

Perfil e satisfação de consumidores do cardápio vegetariano de um restaurante universitário público em Fortaleza, CE.

Profile and satisfaction of consumers of the vegetarian menu at the university restaurant of a public university in Fortaleza, CE.

Manuella Mauricio Silva MACIEL¹  Samuel Elias Andrade GOMES¹  Alicia SEI¹ 
Indira Cely Costa da SILVA¹  Adriana Camurça Pontes SIQUEIRA¹  Diana Valesca CARVALHO^{1*} 

¹Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, Ceará, Brasil

*Autor Correspondente: dianacarvalho@ufc.br

RESUMO

O vegetarianismo tem ganhado relevância no contexto universitário, impulsionado por preocupações com a saúde, meio ambiente e bem-estar animal. Este estudo teve como objetivo caracterizar o perfil, a frequência de consumo e a satisfação dos consumidores em relação ao cardápio vegetariano do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Ceará (UFC). A pesquisa foi realizada no primeiro semestre de 2024, com 118 participantes que consumiam a refeição vegetariana. Os dados foram coletados por meio de um questionário eletrônico contendo questões objetivas e subjetivas, e analisados com estatística descritiva no programa R (versão 4.4). Os resultados indicaram que a maioria dos consumidores do cardápio vegetariano do RU são discentes do gênero feminino. O principal fator para a escolha do RU foi o preço acessível, seguido pela praticidade. A frequência de consumo foi maior no almoço, com um número expressivo de clientes realizando cinco refeições semanais. A avaliação da satisfação do cardápio com relação ao porcionamento, a cor e a manutenção sugerem que esses aspectos atendem às expectativas do público. No entanto, a variedade e a apresentação foram os critérios com maiores índices de insatisfação. Os pratos à base de lentilha tiveram menor aceitação, enquanto vatapá vegano, empadão de legumes e escondidinho de soja foram os mais bem avaliados. Os achados indicam a necessidade de aprimoramento das preparações vegetarianas, por meio da diversificação do cardápio. Conclui-se que o RU desempenha um papel essencial na oferta de alimentação acessível e inclusiva, sendo fundamental implementar melhorias para ampliar a satisfação e adesão às refeições vegetarianas.

Palavras-chave: alimentação vegetariana; restaurante universitário; satisfação do consumidor; aceitabilidade; nutrição coletiva.

ABSTRACT

Vegetarianism is gaining relevance in the university context, driven by concerns about health, the environment and animal welfare. The aim of this study was to characterize the profile, frequency of consumption and consumer satisfaction with the vegetarian menu at the University Restaurant of the Federal University of Ceará (UFC). The survey was carried out in the first semester of 2024, with 118 participants who consumed vegetarian meals. The data was collected using an electronic questionnaire containing objective and subjective questions, and analyzed using descriptive statistics in the software R (version 4.4). The results indicated that the majority of vegetarian consumers in the RU are female students. The main factor for choosing the RU was the affordable price, followed by practicality. The frequency of consumption was higher at lunchtime, with a significant number of customers eating five meals a week. The evaluation of the menu's satisfaction with regard to portioning, color and maintenance suggests that these aspects meet the public's expectations. However, variety and presentation were the criteria with the highest levels of dissatisfaction. Lentil-based dishes were the least accepted, while vegan vatapá, vegetable pie and soy escondidinho were the most highly rated. The findings indicate the need to improve vegetarian preparations by diversifying the menu. It is concluded that the RU plays an essential role in offering accessible and inclusive food, and it is essential to implement improvements to increase satisfaction and adherence to vegetarian meals.

Keywords: vegetarianism; university restaurant; consumer satisfaction; acceptance, collective nutrition.

Citar este artigo como:

MACIEL, M. M. S.; GOMES, S. E. A.; SEI, A.; SILVA, I. C. C. da; SIQUEIRA, A. C. P.; VALESCA CARVALHO, D. Perfil e satisfação de consumidores do cardápio vegetariano de um restaurante universitário público em Fortaleza, CE. . Nutrívista Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde, Fortaleza, v. 12, n. 1, p. e15120, 2025. DOI: 10.52521/nutrivisa.v12i1.15120. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/15120>.

INTRODUÇÃO

Observa-se, atualmente, uma crescente demanda e interesse pela transição de dietas baseadas em carnes e derivados para aquelas predominantemente vegetais, resultando no aumento da popularidade das dietas vegetarianas entre diferentes populações. Diversos motivos e circunstâncias impulsionam esse crescimento, incluindo as múltiplas preocupações com a saúde pública, com o meio ambiente, com o bem-estar animal, além das considerações religiosas e culturais, às mudanças nos estilos de vida, que envolvem uma rotina extremamente sobrecarregada, e que a praticidade para a preparação e consumo da alimentação são priorizados e, até mesmo, os motivos estéticos (CABRAL, 2022; CRUZ *et al.*, 2022).

