

EVENTOS SOCIAIS SOB A ÓTICA DA ALIMENTAÇÃO INCLUSIVA

Autores

Ana Lucia Rodrigues da Silva¹
Maria de Fatima Castilho Lima²
Maria Estela da Silva Hummel³
Claudinéria Aparecida da Costa França⁴
Maria Fernanda França Pereira⁵

Resumo

O setor de eventos vem crescendo tanto no âmbito corporativo e na vida das pessoas. Diante disso, o trabalho proposto teve como objeto de estudo os eventos sociais. A proposta de pesquisa consistiu em buscar e reunir informações com os gestores de eventos da cidade de Cruzeiro - SP, com intuito de saber se são oferecidos eventos sociais inclusivos, visando atender pessoas com restrição alimentar, especialmente, os intolerantes à lactose e ao glúten, uma vez que a participação desse grupo nessas atividades proporciona a integração social. O objetivo principal do estudo foi propor a inclusão de itens no cardápio, com alimentos adequados para esse público. Para tanto foi utilizada a metodologia qualitativa para o desenvolvimento da pesquisa. O estudo contribui para a inserção desse tipo de alimento a cardápios já oferecidos, de forma segura, tornando possível a inclusão alimentar em eventos sociais.

Palavras-chave: Eventos sociais. Inclusão alimentar. Restrições alimentares.

SOCIAL EVENTS FROM THE PERSPECTIVE OF INCLUSIVE FOOD

Abstract

The events sector has been growing in the corporate sphere and in people's lives. Therefore, the proposed work had as its object of study the social events. The research proposal consisted in seeking and gathering information with event managers in the city of Cruzeiro - SP, in order to know if inclusive social events are offered, aiming to meet people with dietary restrictions, especially those intolerant to lactose and gluten, since the participation of this group in these activities provides social integration. The main objective of the study was to propose the inclusion of items on the menu with food suitable for this public. The qualitative methodology was used to develop the research. The study hopes to contribute to the insertion of this type of food to menus already offered, in a safe manner, making possible the inclusion of food in social events.

Keywords: Social events. Food inclusion. Food restrictions.

¹ Graduação em Tecnologia em Eventos pela Faculdade de Tecnologia do Estado de São Paulo – FATEC Prof. Waldomiro May. E-mail: analuciarodrigues@yahoo.com.br

² Graduação em Tecnologia em Eventos pela Faculdade de Tecnologia do Estado de São Paulo – FATEC Prof. Waldomiro May. E-mail: fatimacastilho22@gmail.com

³ Graduação em Tecnologia em Eventos pela Faculdade de Tecnologia do Estado de São Paulo – FATEC Prof. Waldomiro May. E-mail: meshummel@hotmail.com

⁴ Mestrado em Linguística Aplicada pela Universidade de Taubaté - UNITAU e docente na Faculdade de Tecnologia do Estado de São Paulo – FATEC Prof. Waldomiro May. E-mail: claudinieria.franca@fatec.sp.gov.br

⁵ Mestrado em Comunicação pela Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF e docente na Faculdade de Tecnologia do Estado de São Paulo – FATEC Taubaté - SP. E-mail: maria.pereira36@fatec.sp.gov.br

INTRODUÇÃO

A realização de eventos consiste em proporcionar momentos agradáveis, de encontros e de compartilhamento de momentos especiais, em torno de acontecimentos significativos. Para tanto é necessário oferecer alimentos e bebidas, de acordo com o perfil do público que será envolvido.

Com o intuito de contribuir para o aprimoramento deste setor, o trabalho proposto teve como objeto de estudo os eventos sociais, sem caráter comercial, que visam a comemoração de algum acontecimento singular com a intenção de reunir pessoas para festejar.

Verifica-se que, após o período de isolamento social causado pela pandemia da Covid-19 há uma retomada econômica e a reabertura dos eventos gerando assim, uma expectativa positiva de crescimento.

