

CENTRO UNIVERSITÁRIO SAGRADO CORAÇÃO

RAFAELA CABESTRÉ

CAMPANHA “SEGUNDA SEM CARNE” EM RESTAURANTES INDUSTRIAIS

BAURU

2022

RAFAELA CABESTRÉ

CAMPANHA “SEGUNDA SEM CARNE” EM RESTAURANTES INDUSTRIAIS

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como parte dos requisitos
para obtenção do título de bacharel em
Nutrição - Centro Universitário Sagrado
Coração.

Orientadora: Prof.^a Dra. Roseli Aparecida
Claus Bastos Pereira

BAURU

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo
com ISBD

C114c	<p>Cabestré, Rafaela</p> <p>Campanha "segunda sem carne" em restaurantes industriais / Rafaela Cabestré. -- 2022. 61f. : il.</p> <p>Orientadora: Prof.^a Dra. Roseli Aparecida Claus Bastos Pereira</p> <p>Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário Sagrado Coração - UNISAGRADO - Bauru - SP</p> <p>1. Nutrição. 2. Segunda sem Carne. 3. Unidade de Alimentação e Nutrição. 4. Vegetarianismo. I. Pereira, Roseli</p>
-------	--

RAFAELA CABESTRÉ

CAMPANHA “SEGUNDA SEM CARNE” EM RESTAURANTES INDUSTRIAIS

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como parte dos requisitos
para obtenção do título de bacharel em
Nutrição - Centro Universitário Sagrado
Coração.

Aprovado em: ___/___/___.

Banca examinadora:

Prof.^a Dra. Roseli Aparecida Claus Bastos Pereira (Orientadora)
Centro Universitário Sagrado Coração

Luciana Valéria de Oliveira Santos
Nutricionista da Rede de Supermercados Confiança

Dedico este trabalho a minha família, com carinho.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus, que guiou e iluminou meu caminho durante o curso e momentos até aqui, que me fez persistir na minha caminhada, com coragem e resiliência.

Ao Centro Universitário Sagrado Coração pela excelência acadêmica, infraestrutura e acolhimento na minha segunda graduação.

Aos professores Roseli, Maria Grossi, Maria Angélica, Milene, Mariane, Renata, Danilo, Taís, Andrea, Ana que foram grandes instrutores e mestres, que se dedicaram ao ensino da vida e nossa profissão, meu sincero muito obrigada.

As nutricionistas e equipes dos locais de estágio, muito obrigada pela experiência que passamos juntos.

À Prof.^a Dra. Roseli A. Claus Pereira, com toda sua experiência e jeitinho carinhoso conduziu o trabalho de forma tranquila. Obrigada pela sua ajuda e pelo tempo que passamos juntas.

À Luciana Santos, que foi escolhida como banca examinadora, e fez considerações importantes para crescimento do meu trabalho e da minha carreira profissional.

A empresa parceira, que desde o princípio estimulou e auxiliou no desenvolvimento do projeto, assim como as equipes atuantes nas unidades participantes.

Aos meus queridos amigos de sala em especial aos alunos Alanys, Amanda, Bianca, Nathali e Vinicius por todo apoio e cumplicidade que tivemos durante os anos da faculdade.

À minha segunda família Grasiela, Sérgio e Beatriz por todo apoio e carinho que me deram durante esta nova jornada. Ao meu namorado, Serginho, me deu força e coragem para buscar e conquistar meus objetivos e sonhos.

Aos meus familiares, principalmente meus pais, Silvana e Waldecir, por investirem nos meus sonhos. E ao meu irmão, João Pedro, esta vitória é para você, que possa ser exemplo para persistir em seus sonhos também.

RESUMO

O movimento vegetarianismo emprega uma dieta sem o consumo de nenhum tipo de carne animal, e este movimento é crescente no Brasil e no mundo. Dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição temos oferta de refeições saudáveis, balanceadas e seguras do ponto de vista higiênico-sanitários, sendo um local propício para desenvolver cardápios alternativos e atividades de educação alimentar. Assim, o objetivo deste trabalho foi instituir a campanha Segunda sem Carne em restaurantes industriais na região de Bauru, de uma empresa de alimentação coletiva privada. A metodologia utilizada para realização do trabalho foi desenvolver a estrutura do cardápio que foi servido as segundas-feiras juntamente com os profissionais da empresa privada, posteriormente o desenvolvimento do material de divulgação, teste piloto na matriz administrativa, treinamento das gestoras e supervisoras das unidades de alimentação, aplicação da pesquisa de satisfação e análise dos dados obtidos. Tivemos quatro unidades participantes, nomeadas de A a D, dentre estas, uma não realizou nenhum preparo, outras três houve um total de 24 pedidos em agosto e 28 pedidos em setembro, demonstrando que houve interesse nas preparações e uma alta satisfação, em especial na unidade D. Podemos concluir que o projeto instituiu a Segunda sem Carne em restaurantes industriais de uma empresa terceirizada de Bauru – SP e obteve aceitação desejada, possibilitando utilização do projeto para aquisição de novos clientes.

Palavras-chave: Nutrição. Segunda sem Carne. Unidade de Alimentação e Nutrição. Vegetarianismo.

ABSTRACT

The vegetarianism movement employs a diet without the consumption of any type of animal meat, and this movement is growing in Brazil and in the world. Within the Food and Nutrition Units, we offer healthy, balanced and safe meals from a hygienic-sanitary point of view, being a suitable place to develop alternative menus and food education activities. Thus, the objective of this work was to institute the campaign Monday without Meat in industrial restaurants in the region of Bauru, of a private collective food company. The methodology used to carry out the work will be to develop the structure of the menu that will be served on Mondays together with the professionals of the private company, later the development of publicity material, pilot test in the administrative matrix, training of managers and supervisors of the units of food, application of the satisfaction survey and analysis of the data obtained. The vegetarianism movement employs a diet without the consumption of any type of animal meat, and this movement is growing in Brazil and in the world. Within the Food and Nutrition Units we offer healthy, balanced and safe meals from the hygienic-sanitary point of view, being a suitable place to develop alternative menus and food education activities. Thus, the objective of this work was to institute the campaign Monday without Meat in industrial restaurants in the region of Bauru, of a private collective food company. The methodology used to carry out the work will be to develop the structure of the menu that will be served on Mondays together with the professionals of the private company, later the development of publicity material, pilot test in the administrative matrix, training of managers and supervisors of the units of food, application of the satisfaction survey and analysis of the data obtained. We had four participating units, named from A to D, among these, one did not carry out any preparation on Mondays, and among the other three there were a total of 24 requests in August and 28 requests in September, demonstrating that there was interest in the preparations and high satisfaction, especially in the unit D. We can conclude that the project instituted the Second without Meat in industrial restaurants of an outsourced company in Bauru - SP and obtained the desired acceptance, making it possible to use the project to acquire new customers.

Keywords: Nutrition. Meatless Monday. Food and Nutrition Unit. Vegetarianism.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Apresentação do estrogonofe de grão de bico.	21
Figura 2 - Apresentação do quibe recheado.	21
Figura 3 - Apresentação do escondidinho de PTS.	21
Figura 4 - Apresentação do croquete de lentilha.	21
Figura 5 - Apresentação do pavê de chocolate.	21
Figura 6 - Apresentação da maçã caramelizada com sorvete.	22
Figura 7 - Apresentação do brownie de chocolate.	22
Figura 8 - Apresentação da palha italiana.	22
Figura 9 - Folder explicativo da campanha.	26
Figura 10 - Treinamento ofertado para supervisão e gestoras da regional Bauru.	27
Figura 11 - Banner de divulgação da campanha.	31
Figura 12 - E-book online de receitas da campanha.	32
Gráfico 1 - Feedback no teste piloto para receita de escondidinho de PTS.	23
Gráfico 2 - Feedback no teste piloto para receita de quibe recheado.	23
Gráfico 3 - Feedback no teste piloto para receita de croquete de lentilha.	24
Gráfico 4 - Feedback no teste piloto para receita de estrogonofe de grão de bico.	24
Gráfico 5 - Feedback no teste piloto para receita de pavê de chocolate.	24
Gráfico 6 - Feedback no teste piloto para receita de palha italiana.	24
Gráfico 7 - Feedback no teste piloto para receita de brownie de chocolate.	25
Gráfico 8 - Feedback no teste piloto para receita de maçã caramelizada com sorvete.	25
Gráfico 9 - Unidade A: Feedback ao preparo Croquete de Lentilha.	38
Gráfico 10 - Unidade A: Feedback ao preparo Estrogonofe de Grão de Bico.	38
Gráfico 11 - Unidade C: Feedback ao preparo Croquete de lentilha.	39
Gráfico 12 - Unidade C: Feedback ao preparo Estrogonofe de grão de bico no mês de agosto.	40
Gráfico 13 - Unidade C: Feedback ao preparo Quibe recheado.	40
Gráfico 14 - Unidade C: Feedback ao preparo Estrogonofe de grão de bico no mês de setembro.	41

Gráfico 15 - Unidade D: Feedback ao preparo Croquete de lentilha no mês de agosto	42
Gráfico 16 -Unidade D: Feedback ao preparo Quibe recheado no mês de agosto. .	42
Gráfico 17 - Unidade D: Feedback ao preparo Estrogonofe de grão de bico no mês de agosto.	42
Gráfico 18 - Unidade D: Feedback ao preparo Palha italiana no mês de agosto.	43
Gráfico 19 - Unidade D: Feedback ao preparo Maçã com sorvete no mês de agosto.	43
Gráfico 20 - Unidade D: Feedback ao preparo Pavê de chocolate no mês de agosto.	43
Gráfico 21 - Unidade D: Feedback ao preparo Escondidinho de PTS no mês de setembro.	44
Gráfico 22 - Unidade D: Feedback ao preparo Quibe recheado no mês de setembro.	44
Gráfico 23 - Unidade D: Feedback ao preparo Estrogonofe de grão de bico no mês de setembro.	44
Gráfico 24 - Unidade D: Feedback ao preparo Brownie de chocolate no mês de setembro.	45
Gráfico 25 - Unidade D: Feedback ao preparo Pavê de chocolate no mês de setembro.	45
Gráfico 26 - Unidade D: Feedback ao preparo de Maçã com sorvete no mês de setembro.	45
Quadro 1 - Cronograma das receitas do evento “Segunda sem Carne”.	19
Quadro 2 - Descrição das Receitas e Custos per capita.	20

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO E REVISÃO DE LITERATURA	10
2	OBJETIVOS	14
2.1	OBJETIVO GERAL	14
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	14
3	METODOLOGIA	15
3.1	CARTA DE AUTORIZAÇÃO	15
3.2	QUESTIONÁRIO E ESTRUTURAÇÃO DO CARDÁPIO	15
3.3	DESENVOLVIMENTO DE MATERIAL	15
3.4	TESTE PILOTO	16
3.5	ANÁLISE DO TESTE PILOTO	16
3.6	TREINAMENTO DAS GESTORAS E SUPERVISORAS	16
3.7	UNIDADES CONCEDENTES	17
3.8	REALIZAÇÃO DOS EVENTOS	17
3.9	ANÁLISE DOS DADOS	18
3.10	ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO E TRABALHO FINAL	18
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	19
5	CONCLUSÃO	47
	REFERÊNCIAS	48
	APÊNDICE A - CARTA DE AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DO TRABALHO NA EMPRESA PRIVADA	50
	APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO DE EXPERIÊNCIA	51
	APÊNDICE C – PESQUISA DE SATISFAÇÃO DAS RECEITAS	55
	APÊNDICE D - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	

1 INTRODUÇÃO E REVISÃO DE LITERATURA

O conceito de vegetarianismo é amplo, utilizado para identificar o grupo de pessoas que se alimenta de uma dieta sem o consumo de nenhum tipo de carne. Dentro do termo temos classificações sendo os ovolactovegetarianos que utilizam ovos, leite e laticínios, os lactovegetarianos que utilizam leite e laticínios, os ovovegetarianos que utilizam ovos na sua alimentação, e os vegetarianos estritos ou veganos, que não utilizam nenhum produto de origem animal que possa ter gerado exploração ou sofrimento, incluindo alimentação e estilo de vida (SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA, 2017). Além disso, há termos atualmente utilizados como indivíduo flexitariano que aceitam uma refeição com carne animal eventualmente e o indivíduo semivegetariano que consomem as carnes brancas em torno de três vezes na semana (SLYWITCH, 2021).

O movimento vegetariano é crescente no Brasil e no mundo, visto que temos 14% da população brasileira declarada adepta a opção alimentar vegetariana, ou seja, 30 milhões de brasileiros. Além de que nas regiões de São Paulo, Curitiba, Recife e Rio de Janeiro esta porcentagem sobe para 16% (IBOPE, 2018). Sabemos também que há crescimento rápido nos adeptos a esta opção, pois temos um aumento na procura por produtos veganos nos setores comerciais de preço acessível e que tenham clareza na sua rotulagem. Devido esta procura por uma alimentação e produtos em gerais sem sofrimento animal temos um reflexo mundial, sendo a base para construir uma busca alimentar e nutricional mais saudável, sustentável e ética (SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA, 2018), vale ressaltar que devido ao crescimento da alimentação vegetariana houve, por parte do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), uma atualização do conhecimento da atuação do profissional para atender individualmente e a grupos que optem por essa alimentação (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2022).

Os benefícios da opção vegetariana no cardápio são diversos, sendo destaque a saúde e o meio ambiente. Os nutrientes de uma dieta vegetariana podem trazer benefícios a saúde e conseqüentemente a prevenção e tratamento de doenças, incluindo doenças cardiovasculares e cerebrovasculares (KAHLEOVA; LEVIN; BARNARD, 2018). E a preocupação relacionada ao impacto ambiental gerado pela pecuária, gera um consumo de produtos de origem animal consciente. Devido a estes

fatores hoje temos aumento dos investimentos em indústrias do setor de proteínas vegetais e em produtos alimentícios que substituam leites e ovos (IBOPE, 2018).

Notando este crescimento exponencial, em 2003 foi lançado nos Estados Unidos o movimento Meatless Monday, que ganhou engajamento quando personalidades públicas se envolveram com o movimento Segunda sem Carne, por exemplo, o cantor Paul McCartney, que até hoje é símbolo da campanha na Inglaterra (SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE DE SÃO PAULO, 2009).

