

PRÁTICAS DE GASTRONOMIA JUNTO AOS RUS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS: OBSERVAÇÕES E EXPERIÊNCIA SENSORIAL COM AS PREPARAÇÕES VEGETARIANAS

NANDYALA SÁ DE SOUZA¹; ANGÉLICA TEIXEIRA DA SILVA LEITZKE²;
CAROLINE PEREIRA DAS NEVES³; GISELE FERREIRA DUTRA⁴; TATIANE
KUKA VALENTE GANDRA⁵

¹Universidade Federal de Pelotas - nandyalasouza78@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas - angelica.leitzke@ufpel.edu.br

³Universidade Federal de Pelotas – carolinepereiraneves29@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – gisele_fd@yahoo.com.br

⁵Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Universitários (RUs) da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) têm como principal finalidade a produção e o fornecimento de refeições. Esses preparos devem seguir um padrão de qualidade, que garante condições higienicossanitárias adequadas. Além disso, devem ser nutricionalmente balanceadas e oferecidas a um baixo custo para os usuários. O objetivo é contribuir para a saúde e o bem-estar da comunidade acadêmica, especialmente dos estudantes que se dedicam ao regime integral de estudos. Além do mais, os RUs também prestam um importante apoio aos alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica, promovendo inclusão e suporte alimentar (PRAE, 2023).

Entretanto, relatos que chegam à Seção de Apoio aos Restaurantes Universitários (SARE) mostram uma insatisfação por parte da comunidade acadêmica em relação às preparações vegetarianas fornecidas pelos. Neste sentido, o Projeto de Extensão intitulado “*Práticas de gastronomia junto aos RUs: elaboração de preparações de cardápios vegetarianos, para ações comemorativas e festivais gastronômicos nos Restaurantes Universitários (RUs) da Universidade Federal de Pelotas (UFPel)*” visa contribuir, de forma significativa com ações práticas, os efeitos negativos detectados na comunidade acadêmica.

Sendo assim, este estudo tem como objetivo relatar e discutir sobre a primeira etapa do projeto, cujo intuito é observar e analisar comparativamente os preparos das refeições vegetarianas preparadas nos RUs da UFPEL.

2. METODOLOGIA

O presente trabalho foi desenvolvido na UFPel focando na preparação de cardápios vegetarianos durante uma observação de 20 dias, no primeiro semestre de 2024, em diferentes turnos, entre os RUs Campus Anglo, Campus Capão do Leão e Unidade Centro. Foi analisado o modo de preparo, cocção e finalização das comidas vegetarianas, pela comparação das suas fichas técnicas e a forma de preparo executado efetivamente na prática. Além disso, foi realizada a degustação comparativa dos preparos nos diferentes restaurantes.

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

Segundo GUIMARÃES et al. (2011) o vegetarianismo teve origem na pré-história, onde o homem se alimentava de frutos, folhas e raízes, mas, com a presença do sedentarismo, passaram a domesticar alguns animais que serviam de

alimento. Segundo a Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) “é considerado vegetariano todo aquele que exclui de sua alimentação todos os tipos de carne, aves e peixes e seus derivados, podendo ou não utilizar laticínios ou ovos. (SVG, 2012). Além disso há uma estimativa de crescimento significativo de pessoas vegetarianas no Brasil e no mundo.

Um estudo realizado pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE Inteligência), encomendado pela Sociedade Brasileira Vegetariana (SVB) em 2018, revelou que 14% da população brasileira se identifica como vegetariana. Esse crescimento está diretamente relacionado a mudanças no comportamento dos consumidores, impulsionadas por preocupações com sustentabilidade, saúde e nutrição, além de uma crescente conscientização sobre as questões éticas envolvendo o consumo de produtos de origem animal. Além disso, projeções indicam uma expansão significativa no mercado global de produtos à base de plantas nos próximos anos. A expectativa é que o setor, que movimentou US\$ 29,4 bilhões em 2020, cresça para US\$ 162 bilhões até 2030. Isso representaria uma participação de 7,7% do mercado global de proteínas, demonstrando a relevância crescente desse segmento (SVB, 2024).

Essa mudança reflete não apenas uma evolução nas preferências alimentares, mas também um crescente compromisso com escolhas mais sustentáveis e éticas, que impulsionam a expansão global do mercado vegetariano. No entanto, é fundamental garantir a qualidade e a variedade das opções oferecidas a esse público. Desta forma, observações realizadas neste projeto buscam entender a causa da insatisfação entre estudantes em relação ao cardápio vegetariano oferecido nos RUs da UFPEL, evidenciando a necessidade de aprimoramento das preparações.

Durante o período de observação foi registrado, de modo geral, que existem diferenças no modo de preparo, sendo que as fichas técnicas são as mesmas entre os 3 RUs e que os funcionários não seguem as orientações mostradas no documento, um exemplo que se destaca é a preparação da proteína de soja (Figura 1).

