

## SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO ENSINO SUPERIOR: SAÚDE E SUSTENTABILIDADE

A sustentabilidade alimentar assumiu uma relevância central nos desafios globais atuais. As Instituições de Ensino Superior (IES) desempenham um papel estratégico neste contexto, através dos seus serviços de alimentação. Este artigo examinou as práticas de sustentabilidade alimentar nas IES portuguesas entre 2020 e 2024, através de um estudo em três fases: um inquérito inicial em 2020/21, entrevistas realizadas entre 2021 e 2023, e um questionário aplicado em 2024. Os resultados revelaram avanços significativos na implementação de práticas sustentáveis, destacando-se a oferta universal de opções vegetarianas/veganas e iniciativas para redução do desperdício alimentar. Contudo, persistiram desafios como a dificuldade de integração dos diferentes intervenientes do sistema alimentar e barreiras nos processos de compras públicas. As principais iniciativas implementadas focaram-se na promoção da alimentação saudável, da redução de resíduos plásticos e do desperdício alimentar. O estudo evidenciou também a importância da monitorização regular dos indicadores de gestão e da formação das equipas. Este trabalho contribuiu para a compreensão das barreiras e estratégias facilitadoras na transição para sistemas alimentares mais sustentáveis no Ensino Superior português.

### Palavras-chave

Sustentabilidade alimentar  
Ensino Superior  
Serviços de Ação Social  
Políticas públicas

N. Braz<sup>1\*</sup>, A. Soares<sup>2</sup>, C. S. Farinha<sup>3</sup>, P. Sarreira<sup>4</sup>, N. Melo<sup>5</sup>, G. Andrade<sup>6</sup>, J. Lima<sup>7</sup>, C. Lopes<sup>8</sup>, D. Avelar<sup>9</sup>, B. Neto<sup>10</sup>, H. Oliveira<sup>11</sup>, E. Alves<sup>12</sup>

1: Biomedical Center Research Institute, Portugal; Escola Superior de Saúde, Universidade do Algarve; 2: MARE, Escola Superior de Tecnologia de Setúbal, Instituto Politécnico de Setúbal; 3: CENSE | Center for Environmental and Sustainability Research | Nova School of Science and Technology, Nova University of Lisbon; 4: CIED, Escola Superior de Educação de Lisboa, Politécnico de Lisboa; 5: CI&DEI, Escola Superior de Educação de Lisboa, Instituto Politécnico de Lisboa; 6: H&TRC- Health & Technology Research Center, ESTeSL- Escola Superior de Tecnologia da Saúde, Instituto Politécnico de Lisboa; 7: H&TRC—Health & Technology Research Center, Coimbra Health School, Polytechnic University of Coimbra; GreenUPorto - Sustainable Agrifood Production Research Centre; SUScita - Research Group on Sustainability, Cities and Urban Intelligence; 8: Instituto Politécnico de Coimbra, Unidade de Alimentação e Nutrição dos Serviços de Ação Social; 9: Comissão de sustentabilidade, Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa; 10: LEPABE - Laboratory for Process Engineering, Environment, Biotechnology and Energy, Faculty of Engineering., University of Porto; ALICE - Associate Laboratory in Chemical Engineering, Faculty of Engineering, University of Porto; 11: Serviços de Ação Social do Instituto Politécnico de Lisboa; 12: Nutricionista

\*nbraz@ualg.pt

ISSN 1647-323X

Artigo em acesso aberto sob [licença CC-BY](#)

© 2025 Autores

## INTRODUÇÃO

A sustentabilidade alimentar assumiu um papel central nas Instituições de Ensino Superior (IES), alinhando-se com os objetivos de desenvolvimento sustentável (ODS).

As IES desempenhar um papel fundamental na transição para sistemas alimentares mais sustentáveis, não apenas pela sua missão de formar, investigar e inovar, mas também por serem responsáveis pela alimentação de uma comunidade académica significativa (Driskell et al., 2005). O grupo de trabalho de produção e consumo alimentar sustentável (GT-PCAS) da Rede Campus Sustentável (RCS) tem como missão primordial promover a consciencialização de que a produção e o consumo de alimentos são questões críticas para a sustentabilidade, que abrangem toda a cadeia alimentar, desde a produção à gestão de resíduos (United Nations, 2015). Este estudo explorou o trabalho do GT-PCAS da RCS no apoio à promoção de sistemas alimentares sustentáveis nas IES portuguesas, abordando os avanços alcançados e os desafios enfrentados entre 2020 e 2024.

As IES revelaram-se espaços privilegiados para a implementação de estratégias de promoção de estilos de vida saudáveis (Sakamaki et al., 2005). As estratégias de prevenção da obesidade e incentivo à manutenção de um peso adequado, aliadas à capacitação dos estudantes para a construção de uma sociedade saudável, são essenciais (Precioso, 2004).