A Campanha Segunda sem carne é um convite para que a população possa repensar na alimentação cotidiana, experimentar uma variedade e a disponibilidade de diversos alimentos brasileiros, buscando oferecer experiência nova ao paladar com uso das proteínas vegetais. A campanha baseia-se em três pilares, o impacto animal voltado aos direitos e sofrimento animal, o impacto na saúde da população humana, buscando redução das doenças crônicas não transmissíveis, e o impacto no meio ambiente, como o desperdício de água, o desmatamento, a desertificação, a extinção de espécies, a destruição de biomas e a emissão dos gases de efeito estufa (SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE DE SÃO PAULO, 2009).

A Secretaria do Verde e do Meio Ambiente da prefeitura de São Paulo em conjunto com a Sociedade Vegetariana Brasileira lançaram a campanha Segunda sem Carne, em 2009 para empresas, restaurantes e locais vinculados a prefeitura, com o objetivo de incentivar as pessoas a deixarem de consumir carne uma vez por semana, devido aos seus benefícios relacionados a prevenção de doenças crônicas como a hipertensão arterial, as doenças cardiovasculares, o colesterol elevado, incluindo as dislipidemias, diversos tipos de câncer e o diabetes. E, ainda melhorando o consumo de leguminosas, frutas, cereais, legumes e verduras, que aumentam com a retirada da carne do cardápio do dia (SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE DE SÃO PAULO, 2009).

A partir desse momento temos o desenvolvimento de uma campanha nacional com incentivo a redução do consumo de carne, que expandiu para ramo da alimentação coletiva. Um exemplo prático é o programa de segurança alimentar chamado Bom Prato, do estado de São Paulo, que oferece refeições saudáveis e com preço acessível para população de baixa renda, contando com 49 restaurantes incluindo capital, litoral e interior, atendendo 2,5 mil pessoas por dia, com preço médio da refeição como R\$ 1,00/consumidor (SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA, c 2015).

O programa Bom Prato em 2015 optou por substituir a carne nos seus restaurantes, as segundas-feiras, por uma opção proteica vegetal. O cardápio com 90% de satisfação dos consumidores foi de quibe de proteína de soja, arroz, feijão, pão, farinha, seleta de legumes (batata, cenoura e chuchu), salada de alface, acompanhado por suco de frutas vermelhas e banana como sobremesa. Após implementação da campanha estima-se que os 49 restaurantes do programa deixaram de comprar 30 mil quilos de carne e beneficiaram mais de 80 mil pessoas todas as segundas-feiras com uma refeição saborosa e com valor nutricional proteico e de micronutrientes adequados e sem a presença da carne (SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA, c 2015).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) são locais onde há produção de refeições para um determinado cliente, que possui em sua empresa ou indústria profissionais sadios ou com comorbidades que irão alimentar-se no local, sendo necessário oferecer uma refeição dentro dos padrões higiênico-sanitários adequados e nutricionalmente equilibradas objetivando manutenção ou recuperação da saúde destes profissionais, sendo a base para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Através de um cardápio bem estruturado é possível realizar atividades de educação nutricional nas unidades sendo uma ferramenta de conhecimento sobre saúde (CASARIL, 2020).

De acordo com Casaril (2020), é possível realizar refeições vegetarianas em unidades de alimentação. Neste estudo verificou-se um cardápio com prato principal vegetariano, guarnição, arroz, feijão, salada cozida, crua e folhosos, sobremesa e bebida. A opção vegetariana era um preparo a base de proteína texturizada de soja, sendo que esta opção poderia ser solicitada a qualquer cliente que gostaria de experimentar, além do público padrão vegetariano e vegano.

No âmbito hospitalar temos a adesão à campanha também, como foi o caso do Hospital Municipal Vila Santa Catarina em São Paulo. Nesse local houve um estudo de viabilidade para implantar a campanha, retirando do cardápio, por um único dia da semana, a carne e outros alimentos de origem animal, buscando incentivar a redução do consumo de carne e, aumentar o consumo de leguminosas, frutas, cereais e verduras, como recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde. Após a implementação do projeto houve uma redução das emissões de gases do efeito estufa na ordem de 14,5 tCO₂ e, redução de cerca de 4

mil m³ de água e estima-se uma redução de 52 mil reais em um ano de projeto para verba do hospital (JANZANTTI, 2018).

Sabe-se que os hábitos alimentares são fundamentais para o desenvolvimento de uma boa saúde e qualidade de vida da população brasileira. A campanha da Segunda sem Carne é capaz de oferecer ao consumidor uma dieta rica em fibras, vitaminas, minerais, compostos antioxidantes e gordura insaturados, que gera uma homeostase corporal importante, reduz a produção de radicais livres e conseqüentemente reduz o desenvolvimento de doenças crônicas e metabólicas. Além disso, a campanha presente em restaurantes de unidade de alimentação coletiva pode ser benéfica financeiramente e divulgando seus serviços para clientes com enfoque ambiental. Assim, o objetivo deste trabalho foi instituir a campanha Segunda sem Carne em restaurantes industriais na região de Bauru, de uma empresa de alimentação coletiva privada.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

- Instituir a campanha Segunda sem Carne em restaurantes industriais na região de Bauru, de uma empresa de alimentação coletiva privada.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver questionário de receitas e de satisfação;
- Desenvolver em conjunto com a empresa opções de cardápio para o trabalho;
- Desenvolver um teste piloto na empresa matriz;
- Desenvolver material de propaganda da campanha nos restaurantes;
- Acompanhar a campanha nos restaurantes;
- Tabular e avaliar aderência e aceitabilidade da campanha.

3 METODOLOGIA

Inicialmente foi realizado uma pesquisa bibliográfica do tema para elaboração do pré-projeto e submissão ao Comitê de ética, conforme descrito no parecer nº 5.368.086. Após aceite do trabalho, em conjunto com a empresa o cronograma foi seguido, sendo descritos nos tópicos conseguinte, detalhando os processos metodológicos adotados.

3.1 CARTA DE AUTORIZAÇÃO

Foi apresentado a ideia do pré-projeto para o diretor da empresa colaboradora para aprovação do mesmo em Unidades de Alimentação (APÊNDICE A).

3.2 QUESTIONÁRIO E ESTRUTURAÇÃO DO CARDÁPIO

Foi aplicado um questionário (APÊNDICE B) para os profissionais da matriz administrativa, objetivando entender quais receitas são mais aceitas para que, em conjunto com a empresa, realizar as adequações e o desenvolvimento das receitas padrão que foram utilizadas nos restaurantes nas segundas-feiras.

Após esta aplicação notou-se a necessidade de envolver o planejamento de cardápios da empresa parceira para que fosse alinhado quais seriam as quatro preparações salgadas e doces para o evento as segundas-feiras.

3.3 DESENVOLVIMENTO DE MATERIAL

Inicialmente foi proposto um material impresso para divulgação do projeto para os clientes contato das unidades de alimentação. Foi realizado também apresentação do projeto para posterior treinamento das gestoras e supervisoras, com auxílio da ferramenta Canva. Posteriormente, foi elaborado um material online para que as gestoras tivessem uma consulta rápida das receitas do projeto. Este e-book foi elaborado com a descrição dos ingredientes, modo de preparo, apresentação e número da receita no sistema da empresa, assim como o cronograma do projeto.

E, em conjunto com área de marketing da empresa foi desenvolvido um banner de lona, tamanho L:1,00m x A:1,20m, com os principais impactos e a relevância da Segunda sem Carne, sendo que este material foi disponibilizado pelo menos uma

segunda-feira em cada unidade de alimentação que aceitou participar do projeto, sendo exposto no restaurante no momento da distribuição de refeição.

3.4 TESTE PILOTO

Antes da aplicação nas Unidades de Alimentação de Bauru (SP) foi realizado um teste piloto das receitas, apresentação no balcão de distribuição e aplicação do banner informativo na matriz administrativa da empresa (que consta de 50 colaboradores, é oferecido a refeição gratuita e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido), empregando a pesquisa de aceitação e de opinião referente ao evento, via Google Forms (<https://forms.gle/jF9CnUi66a59QGk49>) considerando participação em torno de 30 colaboradores (APÊNDICE C). Eles não fizeram parte da 2ª etapa, uma vez que foi realizado em outras Unidades de Alimentação.

Cabe aos pesquisadores ressaltar que o estudo apresenta um risco mínimo devido à possibilidade de constrangimento durante a aplicação do questionário para avaliação geral do projeto proposto, porém o mesmo pode desistir de responder o questionário sem nenhum prejuízo.

3.5 ANÁLISE DO TESTE PILOTO

Para avaliar os resultados da pesquisa de satisfação do teste piloto foi realizado uma tabela pela ferramenta Excel onde tabulou-se o total de participantes, quantidade de votos para cada item da pesquisa, sugestão de melhorias das receitas, e porcentagem de satisfação final.

Avaliou-se os critérios de sabor, temperatura e apresentação dos cardápios do evento. Nestes itens considerou-se que, acima de 80% dos votos nas opções de satisfatório e muito satisfatório a receita era adequada para o projeto, e quando os votos nas opções de indiferente, insatisfeito e muito insatisfeito fossem acima de 80% a receita passou por uma revisão.

3.6 TREINAMENTO DAS GESTORAS E SUPERVISORAS

Após obter resultados do teste piloto, foi realizado treinamento das gestoras e das supervisoras para realizar os eventos nas Unidades de Alimentação escolhidas via google meet.

3.7 UNIDADES CONCEDENTES

Quatro unidades aceitaram participar da realização do projeto, sendo duas unidades de alimentação (industriais) e duas unidades de nutrição e dietética (hospitais) sendo todas da regional Bauru. Elas foram renomeadas em unidades de A até D mantendo a confidencialidade das mesmas.

A unidade A possui uma Unidade de Alimentação e Dietética (U.N.D) que serve refeições para pacientes do local em sua maioria. A concessionária atua nas refeições de desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes e seus acompanhantes sete dias na semana em torno de 80 refeições/dia, e como serviço adicional pode atuar com almoço extra de médicos e colaboradores de segunda a sexta-feira, em torno de 6 refeições, além disso dentre os pacientes vegetarianos são cerca de 2 por semana. As opções das refeições principais são prato principal com per capita de 120 gramas, sendo duas opções de preparo, além de duas saladas, uma sobremesa, uma guarnição, arroz e feijão como prato base.

A unidade B é uma U.A.N onde são servidos um total de 215 refeições por dia apenas no almoço, para colaboradores do local de público administrativo e operário. É oferecido prato principal de 70 gramas com duas opções de preparo, duas saladas, uma opção de sopa, prato base com arroz e feijão, uma guarnição e uma sobremesa.

A unidade C é uma U.N.D com serviço voltado para pacientes e para os colaboradores do local. A concessionaria autorizou realização do projeto apenas ao serviço dos colaboradores saudáveis do local, que possui 643 almoços e 208 jantares, a composição do balcão de distribuição de refeições são de três saladas, dois pratos principais com 120 gramas cada, uma guarnição, prato base com arroz e feijão e duas sobremesas.

A unidade D é uma U.A.N com serviço apenas de almoço no local aos seus colaboradores, com público administrativo. No local são servidas cerca de 40 refeições por dia, sendo como opção dois pratos principais de 70 gramas cada, uma sopa, duas saladas, prato base com arroz e feijão, uma guarnição e uma sobremesa.

3.8 REALIZAÇÃO DOS EVENTOS

Anteriormente ao início dos eventos foi realizado a entrega do termo de consentimento e as pesquisas de satisfação impressas as unidades e uma versão online para facilitar na necessidade de nova impressão. A realização do evento

Segunda sem Carne nos locais ocorreu durante os meses de agosto e setembro, contabilizando total de oito eventos, além de um suporte da aluna, professora e equipes de planejamento de cardápio e de compras da matriz. O projeto foi intitulado como Segunda sem Carne na Nutri, e foi incluído dentro de um programa da concessionária chamado de EcoNutri, voltado para projetos de sustentabilidade.

3.9 ANÁLISE DOS DADOS

Após realização dos eventos nas Unidades de Alimentação, foi realizado um teste de aceitabilidade e satisfação dos clientes consumidores em relação a refeição servida através da pesquisa desenvolvida no Google Forms (<https://forms.gle/r37Z6pjL9YEWNoDu8>), considerando o número de pedidos do prato vegetariano nas segundas-feiras (APÊNDICE C). Vale ressaltar que no questionário tem apenas os cardápios que foram servidos no dia (APÊNDICE C). E, a pesquisa foi entregue de forma impressa, devido ao baixo número de respostas quando o formulário foi disponibilizado online.

3.10 ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO E TRABALHO FINAL

Posteriormente a apuração dos resultados foi realizado a parte escrita do trabalho, com as discussões devidas, e, a entrega do trabalho final assim como a apresentação geral para obter a nota de conclusão de curso.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Inicialmente foi realizado a aplicação do questionário via Google Forms para os colaboradores da matriz administrativa (n = 31) da empresa parceira com as possíveis preparações para o evento da Segunda sem Carne, e após a votação foi observado, nas preparações salgadas, os votos foram de 71% para o escondidinho de PTS, 64,5% na batata doce assada e 58,1% no quibe de abóbora recheado, e nas preparações doces foram 81,1% na palha italiana, 80,6% no brownie de chocolate e 74,2% no pavê de chocolate.

Algumas semanas posteriores, foi feita uma reunião com os colaboradores do planejamento de cardápios da empresa e foi decidido elaborar quatro conjuntos de preparos para atender os oito eventos nas unidades, sendo este conjunto, um prato principal fonte de proteína vegetal, e uma sobremesa. Dessa forma, foi retirado a batata doce assada como prato principal, e unimos uma preparação salgada e outra opção doce aos preparos, conforme demonstrado no Quadro 1.

Quadro 1 - Cronograma das receitas do evento “Segunda sem Carne”.

Cronograma	Cardápio
08/08/2022	Estrogonofe de Grão de Bico Pavê de Chocolate
15/08/2022	Quibe de abóbora recheado Maçã caramelizada com sorvete
22/08/2022	Escondidinho de PTS Brownie de chocolate
29/08/2022	Croquete de Lentilha Palha Italiana
05/09/2022	Estrogonofe de Grão de Bico Pavê de Chocolate
12/09/2022	Quibe de abóbora recheado Maçã caramelizada com sorvete
19/09/2022	Escondidinho de PTS Brownie de chocolate
26/09/2022	Croquete de Lentilha Palha Italiana

Fonte: Elaborada pela autora.