Com o avanço das pesquisas no campo nutricional e o desenvolvimento de estudos nesta área, é possível propor uma inclusão alimentar em eventos desde que o gestor, juntamente com a empresa responsável pelo *buffet*, tenha o devido cuidado e uma atenção particular para com o público que apresenta algum tipo de restrição alimentar. Isso só será possível por meio de estratégia e planejamento bem elaborado.

Sob a perspectiva da realização de eventos sociais, em que os alimentos e as bebidas são essenciais, é pertinente abordar o tema da alimentação inclusiva, a qual exige sensibilidade, principalmente na prática da hospitalidade com o público que apresenta algum tipo de restrição alimentar, como intolerância à lactose e ao glúten.

Nesse sentido, o trabalho busca propor uma inclusão alimentar em cardápios oferecidos por empresas diversas, o que possibilitará oportunidades de convivência em momentos festivos, contribuindo assim para a reflexão e o reconhecimento desse tema tão importante.

Para garantir o cumprimento dos objetivos propostos pela pesquisa foi utilizada a metodologia qualitativa, envolvendo algumas empresas de eventos localizadas na cidade de Cruzeiro - SP, visando o levantamento de informações sobre o tema e uma maior compreensão sobre o assunto. Para a coleta de informações foram realizadas entrevistas estruturadas e aplicação de questionário por meio da plataforma *Google Forms*.

Como base teórica foram abordados os seguintes autores: Branquinho (2016), Gerhard e Silveira (2009), Matias (2013), Giacaglia (2003; 2011), Battisti e Trindade (2019), Batista (2021), Braly e Hoggan (2020), Giuseppe et. al. (2015).

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 Eventos

Com o desenvolvimento da humanidade e os inúmeros avanços alcançados, novas formas de socialização foram surgindo e se incorporando na vida das pessoas. Nesse sentido, a realização de eventos ganhou espaço e vem tornando-se frequente, tanto no âmbito corporativo como na vida de pessoas, uma vez que, segundo Matias (2013)

Os eventos são acontecimentos que possuem suas origens na Antiguidade e que atravessaram diversos períodos da história da civilização humana, atingindo os dias atuais. Nessa trajetória, foram adquirindo características econômicas, sociais e políticas das sociedades representativas de cada época. (MATIAS, 2013, p. 4)

Dessa forma, compreende-se que um evento é uma ação que possui sua origem na antiguidade, estendendo-se à atualidade, adquirindo características próprias com a evolução da sociedade. De acordo com Giacaglia (2003), o desenvolvimento de um evento tem

a finalidade de ampliar a esfera de seus relacionamentos inerentes ao convívio em família, no trabalho, na escola ou no lazer, e de quebrar a rotina dos afazeres diuturnos, o homem cria, organiza e participa de reuniões, que são genericamente chamadas de eventos. (GIACAGLIA, 2003, p. 3).

Infere-se, portanto, que um evento é um acontecimento criado pela humanidade, tendo como principal objetivo a vivência de uma experiência positiva, com um convívio prazeroso entre pessoas, seja em família, trabalho ou amigos, em ocasiões diversas que envolvem vários acontecimentos como batizados, casamentos, formaturas, churrascos, *happy hours*, os chamados eventos sociais.

Segundo Giacaglia (2011), “as novas tendências de consumo são essenciais e o organizador de eventos precisa se atentar a elas e adequar-se às novas exigências do setor” (GIACAGLIA, 2011, p. 6).

Para Battisti e Trindade (2019), “o planejamento é o ponto de partida, sendo um processo permanente e metódico, que busca a previsão de possíveis problemas, a fim de evitá-los”. (BATTISTI; TRINDADE, 2019, p. 14). Desse modo, o planejamento é um processo que permite definir o melhor caminho a ser seguido, visando alcançar o resultado esperado e minimizar possíveis problemas que possam vir a acontecer.

Na visão de Barreto (2002 apud BATTISTI; TRINDADE, 2019, p.14), o planejamento é “uma linha de ação pré-estabelecida, onde tudo é pensado e avaliado antes de ser posto em prática”. Sendo assim, entende-se que o planejamento é uma ação coordenada que visa a

identificação de possíveis problemas que possam surgir, propondo soluções adequadas para que o evento possa ter o sucesso almejado.