Este estudo visou também identificar e avaliar as dimensões das intervenções das IES portuguesas no âmbito da sustentabilidade alimentar, analisando o alinhamento das práticas atuais com o quadro legal vigente e as diretrizes internacionais de sustentabilidade.

## FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O enquadramento legal português para a sustentabilidade alimentar nas IES tem evoluído significativamente nos últimos anos, estabelecendo um marco regulatório abrangente que orienta as práticas institucionais. A Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, que entrou em vigor desde 1 de junho de 2017, estabeleceu a obrigatoriedade de oferta de uma opção vegetariana nas cantinas públicas (Assembleia da República, 2017).

Por sua vez, a lei n.º 34/2019, de 22 de maio de 2019, introduziu normas de sustentabilidade na aquisição de serviços alimentares em Portugal através da definição dos critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares, da promoção do consumo sustentável, com ênfase em produção local, sazonal, certificada e de agricultura familiar em cantinas e refeitórios públicos. (Assembleia da República, 2019). Este diploma teve um enorme impacto na contratação pública, tendo sido, posteriormente, reforçado pela Estratégia Nacional para as Compras Públicas Ecológicas 2030 — ECO360 pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 13/2023, de 10 de fevereiro (Presidência do Conselho de Ministros, 2023). Esse diploma confere à ECO360 um papel estruturante na promoção da sustentabilidade.

A considerável evolução legislativa demonstrou um compromisso crescente com a sustentabilidade no setor público.

A gestão de resíduos alimentares recebeu também atenção especial através do Decreto-Lei n.º 102-D/2020, de 10 de dezembro, que estabeleceu um cronograma para a separação e reciclagem de bioresíduos até ao final de 2023 (Ministério do Ambiente e Ação Climática, 2020). Complementarmente, o Despacho n.º

8127/2021, de 17 de agosto, definiu normas específicas para a elaboração de ementas e venda de géneros alimentares (Ministério da Educação, 2021).

As IES portuguesas têm implementado estas diretrizes através de várias iniciativas, desde a introdução de opções alimentares mais sustentáveis até a estratégias para melhorar a eficiência da gestão de resíduos. A literatura internacional destaca a importância das Instituições de Ensino Superior na promoção de práticas alimentares sustentáveis (Driskell et al., 2005; Sakamaki et al., 2005), enfatizando o seu papel na formação de hábitos alimentares saudáveis e ambientalmente responsáveis.



## OBJETIVOS

O objetivo geral deste trabalho foi avaliar o alinhamento das práticas alimentares das IES portuguesas com as diretrizes legais e internacionais. Os objetivos específicos incluíram:

- Identificar iniciativas, boas práticas e barreiras na promoção do consumo alimentar sustentável;
- Analisar a aplicação da legislação nos Serviços de Ação Social (SAS);
- Avaliar as experiências e práticas dos SAS relacionadas com a saúde da comunidade académica e a sustentabilidade alimentar.



## METODOLOGIA

Este estudo adotou uma abordagem mista (quantitativa e qualitativa), de natureza longitudinal, desenvolvida em três fases, entre 2020 e 2024, com o objetivo de compreender as práticas de sustentabilidade alimentar nas IES portuguesas. A Tabela I resume as fases e as metodologias usadas em cada uma das fases.

**Tabela I.** Fases e respetivas metodologias usadas

Fase 1 (2020/2021)	Fase 2 (2021/2023)	Fase 3 (2024)
Diagnóstico inicial com 30 respostas a um questionário estruturado	Entrevistas semi- estruturadas dirigidas a 68 SAS com oito respostas	Inquérito com dez respostas de SAS sobre práticas e experiências alimentares
Questionário <i>online</i> estruturado	Roteiro semiestruturado com 6 questões principais Duração média: 60 minutos Registo com consentimento informado Transcrição integral	Baseado nos resultados das fases anteriores
Validação: Painel de especialistas (n=5)		Validação: Painel de especialistas (n=6) Teste piloto com dois serviços de alimentação Ajustes baseados no <i>feedback</i>
Secções principais: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterização institucional;</li> <li>• Iniciativas de sustentabilidade;</li> <li>• Práticas de gestão;</li> <li>• Ligação com a comunidade.</li> </ul>		Estrutura final: 42 questões fechadas três questões abertas Cinco secções temáticas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Q1: Caracterização da IES/Unidade Orgânica (UO)</li> <li>• Q2: Adoção de Indicadores de Gestão;</li> <li>• Q3: Práticas de consumo alimentar saudável e sustentável;</li> <li>• Q4: Promoção da formação e literacia alimentar e ambiental;</li> <li>• Q5: Comunicação com a comunidade académica.</li> </ul>

A primeira fase correspondeu ao primeiro objetivo específico, que teve por base o estudo da RCS (Soares et al., 2022). Neste foi realizado um inquérito online usando um questionário constituído por questões de resposta aberta, que resultou no primeiro diagnóstico sobre a implementação da sustentabilidade nas IES portuguesas (RCS, 2022).

