentar em comércio ambulante?						

0.Sem opinião; 1. Grande despreocupação; 2. Moderada despreocupação, 3. Indiferente (neutro); 4. Moderada preocupação; 5. Grande preocupação;								

C3. O quanto entre os fatores listados podem influenciar na sua escolha para consumir alimentos comercializados por vendedores de comida de rua?

	Não quero opinar	Não influencia		Indiferente 3	Influência	
		Muito	Pouco		Pouco	Muito
		1	2		4	5
a) Prazer						
b) Preço						
c) Razões de saúde						
d) Conveniência/Praticidade						
e) Sabor						
f) Qualidade						
g) Tipo/variedade de alimentos						
h) Maior variedade de escolhas de alimentos que costuma consumir em casa						
i) Higiene						
j) Não gostar de cozinhar						
k) Ter dificuldade em cozinhar onde reside						
l) Rotina diária de aulas e/ou estudo						
m) Preferência por comida de rua /Gosto por a comida daquele local/desejo por essa comida						
n) Gosto da comida de rua						
o) Por razões sociais/encontro com amigos/familiares						
p) Possibilita a realização da refeição a caminho de determinado local						
q) Outro(s) Motivo(s) cite qual(is)? _____						

Nas duas questões seguintes deverá indicar o **GRAU DE IMPORTÂNCIA E SATISFAÇÃO**, usando a escala abaixo indicada.

Não quero opinar	Importância					Não quero opinar	Satisfação				
	Não importante						Muito importante		Não satisfeito		Muito satisfeito
0	1	2	3	4	5	0	1	2	3	4	5
ITENS				Importância			Satisfação				
				C4. O que mais lhe importa na compra de alimentos/refeições de comida de rua?			C5. Qual o seu grau de satisfação com comida de rua no qual está se alimentando?				
a) Preço											
b) Conveniência/Praticidade											
c) Sabor											
d) Qualidade											
e) Tipo/variedade de alimentos											
f) Higiene											
g) Segurança pública (probabilidade de assalto)											
h) Outros? Cite:											

Nas duas questões seguintes deverá indicar o **GRAU DE PREOCUPAÇÃO E INTENSIDADE DO RISCO** que atribuem para os itens listados, usando a escala abaixo indicada.

Não quero opinar	Preocupação					Não quero opinar	Grau de intensidade do Risco				
	Grande Despreocupação						Grande preocupação		Muito baixo		Muito alto
0	1	2	3	4	5	0	1	2	3	4	5
ITENS				Grau de preocupação			Grau de intensidade do Risco				
				C6. Qual é o grau de preocupação que atribui para os itens relacionados?			C7. Qual o grau de riscos que atribui para os itens relacionados?				
a) Sujeiras											
b) Bactérias											

c) Fungos		
d) Parasitas		
e) Poluição		
f) Insetos		
g) Problemas de saúde ao consumir os alimento e preparações (Obesidade, diabetes, colesterol)		
h) Problemas de carências nutricionais ao consumir os alimento e preparações		
i) Outros: _____		

C8. Pensando em sua saúde como se sente consumindo alimentos vendidos na rua?

1. Bem
2. Culpado
3. Inseguro
4. Desprotegido
5. Outro? _____

C9. Por quê? _____

C10. Já sentiu alguma indisposição associada à comida de rua?

1. Sim
2. Não

ANEXO II- TCLE
ESTUDO DO PROGRAMA DE MESTRADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS
FACULDADE DE FARMÁCIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Prezado participante você está sendo convidado(a) a participar como voluntário da pesquisa “A comida de rua no espaço de uma universidade pública: percepções e práticas de consumo de estudantes”, desenvolvida por Gabriela Santos da Conceição, discente do Programa de Mestrado em Ciência de Alimento da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal da Bahia - UFBA, sob orientação do Professora Dra. Ryzia de Cássia Vieira Cardoso e co-orientação da professora Dra. Maria da Conceição Pereira da Fonseca.