Desta forma, surge a perspectiva de crescimento da inclusão desse público nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) públicas e privadas. Práticas alimentares como o vegetarianismo têm sido identificadas como demandas de atendimento em Restaurantes Universitários (RU's) e devem ser abordadas de forma a oferecer uma combinação de uma culinária agradável, visualmente atraente para estimular o apetite e, ao mesmo tempo que atenda às necessidades nutricionais, proporcionando a experiência de uma refeição disponível a um custo acessível a diferentes segmentos da população. Esses elementos são fundamentais na promoção de escolhas alimentares saudáveis e sustentáveis em diversos contextos, incluindo RU's (FONSECA *et al.*, 2019; SANTANA *et al.*, 2022)

Apesar do crescente interesse pelo vegetarianismo, há uma escassez de estudos que investiguem a satisfação dos consumidores com o cardápio vegetariano em RUs de universidades públicas brasileiras. Na Universidade Federal do Ceará (UFC), por exemplo, não há dados sistematizados sobre o perfil dos consumidores do cardápio vegetariano, a frequência de consumo e a percepção da qualidade das preparações oferecidas. Dessa forma, compreender a experiência desses usuários é essencial para

embasar melhorias no serviço e garantir o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Diante desse contexto, este estudo tem como objetivo caracterizar o perfil, a frequência de consumo e a satisfação dos consumidores do cardápio vegetariano do Restaurante Universitário da UFC. A avaliação da aceitação das preparações visa fornecer subsídios para aprimorar o serviço, tornando-o mais inclusivo e alinhado às necessidades da comunidade acadêmica.

MATERIAL E MÉTODOS

O desenho do estudo fundamentou-se em uma abordagem de pesquisa quantitativa. O delineamento da população do estudo se estendeu aos consumidores das opções do cardápio vegetariano do Restaurante Universitário da UFC. Sendo aptos: docentes, discentes, servidores técnicos e profissionais terceirizados no Campus situado no município de Fortaleza (PICI, BENFICA, PORANGABUSSU E LABOMAR), que aceitaram participar da pesquisa e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). O início da pesquisa se caracterizou pela submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) por tratar-se de uma pesquisa que envolve seres humanos (BRASIL, 2013). A coleta foi iniciada após aprovação pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Ceará e atendeu a Resolução no 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, tendo sido aprovado sob parecer substanciado de número 6.945.819.

A amostra foi calculada com base na média do número de consumidores diários do cardápio vegetariano RU no horário do almoço, considerando o período de fevereiro a junho de 2024. Durante esse intervalo, a média diária de consumidores do RU no almoço foi de 3.755 pessoas, abrangendo tanto o consumo do cardápio tradicional quanto do vegetariano. Deste total, 10% corresponde ao consumo do cardápio vegetariano, o que equivale a 375 consumidores.

Dessa forma, adotou-se como população o valor de 375, com um erro amostral de 5% e nível de confiança de 90%, utilizando uma calculadora amostral disponível online (Comentto, s.d). Com base nesses parâmetros, o cálculo amostral resultou em um tamanho de amostra de 119. O total de respondentes do questionário deste estudo foi de 136; no entanto, considerando o critério de inclusão (apenas aqueles que consumiam o cardápio vegetariano), foram analisadas 118 respostas. Assim, a margem de erro da amostra utilizada neste estudo foi de 6,26%.

Foram aplicadas vinte e duas questões aos participantes, organizadas em um questionário eletrônico estruturado por meio da ferramenta Google Forms. Para o delineamento das características demográficas, utilizaram-se de sete questões objetivas, abordando gênero, faixa etária, etnia, consumo no Restaurante Universitário (RU), perfil de dieta, tipo de vínculo institucional e motivação de consumo. A caracterização da frequência de consumo foi realizada por meio de quatro questões objetivas, investigando a frequência de consumo no RU, a frequência de consumo de proteína vegetal, o turno das refeições e a frequência semanal de consumo (variando de uma a cinco vezes por semana). Quanto à avaliação do cardápio, os participantes foram questionados sobre sua preferência pela proteína vegetal do RU, as preparações vegetarianas preferidas, os métodos de cocção favoritos e a base vegetal predileta. Já para medir a satisfação em relação à qualidade sensorial, manutenção do cardápio, variedade e porcionamento, utilizou-se uma escala Likert composta por sete perguntas, com opções de resposta classificadas em: ótimo, bom, regular, ruim e péssimo. O questionário foi elaborado com base nas adaptações dos instrumentos de Oliveira *et al.* (2023), Fonseca *et al.* (2021), Cabral (2022).

A coleta dos dados deu-se no período referente ao primeiro semestre letivo do ano de 2024, durante os meses de fevereiro a junho (segundo o calendário universitário) por meio de visitas in loco aos Restaurantes Universitários do Campus Fortaleza (PICI, BENFICA, PORANGABUSSU E

LABOMAR), mediante convite e orientação dos participantes quanto aos principais objetivos da pesquisa, além do incentivo presencial à participação no estudo, em virtude de sua importância para a melhoria do serviço de alimentação vegetariana disponibilizada na instituição pesquisada.