Após definição do cardápio e cronograma foi realizado, em conjunto com a área de desenvolvimento de receitas Formée, os testes para verificar a aceitabilidade dos clientes na matriz administrativa, e após os testes, foi realizado adaptações em alguns ingredientes para melhora e padronização dos custos, descrita no Quadro 2. Vale ressaltar que os custos demonstrados abaixo são feitos pela empresa parceira e de acordo com tabela de preços cotadas por eles.

Quadro 2 - Descrição das Receitas e Custos per capita.

Preparo	Ingrediente	Custo
Estrogonofe de Grão de Bico	Grão de bico; Leite em pó integral; Batata palha; Catchup; Extrato de tomate; Farinha de Trigo; Cebola; Margarina com sal.	Em torno de R\$ 1,05
Quibe de abóbora recheado	Abóbora japonesa; Trigo para quibe; Queijo Mussarela; Cebola; Óleo composto; Hortelã;.	Em torno de R\$ 1,92
Escondidinho de PTS	Mandioquinha; Proteína Texturizada de Soja; Cebola; Molho de Tomate.	Em torno de R\$ 1,84
Croquete de Lentilha	Batata inglesa; Lentilha; Cebola; Farinha de rosca; Farinha de trigo; Óleo; Shoyu; Sal; Coentro; Salsa.	Em torno de R\$ 0,85
Pavê de Chocolate	Leite vegetal neutro; Bolacha maisena; Amido de milho; Achocolatado; Açúcar.	Em torno de R\$ 0,36
Maçã caramelizada com sorvete	Maçãs médias; Açúcar; Suco de limão; Canela em pau; Cravos-da-Índia; Banana madura; Canela em pó.	Em torno de R\$ 0,40
Brownie de chocolate	Feijão preto cozido; Açúcar; Aveia em flocos (bater para virar farinha); Óleo de soja; Achocolatado; Fermento em pó; Sal.	Em torno de R\$ 0,37
Palha Italiana	Bolacha maisena triturada; Leite de coco; Açúcar; Achocolatado; Óleo vegetal.	Em torno de R\$ 0,73

Fonte: Elaborada pela autora.

O teste piloto foi realizado em dias alternados na Unidade de Alimentação da matriz administrativa, com os testes das receitas citadas no Quadro Y. As

apresentações das receitas no teste foram feitas como molde para as unidades, que estão representadas das Figuras 1 ao 8.

Figura 1 - Apresentação do estrogonofe de grão de bico.



Fonte: Elaborada pela autora.

Figura 2 - Apresentação do quibe recheado.



Fonte: Elaborada pela autora.

Figura 3 - Apresentação do escondidinho de PTS.



Fonte: Elaborada pela autora.

Figura 4 - Apresentação do croquete de lentilha.



Fonte: Elaborada pela autora.

Figura 5 - Apresentação do pavê de chocolate.



Fonte: Elaborada pela autora.

Figura 6 - Apresentação da maçã caramelizada com sorvete.



Fonte: Elaborada pela autora.

Figura 7 - Apresentação do brownie de chocolate.



Fonte: Elaborada pela autora.

Figura 8 - Apresentação da palha italiana.

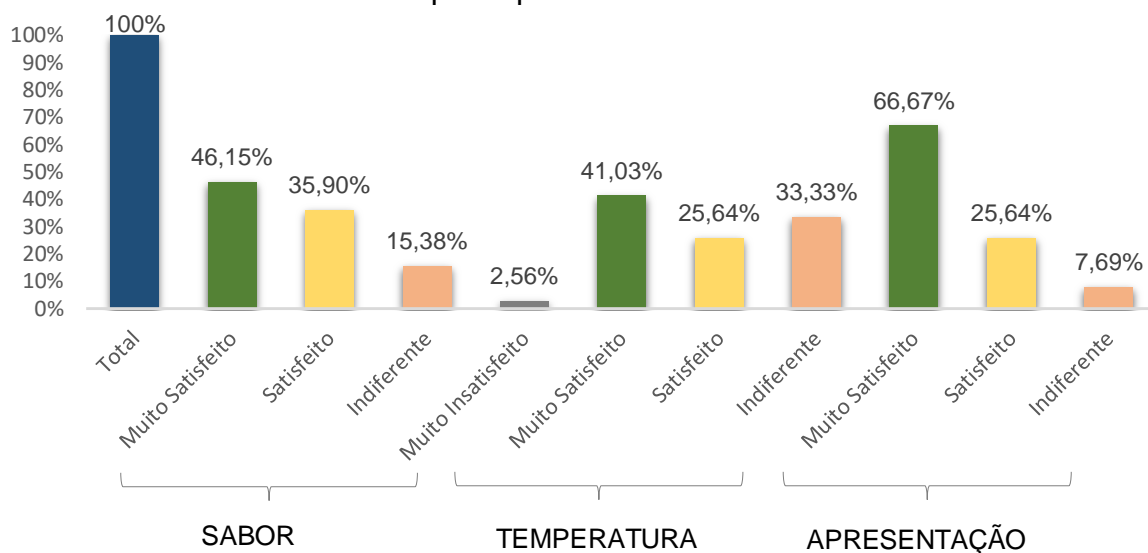


Fonte: Elaborada pela autora.

Todos os participantes do teste piloto responderam uma pesquisa de satisfação simples, na versão física, pois foi informado pela gestão do restaurante que pesquisas realizadas no Google Forms não são bem aceitas com baixo retorno de participação. Esta pesquisa foi tabulada e segue descrita nos Gráficos de 1 ao 8, onde foi possível notar que o sabor e a apresentação foram satisfatórios em todas as receitas

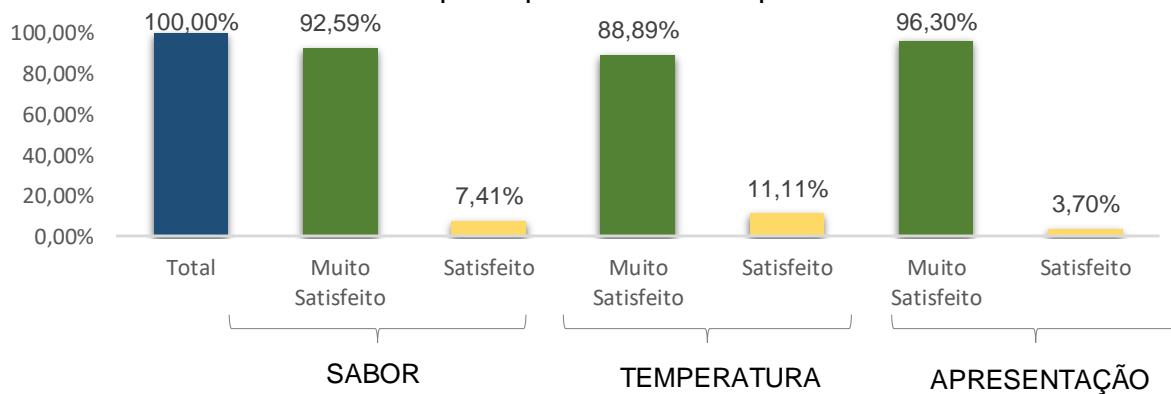
propostas, e a temperatura foi insatisfatório em um único preparo que foi no escondidinho de PTS. A justificativa de tal nota foi devido aos participantes que retiraram a amostra do balcão quente, almoçarem primeiro e posteriormente realizaram a prova do preparo.

Gráfico 1 - Feedback no teste piloto para receita de escondidinho de PTS.



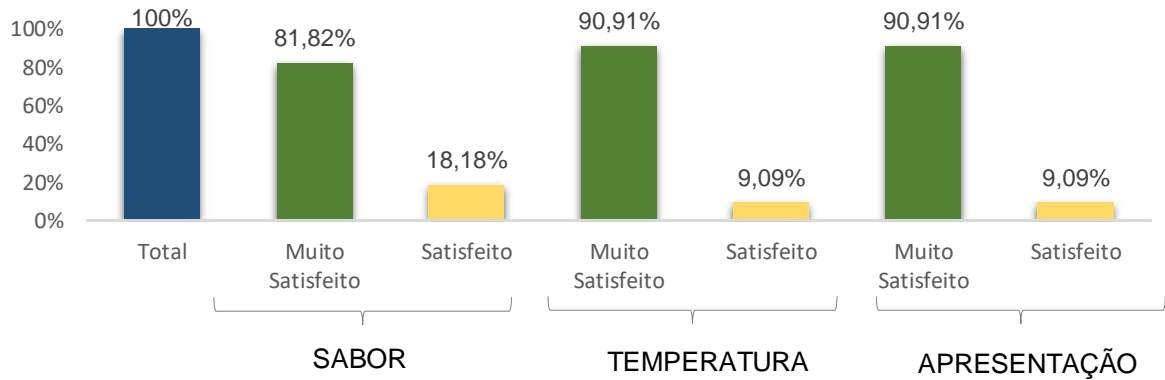
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 2 - Feedback no teste piloto para receita de quibe recheado.



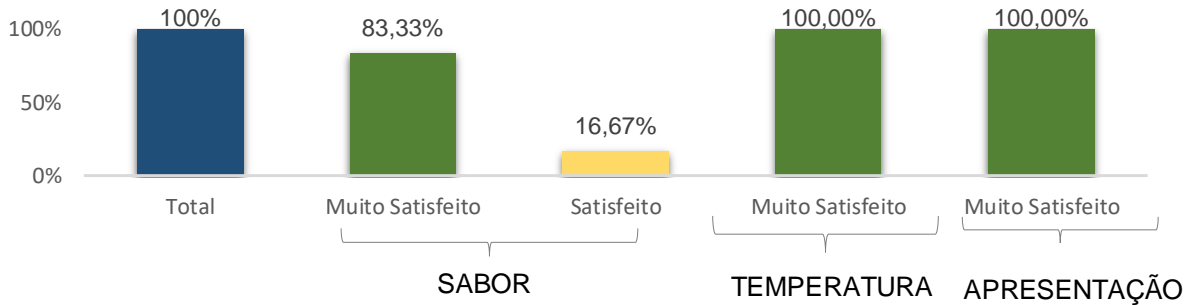
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 3 - Feedback no teste piloto para receita de croquete de lentilha.



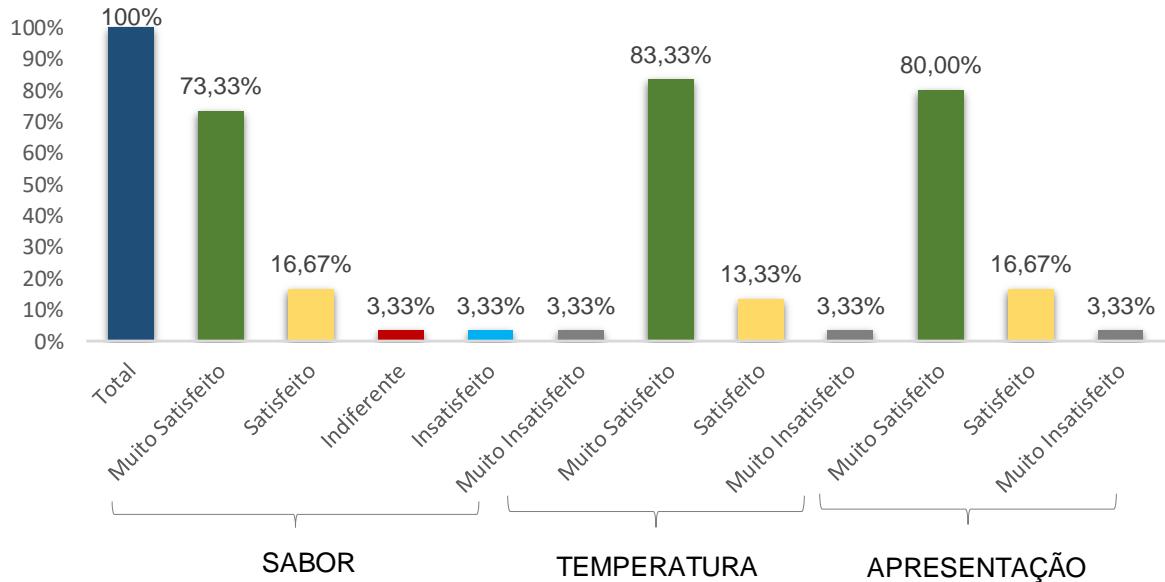
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 4 - Feedback no teste piloto para receita de estrogonofe de grão de bico.



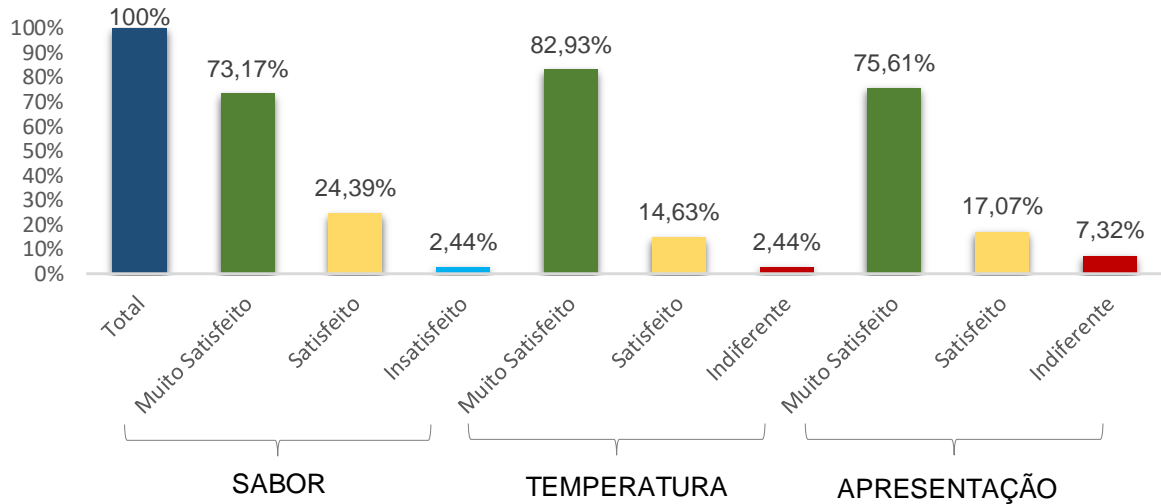
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 5 - Feedback no teste piloto para receita de pavê de chocolate.