A pesquisa tem entre os seus propósitos o de caracterizar práticas de consumo e a percepção sobre comida de rua, entre estudantes de uma universidade pública. O convite a sua participação se deve ao fato de ser universitário, estudante da UFBA e maior de idade; sendo que sua participação é voluntária, isto é, ela não é obrigatória, e você tem plena autonomia para decidir se quer ou não participar, bem como retirar sua participação a qualquer momento. Você não será penalizado de nenhuma maneira caso decida não consentir sua participação, ou desistir da mesma. Contudo, ela é muito importante para a execução da pesquisa.

Serão garantidas a confidencialidade e a privacidade das informações por você prestadas. Por isso, qualquer dado que possa identificá-lo será omitido na divulgação dos resultados da pesquisa, e o material será armazenado em local seguro. Além disso, a qualquer momento, durante a pesquisa, ou posteriormente, você poderá solicitar dos pesquisadores informações sobre sua participação e/ou sobre a pesquisa, o que poderá ser feito através dos meios de contato explicitados neste Termo.

A sua participação consistirá em responder a um conjunto de perguntas e afirmativas, com duração média entre 10-15 minutos, sobre a suas escolhas e preferencias com relação a compra e a consumação de alimentos e preparações no comércio ambulante dentro e no entorno dos campi da UFBA. Suas respostas serão codificadas e armazenadas em arquivos digitais, mas somente terão acesso às mesmas as pesquisadoras envolvidas na pesquisa, as orientadoras e estatístico. Ao final da pesquisa, todo material será mantido em arquivo, por pelo menos cinco anos, conforme Resolução 466/12.

Os benefícios direto ou indiretos relacionado com a sua colaboração nesta pesquisa são de cunho social e cultural, pois os dados coletivos do estudo podem subsidiar iniciativas da Universidade para melhorias dos serviços prestados pelos ambulantes que comercializam alimentos e preparações dentro e no entorno da UFBA. Vale mencionar que toda pesquisa possui riscos, cabendo esclarecê-los. Neste estudo os riscos envolvidos direcionam-se para questões de cunho psicológico, intelectual e emocional, a saber: possibilidade de constrangimento ao responder o questionário; desconforto; medo ou insegurança; vergonha; estresse; quebra de sigilo; e/ou cansaço ao responder às perguntas. Considerado isso, algumas iniciativas não ser tomadas no sentido de minimiza-los como: deixar o entrevistado bem a vontade em mesmo consentindo a realização da pesquisa que poderá responder somente as perguntas que se sentir a vontade e sem desconforto; poderá a qualquer momento interromper a entrevista, apesar da entrevista ser realizada em local de circulação pública próximas ao ambulantes na UFBA, se terá o máximo de cuidado em proporcionar conforto térmico, segurança pública e nada que possa implicar em constrangimento para o participante; com relação ao sigilo já foram descritas as formas de garantia do mesmo.

Cabe também destacar os direitos dos entrevistados que são a garantia do sigilo dos dados, declarar não querer participar do estudo, bem como interromper em qualquer momento a entrevista, caso se sinta constrangido, cansado ou estressado, solicitar relatório individual ou coletivo dos resultados do estudo. Por fim ressalta-se que os resultados deste serão divulgados eventos científicos interno da UFBA, onde parte dos entrevistados deverão estar presentes, assim como relatórios individuais, quando solicitados pelos participantes, artigos científicos e na dissertação.

Após ser esclarecido(a) fique à vontade em aceitar ou não este convite, no caso de aceitar fazer parte do estudo, assinie ao final deste documento, que está em duas vias. Uma delas é sua e a outra é do pesquisador responsável. Em caso de recusa você não será penalizado(a) de forma alguma. Sua participação não será remunerada e nem será cobrada nenhuma taxa.