Na segunda fase, a partir das respostas obtidas, na fase 1, foi elaborado um guião com seis perguntas abertas dirigida aos responsáveis pelos serviços de alimentação, dos SAS, para avaliar o segundo objetivo específico. Na elaboração das questões tentou-se aumentar a sua validade e fiabilidade tendo em consideração alguns aspetos críticos identificados na literatura (Garcia-Marques & Bártole-Ribeiro, 2020). Obtiveram-se oito entrevistas completas, que foram depois analisadas e transcritas.

Na terceira fase, para averiguar de forma mais alargada as práticas e as experiências dos Serviços de Alimentação dos SAS – terceiro objetivo específico – foi realizado um questionário com base nos resultados obtidos, nas fases anteriores. Neste, foram adicionadas questões de caracterização dos serviços, quer em termos do número de cantinas e bares e do número e tipologia de refeições servidas, quer em termos do número e especialidade dos funcionários, entre outros aspetos. O questionário foi depois sujeito a validação por pares, dentro dos vários elementos que integram o GT-PCAS e foi realizado um pré-teste por dois responsáveis de serviços de alimentação, tendo sido ajustado até ser dado como finalizado. Em março de 2024, o questionário foi, então, enviado por e-mail a 68 IES portuguesas, incluindo universidades e politécnicos, públicos e privados. Seguidamente, foi enviado um segundo e-mail no sentido de tentar aumentar o número de respostas. No total, obtiveram-se a resposta de dez instituições, duas de universidades e oito de politécnicos.



## RESULTADOS

### **Fase 1 - Primeiro Inquérito (2020/21): Iniciativas, boas práticas e barreiras na promoção do consumo alimentar sustentável**

No âmbito do inquérito sobre Sustentabilidade no Ensino Superior em Portugal 2020/21, o GT-PCAS elaborou um primeiro inquérito às IES, contendo um conjunto de questões sobre "Produção e consumo alimentar". Pretendeu-se com este inquérito, para além de realizar um primeiro diagnóstico junto das IES, compilar iniciativas, boas práticas, instrumentos usados, obstáculos encontrados e elementos facilitadores, que possam ser inspiradores no caminho para a sustentabilidade na área alimentar. O GT-PCAS participou no primeiro inquérito à sustentabilidade nas IES, que permitiu o diagnóstico em torno da temática tratada pelo GT. As perguntas do inquérito foram concebidas de forma a permitir respostas abertas contendo uma descrição de iniciativas e boas práticas destacadas pelos auscultados.

No tratamento e análise das 30 respostas ao inquérito constatou-se que a maioria das iniciativas eram endógenas a cada IES e eram únicas, pelo que seria difícil a análise estatística. Nesta situação, a opção foi realizar um agrupamento de ações por áreas temáticas semelhantes, classificando a resposta às questões abertas em quatro temáticas distintas: formação, investigação/ inovação, gestão e ligação à comunidade na área da gestão, em que o foco está na Segurança e Qualidade Alimentar. Dentro de cada tema principal, as iniciativas foram classificadas em subtemas contabilizando-se o número de respostas obtidas em cada situação (Soares et al., 2022). Foram, também, relatadas algumas experiências de gestão na área alimentar

com alteração da prática corrente, desde a alteração de menu, novas ofertas, ao combate ao desperdício e à gestão de resíduos. Muitas destas têm um caráter singular de projeto ou atividade temporal, que ainda não são necessariamente uma prática adquirida. A liderança destas ações aparenta estar sobretudo a cargo dos SAS.

Apesar da excelente mobilização por parte das IES, a qualidade das mesmas foi muito díspar, tendo em conta que algumas fizeram um trabalho profundo, metódico e detalhado e, outras, mais superficial. Algumas IES denotam realizar um bom trabalho de recolha e sistematização de ações. Apesar de se desconhecer o perfil do respondente ao inquérito, esta diversidade talvez se deva a um maior ou menor envolvimento, e por isso, conhecimento sobre o assunto por parte do interlocutor responsável pelo preenchimento do inquérito na IES, que pode compreender posições desde dirigente máximo a técnico superior. Devem, ainda, ser salientadas as dificuldades sentidas por parte do responsável pelo preenchimento do inquérito na cobertura de todos os aspetos avaliados: formação, investigação/inação, gestão, ligação à comunidade. A estas dificuldades deve acrescer uma denotada ausência de uma prática de recolha de dados abrangentes pelas IES, pelo que será preferível centrar os diagnósticos futuros no SAS.