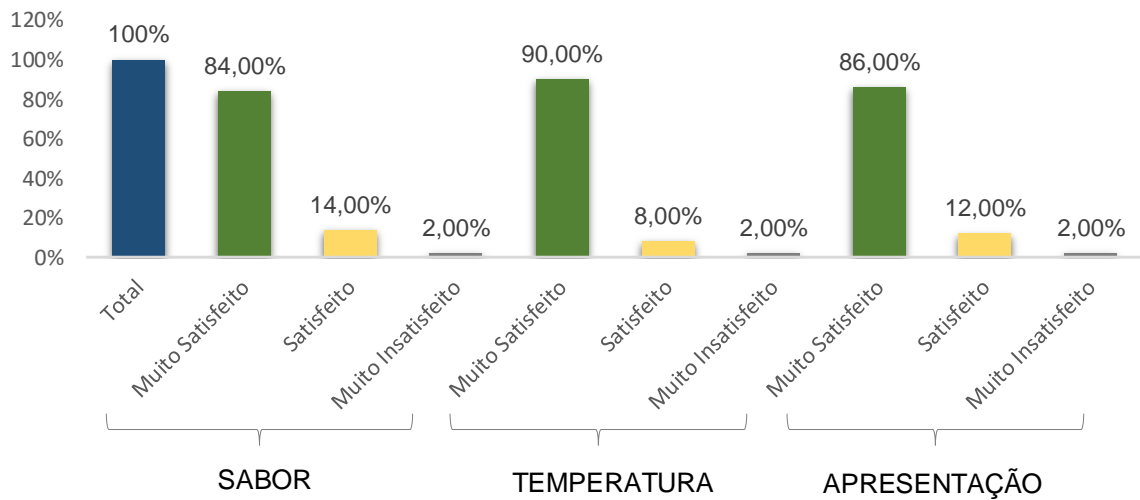
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 6 - Feedback no teste piloto para receita de palha italiana.



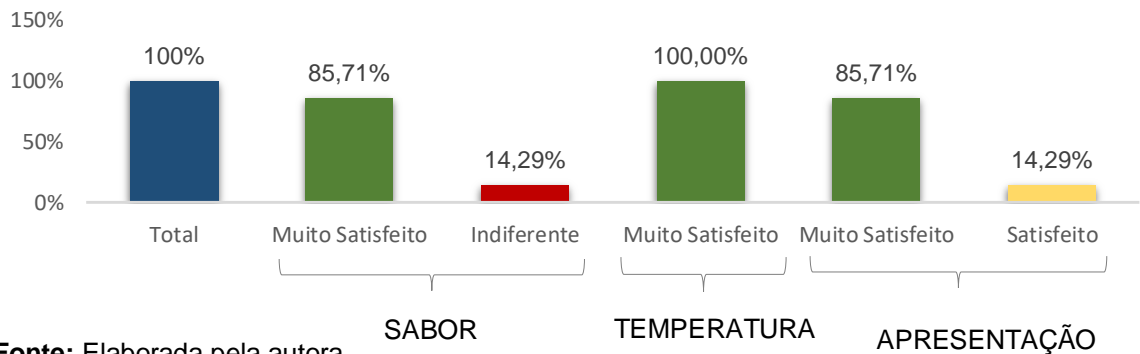
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 7 - Feedback no teste piloto para receita de brownie de chocolate.



Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 8 - Feedback no teste piloto para receita de maçã caramelizada com sorvete.



Fonte: Elaborada pela autora.

Com base nos dados que se obteve no teste piloto, iniciou-se o processo de apresentação do projeto aos clientes, através da elaboração de um folder impresso

(Figura 9), que foi entregue as gestoras, e, ofereceram o feedback do cliente após duas semanas.

Figura 9 - Folder explicativo da campanha.

Campanha Segunda sem Carne

Bauru 2022

Referências

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. Vegetarianismo: Saúde. svb.org, c 2017. Disponível em: <<https://www.svb.org.br/vegetarianismo/1/saude>>. Acesso em: 06 jun. 2022

Projeto na

Elaborado por:
Aluna: Rafaela Cabestré
Professora: Roseli Claus

Colaboração de:
UNISAGRADO

Estamos a disposição!

As segundas-feiras iremos oferecer como opção de Levíssimo, um prato vegetariano completo, com adequações nutricionais apropriadas, possibilitando e favorecendo um detox alimentar do final de semana

Apoie esta ideia!

O QUE É A SEGUNDA SEM CARNE?

Segunda-feira é o dia que realizamos mudanças e transformações na nossa vida e rotina não é?

E, que tal tentar algo que trará um benefício para todos?!

Se liga nest a ideia...

A Campanha Segunda Sem Carne propõe a conscientizar as pessoas sobre os impactos que o uso de produtos de origem animal para alimentação tem sobre os animais, a sociedade, a saúde humana e o planeta.

SEGUNDA SEM CARNE descubra novos sabores

Pelas pessoas. Pelos animais. Pelo planeta.

PORQUE APOIAR ESTA IDEIA?

↓ **Reduz**

Risco de diabetes, Risco de doenças cardiovasculares, risco de cânceres, além de auxiliar no controle do peso

↓ **Reduz**

Morte de 10 mil animais a cada minuto no Brasil

↓ **Reduz**

Emissão de 11 kg de CO₂ na natureza, Pouparamos 60 litros de água por dia

Aposte em uma alimentação saudável e adequada para seu colaborador!

50% LEGUMES E VERDUÇAS
25% FEIJÃO E CASTANHAS
25% CEREAIS E BATATAS

Respeitando sazonalidade dos alimentos ofertados e a compra de produtores locais favorecendo a agricultura regional de forma sustentável

Fonte: Elaborada pela autora.

Posteriormente, foi realizado o desenvolvimento dos materiais de treinamento para supervisão e gestoras dos restaurantes na regional de Bauru. Foram elaborados pela ferramenta Canva, descrevendo o projeto, justificativa, vantagens e cronograma

para pudessem explicar ao cliente do projeto e ter seu possível aceite (Figura 10). Além disso, em conjunto com equipe de marketing da empresa foi confeccionado um banner que foi exposto em todos os locais, em pelo menos uma segunda-feira do mês de agosto e setembro (Figura 11).

Figura 10 - Treinamento ofertado para supervisão e gestoras da regional Bauru.





Porque Segunda-Feira?

Segunda-feira é mundialmente conhecida como o dia para mudanças e transformações

Campanha da Segunda sem Carne:

A campanha propõe uma conscientização das pessoas sobre impactos do uso de uma alimentação e utilização de produtos de origem animal

Tem relação com animais, com a sociedade, saúde e com o planeta

Convidando a todos a descobrir novos sabores substituindo proteína animal pela vegetal uma vez na semana

Fonte: SVB, c 2021



Dados referente a SSC:

Segunda Sem Carne no Brasil é considerada a maior do mundo

2018: 67 milhões de refeições oferecidas

2019: 42 milhões de refeições oferecidas apenas no 1º semestre

SVB tem parcerias com empresas e órgãos públicos:



Natura
Mãe Terra
BIO2
Bom prato

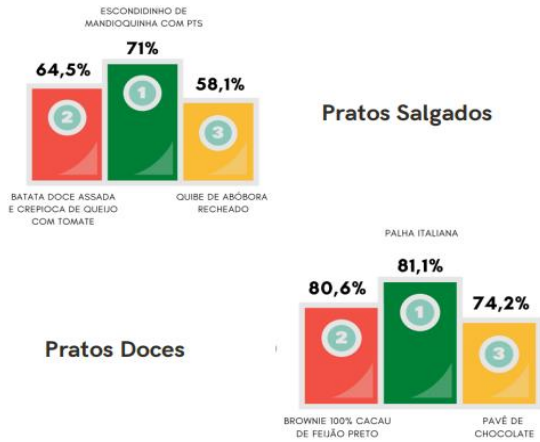
Secretaria Municipal de Educação de São Paulo

Fonte: SVB, c 2021





1 Cardápio
Google Forms

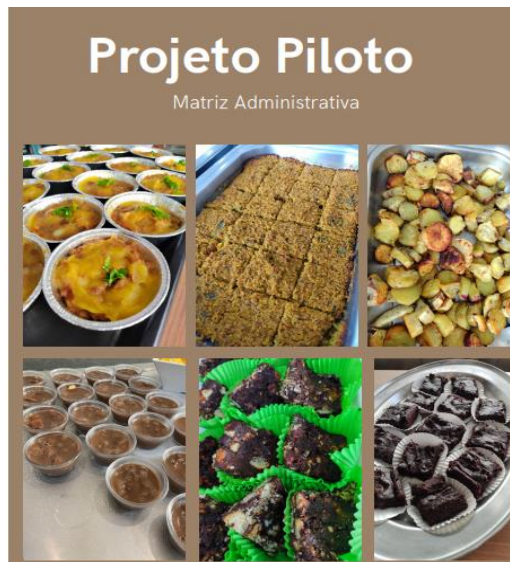


Avaliou-se:

- Sabor
- Temperatura
- Apresentação

Votos:

- Muito satisfatório
- Satisfatório
- Indiferente
- Insatisfatório
- Muito insatisfatório



Rampa de Distribuição - Manter o contrato
Opção na Segunda-Feira - Levíssimo

Treinamentos nas Unidades



Treinamento das Gestoras →

11/07/22

Google Meet
Apresentação do Projeto



E-book com Receitas →

Semana 25 a 29 de Julho de 2022

Receitas
Empratamento



Pesquisa de Satisfação →

Semana 25 a 29 de Julho de 2022

Impressa
Apuração

Início do Projeto



Agosto de 2022

Cronograma

Início do Projeto - Agosto 2022

Pesquisa de Satisfação - Todas as segundas

Implementação do Projeto em todas unidades



Muito Obrigada!

Fonte: Elaborada pela autora.

Figura 11 - Banner de divulgação da campanha.

Segunda

#sem carne

As **Segundas sem Carne na Nutri** estão aqui para nos **desafiar** e **incentivar** a ter **hábitos novos**, nos **conscientizando sobre os impactos** que o uso de produtos de origem animal para alimentação tem sobre os animais, a sociedade, a saúde humana e o planeta.

Que tal tentar algo novo hoje?

Pelos animais

A paz começa pelo prato, 10 mil animais são mortos a cada minuto no Brasil.

Pelo planeta

14 kg de CO2 deixam de ser emitidos na natureza, e poupamos 3400 litros de água por dia.

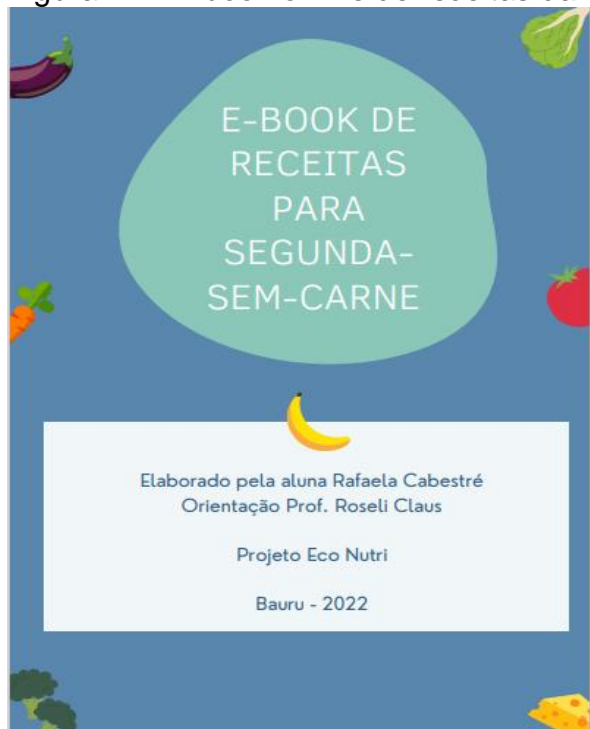
Pelas pessoas

Diminui o risco de diabetes, doenças cardiovasculares, cânceres e auxilia no controle do peso.

Fonte: Elaborada pela autora.

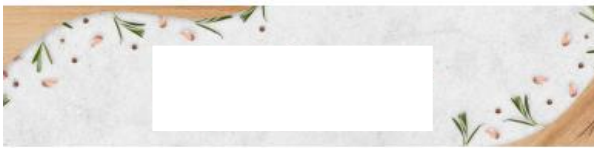
Na semana anteriormente ao início do projeto foi entregue nas unidades, de forma impressa, a pesquisa de satisfação e termo de consentimento livre e esclarecido, além das orientações referente ao evento e abordagem do cliente. Pela via e-mail foi enviado também o E-book de receitas (Figura 12) para os eventos e termo de consentimento assinado para que fosse entregue de forma online aos participantes.

Figura 12 - E-book online de receitas da campanha.



UMA PARCERIA DE:

EcoNutri
Alimente essa ideia!



SUMÁRIO



Essas receitas foram uma mescla de informações da empresa Nutrisaude e da aluna responsável pelo projeto, aprimorando os sabores das receitas aqui descritas



SALGADAS



- 1 Escondidinho de Proteína Texturizada de Soja
- 2 Estrogonofe de Grão de Bico
- 3 Croquete de Lentilha
- 4 Quibe Recheado

DOCES



- 1 Browne de Chocolate
- 2 Maçã Caramelizada com Sorvete
- 3 Palha Italiana
- 4 Pavê de Chocolate

ESCONDIDINHO DE PROTEÍNA DE SOJA

Tempo de Preparo:
Em torno de 50 minutos

Rendimento:
40 porções pequenas

Facilidade: 🍌🍌🍌



Receita no Teknisa: 04.07.01.040



Apresentação:

✂ A montagem será a primeira camada de purê, em seguida uma de recheio de PTS, e em cima novamente purê, finalize com cheiro verde.

✂ A apresentação será feita com condições da unidade, tendo como opções, refratário de vidro ou potes individuais.

Sugestão de apresentação



Ingredientes:

- 15g cebola ralada
- 100g de mandioquinha
- 10g molho de tomate
- 40g PTS
- Tempero a gosto (sal, pimenta)



Modo de Preparo:

- **Pré-preparo iremos:**
 - Ralar a cebola;
 - Descascar e cozinhar em água filtrada a mandioquinha e batata inglesa;
 - Colocaremos a PTS demolhando em água e suco de limão por 15 minutos;
- **Preparo iremos:**
 - Retirar água do demolho da PTS
 - Levar a PTS para uma panela e refogar com a cebola, acrescentar o molho de tomate e tempero, deixe ferver e reserve;
 - Retire a mandioquinha e batata do cozimento e amasse com um garfo até obter um purê liso, adicione os temperos necessários;
 - Montagem e servir.



