

O MERCADO DA CONFEITARIA FRENTE AO DESAFIO DE OFERECER PRODUTOS PARA PESSOAS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES OU QUE BUSCAM POR UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SAUDÁVEL

Ana Luiza Jácome Aguiar Furtado¹ (Senac); Isabelle Fernanda Guedes² (Senac); Klenia Anjos Vianna³ (Senac).

¹ Estudante do curso de Gastronomia- Faculdade Senac Belo Horizonte, ² Estudante do Curso de Gastronomia, Faculdade Senac Belo Horizonte,

³ Professora do Curso de Gastronomia, Faculdade Senac Belo Horizonte.

INTRODUÇÃO

Atualmente, cresce o número de pessoas que buscam melhorar a alimentação, pois sabem que essa tem um papel decisivo na qualidade de vida. Segundo Quaresma (2018, p.10) “As escolhas feitas impactam diretamente na saúde, no bem-estar e no peso da pessoa.” A busca por hábitos saudáveis vem conquistando cada vez mais pessoas em todo o mundo.

Para atender essa crescente demanda, os confeitadores devem criar preparações mais saudáveis, nutritivas que possam ser atrativas e apreciadas pelo público em geral. De acordo com a pesquisa realizada para esse trabalho, em Belo Horizonte são poucas as confeitarias que têm esse perfil.

Objetivo geral

Pesquisar as bases da boa alimentação, direcionando o olhar especialmente para a confeitaria, um mercado que pode se adequar e oferecer produtos mais saudáveis para seus clientes.

Objetivos específicos

- Conhecer como o mercado da confeitaria tem se comportado em relação aos consumidores de produtos saudáveis e aos consumidores que têm algum tipo de alergia ou intolerância alimentar.
- Estimular as confeitarias a se preparem para atender ao público que necessita de uma alimentação mais restritiva, livre de glúten e de lactose, por exemplo.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada foi a pesquisa exploratória, que tem como base a falta de conhecimento acumulado e sistematizado, pois ainda há poucos estudos sobre a relação entre confeitaria e alimentação saudável. A fim de levantar dados sobre essa questão, foi criado um questionário composto por perguntas objetivas. A amostra dessa pesquisa foi a probabilística por conglomerados, baseada em procedimentos estatísticos.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os dados apresentados abaixo, foram obtidos através de pesquisa realizada virtualmente com 160 pessoas buscando identificar seus hábitos alimentares e suas experiências em confeitarias.