Em caso de dúvida quanto à condução ética do estudo, entre em contato com o Comitê de Escola de Nutrição – CEPNUT. O Comitê de Ética é a instância que tem por objetivo defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. Dessa forma o comitê tem o papel de avaliar e monitorar o andamento do projeto de modo que a pesquisa respeite os princípios éticos de proteção aos direitos humanos, da dignidade, da autonomia, da não maleficência, da confidencialidade e da privacidade. Segue abaixo endereço e contatos de do CEPNUT e demais envolvidos no estudo:

- Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição ou da Universidade Federal da Bahia
(CEPNUT/ENUFBA/UFBA), Rua Araújo Pinho, 32, Canela, 40.110-150, Salvador (Ba), Tel: (0xx71) 3283-7700 /
Fax: (0xx71) 3283-7704.

- Mestranda (pesquisadora): Gabriela Santos da Conceição, Faculdade de Farmácia da UFBA- R. Barão de Jeremoabo, 147 - Ondina, Salvador - BA, 40170-115, Telefone: (71) 3283-6948, e-mail: gabriela_santos_43@hotmail.com

- Orientador: Profa. Ryzia de Cássia Vieira Cardoso, Contato: (071) 3283 – 7700, e-mail: ryzia@ufba.br

- Co-orientador: Profa. Maria da Conceição Pereira da Fonseca, Contato: (071) 3283 – 7700, (071) 9166-8982 e-mail: mcfonsec@ufba.br;

CONSENTIMENTO DA PARTICIPAÇÃO DA PESSOA COMO SUJEITO

Eu, _____, matrícula _____, concordo em participar no estudo “A comida de rua no espaço de uma universidade pública: percepções e práticas de consumo de estudantes”. Fui devidamente informado (a) e esclarecido pelos pesquisadores sobre a pesquisa, os procedimentos nela envolvidos, assim como os possíveis riscos e benefícios decorrentes de minha participação. Os pesquisadores me garantiram disponibilizar qualquer esclarecimento adicional que eu venha solicitar durante o curso da pesquisa e o direito de desistir da participação em qualquer momento, sem que a minha desistência implique em qualquer prejuízo a minha pessoa ou a minha família. Foi garantido anonimato e o sigilo dos dados referentes a minha identificação, bem como a minha participação neste estudo não me trará nenhum benefício econômico. Estou ciente que terei acesso aos dados registrados e reforço que não fui submetido (a) à coação, indução ou intimação.

Declaro que recebi de forma voluntária e apropriada o Termo de consentimento Livre e Esclarecido para participação nesta Pesquisa.

Salvador (Ba), ___/___/2019

Assinatura do entrevistado

COMPROMISSO DO PESQUISADOR

Eu discuti as questões acima apresentadas com cada participante do estudo. É minha opinião que cada indivíduo entenda os riscos, benefícios e obrigações relacionadas a esta pesquisa.

Salvador (Ba), Data: ___/___/2019

Gabriela Santos da Conceição

Mestranda e pesquisadora da pesquisa

Maria da Conceição Pereira da Fonseca

Orientadora da discente

Profa. Dra. Ryzia de Cássia Vieira Cardoso

Orientadora da discente e responsável pelo estudo

Segue abaixo endereço e contatos de todos:

- Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição ou da Universidade Federal da Bahia (CEPNUT/ENUFBA/UFBA), Rua Araújo Pinho, 32, Canela, 40.110-150, Salvador (Ba), Tel: (0xx71) 3283-7700 / Fax: (0xx71) 3283-7704.
- Mestranda (pesquisadora): Gabriela Santos da Conceição, Faculdade de Farmácia da UFBA- R. Barão de Jeremoabo, 147 - Ondina, Salvador - BA, 40170-115, Telefone: (71) 3283-6948, e-mail: gabriela_santos_43@hotmail.com
- Orientador: Profa. Ryzia de Cássia Vieira Cardoso, Contato: (071) 3283 – 7700, e-mail: ryzia@ufba.br
- Co-orientador: Profa. Maria da Conceição Pereira da Fonseca, Contato: (071) 3283 – 7700, (071) 9166-8982 e-mail: mcfonsec@ufba.br;



