

RESUMO - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO  
COLETIVA

**ANALISE DA OFERTA DAS REFEIÇÕES PARA VEGETARIANOS EM UMA  
INSTITUIÇÃO DE ENSINO FEDERAL DO INTERIOR DE MINAS GERAIS**

*Isabely Eduarda Oliveira Santana (oliveiraisabely042@gmail.com)*

*Tatiana Coura Oliveira (contato.tatiana@gmail.com)*

**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.

**Objetivo:** Analisar a descrição dos termos de referência (TR) utilizados nos últimos 10 anos em um campus do interior de Minas Gerais, considerando-se a descrição da composição da alimentação para vegetarianos.

**Metodologia:** 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.

**Resultados:** Para as demandas vegetarianas, ambos os editais preveem ovo ou fonte proteica vegetal como opção ao prato principal. Ainda, na presença de componente cárneo na guarnição, o contratado deve apresentar uma opção vegetariana. Percebeu-se durante a análise documental que o TR mais recente considera, de maneira mais clara, as distintas possibilidades de vegetarianismo. Algumas diferenças importantes entre os editais, considerando a opção proteica vegetariana são descritas a seguir: 1) no edital antigo existe uma margem quantitativa na oferta de ovos que substituem a opção proteica

animal: 100 a 150g; enquanto no novo a porção é de exatamente 140g (aproximadamente 3 ovos médios); 2) no antigo, além do ovo, pratos à base de queijo ou outras fontes proteicas vegetal são descritos alimentos possíveis - concepção de cardápio que atenderia a ovolactovegetarianos; 3) a inexistência de gramatura e incidência no primeiro edital poderiam comprometer a qualidade nutricional das refeições ofertadas, o novo edital reafirma 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 entre 120 e 200g a depender do alimento; 4) o queijo não aparece neste novo TR; 5) o novo TR aponta incidências mensais (soja em grão, soja texturizada e ervilha: 16 vezes cada; feijão branco, grão de bico, lentilha e ovo: 12 vezes cada). Conclusão: Houve melhoria na descrição da composição das refeições vegetarianas, com impacto positivo na qualidade nutricional da alimentação fornecida, principalmente para aqueles indivíduos considerados estritos, como os veganos.

Palavras-chave: alimentação coletiva; restaurante universitário; vegetarianismo; termo de referência.