### Fase 2 - Entrevistas aos SAS (2021-2023): Aplicação da legislação nos serviços de ação social

Com a publicação de nova legislação relacionada com a sustentabilidade alimentar, o GT-PCAS considerou importante perceber o conhecimento e aplicabilidade da legislação, os principais desafios, dificuldades e soluções encontradas e a gestão das cantinas, bares e vending machines aos critérios de sustentabilidade (Neto, 2020). Para tal, realizou um guião para entrevistas semiestruturadas dirigidas aos responsáveis pelo serviço de alimentação, dos SAS. No total foram realizadas oito entrevistas, no ano letivo de 2021/2022. Na Tabela II, apresentamos os principais pontos relatados.

**Tabela II.** Resumo das respostas obtidas nas entrevistas realizadas aos SAS

Tema	Conhecimento da legislação	Soluções encontradas	Dificuldades e desafios
<b>Gestão</b>	Total	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contratação com concessionários</li> <li>- Gestão própria</li> </ul>	Encontrar candidatos interessados
<b>Compras ecológicas</b>	Variável	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocado texto da lei nos cadernos de encargos</li> </ul>	Encontrar produtos a preços compatíveis
<b>Ementas</b>	Total		
<b>Máquinas</b>	Quase nenhum	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestão das Associação dos Estudantes</li> </ul>	
<b>Bufetes</b>	Pouco	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestão dos concessionários</li> </ul>	
<b>Monitorização</b>	Pouco		Não executada
<b>Formação</b>	Pouco		
<b>Sobras</b>	Conhecido	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planeamento para não haver sobras</li> <li>- Dádiva ao exterior, não praticada</li> <li>- Praticado internamente</li> </ul>	
<b>Bioresíduos</b>	Pouco	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Iniciada separação pelas entidades de resíduos</li> <li>- Não realizam ainda</li> </ul>	Não fazem compostagem

### **Fase 3 – Inquérito aos SAS (2024): Experiências e práticas dos SAS relacionadas com a saúde da comunidade académica e a sustentabilidade alimentar**

Em 2024, o GT-PCAS propôs-se, novamente, a diagnosticar as práticas e experiências dos SAS, comparando com outros estudos parciais (Martins, 2022), através de um questionário sobre as estratégias promotoras da sustentabilidade e da saúde. Esta nova avaliação pretendeu diagnosticar as práticas e experiências dos SAS sobre Produção e Consumo Alimentar Sustentável e Saudável nas Instituições do Ensino Superior em Portugal. Este inquérito foi dirigido especificamente aos SAS para ser respondido pelo responsável pelo Serviço de Alimentação da UO de cada Instituição do Ensino Superior.

Neste projeto, que pretende acima de tudo promover o conhecimento e a partilha entre as IES neste âmbito tão importante para a sustentabilidade alimentar e para a saúde na academia, pretendeu-se também obter um conjunto de indicadores sobre produção e consumo alimentar sustentável e saudável, que farão parte do Observatório da RCS.

Dos sessenta e oito serviços de alimentação contactados, dez (15%) responderam ao questionário, sendo que sete se integravam no Ensino Superior Politécnico, duas no Ensino Superior Universitário e uma no Ensino Superior não integrado.

Estas 10 instituições geriam 46 cantinas e serviam no total 1 632 597 refeições anuais, sendo a média anual de 181 139 refeições (Max: 5000 000; Min: 25 000).

No que refere aos funcionários destes serviços, os ajudantes de cozinha foram os mais numerosos, com uma média de 24 por instituição (Max:87; Min: 0), seguindo-se os cozinheiros (média de seis; Max: 11; min: 0). Em média, cada serviço tinha três encarregados (Max:9; min:0). A média de nutricionistas e despenseiros foi inferior a um. A maioria dos serviços não dispunha de engenheiros alimentares.

Considerando as várias tipologias de serviços disponibilizados (e.g., cantinas, bares, máquinas de vending) 78% eram de gestão concessionada. Este valor é essencialmente resultante da grande maioria das máquinas de vending serem de gestão concessionada. Contudo, as cantinas eram maioritariamente de gestão direta, enquanto os bares apresentavam valores semelhantes para os dois tipos de gestão.

Quanto à oferta alimentar, todos os serviços analisados dispunham de oferta vegetariana e/ou vegana, mas cinco exigiam marcação prévia da refeição. Especificamente para a opção vegana, cinco instituições ofereciam e uma destas exigia marcação prévia.

As preferências alimentares da comunidade e os resultados dos inquéritos realizados junto aos utilizadores foram os indicadores mais considerados na gestão dos serviços. Pelo contrário, a análise dos pratos mais disponibilizados foi o critério menos considerado (Figura 1). Dos indicadores utilizados por cada serviço, 67% eram monitorizados anualmente, 31% trimestralmente e 2% semestralmente.