ESTROGONOFE DE GRÃO DE BICO

Tempo de Preparo:
Em torno de 30 minutos

Rendimento:
10 porções pequenas

Facilidade: 🍌🍌🍌🍌🍌



Receita no Teknisa: 04.07.01.059



Apresentação:

✂ A montagem será feita no prato levíssimo, acrescentando uma porção do estrogonofe e em cima acréscimo da batata palha.

✂ A apresentação será feita com condições da unidade, tendo como opções, potes individuais ou prato levíssimo.



Sugestão de apresentação



Ingredientes:

- 3g cebola
- 60g grão de bico cozido
- 3g farinha de trigo
- 5g leite em pó integral
- 2g margarina com sal
- 5g batata palha
- 5g catchup
- 3g extrato de tomate



Modo de Preparo:

- **Pré-preparo iremos:**
 - Deixe o grão-de-bico de molho na água de véspera ou pronto no freezer;
 - Escorra o grão-de-bico e ponha em uma panela de pressão e cozinhe por 15 minutos; Escorra e reserve.
 - Preparar o creme em uma panela, adicionando a água, leite em pó e farinha até ficar mistura lisa

- **Preparo iremos:**
 - Doure a cebola na margarina, adicione o grão de bico cozido;
 - Posteriormente acrescente o creme, catchup, extrato de tomate e sal, deixe engrossar;
 - Montagem e servir.



CROQUETE DE LENTILHA

Tempo de Preparo:
Em torno de 60 minutos

Rendimento:
30 croquetes pequenos

Facilidade: 🍌🍌



Receita no Teknisa: 04.07.01.065



Apresentação:

✂ Após acréscimo da farinha, você irá modelar os bolinhos com auxílio de duas colheres, e colocará na farinha de rosca (disposta em um prato), misture os croquetes na farinha e leve para fritar em óleo quente.

✂ Após frito, coloque em um papel absorvente e sirva porção para cliente.

✂ A apresentação será feita com condições da unidade, tendo como opções, potes individuais ou prato levíssimo.



Sugestão de apresentação



Ingredientes:

- 200g lentilha cozida
- 300g de batata inglesa cozida
- 80g de cebola
- 20g de shoyu
- 2g coentro
- 2g salsa
- 5g de sal
- 60g de farinha de trigo
- 100g de farinha de rosca
- 30g de Óleo



Modo de Preparo:

- **Pré-preparo iremos:**
 - Cozinhe as lentilhas (cerca de 10 minutos na pressão) e as batatas, escorra e retire o máximo de água possível;
 - Pese os outros ingredientes;

- **Preparo iremos:**
 - Adicionar óleo e doure a cebola, acrescente lentilha e a batata;
 - Leve a mistura para liquidificador, acrescente shoyu, coentro, salsa, sal e bata até ficar creme liso;
 - Acrescente a farinha e inicie a montagem e fritar posteriormente.

QUIBE RECHEADO

Tempo de Preparo:
Em torno de 75 minutos

Rendimento:
48 pedaços

Facilidade: 



Receita no Teknisa: 04.07.01.021



Apresentação:

✂ A montagem será 1/2 da massa despejada na assadeira untada, acrescenta-se a ricota/mussarela como recheio, e novamente 1/2 da massa acima. Marcar o quibe com uma faca, na diagonal, formando losângulos e irá regar com óleo composto.

✂ A apresentação será feita com condições da unidade, tendo como opções, refratário de vidro, a própria assadeira ou potes individuais.

Sugestão de apresentação



Ingredientes:

- 60g abóbora japonesa
- 10g cebola
- 2,5g hortelã
- 10g ricota caseira/mussarela
- 25g trigo p/ quibe
- 4g óleo composto
- Tempero a gosto (sal, pimenta)



Modo de Preparo:

- **Pré-preparo iremos:**
 - Cortar a abóbora em pedaços menores e cozinhar em água filtrada até ficar macia;
 - Coloque o trigo para quibe no remolho com água filtrada;
 - Preparar a ricota caseira;
 - Untar uma assadeira com óleo.

- **Preparo iremos:**
 - Retirar a abóbora da água e amassar como um garfo até torna-se um purê liso;
 - Retire a água do trigo, escorrendo o máximo possível;
 - Misturar o purê de abóbora com o trigo, acrescente o sal, hortelã e a cebola;
 - Montagem, forno pré-aquecido por cerca de 35 minutos, e servir.



BROWNE 100% CACAU

Tempo de Preparo:
Em torno de 60 minutos

Rendimento:
16 pedaços

Facilidade: 



Receita no Teknisa: 05.11.01.022



Apresentação:

✂ Saberá que o browne está pronto quando formar uma película/crosta de chocolate em cima e ao fazer teste do palito notará ele úmido.

✂ A montagem foi feita em uma bandeja de alumínio com pedaços quadrados cortados em cima de papel de sobremesa.

Sugestão de apresentação



Ingredientes:

- 270g de feijão preto cozido
- 180g de açúcar demerara
- 45g de óleo de soja
- 57g de aveia em flocos finos
- 5g de essência de baunilha
- 20g de achocolatado
- 1 pitada de sal
- 5g de fermento químico



Modo de Preparo:

- **Pré-preparo iremos:**
 - Untar assadeira pequena com óleo e achocolatado;
 - Cozinhar o feijão sem tempero;

- **Preparo iremos:**
 - Colocar feijão cozido, açúcar, óleo, aveia, baunilha, cacau e o sal no liquidificador/processador e bater até ficar homogêneo;
 - Adicionar o fermento e bater um pouco mais, adicionar a massa a forma untada e assar 200°C, de 30 a 40 minutos.

MAÇÃ CARAMELIZADA COM SORVETE

Tempo de Preparo:
Em torno de 45 minutos

Rendimento:
15 porções pequenas

Facilidade: 🍑🍑🍑



Receita no Teknisa: 05.11.01.023



Apresentação:

✂ Durante o preparo do sorvete, adicione água filtrada aos poucos para ajudar a bater, em torno de 2/3 copo americano.

✂ Após finalizar o sorvete, monte a sobremesa colocando maçã e sua caldinha no final do potinho e uma bolinha de sorvete em cima.

✂ A montagem será com utensílios da unidade.

Sugestão de apresentação



Ingredientes:

- 3 maçãs médias
- 10g de suco de limão
- 180g de açúcar
- 40g de água
- 2 unidades de Canela em pau
- 2 Cravos-da-Índia
- 4 unidades de banana madura
- 4g de canela em pó



Modo de Preparo:

• Pré-preparo iremos:

-Retirar casca e picar as maçãs em cubos, acrescente o suco de limão neste momento para evitar oxidação da maçã;

-Pique e congele as bananas

• Preparo iremos:

-Em uma panela coloque o açúcar, canela em pau e cravo durante 4 minutos até formar uma calda clara;

-Desligue o fogo, adicione a maçã, e religue o fogo, cozinhe até as maçãs ficarem macias, em torno de 10 minutos;

-Pegue a banana congelada, bata no liquidificador/processador e adicione a canela, servir.



PALHA ITALIANA

Tempo de Preparo:
Em torno de 45 minutos

Rendimento:
40 pedaços

Facilidade: 🍑🍑



Receita no Teknisa: 05.11.01.201



Apresentação:

✂ A montagem será feita após, no mínimo, 2 horas do recipiente em geladeira.

✂ Realizamos corte da palha em quadrados e colocamos em uma forma de papel de sobremesa em cima de uma bandeja de alumínio.

Sugestão de apresentação



Sugestão: após finalizar a receita, congele, e posteriormente corte em pedaços para manter uniforme



Ingredientes:

- 400g de bolacha maisena triturada
- 250ml de água fervente
- 100g de leite de coco em pó
- 40g de açúcar demerara
- 10g de cacau em pó
- 25g de chocolate 70% em barra
- 7g de óleo de coco



Modo de Preparo:

• Pré-preparo iremos:

-Triturar a bolacha maisena e reservar;

• Preparo iremos:

-Adicionar ao liquidificador água fervente, leite de coco em pó, açúcar e cacau, misturar até ficar homogêneo;

-Levar a mistura para a panela, adicionar os quadradinhos de chocolate e óleo de coco, misturar até ponto de brigadeiro;

-Adicionar as bolachas trituras, e colocar em um recipiente;

- Levar para geladeira, cortar em pedaços menores.



PAVÊ DE CHOCOLATE

Tempo de Preparo:
Em torno de 30 minutos

Rendimento:
35 potinhos

Facilidade: 👍 👍



Receita no Teknisa: 05.10.05.030



Apresentação:

✂ Em um prato colocar leite, e ir molhando as bolachas, em seguida já as adicione no refratário, e monte a primeira camada.

✂ Em seguida coloque o creme de chocolate em cima, e inicie nova camada de bolacha, deve-se manter esse processo até acabar a bolacha sendo que devemos finalizar com creme e raspas de chocolate.

✂ Após finalizar colocar em potinhos de sobremesa e servir.

Sugestão de apresentação



Ingredientes:

- 425g de bolacha maisena
- 1 litro de leite vegetal neutro
- 27g de amido de milho
- 20g de cacau em pó
- 20g de açúcar demerara
- 15g de chocolate 70% amargo



Modo de Preparo:

- **Preparo do creme iremos:**
 - Em um copo colocar 200 ml de leite e misturar com as colheres de amido de milho, e reservar;
 - Em uma panela colocar 600 ml de leite, cacau e açúcar, ligar o fogo baixo e mexer;
 - Ao levantar fervura, adicionar o leite com amido de milho e mexer até engrossar;
 - Desligar o fogo, adicionar chocolate 70% em barra e mexer até derreter por completo; e reservar;
 - Inicia-se a montagem e servir.



CRONOGRAMA DOS PREPAROS

AGOSTO/SETEMBRO

08/08/22 e 05/09/22

- Estrogonofe de Grão de Bico
- Pavê de Chocolate

15/08/22 e 12/09/22

- Quibe Recheado
- Maçã caramelizada com sorvete

22/08/22 e 19/09/22

- Escondidinho de PTS
- Browne de chocolate

29/08/22 e 26/09/22

- Croquete de Lentilha
- Palha Italiana



Obs. Caso haja necessidade pode haver a mudança do cardápio programado, desde que alinhado com PCP e Suprimentos.



Caso tenha dúvidas referente as receitas entre em contato com:

PC e Formée



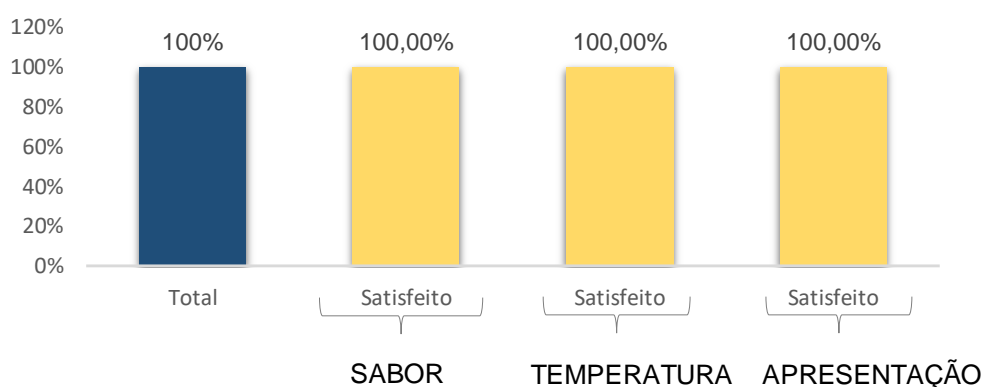
Caso tenha dúvidas referente ao evento Segunda sem Carne entre em contato com:

Rafaela Cabestré
(aluna responsável):
rafa.beeh@gmail.com

AGRADECEMOS O SEU APOIO!

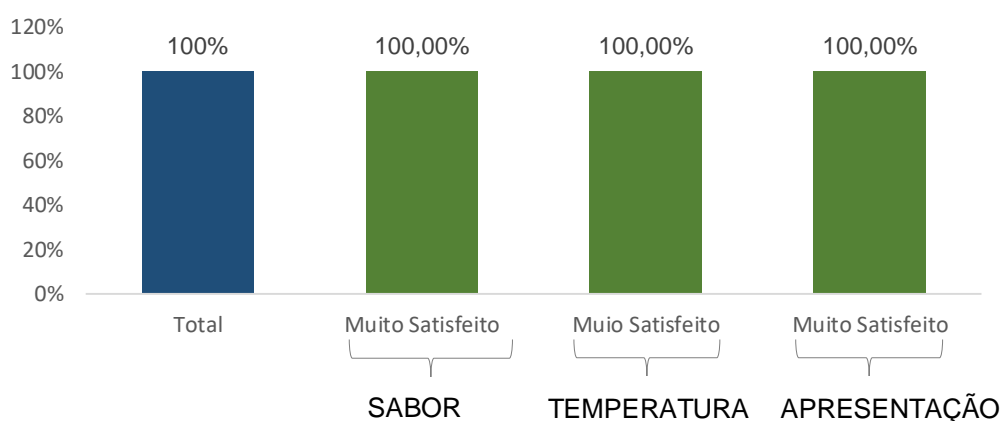
Com o início do projeto em agosto tivemos considerações de cada unidade, devido as suas particularidades. Na unidade A não foi autorizado pelo cliente, a pesquisa de satisfação para os pacientes vegetarianos ou veganos que experimentaram as receitas, dessa forma, houve relatos das colaboradoras da concessionária, que avaliaram o preparo do croquete de lentilha (1 pedido) em 100% satisfatório nos três parâmetros utilizados (Gráfico 9) e o estrogonofe de grão de bico (1 pedido) em 100% muito satisfatório (Gráfico 10), ambas as avaliações foram realizadas no mês de agosto.

Gráfico 9 - Unidade A: Feedback ao preparo Croquete de Lentilha no mês de agosto.



Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 10 - Unidade A: Feedback ao preparo Estrogonofe de Grão de Bico no mês de agosto.



Fonte: Elaborada pela autora.