Na perspectiva de maior adesão às entrevistas, foi utilizada a metodologia de “bola de neve” para uma ampla divulgação do questionário, por meio das mídias digitais/redes sociais (INSTAGRAM, E WHATSAPP), além do contato com os centros acadêmicos dos cursos. Vale ressaltar que a metodologia de bola de neve é uma técnica de amostragem não probabilística utilizada em pesquisas qualitativas e quantitativas, especialmente quando a população-alvo é de difícil acesso. O processo começa com a seleção de alguns participantes iniciais, que, por sua vez, indicam novos participantes, formando uma cadeia sucessiva. Essa abordagem é amplamente empregada em estudos sobre grupos específicos, como minorias sociais, usuários de determinados serviços ou comunidades acadêmicas, permitindo a ampliação progressiva da amostra com base nas redes de contato dos respondentes (COSTA, 2018).

Foi realizada uma análise estatística descritiva simples utilizando-se o programa estatístico R, versão 4.4. Além disso, foi aplicado teste de associação Qui-Quadrado para verificar a relação entre vínculo acadêmico e perfil de dieta vegetariana, considerando significativo $p < 0.05$. Vale ressaltar que foram classificados como vegetarianos os participantes que selecionaram uma das seguintes opções: ovolactovegetariano, lactovegetariano, pescovegetariano, flexitariano, vegetariano estrito e vegano.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 136 participantes da pesquisa, 118 respostas foram consideradas válidas, uma vez que 18 participantes declararam não consumir as preparações vegetarianas oferecidas pelo Restaurante Universitário (RU) da UFC.

3.1 Perfil dos consumidores

A análise das características demográficas e perfil dos consumidores das preparações vegetarianas revelou uma população majoritariamente jovem, de indivíduos entre 18 e 23 anos e predomínio do gênero feminino (59,3%), além de um valor expressivo de participantes que se identificam como brancos (49,2%) e discentes de graduação (94,9%). Os departamentos acadêmicos com maior representatividade entre os discentes da amostra foram o Instituto de Cultura e Arte (ICA) (23,1%) e o Centro de Humanidades (15,4%). Dentre os participantes, a maior parte se identifica como ovolactovegetariana (34,7%), seguida por consumidores não vegetarianos que escolhem a opção vegetariana (31,4%) e flexitarianos (18,6%). Os principais fatores que motivaram os consumidores a frequentar o RU foram o preço acessível (90,7%) e a praticidade do acesso (74,6%) (Tabela 1).

Os resultados evidenciaram associação com o perfil de público principal, discentes da instituição. Achados semelhantes foram observados em outras universidades brasileiras. Lira *et al.* (2021) observaram em universidade pública de um município da Bahia, predominância de discentes (96,0%) entre os consumidores do RU. Em uma pesquisa no RU da UFC em 2016, identificou-se que a maioria da clientela (54,5%) era do sexo feminino (TEIXEIRA, 2016). Fonseca *et al.* (2021) observaram que a prática do vegetarianismo esteve associada ao sexo feminino (68,2% dos vegetarianos). Um estudo realizado em uma cafeteria universitária em Dijon, França revelou que, entre as características demográficas analisadas, apenas o gênero apresentou associação significativa com a adesão à proteína vegetal, sendo o público feminino que mais optou por essa escolha alimentar (ARRAZAT; TEIL; NICKLAUS; MARTY, 2025).

Em relação à faixa etária, pesquisas reforçam a predominância de pessoas jovens entre os frequentadores de restaurantes universitários (RU's). Uma pesquisa no município de Diamantina (MG), destacou a faixa de 18 a 25 anos na amostra,

Tabela 1 - Características demográficas, perfil e vínculo institucional de consumidores da opção vegetariana no restaurante universitário da Universidade Federal do Ceará, 2024.

Características	Nº	%
Gênero		
Feminino	70	59,3
Masculino	40	33,9
Outro	8	6,8
Total	118	100,0
Faixa etária (anos de idade)		
<18	5	4,2
18-23	77	65,3
24-29	26	22,0
30-35	7	5,9
≥36	3	2,5
Total	118	100,0
Etnia		
Branca	58	49,2
Parda	52	44,1
Negra	8	6,8
Amarela	0	0
Indígena	0	0
Total	118	100,0
Tipo de vegetarianismo		
Ovolactovegetariano	41	34,7
Não sou vegetariano	37	31,4
Flexitariano	22	18,6
Vegano	12	10,2
Lactovegetariano	2	1,7
Pescovegetariano	2	1,7
Ovovegetariano	1	0,8
Vegetariano estrito	1	0,8
Total	118	100,0
Vínculo institucional		
Estudantil (graduação)	112	94,9
Estudantil (pós-graduação)	5	4,2
Profissional (servidor técnico-administrativo)	1	0,8
Docente	0	0
Profissional (terceirizado)	0	0
Total	118	100,0

Tabela 1 - Características demográficas, perfil e vínculo institucional de consumidores da opção vegetariana no restaurante universitário da Universidade Federal do Ceará, 2024 (continuação).