Observa-se que os eventos são classificados por diversas áreas de interesses e tipologias, porém nesse estudo serão abordados os eventos sociais.

Para a realização de um evento bem-sucedido e de qualidade, observa-se que a competência, a experiência e o conhecimento do gestor são essenciais para o desempenho de seu trabalho. Desse modo, o profissional precisa estar atento às inovações do mercado, ter empatia e compreender as necessidades das pessoas envolvidas, proporcionando comodidade e qualidade nos serviços prestados, de forma que, tanto os anfitriões como os convidados do evento sintam-se satisfeitos. Nessa perspectiva, Batista (2021) salienta que

As experiências e competências que o profissional traz têm grande importância no desempenho de seu trabalho, podendo ser aplicada ao longo de sua carreira, independente da função que ele esteja exercendo. Uma equipe bem treinada e de sucesso torna-se cada vez mais conhecida, muito mais do que a internet a propaganda boca a boca é essencial, profissionais que mergulham nos projetos dos seus clientes, que auxiliam na realização de sonhos, ofertam comodidade e qualidade nos serviços prestados. (BATISTA, 2021, p. 5).

Ao planejar um evento é primordial conhecer o público, se existem ou não restrições alimentares a serem atendidas, de modo a congrega todos os convidados com a alimentação adequada e, se necessário, inserir uma alimentação inclusiva, já que há um número significativo de pessoas com restrições alimentares de várias ordens. Organizar o pleno atendimento a todo público de um evento é uma das chaves para fazê-lo bem-sucedido.

2.2. Restrição Alimentar: alergias e intolerância

A restrição alimentar refere-se à exclusão ou redução de determinados alimentos ou bebidas de uma dieta, quando esses afetam a saúde. Observa-se que este é um assunto muito discutido nas áreas da medicina e nutrição, porém pouco abordado em pesquisas sobre eventos.

Os sintomas que levam à restrição alimentar podem ser de tipo e intensidade diversas, as causas principais são as alergias e as intolerâncias. Ambas provocam sintomas e sinais parecidos, porém são constatadas diferenças entre elas. A seguir serão apresentadas suas principais características.

Estudos apontam que pessoas portadoras de alergias alimentares podem apresentar irritações na pele e nos olhos e até sofrer com sintomas mais graves, já a intolerância alimentar pode causar dores abdominais, gases, diarreia, náuseas e vômitos.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, “a manifestação clínica mais grave da alergia alimentar é a anafilaxia, que pode levar os indivíduos a óbito, se não tratada rapidamente” (ANVISA, 2014). Da mesma forma, Branquinho(2016) salienta que a “alergia é uma reação exagerada do sistema imunológico em relação a um determinado alimento, enquanto a intolerância é uma resposta adversa do organismo a alimentos, causada por mecanismos não imunológicos.” (BRANQUINHO, 2016, p. 6). Ainda, de acordo com o mesmo autor

O trigo e o leite são alimentos que figuram na alimentação diária de grande parte da população, sendo também os alimentos mais associados às alergias e intolerâncias alimentares. O leite poderá desencadear reações alérgicas à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose. Quanto ao trigo, pode estar associada à alergia ao trigo e à intolerância ao glúten não-celíaca. (BRANQUINHO, 2016 p. 4).

Os alimentos que causam as alergias ou a intolerância estão presentes no cotidiano e dificilmente estarão ausentes nos eventos. Assim, ressalta-se a importância de um olhar atento para as restrições alimentares em eventos sociais. A Figura 1, a seguir, mostra as diferenças entre a intolerância e a alergia alimentar:

Figura 1: Esclarecendo a diferença.



Fonte: Braz (2019).

Conforme evidenciado na figura, entende-se que há diferenças entre alergia e intolerância, pois o processo alérgico ocorre quando o sistema imunológico combate, de maneira excessiva, o alimento ingerido ou algum de seus componentes, podendo causar sérios problemas. Na intolerância alimentar, alguns alimentos são digeridos pelo corpo com maior dificuldade, desencadeando, portanto, alguns sintomas com menor gravidade.