No âmbito hospitalar, as Unidades de Alimentação que ofertam dietas vegetarianas atribuem aos seus clientes um consumo alimentar de frutas, hortaliças, grãos e leguminosas, retirando a presença dos produtos cárneos (MOURA *et al.*, 2021), sendo benéfica para a qualidade de vida dos pacientes e redução dos riscos

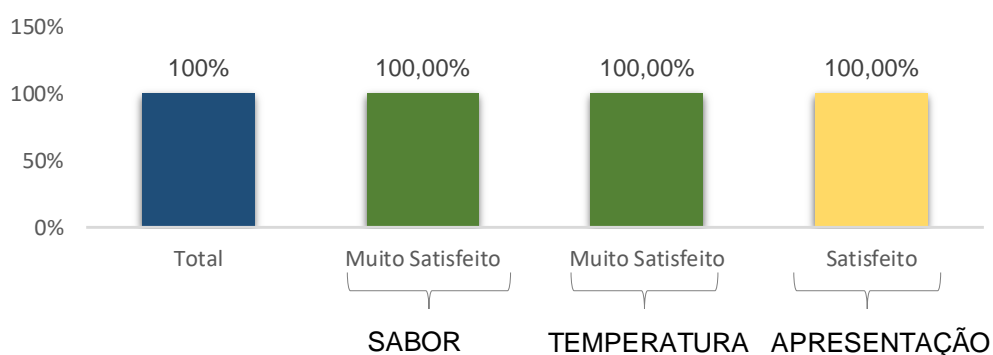
de comorbidades associadas a internação. Através do projeto, houve a tentativa de implementação de um cardápio vegetariano, um dia da semana na unidade, porém como o cliente não autorizou entrega das fichas de satisfação aos pacientes, não foi possível concluir quais foram os verdadeiros benefícios na saúde destes indivíduos.

Na unidade B não foi possível a realização do projeto devido a organização da unidade com mudanças de gestão no mês de agosto, e quando houve estabilidade na gestão, os clientes não aderiram ao projeto, sem solicitações dos pratos no mês de setembro. As justificativas para o ocorrido podem ser diversas, sendo uma delas a desinformação da nutricionista responsável pelo local assim como dos clientes consumidores.

De acordo com Damázio e Nunes (2022), atualmente ainda há relatos de profissionais de saúde que não conhecem e não impulsionam a alimentação vegetariana, relatando como sendo uma alimentação incompleta, alteração do ganho muscular, necessidade de acompanhamento médico devido a deficiências nutricionais, principalmente vitamina B12, ferro e ômega 3. Dessa forma, há uma sugestão de realização de atividades educacionais no local para melhor entendimento de uma alimentação vegetariana, sugerindo a retirada da proteína animal uma vez na semana.

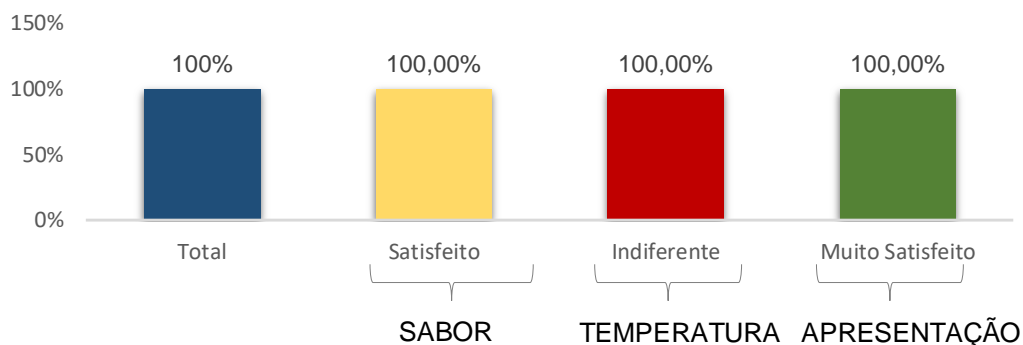
Na unidade C foi realizado avaliação apenas dos colaboradores da empresa cliente mantendo os pacientes em sigilo. Foram 2 pedidos durante o mês de agosto, sendo os preparos de croquete de lentilha (1 pedido) e estrogonofe de grão de bico (1 pedido), onde observamos 100% de satisfação nos parâmetros utilizados (Gráfico 11) e 100% de satisfação nos parâmetros de sabor e apresentação, e insatisfação no parâmetro de temperatura com voto em indiferente (Gráfico 12), respectivamente.

Gráfico 11 - Unidade C: Feedback ao preparo Croquete de lentilha no mês de agosto.



Fonte: Elaborada pela autora.

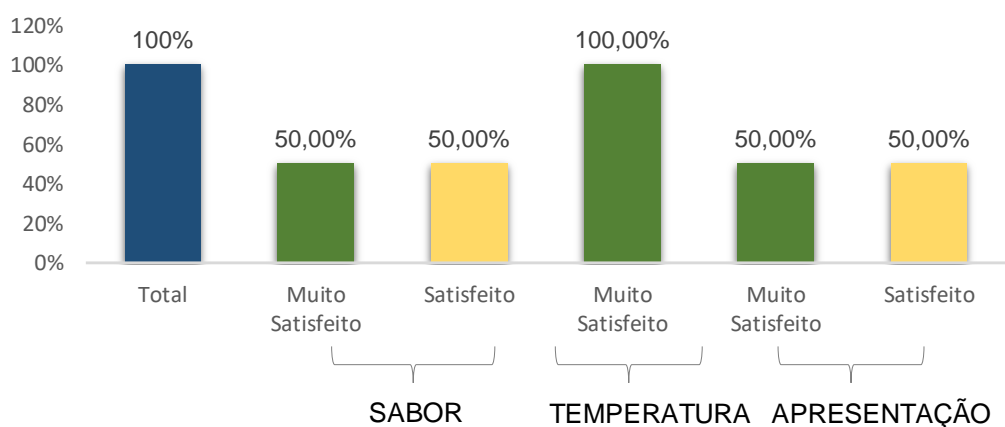
Gráfico 12 - Unidade C: Feedback ao preparo Estrogonofe de grão de bico no mês de agosto.



Fonte: Elaborada pela autora.

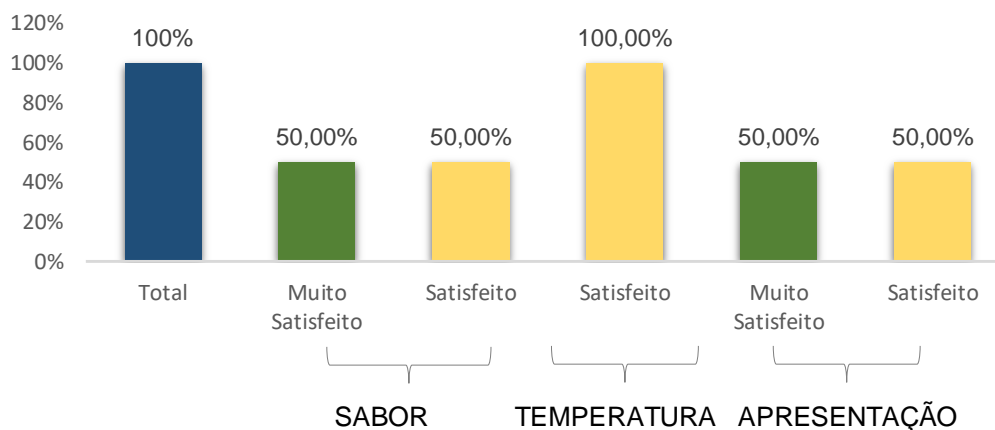
Foram 4 pedidos durante o mês de setembro na unidade C, sendo as preparações de quibe recheado (2 pedidos) e estrogonofe de grão de bico (2 pedidos). Os pedidos do quibe recheado foram avaliados e observou-se que os clientes ficaram divididos entre muito satisfeito e satisfeito nos parâmetros de sabor e a apresentação, indicando uma soma de 100% de satisfação nos parâmetros utilizados demonstrados no Gráfico 13. E nos pedidos de estrogonofe de grão de bico observou-se que, assim como no quibe recheado os clientes ficaram divididos entre muito satisfeito e satisfeito nos parâmetros de sabor e a apresentação, indicando uma soma de 100% de satisfação nos parâmetros, e 100% satisfeitos com temperatura.

Gráfico 13 - Unidade C: Feedback ao preparo Quibe recheado no mês de setembro.



Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 14 - Unidade C: Feedback ao preparo Estrogonofe de grão de bico no mês de setembro.



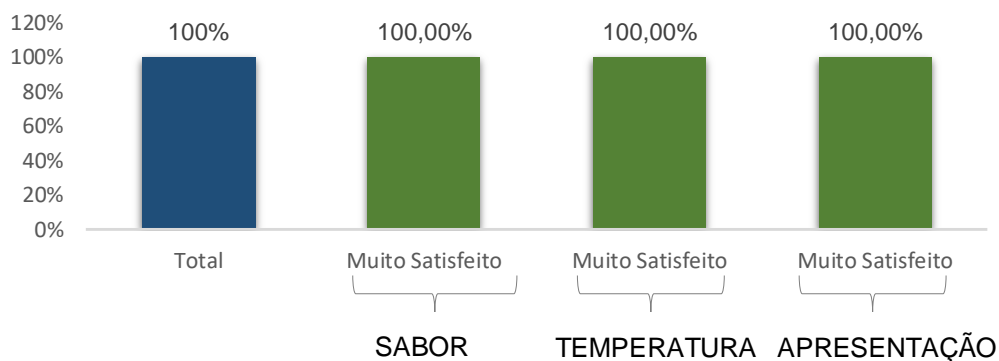
Fonte: Elaborada pela autora.

Durante os dois meses avaliados pode-se notar que na Unidade C houve aumento do número de pedidos, indicando que os preparos foram aceitos gerando novas solicitações. Este resultado demonstra que dentro do ambiente hospitalar os profissionais que são atualizados de evidências científicas, mudam seu estilo de vida quando associam a alimentação com redução dos riscos de doenças cardíacas, dislipidemias, hipertensão arterial, diabetes tipo 2, obesidade e alguns tipos de câncer. A aderência as preparações vegetarianas ou ao estilo de vida vegetariano a princípio é decorrente aos benefícios a saúde, prevenindo as doenças crônicas não transmissíveis, e um tempo depois ocorre as mudanças na qualidade alimentar que levam a alteração do estilo de vida e de saúde do indivíduo (DAMAZIO; NUNES, 2022).

Na unidade D houve a solicitação de 20 pedidos no evento Segunda sem Carne, no mês de agosto, sendo 4 pedidos do quibe recheado e maçã caramelizada com sorvete, e 3 pedidos de cada preparo do croquete de lentilha, palha italiana, pavê de chocolate, e o estrogonofe de grão de bico. Cabe ressaltar que não houve pedido de escondidinho de PTS e brownie de chocolate neste mês. As avaliações mostram que há satisfação em 100% para os parâmetros avaliados para os preparos de croquete de lentilha (Gráfico 15), quibe recheado (Gráfico 16), palha italiana (Gráfico 18), maçã caramelizada com sorvete (Gráfico 19) e Pavê de chocolate (Gráfico 20). O preparo do estrogonofe de grão de bico obteve pontuação em satisfação, porém

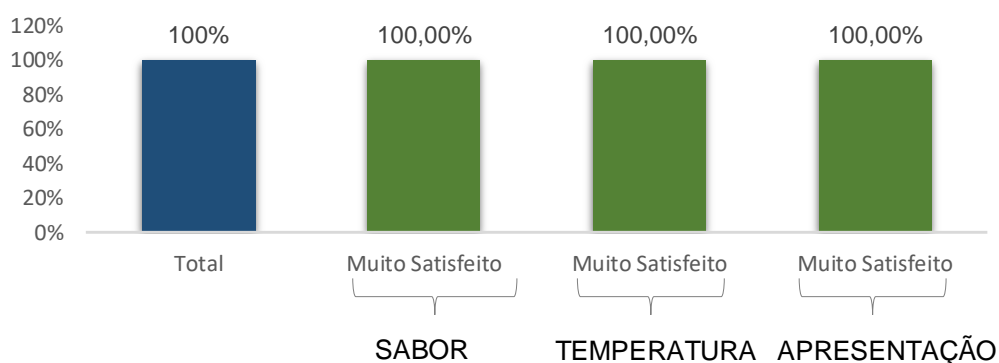
com 66,67% em muito satisfatório e 33,33% em satisfatório para o parâmetro sabor, conforme demonstrado no Gráfico 17.

Gráfico 15 - Unidade D: Feedback ao preparo Croquete de lentilha no mês de agosto.



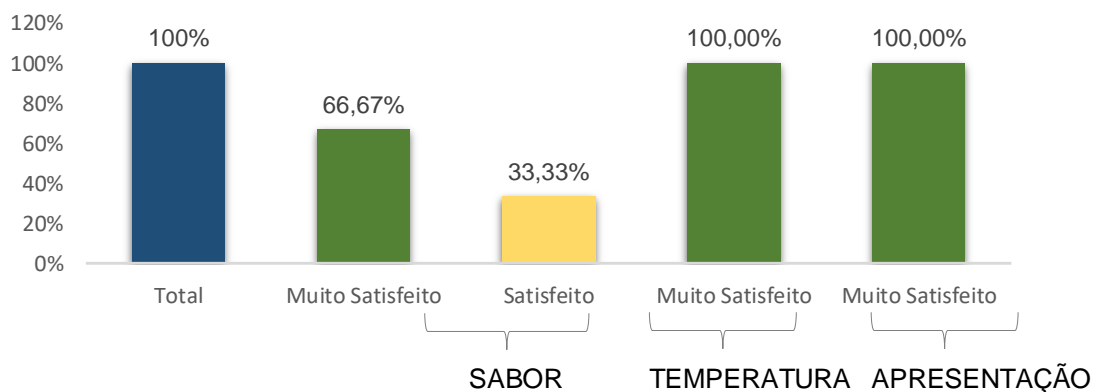
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 16 - Unidade D: Feedback ao preparo Quibe recheado no mês de agosto.



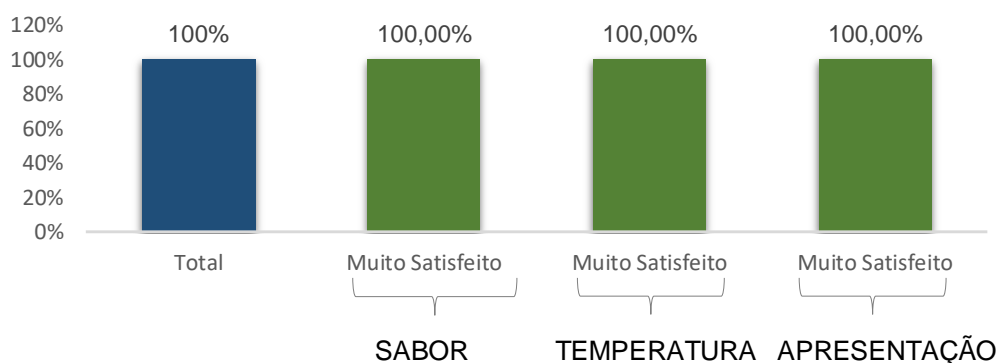
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 17 - Unidade D: Feedback ao preparo Estrogonofe de grão de bico no mês de agosto.