ANEXO III – TABELAS DE Q- QUADRADO E REGRESSÃO

Variáveis	Análise	Sexo	Moradia	Renda	Curso	
Habitos alimentares - B1	Qui-Quadrado	x	x	x	p= 0,0009896	
	Regressão	x	x	x	Muito saudável x Ciências exatas 0,11 (p=0,008751)	
Tipos de alimentos - B6	Qui-Quadrado	Bebidas ind. (p=0,0257) Patissaria Doce/sob. (p=0,0347)	Doce (p=0,00101)	x	Bebida industrializada (p=0,005077)	
	Regressão	Bebida ind.:	x	Doce.:	Bebidas ind.:	
		Ocas. x masculino 1,997(p=0,02758)		Raram.x 4 ou mais SM 0,19 (p=0,038329)	Ocas. X Artes e letras 0,38 (p=0,03868)	
		Freq x Mas 2,98 (p=0,0035)				
		Muito freq x Masc 2,75 (p=0,0350)				
		Patissaria doce.:		x	Rarm. X 2 ou 3 SM 0,19 (0,038323)	Freq. X Exatas 3,67 (p=0,00862)
		Freq x Mas 0,35 (p=0,005828)				
		Muito freq. X Masc 0,32 (p=0,02720)				
		Doce.:				
		Ocas.x Mas 0,41 (p=0,01547)				
Freq.x Mas 0,34 (p=0,00544)						
Muito freq x Mas 0,16 (0,00030)						

Variáveis	Análise	Sexo	Moradia	Renda	Curso	Comida de rua (CR) - B4c
Influência - C3	Qui-Quadrado	Higiene (p=0,03044)	Dificuldade em cozinhar onde reside (p=0,04545)	Rotina diária de aula ou estudos (p=0,01116)	Variedade (p=0,008244)	Rotina (p=0,00746)
		Qualidade (0,02013)			Higiene (p=0,006907)	Razões sociais (0,03296)
		Sabor (p=0,04219)				
		Variedade de escolha (p=0,005616)				
	Regressão	Razões de saúde:		Tipo/Variedade:	Razões de saúde:	Variedade comparado em casa:
		Influ. Pouco x Masc 0,34 (p=0,00765) (p=0,00336)		Grau 5 x 1 a 2 SM 6,80 (p=0,04097)	Grau 5 x Exatas 0,37 (p=0,04627)	Não influência muito x Freq. 5,52 (p=0,011797)
		Tipo/variedade:		Razões sociais:	Tipo/Variedade:	Influência pouco x Freq. 3,24 (p=0,04361)
		Grau 5 x masc 0,36 (p=0,04637)		Infl muito x 4 ou mais 6,94 (p=0,02014)	Grau 5 x Exatas 0,25 (p=0,03729)	Não gosta de cozinhar:
		Maior variedade comparado em casa:		Caminho:	Não gosta de cozinhar:	Influ. Pouco x Muito Freq. 4,09 (p=0,01655)
		Influ. Muito x Masc 0,39 (p=0,02764)		Inf Pouco x 3-4 SM 0,18 (p=0,04857)	Indiferente x Artes e letras 2.51 (p=0,02983)	Ter dificuldade de cozinhar:
		Higiene:	x			Influ. Muito x freq. 2.95 (p=0,02453)
		Indiferente x Masc 5,62 (p=0,03304)				Inf. muito x Muito freq. 5.62 (p=0.003798)
		Não gosta de cozinhar:				Gosto da comida de rua:
		Indiferente x Masc 2,33				infl poucox muito freq 3,94 (p=0.03728)
		Razões sociais:				Possibilidade caminho de casa:
						Inf muito x Freq. 3.37 (p= 0.01628)
		Influ muito x Masc 0,41 (p=0,02374)				Infl muito x Muito freq. 6.95 (p=0.01696)