Figura 1 - Ficha técnica RU

FICHA TÉCNICA
PROTEÍNA DE SOJA ACEBOLADA
Porções: 100 pessoas

RECEITA

Quantidade	Unidade	Ingredientes
4,50	Kg	Proteína de Soja C4
0,50	Kg	Cebola
0,10	L	Alho
0,25	Kg	Molho Shoyu
0,05	L	Sal
0,05	L	Óleo de soja

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

1. Hidratar a proteína com água fervente, escorra e reserve.
2. Descascar, higienizar e cortar em rodélas a cebola.
3. Fritar o alho e a cebola em uma panela com óleo.
4. Adicionar a proteína e reservar.
5. Acrescentar molho shoyu.

Fonte: REFEIÇÕES NORTE SUL, 2024

No RU Unidade Centro (tarde) a preparação com proteína tem um pré-preparo rápido (água quente com vinagre), já no RU Campus do Capão do Leão (manhã) a proteína de soja não é colocada em molho com vinagre, sendo utilizada somente água quente e no RU Campus Anglo turno manhã há falta de temperos na proteína

vegetariana, resultando em uma preparação com um sabor residual indesejável e pouco tempero (Figura 2).

Figura 2 - Proteína de soja RU UFPel



Fonte: Os autores

Segundo AKUTSU (2004), a ficha técnica é "um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação". A autora ainda relata que é importante dimensionar o preparo em questão de tempo no estabelecimento.

Desta forma, infere-se que, no caso da proteína de soja, o uso correto dos ingredientes, conforme registrado na ficha técnica, é fundamental. Além disso, respeitar o tempo de descanso adequado e otimizar o tempo de preparo resulta em uma preparação vegetariana ideal e satisfatória para o consumidor. Assim, destaca-se a necessidade de padronizar os preparos, além de diversificar os pratos, garantindo qualidade para o público. Isso permite que o cardápio vegetariano seja uniformizado entre os RUs, sem apresentar diferenças em termos de textura, aroma e sabor.

O principal impacto deste contexto observado é o desagrado dos estudantes em relação à comida vegetariana, culminando em uma preferência pessoal por algum RU específico em função do sabor da refeição. Por motivos da não padronização, o sabor e a textura acabam sendo desagradáveis e indesejáveis, permanecendo um gosto residual. Nesse sentido, o uso correto da ficha técnica faz com que o preparo tenha sabor, tempero e consistência agradáveis para quem irá consumir, resultando em uma experiência satisfatória.

4. CONSIDERAÇÕES

Dado o aumento significativo da comunidade vegetariana, é essencial que as instituições atendam adequadamente a essa demanda, assegurando refeições que satisfaçam tanto as necessidades nutricionais quanto às expectativas gastronômicas desse público. Entretanto, não há utilização das fichas técnicas na hora do preparo, conseqüentemente tem-se uma heterogeneidade nas preparações de um RU para o outro. Provavelmente, isso tem influência na insatisfação de parte dos estudantes em relação ao cardápio vegetariano.

De modo a dar continuidade ao projeto, é necessário reforçar a importância do uso adequado das fichas técnicas existentes. Além disso, pretende-se desenvolver novas fichas técnicas que aproveitem os insumos disponíveis e estejam alinhadas com os recursos, o tempo e a quantidade de ingredientes necessários. Essas novas fichas tendem a facilitar a reprodução das preparações pelos funcionários para que, no futuro, sejam implementadas de forma consistente.

Também isso contribuirá para aumentar a variedade de opções oferecidas ao público. Por fim, destaca-se através das atividades desenvolvidas que o projeto pode trazer muitas contribuições positivas para melhorar a qualidade do cardápio vegetariano nos RUs e conseqüente satisfação dos usuários.

Os autores agradecem a Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Pelotas pela bolsa de Iniciação à Extensão e Cultura, edital 02/2024.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AKUTSU, R. C. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **SciELO**, 18(2). 277-279, 2005.

GUIMARÃES, M. L. **Os riscos microbiológicos e nutricionais da cozinha vegetariana**. 2011. Dissertação (Mestrado em Segurança e Qualidade alimentar) – Pós-Graduação Segurança e Qualidade alimentar, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS. Anexo I - Termo de Referência. Pelotas: PRAE, 2023

REFEIÇÕES NORTE SUL. **Fichas Técnicas de Preparo**. UFPEL. 2024.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. **Guia Alimentar de Dietas Vegetarianas para Adultos**. São Paulo: SVB, 2012.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. **Mercado Vegano**. Acessado em: 21 de setembro de 2024. Online. Disponível em: <https://svb.org.br/vegetarianismo-e-veganismo/mercado-vegano/>