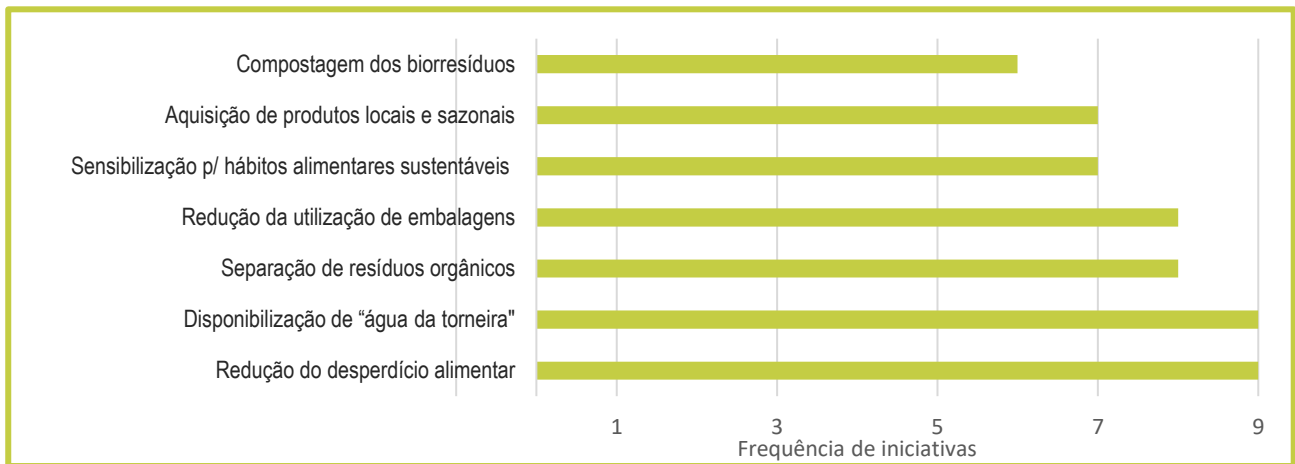
**Figura 1.** Indicadores considerados na gestão dos 10 serviços que responderam ao questionário

No que concerne a iniciativas para promover a alimentação saudável nas cantinas, bares e máquinas de vending (Figura 2), evidenciou-se uma larga adoção de várias destas medidas pelos serviços. A facilitação do acesso a água nos pontos de consumo foi adotada por todos os serviços. Segue-se a oferta de temperos alternativos ao sal e a oferta de produtos hortícolas diversificados em todas as ementas. A exclusão de bebidas açucaradas nos menus foi a iniciativa menos adotada, embora esteja presente em seis dos 10 serviços analisados. Face ao elevado número (183) de máquinas de vending existentes nas instituições consideradas, é de salientar que oito dos 10 serviços analisados intervinham para a melhoria da oferta disponibilizada nas máquinas.



**Figura 2.** Iniciativas de alimentação saudável nos bares, cantinas e máquinas de vending (nos 10 serviços que responderam ao questionário)

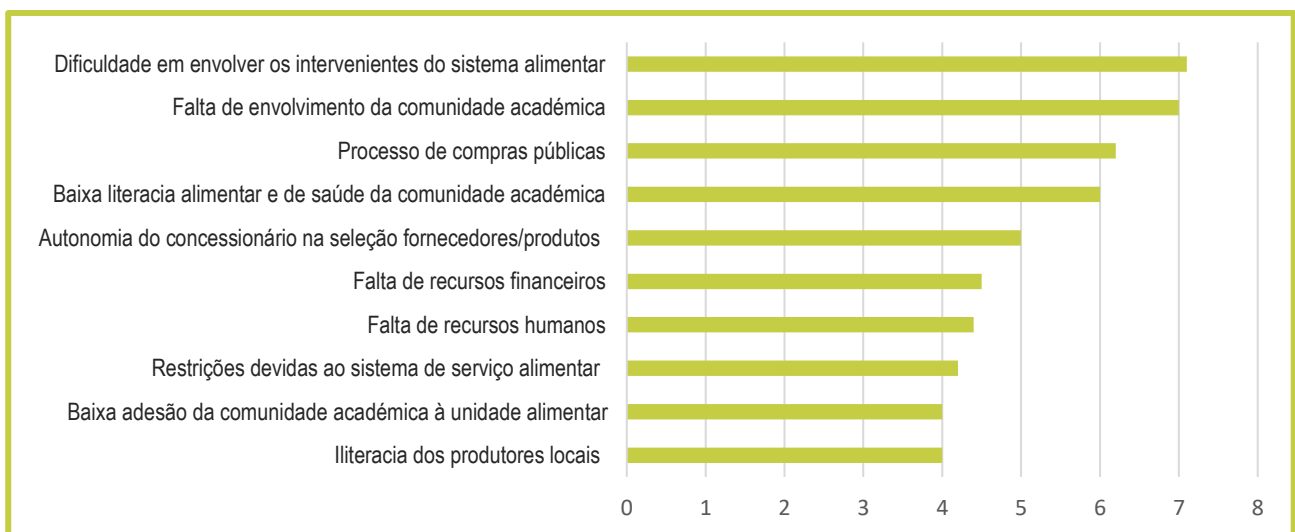
A maioria dos serviços apresentava também várias ações para a sustentabilidade. As iniciativas mais adotadas (por nove de 10 serviços) visavam a redução do desperdício alimentar e a disponibilização de água da torneira (Figura 3).