Variáveis	Análise	Sexo	Renda	Curso	Comida de rua (CR) - B4c
Importância - C4	Qui-Quadrado	Preço (p=0,02302)	x	Higiene (p=0,03979)	Segurança pública (p=0,02939)
		Higiene (0,03995)		Tipo/variedade (p=0,02347)	
				Sabor (p=0,0433)	
	Regressão	Tipo e variedade:	Tipo/ Variedade:	Tipo/ Variedade:	Segurança Pública:
		Grau 4 x Mas 0,38(p=0,03425)	Grau 4 x 4 ou mais 4,67(p=0,047188)	Grau 5 x Exatas 0,21 (p=0,017798)	grau 2 impo x freq 9,60 (p=0.01895)
Grau 5 x masc 0,32 (p=0,016630)		Grau 3 x 4 ou mais 5,71 (p=0,03967)			
Satisfação - C5	Qui-Quadrado	Conveniência/praticidade (p=0,006607)	segurança pública (p=0,0252)	x	x
	Regressão	x	x	Segurança Pública:	Preço:
				Grau 5 x Artes e letras 5,44 (p=0,04258)	Grau 2 satis x muito freq 0,05 (p=0,03681)
				Grau 3 x Exatas 4,18 (p=0,020514)	Grau 4 satis x muito freq 0,06 (p=0,02344)
				Grau 5 x Exatas 5,05 (p=0,01194)	

Variáveis	Análise	Sexo	Moradia	Renda	Curso	Comida de rua (CR) - B4c
Preocupação com risco - C6	Qui-Quadrado	Bactérias (p=0,02478)	Parasitas (p=0,05121)	Carências nutricionais (p=0,02557),	Parasitas (p=0,02531)	Fungos (p=0,009334)
		Fungos (p=0,009569)			Insetos (p=0,03494)	Poluição (p=0,0004465)
		Carências nutricionais (p=0,007104)				
	Regressão	Problemas de saúde:	x	Problemas de saúde:	x	Poluição:
		Grau 4 x Masc 0.33 (p=0,00560)		Grau 4 x 3-4 SM 5,44(p=0,02663)		Grau 4 x muito frequente 0,07(0,005594)
		Carência Nutricional:		Grau 4x 1-2 SM 4,57 (p=0,03469)		Grau 5 x muito frequente 0,11 (0,0026997)
				Grau 4 x Masc 0.30 (p=0,002622)		
		Grau 5 x Masc 0,45 (p=0,030569)		Grau 4x 3- 4SM 6,89(p=0,007467)		
				Grau 2 x 1-2 SM 7,19(p=0,020669)		
				Grau 3x 1-2 SM 5,76(p=0,00848)		
	Grau 4 x 1-2SM 5,69(p= 0,01686)					
	G Grau5 x 1-2 SM 3,96 (p=0,04167)					
Intensidade de risco - C7	Qui-Quadrado	Problemas de saúde (p=0,02827)	x	Problemas de saúde (p=0,02589)	Poluição (p=0,02911)	x
	Regressão	Problemas de saúde:	x	x	Carência nutricional:	Poluição:
		Grau 4 x masc 0,38(p=0,04386)			Grau 3x Artes e letras 0,19 (p=0,03634)	Grau 3 IR x muito freq. 0,13(p= 0,01497)
		Grau 5x masc 0,38 (p=0,03797)			Grau 5x Artes e letras 0,18 (p=0,02475)	Grau 4 IR x muito freq.0,16 (p=0,02343)

Variáveis	Análise	Sexo	Renda	Curso	Comida de rua (CR) - B4c
Segurança CR	Qui-Quadrado	x	x	x	x
	Regressão	Grau 4 x Masc 0,09 (p=0,02699)	x	x	x
		Grau 5 x Masc 0,10 (p=0,03447)			
Receio CR	Qui-Quadrado	x	x	x	x
	Regressão	Grau 5 x Masc 0,32 (p=0,02399)	x	x	x