Características	Nº	%
Centros de estudo		
Instituto de Cultura e Arte	27	23,1
Ciências	14	12,0
Ciências agrárias	13	11,1
Humanidades	18	15,4
Tecnologias	11	9,4
FFOE	8	6,8
Instituto de Ciências do Mar	7	6,0
Pós Graduação	5	4,3
Direito	5	4,3
FEAC	3	2,6
Educação	3	2,6
Instituto Universidade Virtual	2	1,7
Faculdade de Medicina	1	0,9
Total	117*	100,0
Motivo de consumo no RU**		
Preço	107	90,7
Praticidade de acesso	88	74,6
Qualidade da comida	34	28,8
Variedade da comida	31	26,3
Satisfação da comida	31	26,3
Quantidade da comida servida	30	25,4
Outro	7	5,9

* N=117, um participante da pesquisa identificado como servidor.

** Questão de múltipla escolha

Fonte: Dados da pesquisa.

representando 71,0% dos usuários (ARAÚJO, 2019). Já em Belém (PA), a média de idade foi 21 anos, com maior expressividade entre 17 e 25 anos (83,9%) (JESUS, 2022). Em um estudo no Rio de Janeiro, mais da metade (56,7%) dos usuários vegetarianos do RU estava na faixa de 20 a 24 anos (CRUZ *et al.*, 2022). Em uma pesquisa aplicada no estado do Pará foram apontados como maioria dos consumidores os discentes dos cursos de Agronomia e Engenharia de Pesca (JESUS, 2022). Observou-se maior representatividade de alunos do curso de Engenharia Ambiental, de Tecnologia

em Alimentos e Engenharia de Materiais, em estudo em um RU no estado do Paraná (GARDIN E CRUVINEL, 2014).

Ao analisar a associação entre o vínculo acadêmico e o perfil de dieta vegetariana por meio do teste Qui-Quadrado, não foi identificada uma relação significativa entre essas variáveis. No entanto, a literatura sugere uma possível relação entre o curso acadêmico e a adoção de dietas vegetarianas, especialmente em áreas como Linguística, Letras e Artes. Um estudo na Universidade Federal de Pelotas (UFPel) observou que alunos matriculados em cursos da área de Linguística, Letras e Artes apresentaram uma probabilidade 2,59 vezes maior de serem vegetarianos em comparação aos de Ciências Sociais Aplicadas e Humanas (BARROS; BIERHALS; ASSUNÇÃO, 2020). Da mesma forma, na Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), um estudo identificou que o Centro de Artes e Comunicação concentrou a maior parte dos respondentes vegetarianos e simpatizantes (CABRAL, 2022).

Estudos anteriores também apontam que, entre os frequentadores dos RUs que consomem proteína vegetal, há uma maior representatividade de ovolactovegetarianos, não vegetarianos e flexitarianos. Ovolactovegetarianos, em particular, se destacam, como relatado por Fonseca (2021) e Cruz (2022), cujos estudos apontaram prevalências de 80,4% e 44,8%, respectivamente. Já o estudo de Arrazat *et al.* (2025) identificou que, entre uma amostra de 257 consumidores de uma cafeteria universitária, 28% eram flexitarianos e 6% veganos. Além disso, os autores observaram que discentes que optaram por pratos principais vegetarianos demonstraram maior conhecimento ambiental e foram mais motivados por fatores como saúde, preocupações éticas, bem-estar animal, humor e religião em suas escolhas alimentares, além de apresentarem menor preferência pela proteína animal.

No Brasil, um estudo na Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFP), entre todos os consumidores do RU, observou que a clientela não tem como principal fator de escolha

a qualidade da comida, mas sim o custo-benefício, pelo menor valor monetário em comparação a outros restaurantes, além de localização nas proximidades do campus, colaborando para o quesito de praticidade de acesso (GARDIN E CRUVINEL, 2014). Do mesmo modo, para estudantes universitários da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) verificou-se que o principal motivo para frequentar o restaurante universitário está ligado ao preço, que é colocado como o item mais importante no segmento de uma compra, mencionando-se o custo-benefício em relação à comida servida. Isso sinaliza que, no Brasil, o consumo no RU envolve valores sociais, como custo e localização, à medida que o acesso ao RU se torna um indicador da política de assistência estudantil da universidade (SILVA, 2018).

3.2 Frequência de consumo

No que se refere à frequência de uso do RU, verificou-se que 98,5% dos participantes o frequentam regularmente e 66,9% dos entrevistados consomem a proteína vegetal com frequência. Vale ressaltar que, neste estudo, o consumo do prato vegetariano foi um critério de inclusão para participação. Além disso, a maior parte dos consumidores dessa preparação a escolhe regularmente, o que facilita a avaliação da satisfação pelos participantes, um dos objetivos do estudo. O almoço é o turno mais frequentado (95,8%), enquanto o jantar é consumido por 55,9% dos participantes, sendo que 44,1% fazem uso do serviço ofertado nos cinco dias da semana (Tabela 2).

