



## SUSTENTABILIDADE E VULNERABILIDADE SOCIOECONOMICA NUTRICIONAL DA COMUNIDADE ACADÊMICA DA UFPEL/PRAE EM TEMPO DE PANDEMIA

JOSE GOMES DE OLIVEIRA NASCIMENTO<sup>1</sup>; TATIANE KUKA VALENTE  
GANDRA<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas – josegomesdeoliveira@outlook.com.br*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@ufpel.edu.br*

### 1. INTRODUÇÃO

A Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) da Universidade Federal de Pelotas (UFPeL) disponibiliza ranchos mensais de produtos não perecíveis e, kits hortifrutigranjeiros e ovos semanais com a finalidade de complementar à oferta de alimentos aos seus bolsistas integrais ou parciais da Universidade que possuem maior vulnerabilidade socioeconômica (UFPEL, 2015).

Esses kits hortifruți, distribuídos semanalmente, são destinados a qualificar a oferta de alimentos que serão preparados pelos estudantes, suprindo assim, a qualidade nutricional da alimentação neste período excepcional de pandemia, em que muitos estudantes preparam suas próprias refeições nas residências. Além disso, do ponto de vista de sustentabilidade, a medida é importante também para fomentar a agricultura familiar local. Pois esses alimentos provêm de esforços mútuos com a participação de agricultores familiares e suas organizações na oferta de gêneros alimentícios para o mercado institucional, seguindo os princípios do Programa de Aquisição de Alimentos (UFPEL, 2020).

Nesse sentido, através de uma dinâmica apresentada no Projeto de Ensino “Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar” intitulada “Festival de Inverno” o objetivo deste trabalho foi criar um prato da estação do ano, e que ainda, relacionasse o frio e o afeto utilizando apenas os insumos do kit hortifruți fornecidos pela PRAE UFPel.

### 2. METODOLOGIA

Destacando a sua sazonalidade, perecibilidade e valor nutricional, e a partir dos alimentos disposto recebidos no kit PRAE/Ufpel (Figura 1) foram utilizados os seguintes insumos para a criação do prato para “Festival de Inverno” do projeto: jerimum, cenoura, brócolis, espinafre, mandioquinha e ovos. E além desses, foram utilizados macarrão parafuso e carne moída.

Os insumos do kit foram previamente higienizados, descascados quando necessário e seguidos de cortes através de técnicas básicas da gastronomia. Por fim, os insumos e os demais alimentos foram submetidos a tratamentos térmicos específicos, cuja característica é típica de comida de inverno, e que também é base para a produção de alimentos seguros.



Figura 1 – Insumos do Kit recebidos da PRAE/UFPEL  
Fonte: Os autores

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir dos insumos dispostos, como bolsista integral sem remuneração, morador da Casa do Estudante Universitário (CEU), Longe do meio sócio cultural familiar e também da dinâmica proposta no Projeto Tópicos em Gastronomia, a pergunta que surgiu foi “vou criar algo para o Festival?”.

Sendo uma posição individual e questionadora, o desafio era criar algo que fosse prático, saudável e barato. Ao mesmo tempo algo bom, de acordo com a condição financeira, e que ainda, contemplasse o momento de pandemia, onde os hábitos alimentares haviam mudado. Assim, surgiu a idéia de criar uma “Sopa de carne com legumes” (Figura 2) com os insumos fornecidos pela PRAE/UFPel.

O conceito surgiu a partir da preocupação de como os alunos e seus familiares estariam usando esses insumos recebidos no kit. E assim, a partir dessa criação poderia compartilhar com os demais estudantes e com a comunidade universitária, alternativas saudáveis e viáveis na elaboração de pratos a partir dos insumos da PRAE, inclusive adicionando um pouco do conhecimento adquirido no Curso de Gastronomia.



Figura 2 – Sopa de carne com legumes criada a partir dos insumos fornecidos pela PRAE/UFPel  
Fonte: Os autores

Considerando não apenas a comida em si, para a elaboração da Sopa de legumes com carne, houve a preocupação de envolver 4 pilares fundamentais no aprendizado de um estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, que são: História, Alimentação, Nutrição e Técnicas de Gastronomia. Esses pilares remetem uma visão mais socioemocional do “Ato de Comer”, relacionando-se na construção do ser humano como única espécie que prepara seu alimento através do cozimento. Além disso, com essa premissa foi possível fazer algo mais palpável onde pode-se transmitir saberes e sabores, através de uma prática sustentável visando a vivência pessoal como bolsista integral da Universidade, e por estar incluso entre os 53% da população brasileira que vive na vulnerabilidade socioeconômica nutricional como relatado por Pellegrini (2021).

Também é importante destacar que a produção dos alimentos fornecidos nos ranchos e kits baseia-se na harmonia com o meio ambiente, onde retirar-se o sustento da terra sem extinguir os recursos naturais. Pois além de assegurar o consumo de produtos saudáveis e de qualidade, não deixar de lado o crescimento econômico (UFPEL, 2020). E ainda, que os alimentos fornecidos pela agricultura familiar, em especial os orgânicos, são livres de componentes químicos como agrotóxicos, antibióticos e fertilizantes, sendo mais seguros para os beneficiários do programa de auxílio alimentação da UFPel.



## 4. CONCLUSÕES

A partir da dinâmica proposta pelo Projeto Tópicos em Gastronomia foi possível criar um prato saudável e prático para o Festival de Inverno, com disponibilidade mínima de recursos, considerando a utilização dos insumos do kit hortifrutti fornecidos pela PRAE UFPel.

Os autores agradecem a PRAE/UFPel pelo programa de fornecimento de kits hortifrutti.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

PELLEGRINI, A. **Qual o quadro de insegurança alimentar no Brasil da pandemia.** Acessado em 07 jul. 2021. Online. Disponível em: <https://www.nexojornal.com.br/expresso/2021/04/13/Qual-o-quadro-de-inseguran%C3%A7a-alimentar-no-Brasil-da-pandemia>

UFPEL. **PRAE/UFPel irá distribuir kits de produtos adquiridos junto à Cooperativas da Agricultura Familiar para bolsistas.** Acessado em 07 jul. 2021. Online. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/prae/2020/05/02/prae-ufpel-ira-distribuir-kits-de-produtos-adquiridos-junto-a-cooperativas-da-agricultura-familiar-para-bolsistas/>

UFPEL. SECRETARIA DOS CONSELHOS SUPERIORES. **Resolução nº 5, de 12 de fevereiro de 2012.** Acessado em 07 jul. 2021. Online. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/scs/files/2015/03/Resolu%C3%A7%C3%A3o-COCEPE-052015.pdf>