2.2.1. Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose

A alergia à proteína do leite de vaca é considerada uma condição mais grave que a intolerância. Ela costuma ser detectada no primeiro ano de vida de uma pessoa, surgindo por predisposição genética do pai ou da mãe ou por introdução de alimentos potencialmente alergênicos antes dos seis meses de vida (SAMPAIO, 2017, p. 112).

Mas afinal, como conceituar intolerância à lactose? Para Sampaio (2017)

A intolerância à lactose é a falta ou deficiência da produção de uma enzima chamada lactase, que serve para digerir a lactose (o açúcar do leite). Quando não absorvida, ela é fermentada por bactérias do intestino grosso levando à diarreia, o sintoma, mais característico da intolerância. A intolerância pode acontecer a qualquer momento, e se agravar na vida adulta. (SAMPAIO, 2017, p. 111).

Entende-se, portanto, que a pessoa pode nascer com a intolerância à lactose e pode desenvolvê-la ao longo da vida adulta, já o desencadeamento da reação alérgica acontece quando o organismo não é capaz de produzir a lactase, enzima responsável pela digestão da lactose.

Sampaio (2017) salienta que

A alergia à proteína do leite de vaca é uma resposta imunológica do organismo à proteína do leite, que pode ser de vaca, cabra, de búfala, ou seja, o organismo entende essa proteína como um agente estranho que precisa ser combatido e desencadeia reações alérgicas. (SAMPAIO 2017, p. 112).

Por fim, observa-se que tanto a intolerância à lactose quanto a alergia à proteína do leite de vaca (caseína) requerem cuidados, sendo importante a privação do leite de vaca e seus derivados na dieta desse grupo de pessoas.

2.2.2. Alergia ao trigo

A alergia ao trigo pode ser manifestada com uma variedade de sintomas, assim como em outras alergias, os sintomas mais comuns podem ser asma, rinite alérgica, dor abdominal, vômito, diarreia, dores de cabeça e até anafilaxia induzida pelo exercício (BRANQUINHO, 2016).

Observa-se que o trigo é um cereal que faz parte de alimentos diversos, tais como massas e bebidas. Uma vez que esse ingrediente dificilmente não estará presente no preparo dos alimentos a serem servidos em eventos é necessária a atenção redobrada do gestor de eventos para a elaboração de cardápios inclusivos, com o intuito de atender este público específico.

2.2.3. Doença celíaca e intolerância ao glúten

A doença celíaca é ocasionada pela ingestão de alimentos com glúten, que mesmo em pequenas quantidades pode causar lesão na mucosa intestinal. Isso ocorre em indivíduos com predisposição genética causada pela permanente sensibilidade ao glúten.

Segundo Lemes (*et al.*, 2019) “a intolerância ao glúten é uma incapacidade do organismo em absorver os nutrientes do glúten, que é a principal proteína encontrada em alguns cereais.” Os mesmos autores asseveram que “a incapacidade de absorver partes do glúten pode ser devida a um componente genético ou pode ser adquirida em qualquer fase da vida.” (LEMES *et al.*, 2019)

De acordo com Rodrigues (2017 *et al.*, p. 2) “o glúten é uma substância elástica, aderente, insolúvel em água, responsável pela estrutura das massas alimentícias”.

A doença celíaca ocorre em indivíduos com predisposição genética, causada pela sensibilidade ao glúten, ocasionando uma inflamação no revestimento do intestino delgado. Por meio de estudos, Braly e Hoggan afirmam que se trata de

doença geneticamente influenciada, resultante da ingestão do glúten. Mais especificamente, a doença celíaca é uma enfermidade em que o revestimento do intestino delgado, chamado de mucosa intestinal, fica cronicamente prejudicado pelas proteínas do glúten, bem como sua interação com o sistema imunológico. (BRALY e HOGGAN, 2014, p. 20)

A prevenção e a reversão da doença se dão por meio de dieta rígida sem glúten, faz-se necessário evitar a ingestão de massas em geral.