Resultados de outras pesquisas sobre o uso do RU corroboram e complementam esses achados. A pesquisa de Oliveira *et al.* (2023) identificou que 41% da amostra utilizava o RU cinco vezes por semana, 23% quatro vezes por semana, 18% três vezes por semana, 12% uma vez por semana e 6% duas vezes por semana. Jesus (2022), em uma pesquisa no RU da UFRA, observou que 62,17% dos clientes almoçavam diariamente, enquanto 24,78% frequentavam o local de três a quatro vezes por semana, 10,0% duas vezes por semana e 3,04% apenas uma vez na semana. Lira

Tabela 2 - Características de frequência de consumo da preparação vegetariana no restaurante universitário da Universidade Federal do Ceará, 2024.

Frequência constante de consumo no RU	Nº	%
Sim	134	98,5
Não	2	1,5
Total	136	100,0
Consumo da preparação vegetariana	Nº	%
Sim, frequentemente	91	66,9
Sim, raramente	27	19,9
Nunca	18*	13,2
Total	118	100,0
Refeições realizadas no RU**	Nº	%
Almoço	113	95,8
Jantar	66	55,9
Café da manhã	5	4,2
Frequência de consumo semanal	Nº	%
5 dias por semana	52	44,1
4 dias por semana	27	22,9
3 dias por semana	19	16,1
2 dias por semana	14	11,9
1 dia por semana	6	5,1
Total	118	100,0

N = 118

*Não considerado na pesquisa ** Opção de múltipla escolha

Fonte: Dados da pesquisa.

et al. (2021), em um estudo de satisfação do RU em uma universidade de Salvador, verificaram que 55,8% dos clientes frequentavam o restaurante regularmente, sendo o almoço a refeição mais consumida (48,4%), seguido por ambas as refeições (42,2%). Já o jantar era consumido por apenas 9,4% dos usuários. Na pesquisa de Cruz *et al.* (2022), observou-se que 55,2% dos usuários vegetarianos frequentavam o RU regularmente no almoço (pelo menos três dos cinco dias úteis da semana). No entanto, no jantar, 56,7% dos

vegetarianos o utilizavam apenas ocasionalmente (de uma a três vezes por mês ou menos). Resultados semelhantes foram encontrados no estudo de Fonseca *et al.* (2021), que analisou uma amostra de 1387 clientes, dos quais 19,8% eram vegetarianos. Do total, 32,2% consumiam proteína vegetal de três a quatro vezes por semana, 32,2% de uma a duas vezes na semana, 27,8% esporadicamente e apenas 7,6% diariamente. O consumo diário foi significativamente maior entre vegetarianos (49,6%; n=137) em comparação com os onívoros (7,6%; n=85).

O presente estudo apresenta uma frequência de uso do RU mais elevada que as pesquisas comparadas, o que pode estar relacionado ao critério de inclusão adotado. A predominância do almoço como refeição principal é um achado consistente entre os estudos, mas o jantar apresentou maior adesão na amostra atual em relação a outras pesquisas. O consumo de proteína vegetal também foi mais expressivo, provavelmente devido ao perfil da amostra, que inclui consumidores regulares desse tipo de refeição.

A frequência de uso do RU pelos participantes consumidores do cardápio vegetariano deste estudo evidencia a importância desse serviço como suporte fundamental para a permanência estudantil. A alimentação oferecida pelo RU pode ser essencial para estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, garantindo acesso regular a refeições nutricionalmente adequadas e a um custo acessível (OLIVEIRA; CARNEIRO, 2025).

3.3 Aceitação das preparações vegetarianas

Observou-se que entre a amostra, 69,5% disse apreciar a proteína vegetal servida. O método de cocção assado foi o preferido (40,7%), seguido por cozido (23,7%), refogado (22,9%) e frito (12,7%). Entre as preparações avaliadas, destacaram-se aquelas à base de legumes (57,6%), soja (57,6%) e grão de bico (50,8%). Por outro lado, os pratos à base de lentilha apresentaram menor aceitação (Tabela 3).

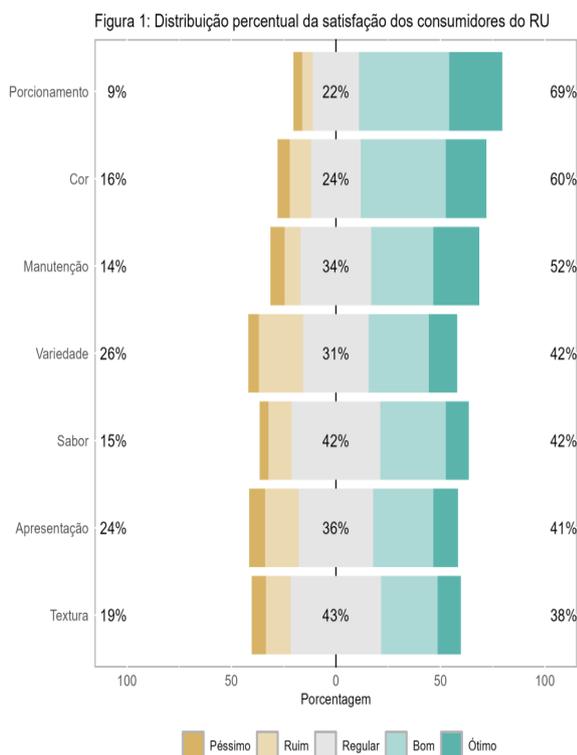
Tabela 3 - Satisfação consumidores da preparação vegetariana do restaurante universitário da Universidade Federal do Ceará, segundo método de cocção e base do prato, 2024.