**Figura 3.** Objetivos das iniciativas para a sustentabilidade nos 10 serviços que responderam ao questionário

Através de uma pergunta aberta, os serviços puderam indicar a iniciativa que consideraram ter mais impacto no consumo alimentar saudável e sustentável. Destas, as mais frequentes visavam a promoção de uma alimentação saudável, a redução de resíduos de plástico e do desperdício alimentar. A grande maioria destas iniciativas destinava-se à comunidade académica, sendo também relatadas iniciativas dirigidas aos funcionários da cozinha. Os serviços referiram também que as principais ferramentas que orientaram estas iniciativas foram os inquéritos de satisfação, bem como os sistemas de certificação (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP) e de gestão da qualidade (ISO 9001:2015).

Para a identificação dos obstáculos encontrados na promoção do consumo alimentar saudável e sustentável, foi pedida a classificação (de 1 a 10) de possíveis barreiras (Figura 4). Constatou-se que o problema mais sentido foi a dificuldade de envolver todos os intervenientes do sistema alimentar em soluções com benefícios para os três pilares da sustentabilidade (social, ambiental e económico). A esta barreira seguiram-se a falta de envolvimento académico e o processo de compras públicas.



**Figura 4.** Ordenação dos obstáculos na promoção do consumo alimentar saudável e sustentável.

No que respeita à formação, a maioria dos serviços desenvolveu ações dirigidas à brigada de cozinha, principalmente em certificação HACCP (oito serviços) e em boas práticas de produção alimentar (oito), bem como em gestão de resíduos (seis) e em técnicas culinárias para a alimentação saudável e sustentável (cinco). Já os temas de formação relativos ao combate ao desperdício alimentar e aos alergénios foram apenas mencionados por dois serviços. A amplitude do número de horas de formação foi muito variável, oscilando entre três e 64.

As ações de formação destinadas a toda a comunidade académica foram em número inferior (16) ao das iniciativas destinadas à brigada de cozinha (29). A frequência das campanhas destinadas à comunidade variou em função do tema: redução de sal (oito serviços) e de gorduras (quatro), confeção de dieta mediterrânica (quatro) e redução do consumo de *fast food* (dois).

Quando questionados sobre a informação que constava nas ementas, todos os serviços referiram disponibilizar informação sobre a presença de alergénios. Sete incluíam informação nutricional e seis, informação calórica. A informação sobre os ingredientes e as quantidades era facultada nas ementas de dois serviços, sendo que nenhum serviço apresentava informação relativa à pegada ambiental, de carbono ou hídrica da refeição.

Por fim, e relativamente à comunicação das inovações dos serviços de alimentação, salientou-se que a grande maioria (nove) utilizava o *site* institucional e as redes sociais, sete referiram o uso do *e-mail* institucional e cinco recorriam a plataformas concebidas para o efeito e sob gestão da instituição.

A **Tabela III** apresenta a síntese dos resultados relativamente às três fases do trabalho.

**Tabela III.** As Três Fases do Estudo

Fases	1 (2021/2022)	2 (2021/2023)	3 (2024)
<b>Método</b>	Inquérito	Entrevistas	Questionário
<b>Amostra</b>	30 IES	8 SAS	10 SAS
<b>Objetivo Principal</b>	Diagnóstico geral	Legislação e desafios	Práticas específicas
<b>Taxa de resposta</b>	44,1%	11,8%	14,7%
<b>Principais dados recolhidos</b>	Ênfase na segurança alimentar	Dificuldades operacionais	Avanços em sustentabilidade
<b>Limitações</b>	Respostas heterogéneas	Período COVID19	Amostra reduzida
<b>Contribuição</b>	Panorama inicial	Compreensão de desafios	Práticas atuais



## DISCUSSÃO

Os resultados obtidos nas três fases do estudo revelaram uma evolução significativa na implementação de práticas sustentáveis nos serviços de alimentação das IES portuguesas, apesar dos desafios enfrentados durante o período pandémico e o início da guerra na Ucrânia, designadamente devido à queda da procura e à inflação.