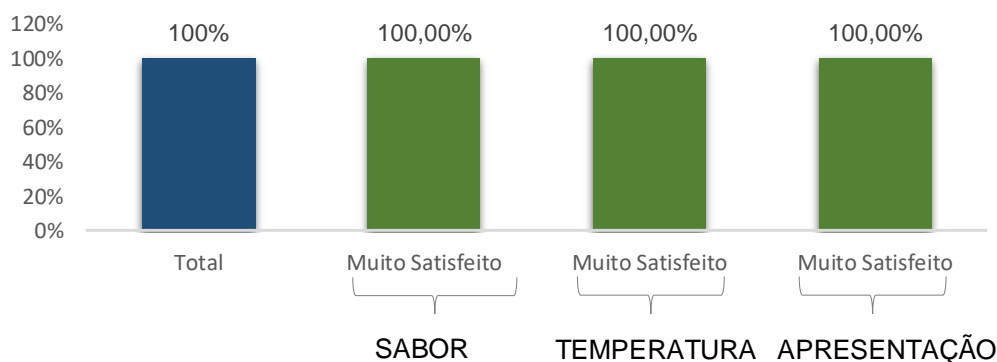
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 18 - Unidade D: Feedback ao preparo Palha italiana no mês de agosto.



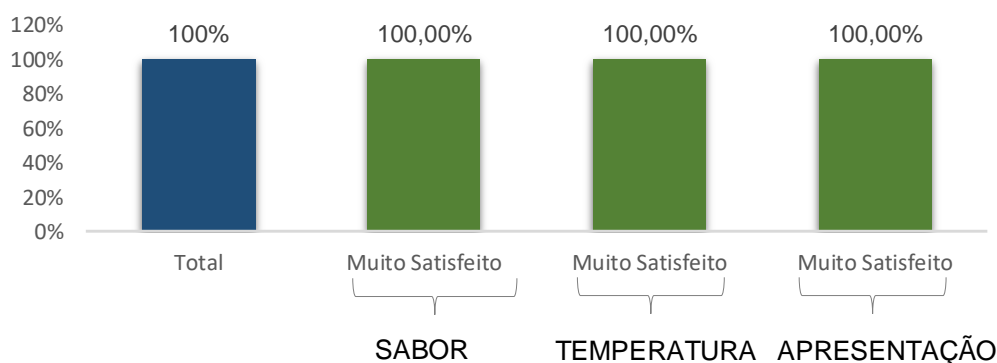
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 19 - Unidade D: Feedback ao preparo Maçã com sorvete no mês de agosto.



Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 20 - Unidade D: Feedback ao preparo Pavê de chocolate no mês de agosto.

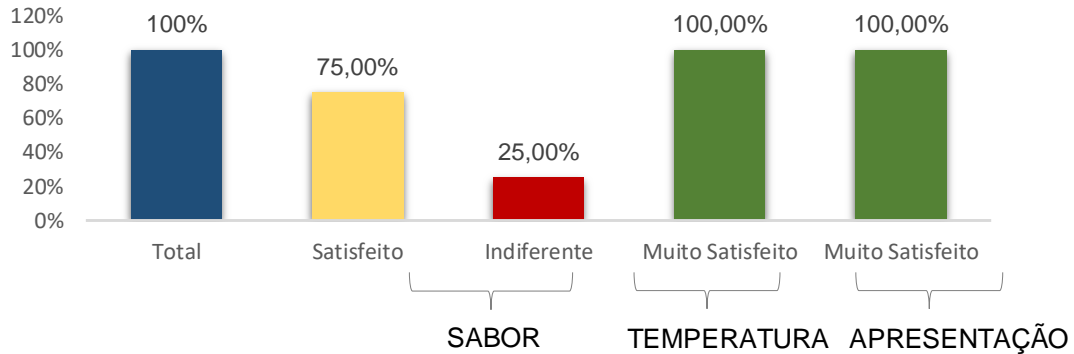


Fonte: Elaborada pela autora.

No mês de setembro, na unidade D, houve um total de 24 pedidos no evento Segunda sem Carne, sendo 4 pedidos de cada item. As avaliações mostram que há satisfação em 100% nos parâmetros de temperatura e apresentação para preparos de escondidinho de PTS (Gráfico 21), estrogonofe de grão de bico (Gráfico 23), brownie de chocolate (Gráfico 24). No parâmetro sabor temos satisfação em 100% na maioria dos preparos, incluindo quibe recheado (Gráfico 22), pavê de chocolate

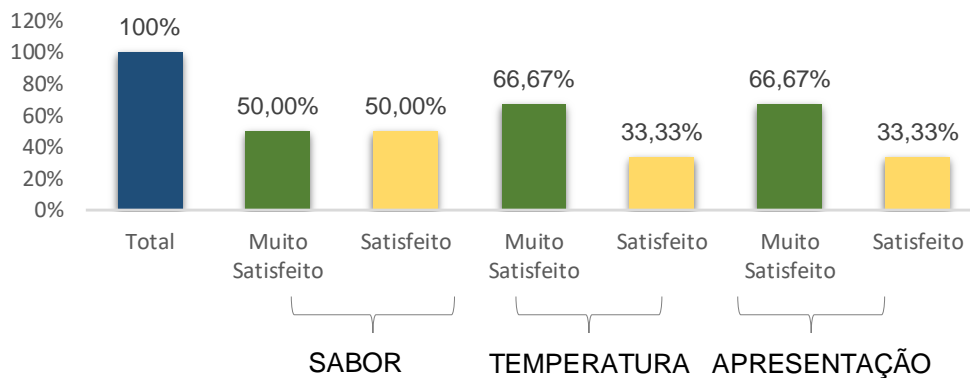
(Gráfico 25), e os itens nos quais os clientes avaliaram em satisfeito e indiferente ao sabor, como Gráfico 21 e, em muito satisfeito e satisfeito no Gráfico 26.

Gráfico 21 - Unidade D: Feedback ao preparo Escondidinho de PTS no mês de setembro.



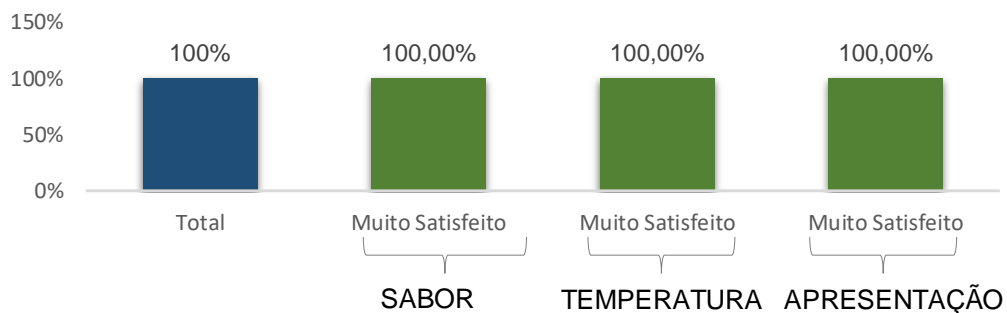
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 22 - Unidade D: Feedback ao preparo Quibe recheado no mês de setembro.



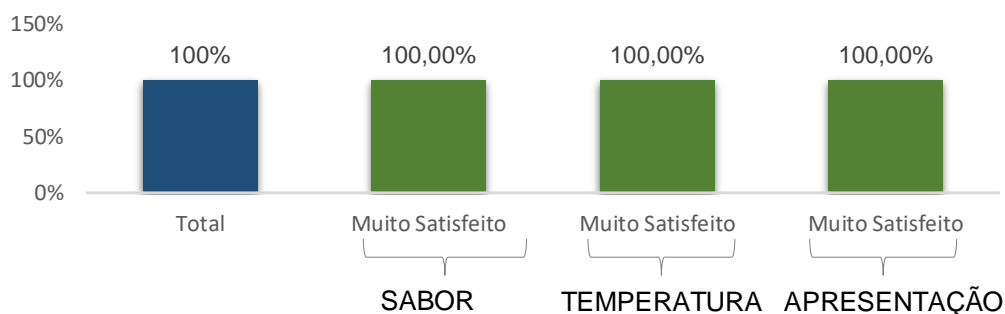
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 23 - Unidade D: Feedback ao preparo Estrogonofe de grão de bico no mês de setembro.



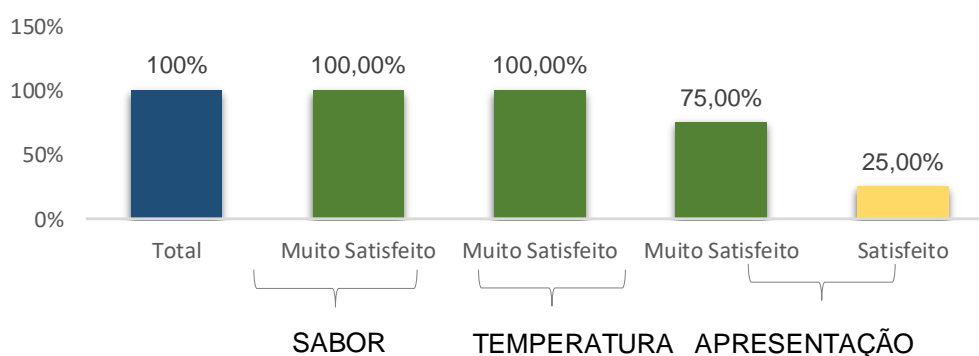
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 24 - Unidade D: Feedback ao preparo Brownie de chocolate no mês de setembro.



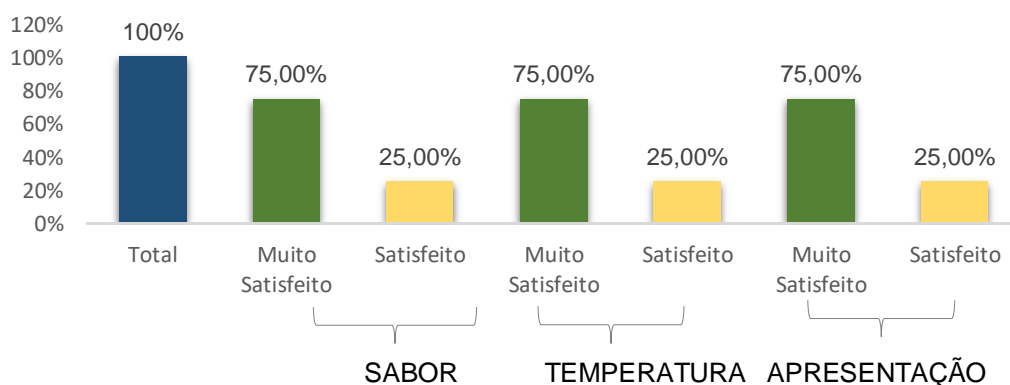
Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 25 - Unidade D: Feedback ao preparo Pavê de chocolate no mês de setembro.



Fonte: Elaborada pela autora.

Gráfico 26 - Unidade D: Feedback ao preparo de Maçã com sorvete no mês de setembro.



Fonte: Elaborada pela autora.

De acordo com Fonseca *et al* (2021) as preparações vegetarianas possuem alta satisfação no sabor, aroma, textura e aparência pelo público onívoro e vegetariano, demonstrando que é possível adaptar e melhorar as receitas para que se mantem dentro da qualidade de um preparo de origem animal, assim como ocorreu com a Unidade D. Avaliando as preparações, obtivemos uma alta satisfação em todos

os itens analisados exceto no Escondidinho de PTS, onde obteve-se 75% de satisfação no item sabor, porém as preparações de uma forma geral foram bem aceitas, demonstrado pelo aumento do número de pedidos de um mês para outro.

Essa unidade obteve maior número de pedidos referente a Segunda sem carne, por ter uma característica de profissionais da área administrativa e com adultos jovens, contradizendo o estudo de Bragion *et al* (2020), que demonstra que pessoas de maior idade tem paladar acessível a novos produtos.

O consumo de carne no Brasil é enraizado, levando a relutância dos consumidores desse alimento para uma possível redução do seu consumo, assim como alimentação saudável e a mudança do estilo de vida sofrem com interferência política, cultural e a própria autonomia do indivíduo. Dessa forma, a campanha da Segunda sem Carne possibilita um interesse do consumidor em avaliar o seu consumo alimentar de forma consciente (SAMPAIO; CARVALHO 2016).

A aplicação da Campanha Segunda sem Carne acontece em diversas cozinhas pelo Brasil, incluindo na merenda escolar, que na cidade de São Paulo, por exemplo possui dois dias da semana com merenda sem carne para cerca de 600 mil alunos, demonstrando a possibilidade de iniciativas de atividades educacionais na área promovendo informação e divulgação da campanha (LACERDA *et al.*, 2013). Assim como este estudo, o projeto em restaurantes industriais demonstram o início do caminho para divulgação da campanha.

De acordo com Lacerda *et al* (2013) 42% dos clientes consumidores da campanha Segunda sem Carne, dentro de um restaurante universitário na cidade de São Paulo, fizeram uma redução do consumo de carne após intervenção. Em outro estudo temos que os clientes consumidores notam mais benefícios a alimentação vegetariana apurando e melhorando a motivação para uma mudança neste estilo de vida (VISSER *et al.*, 2021).

O movimento vegetariano carrega em sua base uma mudança social, no contexto de alimentação, consumo e comensalidade. Nesse sentido, o indivíduo que opta por uma alimentação sem produtos de origem animal não abre mão dos preparos que mais gosta, pois hoje tem-se opções vegetarianas em restaurantes comerciais e pode-se incentivar a criatividade para novos preparos caseiros, através de adaptações dos ingredientes para as alternativas de origem vegetal (ALTOÉ; MENOTTI; AZEVEDO, 2019).

5 CONCLUSÃO

Conclui-se que ao instituir a Campanha Segunda sem Carne em restaurantes industriais de uma empresa terceirizada de alimentação coletiva na região de Bauru - SP construiu-se uma base inicial de receitas com qualidade sensorial e com aceitação satisfatória de 52 participantes, através do desenvolvimento de questionários de receitas e satisfação, opção de cardápio, teste piloto, material de propaganda da campanha, acompanhando a sua realização, avaliação da aderência e aceitabilidade, buscando assim a possibilidade de criação de novas propostas comerciais voltadas ao público vegetariano, simpatizantes, e a clientes que optam por alternativas sustentáveis no ramo da alimentação coletiva, oferecendo qualidade alimentar e nutricional além de manter a prática da comensalidade social.