Gosta da proteína vegetal oferecida	Nº	%
Sim	82	69,5
Não	36	30,5
Total	118	100,0
Método de cocção favorito	Nº	%
Assado	48	40,7
Refogado	27	22,9
Frito	15	12,7
Cozido	28	23,7
Total	118	100,0
Base do prato *	Nº	%
Legumes	68	57,6
Soja	68	57,6
Grão de bico	60	50,8
Lentilha	32	27,1

* Questão de múltipla escolha, N2 118.

Fonte: Dados da pesquisa.

A satisfação dos consumidores em relação ao cardápio vegetariano foi avaliada com base em critérios como variedade, porcionamento, manutenção do cardápio e qualidade sensorial dos alimentos (cor, sabor, apresentação e textura) (Figura 1). A maioria dos entrevistados classificou como bom ou ótimo o porcionamento (69%), a cor (60%) e a manutenção do cardápio (52%). Já os critérios de variedade (42%), sabor (42%), apresentação (41%) e textura (38%) também receberam avaliações positivas (bom ou ótimo), embora em menor proporção. Destaca-se que apenas dois critérios apresentaram percentuais mais elevados de avaliações negativas, sendo classificados como ruim ou péssimo: variedade (26%) e apresentação (24%). A avaliação do porcionamento, da cor e da manutenção do cardápio sugere que esses aspectos atendem às expectativas do público. No entanto, a variedade e a apresentação foram os critérios com maiores índices de insatisfação, o que pode indicar a necessidade de diversificação dos pratos e maior atenção à apresentação das preparações. O sabor e a textura, apesar de bem avaliados por uma parte considerável dos consumidores, receberam



índices menores de avaliação positiva em comparação ao porcionamento e a cor.

Ao comparar esses resultados com outros estudos, observa-se um cenário semelhante. A pesquisa de Lira *et al.* (2021), realizada em uma universidade pública da Bahia, identificou um maior número de avaliações de “muito satisfeito” e “totalmente satisfeito” em relação à composição do cardápio (quantidade, sabor, aspecto visual e variedade), superando as classificações de “moderadamente satisfeito” (sabor, visual e quantidade) e “muito insatisfeito” (sabor e visual). Esses dados indicam uma maior aceitabilidade do cardápio oferecido nessa instituição. Semelhante a este contexto, um estudo feito na Universidade Tecnológica Federal do Paraná apresentou a seguinte caracterização: para a variedade 40,5% (regular), para o porcionamento 39,0% (bom), para a manutenção do cardápio previsto 40,1% (regular), para a apresentação visual da refeição 45,9% (bom) e para o sabor /tempero 43,4% (bom) (GARDIN E CRUVINEL, 2014)

O vatapá vegano foi a preparação mais bem aceita (66,9%), seguido do empadão de legumes (49,2%) e do escondidinho de soja (42,4%). Por

outro lado, o cozido de legumes (14,4%) e os pratos à base de lentilha tiveram menor aceitação, como a lentilha à bolonhesa (18,6%), o guisado de lentilha e as almôndegas de lentilha (17,8%) (Tabela 4). Esses resultados indicam variações na aceitação de preparações à base de proteína vegetal, o que também foi observado no estudo de Fonseca *et al.* (2021), realizado em dois campi de uma instituição pública no Espírito Santo. No campus A, a preparação vegetariana mais bem aceita foi a berinjela à parmegiana (84,4%), enquanto a proteína texturizada de soja (PTS) com legumes teve a menor aceitação (68,89%). Já no campus B, o quibe com abóbora foi o mais bem avaliado (87,6%), enquanto a polenta com PTS teve menor aceitação (71,4%). A torta de soja foi a preparação menos apreciada tanto por vegetarianos (72,2%) quanto por onívoros (77,7%). Além disso, observou-se que a maioria das preparações apresentou notas semelhantes entre os dois grupos, com exceção do quibe vegetariano, que recebeu melhor avaliação dos onívoros. No geral, tanto vegetarianos quanto onívoros demonstraram aceitabilidade satisfatória para a maioria das preparações do cardápio vegetariano analisado.

