

Dimensões Envolvidas no Planejamento da Oferta de Refeições Vegetarianas nos Restaurantes Universitários: Análise dos Termos de Referência da Universidade Federal de Viçosa

Isabely Eduarda Oliveira Santana, Tatiana Coura Oliveira
ODS 3
Categoria Pesquisa

Introdução

O vegetarianismo vem crescendo na população brasileira e precisa ser considerado como demanda dentro do planejamento das refeições universitárias fornecidas no âmbito das instituições federais de ensino. Para melhorar a oferta de refeições para vegetarianos a nível de alimentação coletiva, é imprescindível uma boa gestão e planejamento da unidade. Dessa forma, é necessário a implantação de instrumentos que facilitem esse controle, tais como fichas técnicas de preparo, treinamento dos manipuladores, conhecimento de técnicas dietéticas, manual de boas práticas e a aplicação questionários de feedback dos clientes. Sendo assim, é primordial que o estabelecimento tenha conhecimento suficiente do público para compreender suas necessidades específicas e adaptar à realidade da unidade a essa demanda. Além de equilibrar macro e micronutrientes, é necessário que o cardápio seja atrativo para os clientes, atendendo aspectos sensoriais em relação à aparência, sabor e consistência. Em uma análise das preparações oferecidas em um restaurante universitário do Espírito Santo, a aceitação geral das refeições vegetarianas foi positiva, entretanto para atributos específicos como o aroma, a aceitabilidade foi menor (Fonseca et al., 2022). Sendo assim, faz-se necessário a adoção de ajustes para satisfazer e manter as especificações alimentares desse público.

Objetivos

Analisar a descrição dos termos de referência (TR) utilizados nos últimos 10 anos em três campi da Universidade Federal de Viçosa (Minas Gerais), considerando-se a descrição da composição da alimentação para vegetarianos.

Material e Métodos

Realizou-se análise documental dos TR que compunham os editais de licitação para contratação de pessoa jurídica especializada no ramo do serviço de alimentação coletiva dos anos 2017 e 2023. Os editais foram codificados da seguinte forma: edital do Campus de Rio Paranaíba (ECRP), edital do Campus Florestal (ECF) e edital do Campus Viçosa (ECV). Os documentos foram organizados a partir dos seguintes pontos norteadores: a) definição do objeto da licitação, b) descritivo do

componente proteico do cardápio, c) presença das porções ou quantidades *per capita*s, b) presença das incidências das preparações, c) obrigatoriedade da elaboração dos cardápios por nutricionista, d) obrigatoriedade da utilização da ficha técnica de preparação e, e) avaliação da satisfação dos usuários. Realizou-se posteriormente uma análise do material pelo método Análise de Conteúdo (AC) segundo a perspectiva de Bardin (2011).

Resultados

Para as demandas vegetarianas, os editais previam o uso de ovos ou fontes proteicas de origem vegetal como opção ao prato principal. Ainda, na presença de componente cárneo na guarnição, o contratado deveria apresentar uma opção vegetariana. Percebeu-se durante a análise documental que, principalmente os ECF e o ECRP consideram, de maneira mais clara, as distintas possibilidades de vegetarianismo, tal qual o veganismo. Destaca-se no edital ECRP, considerando a opção proteica vegetariana os seguintes itens: 1) porção de ovos de exatamente 140g (aproximadamente 3 ovos médios); 2) concepção de cardápio que atende a vegetarianos restritos; 3) descrição de fonte proteica como aquelas provenientes de ovos, leguminosas como soja em grão e proteína texturizada, ervilha, feijão branco, grão de bico e lentilha como opções proteicas vegetarianas e inova com o descritivo de *per capita*s entre 120 e 200g a depender do alimento; 4) o queijo não aparece; 5) apontamento de incidências mensais (soja em grão, soja texturizada e ervilha: 16 vezes cada; feijão branco, grão de bico, lentilha e ovo: 12 vezes cada).

Conclusões

Os resultados da avaliação dos TR indicam bom nível técnico. Atenção deve ser dada à fiscalização de sua execução, bem como ao processo de análise da satisfação dos clientes, que precisa ser mais dinâmico, tendo em vista o atendimento de um público cujas especificidades nutricionais demandam cuidados ligados ao cumprimento das refeições previstas no TR.

Bibliografia

- BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2011.
- FONSECA, J. MARQUES, M., CAMPAGNARO, L., SANTOS, L., PEREIRA, L., ENRÍQUEZ M., O., SILVA, D. Análise comparativa da satisfação do cardápio e aceitabilidade de preparações vegetarianas em restaurante universitário. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 12, p. e44101220109, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i12.20109. Disponível em: <https://rsdjournal.org/rsd/article/view/20109>.

Apoio Financeiro