O primeiro diagnóstico (2020/21) evidenciou uma forte ênfase na Segurança e Qualidade Alimentar, com liderança dos SAS, alinhando-se com as observações de Driskell et al. (2005) sobre o papel fundamental das IES na promoção de práticas alimentares saudáveis. No entanto, identificou-se uma disparidade significativa na qualidade e abrangência das respostas entre instituições, sugerindo diferentes níveis de maturidade na gestão da sustentabilidade alimentar.

As entrevistas realizadas (2021-2023) revelaram que, apesar do conhecimento da legislação, os SAS enfrentaram significativas dificuldades operacionais durante este período de crise, particularmente na implementação de critérios de sustentabilidade nas compras públicas, corroborando com os dados de Neto (2020) sobre a complexidade da aplicação de critérios sustentáveis em contratos públicos. Destacou-se a necessidade de uma maior integração entre políticas públicas e práticas institucionais, de forma a assegurar que as orientações e exigências estabelecidas pelas leis e diretrizes governamentais sejam efetivamente incorporadas e aplicadas no dia a dia das IES. O inquérito mais recente (2024) revelou avanços importantes, nomeadamente, a universalização da oferta vegetariana e/ou vegana (100% dos serviços); alta adesão a práticas de redução do desperdício alimentar e o forte ênfase na promoção da saúde através de iniciativas como a disponibilização de água e redução do sal. Contudo, persistem desafios significativos como a dificuldade de integração dos diferentes stakeholders; as limitações nos processos de compras públicas e ausência de informações sobre o impacto ambiental das refeições.

Foram identificadas algumas limitações neste trabalho, designadamente no que respeita à limitada taxa de resposta, a uma constatação sobre o impacto das crises globais nos resultados obtidos e à necessidade de uma maior representação das instituições.



## CONCLUSÕES E PERSPETIVAS FUTURAS

Após o diagnóstico realizado em 2021 junto das IES, verificou-se que o foco estava na Segurança e Qualidade Alimentar com forte liderança a cargo dos Serviços de Ação Social. Por tal, no ano letivo 2021/2022, foram efetuadas entrevistas aos SAS o que permitiu concluir, num início de ano marcado pela invasão da Rússia à Ucrânia (2022), na dificuldade de especificar os cadernos de encargos tendo em conta fatores como a queda abrupta da procura, a inflação e a escassez de bens alimentares com consequências ao nível da contratação de fornecedores de serviços e, episodicamente, à viabilidade do serviço de refeições sociais.

Dados os resultados, verificou-se a necessidade de aplicar um questionário aos Serviços de Alimentação dos SAS, onde se podem retirar as seguintes conclusões:

- (1) todos serviços dispõem de oferta vegetariana e/ou vegana;
- (2) as preferências alimentares da comunidade e resultados dos inquéritos realizados junto aos utilizadores são os indicadores mais considerados quando se gere os serviços;
- (3) a monitorização é importante para a gestão dos serviços, porquanto 2/3 dos indicadores são monitorizados anualmente;
- (4) o acesso a água nos pontos de consumo é adotado por todos os serviços;
- (5) em todas as ementas existe oferta de temperos alternativos ao sal e oferta de produtos hortícolas diversificados;

(6) as iniciativas mais adotadas cujas ações visam a sustentabilidade são relativas à redução do desperdício alimentar, à disponibilização de água da torneira, à promoção de uma alimentação saudável, e à redução de resíduos de plástico. O público-alvo é primordialmente a comunidade académica, existindo, também, iniciativas dirigidas aos funcionários da cozinha;

(7) as barreiras manifestadas pelos serviços foram, por ordem de importância decrescente, a dificuldade de envolver todos os intervenientes do sistema alimentar, a falta de envolvimento académico e o processo de compras públicas;

(8) a maioria dos serviços desenvolve ações dirigidas à brigada de cozinha e em boas práticas de produção alimentar, bem como em gestão de resíduos e em técnicas culinárias para a alimentação saudável e sustentável. O público-alvo é maioritariamente a brigada de cozinha;

(9) é de salientar que nenhum serviço relatou ter informação relativa à pegada ambiental, de carbono ou hídrica da refeição;

(10) a grande maioria utiliza o site institucional e as redes sociais para comunicação das inovações dos serviços de alimentação.

Com base nos resultados obtidos, sugerem-se as seguintes perspetivas para trabalho futuro:

- 1) desenvolver indicadores integrados para monitorização da sustentabilidade alimentar;
- 2) criar plataformas colaborativas para partilha de boas práticas;
- 3) implementar formações em compras públicas sustentáveis e literacia alimentar;
- 4) desenvolver metodologias para cálculo e comunicação de pegadas (carbono e água);
- 5) estabelecer parcerias com produtores locais e programas de mentoria entre instituições;
- 6) desenvolvimento de estratégias para o maior envolvimento da comunidade académica nas iniciativas de sustentabilidade alimentar.