Embora se possa observar diferenças de preparações oferecidas entre as instituições, esses achados ressaltam a necessidade de possíveis reformulações das receitas ou adaptação dos métodos de preparo visando a melhoria da aceitação de proteínas vegetais. A lentilha, apesar de baixa aceitação na pesquisa, é reconhecida como fonte de proteínas, fibras, vitaminas e compostos bioativos, possuindo potencial para aumento da cadeia produtiva no Brasil a partir do aumento de sua difusão em diferentes localidades (EMBRAPA, 2019).

Como ambiente de ensino, a universidade mostra-se como espaço favorável para realização de hábitos alimentares saudáveis, práticas educativas e a disseminação de temas relacionados à saúde, questões sociais e ambientais, como o vegetarianismo e veganismo (LEITZMANN, 2014; PEREIRA *et al.*, 2021). A utilização de testes de aceitabilidade frequentes e ajustes com participação ativa dos consumidores apresentam-se

Tabela 4 - Preferência dos clientes em relação às preparações vegetarianas servidas nos restaurantes universitários da UFC, 2024.

Preparações que mais gosta *	N	%
Vatapá vegano	79	66,9
Empadão de legumes	58	49,2
Escondidinho de soja	50	42,4
Yakissoba vegetariano	49	41,5
Panqueca vegana	48	40,7
Estrogonofe de grão de bico	40	33,9
Soja à bolonhesa	37	31,4
Bolinho de soja e macaxeira	35	29,7
Bobo de legumes	35	29,7
Arroz cremoso de lentilha e legumes	35	29,7
Kibe de soja	33	28,0
Quiche de lentilha	32	27,1
Bife de soja	31	26,3
Cozido de grão de bico	30	25,4
Almôndega de grão de bico	25	21,2
Lentilha à bolonhesa	22	18,6
Guisado de lentilha	21	17,8
Almôndega de lentilha	21	17,8
Cozido de legumes	17	14,4

*Questão de múltipla escolha

Fonte: Dados da pesquisa.

como ferramentas para o aumento de adesão a opções vegetarianas, de preferência pautados nas diretrizes do Marco de Referência de EAN para Políticas Públicas, assim como em pesquisas epidemiológicas dentro das unidades de alimentação universitárias, tendo em vista a promoção ininterrupta da Segurança Alimentar e Nutricional do público estudantil (BENTO *et al.*, 2023; BRASIL, 2012; PINKE *et al.*, 2020).

CONCLUSÃO

Observa-se de uma forma geral, maior presença de jovens discentes, do sexo feminino, na clientela do cardápio vegetariano do RU da UFC. O preço acessível e a praticidade do serviço são os principais fatores que motivam a escolha de consumo, destacando sua importância na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional da comunidade acadêmica. Os consumidores utilizam ativamente o serviço, sendo o almoço mais frequentado que o jantar. A avaliação da satisfação do cardápio com relação ao porcionamento, a cor e a manutenção do cardápio sugerem que esses aspectos atendem às expectativas do público. No entanto, a variedade e a apresentação foram os critérios com maiores índices de insatisfação, com menor avaliação dos pratos à base de lentilha. Isso sugere a necessidade de diversificação das fontes proteicas utilizadas, incorporação de novos ingredientes e de técnicas gastronômicas, além de melhor apresentação das preparações.

Considerando a relevância do RU na oferta de alimentação adequada e saudável para a comunidade acadêmica e para o público que consome o cardápio vegetariano, sugere-se a realização de novos estudos longitudinais com uma amostra representativa para avaliar a evolução da satisfação dos consumidores e o impacto de possíveis intervenções no aprimoramento das preparações vegetarianas. Essas medidas podem contribuir para o fomento de dados sobre o serviço de preparações vegetarianas nas instituições e a consolidação de um serviço mais inclusivo, sustentável e alinhado às necessidades nutricionais e preferências do público atendido.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, R. S. S. Satisfação dos clientes do restaurante universitário do campus JK da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM-MG. *Braz. J. Dev.*, Curitiba, v.5, n.12, p. 29971-29989, 2019.
- ARRAZAT, Laura; TEIL, Fanny; NICKLAUS, Sophie; MARTY, Lucile. Sociodemographic and behavioural

determinants of vegetarian main dish selection in a French university cafeteria: a three-month observational study with repeated measures. *Appetite*, [S.L.], v. 207, p. 107856, mar. 2025. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2025.107856>.

BARROS, Karoline Sampaio; BIERHAL, Isabel Oliveira; ASSUNÇÃO, Maria Cecília Formoso. Vegetarianismo entre ingressantes de uma universidade pública no sul do Brasil, 2018. *Epidemiol. Serv. Saude*, v. 29, n. 4, e2019378, 2020. DOI: <https://doi.org/10.5123/S1679-49742020000400009>.

BENTO, I.C.; FILGUEIRAS, J.H.; ABREU, M.N.S.; GAZINNELLI, M.F.; PEREIRA, S.C.L. Intervenção educativa alimentar e nutricional: percepções de frequentadores de restaurantes populares de Belo Horizonte/MG. *Rev. Contexto Saúde*, v.23, n.47, e14306, 2023. DOI: <https://doi.org/10.21527/2176-7114.2023.47:14306>.