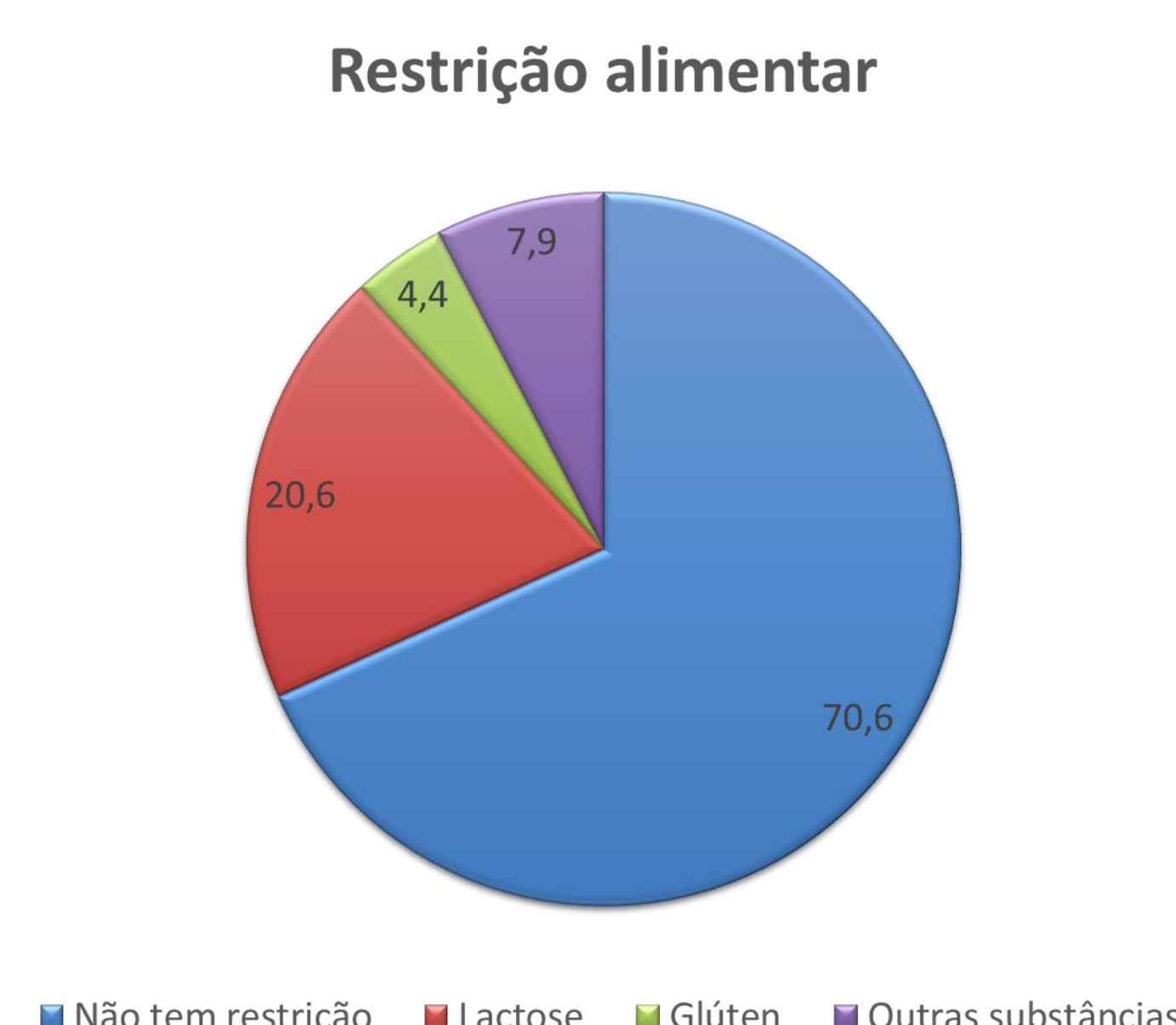


Figura 1: Intolerância ou restrição alimentar

Fonte: Autoria própria (2020).



Figura 2: Escolhas alimentares preocupado(a) com a sua saúde e o seu bem-estar

Fonte: Autoria própria (2020)

Quanto aos meios de investigação, foi utilizada a pesquisa bibliográfica para a fundamentação teórica desse trabalho. De acordo com Vergara (2016), a “pesquisa bibliográfica é o estudo sistematizado desenvolvido com base em material publicado em livros, revistas, jornais, redes eletrônicas, isto é, material acessível ao público em geral.”

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na confeitaria, nem sempre é fácil fazer substituições de insumos e planejar refeições saborosas e pratos bem-apresentados sem deixar de lado os aspectos nutricionais e restritivos. Mas com criatividade e alguns truques culinários, o confeitador pode preparar bolos, tortas e doces que atendam essa parte da população, excluindo do preparo substâncias que possam desencadear reações adversas nas pessoas que têm restrições alimentares.



Figura 3: Algumas sugestões de insumos para uma confeitaria mais saudável

Fonte: Autoria própria (2020)

REFERÊNCIAS

BASÍLIO, Márcia Cristina; MARTINS, Beatriz Tenuta; SILVA, Marco Aurélio. *Nutrição aplicada e alimentação saudável*. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

COSTA, Diego Rodrigues; FIORI, Flávio Colombini; VIANNA, Felipe Soave Viegas; REDOSCHI, Gisela; LAGE, Marcela Faria; COELHO, Samara Trevisan. *Manual prático de confeitaria Senac*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

QUARESMA, Laura Sampaio; LETHIAIS Harold. *Nutrição, dietética e boa cozinha: soluções criativas para restrições alimentares*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018

VERGARA, Sylvia Constant. *Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração*. São Paulo: Editora Atlas, 1998.