REFERÊNCIAS

ALTOE, I.; MONOTTI, G.; AZEVEDO, E. Comida e afeto: As releituras dos pratos-totem na culinária vegana. **Revista Brasileira de Sociologia da Emoção.**, v. 18, n. 52, p. 129-138, abr. 2019. Disponível em: < <http://www.cchla.ufpb.br> > Acesso em 2 nov 2022.

BRAGION, M.L.L.; SILVA, T.B.; BRAGION, N.; FURTADO, T.T. Aceitabilidade do “bife” de glúten no refeitório do IFSuldeminas - Campus Machado. **Brazilian Journal of Development.**, v. 6, n. 10, p.75324-75331, oct. 2020. Disponível em: < <https://www.brazilianjournals.com/ojs/index.php/BRJD/article/view/17814/14432> > Acesso em 14 out. 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Parecer Técnico nº 9/2022. Brasília: CFN, 2022.

CASARIL, K.B.P.B. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição de Francisco Beltrão/PR. **Nutrição Brasil.**, v. 19, n. 1, p. 9-15, 2020. Disponível em: < <https://convergenceseditorial.com.br/index.php/nutricaoobrasil/article/view/1281/6174> >. Acesso em 15 mar. 2022.

FONSECA, J.F.A.; MARQUES, M.A.; CAMPAGNARO, L.B.; SANTOS, L.N.; PEREIRA, L.R.; MARTINEZ, O.G.E.; SILVA, D.A. Análise comparativa da satisfação do cardápio e aceitabilidade de preparações vegetarianas em restaurante universitário. **Research, Society and Development.** Vargem Grande Paulista., v. 10, n. 12, p. 1-11, 2021. Disponível em: < <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/20109/17957> > Acesso em 21 out. 2022.

IBOPE Inteligência. Pesquisa de Opinião Pública sobre Vegetarianismo. Ibopeinteligência, c 2018. Disponível em: <https://www.svb.org.br/images/Documentos/JOB_0416_VEGETARIANISMO.pdf>. Acesso em: 22 fev 2022.

JANZANTTI, R.M. **Segunda sem Carne.** 2018. Disponível em: <http://www.hospitaissaudaveis.org/arquivos/Segunda_Sem_Carne_Vila_Santa_Catarina.pdf > Acesso em 7 mar 2022.

KAHLEOVA, H.; LEVIN, S.; BARNARD, N. D. **Vegetarian Dietary Patterns and Cardiovascular Disease. Progress in cardiovascular diseases.** United States, v.61, n.1, p.54-61, Jun. 2018. Disponível em: < <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29800598>>. Acesso em: 28 fev 2022.

LACERDA, B.; CARVALHO, A.; MARTINS, J.; NEGRÃO, C.; SELEM, S.; FISBERG, R.; MARCHIONI, D. Segunda Sem Carne na Faculdade de Saúde Pública: um Projeto de Intervenção. **Revista de Cultura e Extensão USP**, São Paulo, {s.v} n.10, p.113-119, nov.2013. Disponível em: < <https://www.revistas.usp.br/rce/article/view/69055/71504>> Acesso em 31 out. 2022.

MOURA, A.R.A.; NOGUEIRA, R.T.; VASCONCELOS, F.C.; SILVA, P.B.; SILVA, C.B.P.; BARROSO, A.C.S.; BARROS, J.C.M. Avaliação do consumo alimentar e associação com o diagnóstico clínico e fatores de risco em pacientes cardiopatas. **Revista Eletrônica Acervo Saúde.**, v. 13, n. 2, pp. 1-10, fev. 2021. Disponível em: < <https://acervomais.com.br/index.php/saude/article/view/6116/4007> > Acesso em 14 out. 2022.

SAMPAIO, D.B.; CARVALHO, D.B. CONSUMO DE CARNES E CIDADANIA: Uma análise a partir da “Segunda sem Carne” em Teresina-PI. **Revista Equador**, Piauí, v.5, n.3, p.199-219, 2016. Disponível em: < <https://comunicata.ufpi.br/index.php/equador/article/view/5024/3024>> Acesso em 31 out. 2022.

SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE DE SÃO PAULO. Segunda sem Carne. Outubro, 2009. Disponível em: < https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/meio_ambiente/campanhas/index.php?p=11883 > Acesso em 3 mar 2022.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. Pesquisa do IBOPE aponta crescimento histórico no número de vegetarianos no Brasil: Saúde. svb.org, c 2018. Disponível em: < <https://www.svb.org.br/2469-pesquisa-do-ibope-aponta-crescimento-historico-no-numero-de-vegetarianos-no-brasil>>. Acesso em: 22 fev 2022.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. “Segunda sem Carne” chega ao programa de restaurantes populares Bom Prato. Dez, 2015. Disponível em: < <https://www.svb.org.br/2314-segunda-sem-carne-chega-ao-programa-de-restaurantes-populares-bom-prato> >. Acesso em 7 mar 2022.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. Vegetarianismo: Saúde. svb.org, c 2017. Disponível em: <<https://www.svb.org.br/vegetarianismo1/saude>>. Acesso em: 22 fev 2022.

SLYWITCH, E. **Virei vegetariano, e agora?** 2 Ed. São Paulo: Alaúde editorial, 2021.

VISSER, R.O.; BARNAND, S.; BENHAM, D.; MORSE, R. Beyond “Meat Free Monday”: A mixed method study of giving up eating meat. **Appetite**, Inglaterra, v.166, {s.n}, p.1-8, 2021. Disponível em: <<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34153423/>> Acesso em 31 out. 2022.

**APÊNDICE A - CARTA DE AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DO
TRABALHO NA EMPRESA PRIVADA**

LTDA

AUTORIZAÇÃO

A Profª Drª Roseli Aparecida Claus Bastos Pereira vem solicitar ao Diretor Executivo Sr. _____ a autorização para realizar o projeto de Pesquisa Campanha “Segunda sem Carne” em restaurantes industriais com o objetivo de instituir a campanha Segunda sem Carne em restaurantes industriais na região de Bauru, de uma empresa de alimentação coletiva privada.

Terá como pesquisadora a estudante Rafaela Cabestré do Curso de Nutrição do UNISAGRADO.

Aproveitando o ensejo, para renovar nossos votos de estima e consideração.

Atenciosamente,

Profª Drª Roseli Aparecida Claus Bastos Pereira
Pesquisadora Responsável

Rafaela Cabestré
Estudante do Curso de Nutrição - UNISAGRADO

Sr.
Diretor Executivo

APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO DE EXPERIÊNCIA

Questionário de Experiência

Olá, seja bem-vindo! Obrigada pela sua ajuda!

Segue o questionário referente a quais as opções vegetarianas e vegana que você experimentaria se estivesse em um restaurante comercial.

*Obrigatórias

1 - Qual o seu nome? *

2 - Quais destes pratos salgados você experimentaria? *

Tomate/Pimentão/Abobrinha recheada com ricota ou Proteína Texturizada de Soja



Almondega de Soja com Ricota



Panqueca de Espinafre ou Couve recheada com Ricota, Legumes ou Proteína Texturizada de Soja



Quibe de Abóbora recheado



Canelone de Abobrinha com Brócolis



Beirute de Omelete com Legumes



- Charuto de Repolho ou Couve recheado com Ricota ou Proteína Texturizada de Soja



- Batata Doce assada



- Omelete de Abobrinha ou da horta (com legumes e folhosos)



- Crepioca de queijo com tomate



- Escondidinho de mandioquinha com Proteína Texturizada de Soja



- Lasanha ou Pizza de Berinjela com Proteína Texturizada de Soja



- Hambúrguer de Grão de Bico ou Lentilha ou Ervilha



- Moqueca de Abobrinha



- Legumes Xadrez



- Estrogonofe de Grão de Bico



3 - Quais destes pratos doces você experimentaria? *

- Brownie 100% cacau feito com feijão preto



- Mousse de chocolate feito com batata doce



- Bolo de fubá com goiabada



Bolo de Laranja



Bolo de Chocolate



Arroz doce feito com leite vegetal



Pudim de tapioca com coco



Palha italiana




Pavê de chocolate



Churros



APÊNDICE C – PESQUISA DE SATISFAÇÃO DAS RECEITAS



Pesquisa de Satisfação

Olá, Seja bem vindo! Obrigada pela sua ajuda!

Segue pesquisa de satisfação referente ao evento "Segunda sem Carne" em seu local de trabalho. Gostaríamos receber seu feedback para melhorar os próximos eventos!

Agradecemos desde já,

Em relação aos pratos servidos na Segunda sem Carne: *

	Muito satisfeito	Satisfeito	Indiferente	Insatisfeito	Muito insatisfei...
Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apresentação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Deixe suas sugestões de melhorias ou críticas:

Texto de resposta longa

Em relação ao Escondidinho de Mandioquinha: *

	Muito satisfeito	Satisfeito	Indiferente	Insatisfeito	Muito insatisfei...
Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apresentação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Deixe suas sugestões de melhorias ou críticas:

Texto de resposta longa

Em relação ao Quibe Recheado: *

	Muito satisfeito	Satisfeito	Indiferente	Insatisfeito	Muito insatisfei...
Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apresentação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Deixe suas sugestões de melhorias ou críticas:

Texto de resposta longa

Em relação ao Batata doce assada: *

	Muito satisfeito	Satisfeito	Indiferente	Insatisfeito	Muito insatisfei...
Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apresentação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Deixe suas sugestões de melhorias ou críticas:

Texto de resposta longa

Em relação ao Pavê de Chocolate: *

	Muito satisfeito	Satisfeito	Indiferente	Insatisfeito	Muito insatisfei...
Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apresentação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Deixe suas sugestões de melhorias ou críticas:

Texto de resposta longa

Em relação ao Palha Italiana: *

	Muito satisfeito	Satisfeito	Indiferente	Insatisfeito	Muito insatisfei...
Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apresentação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Deixe suas sugestões de melhorias ou críticas:

Texto de resposta longa

Em relação ao Browne de Cacao: *

	Muito satisfeito	Satisfeito	Indiferente	Insatisfeito	Muito insatisfei...
Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apresentação	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Deixe suas sugestões de melhorias ou críticas:

Texto de resposta longa

APÊNDICE D - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado para participar, como voluntário, de uma pesquisa. Após leitura dos itens abaixo, referente as informações desta, opte pelo aceite ou recusa da sua participação. Em caso de aceite, concorde na próxima seção desse formulário, e em caso de recusa, você não será penalizado de forma alguma. E, mediante alguma dúvida, você pode procurar o Comitê de Ética em Pesquisa do Unisagrado pelo telefone da Coordenação de pesquisa: (14) 2107-7340.

Informações sobre a pesquisa:

Título do Projeto: Campanha “Segunda sem Carne” em restaurantes industriais

Pesquisadoras Responsáveis:

Acadêmica de Nutrição: Rafaela Cabestré.

Orientadora: Prof^a. Dra. Roseli Aparecida Claus Bastos Pereira

Telefone para contato: Em caso de dúvidas sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato pelos telefones:

Rafaela Cabestré: (014) 981328016.

Prof^a. Dra. Roseli Aparecida Claus Bastos Pereira: (014) 997025254.

Descrição da pesquisa:

Objetivo: A pesquisa tem como objetivo realizar a campanha “Segunda sem Carne” em restaurantes industriais de Bauru, de uma empresa de alimentação coletiva privada. Mediante a mudança de hábitos alimentares que temos hoje, há um crescimento do movimento vegetariano em todo mundo, incluindo no Brasil. A campanha da Segunda sem Carne é uma incentivadora desse movimento, sendo capaz de oferecer ao consumidor uma dieta rica em fibras, vitaminas, minerais, compostos antioxidantes e gordura insaturada, que são a base para uma alimentação saudável e está associada a redução do desenvolvimento de doenças crônicas e metabólicas (como diabetes, pressão alta, colesterol entre outras).

Riscos e Benefícios: A sua participação no estudo é livre. Caso participe, irá responder um questionário com 11 questões de múltipla escolha, para verificar satisfação e

aceitabilidade do cardápio e do evento “Segunda sem Carne”. Cabe aos pesquisadores ressaltar que o estudo apresenta um risco mínimo devido à possibilidade de constrangimento durante a aplicação do questionário para avaliação geral do projeto proposto. Porém o mesmo pode desistir de responder o questionário sem nenhum prejuízo. Em caso de dúvidas no momento em que estiver preenchendo o questionário, pode entrar em contato com a pesquisadora Rafaela. Optando pela descrição e facilidade, o questionário será enviado por e-mail, via Google Forms.

Custos e Pagamentos: Você não receberá gratificação financeira ou algum tipo de remuneração por participar deste estudo e poderá retirar o seu consentimento de participação a qualquer momento, sem quaisquer prejuízos.

Confidencialidade: Todas as informações que você der são confidenciais e mantidas em sigilo. Estas informações não serão utilizadas em outros estudos ou para outros fins. A sua participação contribuirá para realização de ajustes e na propagação de uma opção vegetariano no cardápio dos restaurantes industriais das empresas de alimentação coletiva.

Eu, _____, entendo que qualquer informação obtida durante a realização da pesquisa será confidencial. Também entendo que os registros estão disponíveis para revisão dos pesquisadores. Esclareceram-me que minha identidade não será revelada em nenhuma publicação desta pesquisa; por conseguinte, consinto na publicação para propósitos científicos.

- Direito de Desistência

Entendo que estou livre para recusar minha participação neste estudo ou para desistir a qualquer momento e que a minha decisão não afetará adversamente minha relação com a empresa colaboradora.

- Consentimento Voluntário

Certifico que li ou foi-me lido o texto de consentimento e entendi seu conteúdo. Uma cópia deste formulário me será fornecida e minha assinatura significa que concordei de forma integral em participar do presente estudo.

Assinatura do Responsável pela Instituição Participante da Pesquisa

Data __/__/__

Certifico que expliquei ao Sr.(a) _____, a natureza, objetivos, benefícios, riscos e questões confidenciais que estão associados a participação nessa pesquisa; que respondi a todas as eventuais dúvidas expostas e que testemunhei a assinatura acima.

Assinatura do Pesquisador Responsável

Data __/__/__