BRASIL. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Conselho Nacional de Saúde, 2013.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS; 2012 Disponível em: http://www.ideiasnamesa.unb.br/files/marco_EAN_visualizacao.pdf

CABRAL, C. H. M. Vegetarianismo na UFPE: análise da comunidade acadêmica e da estrutura oferecida. [Dissertação de Mestrado]. Recife: Universidade Federal de Pernambuco, 2022.

COMENTTO. Calculadora amostral. Disponível em: <https://comentto.com/calculadora-amostral/>. Acesso em: 20 fev. 2024.

COSTA, B. R. L. Bola de Neve Virtual: o uso das redes sociais virtuais no processo de coleta de dados de uma pesquisa científica. *Rev. Interdiscip. Gestão Soc.*, v.7, n.1, p.15-37, 2018.

CRUZ, A. N.; CARDOSO, A. M.; PEREZ, P. M. P.; SHIGENO, P. K. Caracterização do perfil dos usuários vegetarianos que frequentam o restaurante universitário de uma universidade pública, práticas alimentares e satisfação das preparações oferecidas. *Res. Soc. Dev.*, v.11, n.4, e44611427481, 2022. DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v11i4.27481>.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). Lentilhas: muito além do réveillon [Internet]. 2019. Disponível em: [https://www.embrapa](https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/49159157/artigo--lentilhas-muito-alem-do-reveillon).

[br/busca-de-noticias/-/noticia/49159157/artigo--lentilhas-muito-alem-do-reveillon](https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/49159157/artigo--lentilhas-muito-alem-do-reveillon). Acesso em: 28.02.2025.

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. *Res. Soc. Dev.*, v.10, n.12, e44101220109, 2021. DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i12.20109>.

JESUS, A. M. Análise descritiva da satisfação dos alunos usuários do restaurante universitário da Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, Pará. *Res. Soc. Dev.*, v.11, n.2, p.1-12, 2022.

GARDIN, Erika Torresin de Oliveira; CRUVINEL, Ester Beatriz Stabile. Avaliação da satisfação dos clientes do restaurante Universitário (RU) do câmpus Londrina da Universidade Tecnológica Federal do Paraná. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

LEITZMANN C. Vegetarian nutrition: past, present, future. *Am J Clin Nutr*. 2014;100 Suppl 1:496S-502S. doi:10.3945/ajcn.113.071365

LIRA, C. R. N.; JESUS, W. B.; GONZAGA, S. O.; FONSECA, M. C. P. Avaliação dos fatores de satisfação dos comensais com o serviço do restaurante universitário. *Revista Desafios*, Palmas, v. 08, n. 04, p 139-151, 2021. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/view/10452>. Acesso em: 20 mar. 2025.

OLIVEIRA, N. G. T.; CARNEIRO, A. C. L. L. Perfil e preferências alimentares dos usuários de um restaurante universitário localizado no estado de Minas Gerais. *HU Rev.*, v. 50, p. 1-11, 2025. DOI: 10.34019/1982-8047.2024.v50.45575.

OLIVEIRA, T. S.; DA SILVA, R. C.; DA SILVA FILHO, A. M.; MONTEIRO JR., J. E.; GONÇALVES, A. T. P. Avaliação da qualidade do serviço de alimentação do restaurante universitário de uma instituição pública de ensino utilizando a Escala SERVQUAL. *J. Perspect. Manag.*, v.7, e257070, 2023. DOI: <https://doi.org/10.51359/2594-8040.2023.257070>.

PINKE, J. B.; SIMONI, N. K.; PINTO-E-SILVA, M. E. M. Influência dos aspectos sensoriais na escolha dos alimentos. *Segur. Aliment. Nutr.*, Campinas, v.27, p.1-8, e020021, 2020. DOI: <http://dx.doi.org/10.20396/san.v27i0.8657218>.

SANTANA, A. O.; SILVA, L. K. R.; LACERDA, R. S.; TRINDADE, S. N. C. Análise quantitativa e qualitativa da alimentação de universitários do ensino público do Oeste da Bahia. *Braz. J. Health Rev.*, v.5, n.4, 2022. DOI: <https://doi.org/10.34119/bjhrv5n4-030>.

TEIXEIRA, L. I. L.; MARREIRO, L. S. do N.; SOUZA, W. M.; RODRIGUES, E. F. de S.; RODRIGUES, M. V.; ALMEIDA, A. J. B. de. Satisfação de comensais do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Ceará: Avaliação e perspectivas. In: *Coloquio Internacional de gestión universitaria – CIGU*, 16., 2016, Arequipa [Peru]. *Anais [...]. Arequipa [Peru]: Gestión de la Investigación y Compromiso Social de la Universidad*, 2016. p. 1-14.

RECEBIDO:6.3.2025

ACEITO:29.3.2025

PUBLICADO:30.3.2025