---

**agradecimentos** • Este trabalho foi financiado por fundos nacionais através da FCT/MCTES (PIDDAC): LEPABE, UIDB/00511/2020 (DOI: 10.54499/UIDB/00511/2020) e UIDP/00511/2020 (DOI: 10.54499/UIDP/00511/2020) e ALICE, LAMP/0045/2020 (DOI: 10.54499/LAMP/0045/2020).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Assembleia da República. (2017). Lei n.º 11/2017: Estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos. Diário da República n.º 75/2017, Série I, 1974-1974.

Assembleia da República. (2019). Lei n.º 34/2019: Estabelece critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares, promovendo o consumo sustentável de produção local. Diário da República n.º 108/2019, Série I, 2903-2904.

Driskell, J. A., Kim, Y. N., & Goebel, K. J. (2005). Few differences found in the typical eating and physical activity habits of lower-level and upper-level university students. *Journal of the American Dietetic Association*, 105(5), 798-801. <https://doi.org/10.1016/j.jada.2005.02.004>

Garcia-Marques, T., & Bártole-Ribeiro, R. (2020). O formato das questões de resposta fechada: Implicações para a natureza, validade e fiabilidade das medidas. *Análise Psicológica*, 38(2), 271-288. <http://scielo.pt/pdf/aps/v38n2/v38n2a10.pdf>

- Barros, M., Caeiro, S., Disterheft, A., Madeira, A. C., Manteigas, V., Martins, A. G., Teixeira, M. R., & Soares, A. M. (2023). The Portuguese Sustainable Campus Network: A Knowledge Collaboration for Sustainability Transformation in Higher Education Institutions. In C. Machado & J. P. Davim (Eds.), *Higher Education for Sustainability: The Portuguese Case* (pp. 1-34). Springer International Publishing. [https://doi.org/10.1007/978-3-031-28793-0\\_1](https://doi.org/10.1007/978-3-031-28793-0_1)
- Martins, C. (2022). *Sustainability and health in Portuguese canteens: an overview of the implementation of international and governmental guidelines*. [Master's thesis, Universidade Católica Portuguesa].
- Ministério da Educação. (2021). Despacho n.º 8127/2021: Estabelece as normas a ter em conta na elaboração das ementas e na venda de géneros alimentícios. *Diário da República* n.º 158/2021, Série II, 191-196.
- Ministério do Ambiente e Ação Climática. (2020). Decreto-Lei n.º 102-D/2020: Estabelece o regime geral da gestão de resíduos. *Diário da República* n.º 239/2020, 1º Suplemento, Série I, 2-269.
- Neto, B. (2020). Analysis of sustainability criteria from European public procurement schemes for foodservices. *Science of The Total Environment*, 704, Article 135300. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2019.135300>
- Precioso, J. (2004). Educação para a saúde na universidade: um estudo realizado em alunos da Universidade do Minho. *Revista Electrónica de Enseñanza de las Ciencias*, 3(2), 161-170.
- Presidência do Conselho de Ministros. (2023). Resolução do Conselho de Ministros n.º13/2023: Estratégia Nacional para as Compras Públicas Ecológicas 2030 — ECO360. *Diário da República* n.º 30/2023, Série I, 10-28.
- Rede Campus Sustentável, 2022. Primeiro diagnóstico sobre a implementação da sustentabilidade no ensino superior em Portugal: Análise dos resultados de um inquérito (pp. 47-58). Rede Campus Sustentável. <https://hdl.handle.net/10216/148980>
- Sakamaki, R., Toyama, K., Amamoto, R., Liu, C. J., & Shinfuku, N. (2005). Nutritional knowledge, food habits and health attitude of Chinese university students: a cross-sectional study. *Nutrition Journal*, 4(1), Article 4. <https://doi.org/10.1186/1475-2891-4-4>
- Soares, A., Neto, B., Farinha, C., Avelar, D., Alves, E., & Santos, J. (2022). Análise da secção E: Produção e consumo alimentar. In A. C. Madeira, A. Disterheft, M. Ribau Teixeira, & S. Caeiro (Eds.). *Primeiro diagnóstico sobre a implementação da sustentabilidade no ensino superior em Portugal: Análise dos resultados de um inquérito* (pp. 47-58). Rede Campus Sustentável. <https://hdl.handle.net/10216/148980>
- United Nations. (2015). *Transforming our world: The 2030 Agenda for Sustainable Development*. <https://digitallibrary.un.org/record/3923923>