Contudo, mesmo que a empresa de *buffet* assegure que os alimentos preparados não contenham glúten, ela precisará garantir que os alimentos sem glúten não tiveram contato com equipamentos e utensílios em que alimentos com glúten tenham sido previamente manipulados, para evitar a contaminação cruzada⁶. De acordo com Giuseppe (2015) deve-se

Prestar atenção na possibilidade de contaminações cruzadas: lembrar que, para pessoas com alergias ou intolerâncias, até mesmo uma quantidade pequena de um determinado alimento pode ser suficiente para gerar problemas. A substância em questão não só não deve estar presente no alimento servido, como também não deve ter entrado em contato com materiais de cozinha e com tudo que foi utilizado na preparação dos alimentos. (GIUSEPPE *et al.* 2015, p. 78).

Portanto, o problema é relevante, pois a pessoa que sofre qualquer intolerância alimentar precisa ser apoiada e incluída nos eventos, sem correr risco de danos à sua saúde.

⁶ Ocorre quando dois alimentos diferentes entram em contato e o alimento “seguro” passa a conter uma pequena quantidade do alimento alergênico, tornando-se assim perigoso para o indivíduo com doença celíaca ou alérgica.

2.3. Alimentação Inclusiva em Eventos

Ao propor o tema alimentação inclusiva em eventos muitos fatores podem ser considerados impeditivos, porém esta pesquisa buscou evidenciar que existem soluções para que a inclusão alimentar de fato aconteça.

Nota-se que alguns ambientes estão buscando melhores formas de adaptação para receber seus convidados, como por exemplo o *Marriot Airport*, em São Paulo, que proporcionou um *coffee break* com cardápio livre de glúten e lactose.

Outro exemplo de evento inclusivo para celíacos foi realizado em São José do Rio Preto/SP, o casamento da Mary Gabriela, especialista em comunicação interna. Ela conta em seu blog pessoal como foi planejar seu casamento inclusivo para celíacos, “o desafio de organizar a melhor e mais inesquecível balada sem glúten”. (GABRIELA, 2018, online). Mary contratou uma cozinheira de sua confiança e cuidou de todos os detalhes do cardápio, da higienização correta da cozinha até a compra de todos os ingredientes para a preparação dos pratos. O cardápio foi pensado com ingredientes sem glúten, como observado na apresentação do Menu do cardápio citado.

Figura 2: Menu do casamento de Mary Gabriela (2018)



Fonte: Adami e Guilherme (apud Gabriela, 2018)

Percebe-se que esse evento foi totalmente inclusivo sob a ótica da alimentação celíaca, considerando que a noiva é portadora da doença e tomou todos os cuidados para que a contaminação não ocorresse.

Hoje no mercado existem algumas alternativas para que essa inclusão em eventos seja realizada, como, por exemplo, elaborar um cardápio sem glúten com ingredientes naturalmente sem essa substância. Contratar *buffets* que oferecem esse tipo de serviço também pode ser uma alternativa, desde que todo espaço, equipamentos, utensílios utilizados sejam próprios para essa inclusão, que não tenham contato algum com a substância, evitando a contaminação cruzada, considerada a grande vilã dos portadores da doença celíaca.

2.4. Planejamento de Cardápio com Alimentação Inclusiva

Um evento bem-sucedido é aquele bem planejado, é o momento de estabelecer os objetivos, pensar quem serão os convidados, ou seja, identificar o público-alvo. Por meio de pesquisas, pôde-se localizar alguns autores da área de gastronomia, alguns materiais referentes às operações de alimentos e bebidas para restaurantes e hotéis. Encontrou-se, também, tecnologias para elaboração de cardápios, guia prático para elaboração de cardápios para algumas doenças relacionadas a dietas hospitalares e tratamentos das doenças cardiovasculares. Há cardápios para crianças em idade escolar, idosos e, até mesmo, considerações para elaboração de cardápio sustentável. Contudo, percebe-se que há dificuldade em encontrar materiais para a elaboração de um cardápio para os intolerantes.

Em uma breve conversa com a nutricionista e publicitária, Ana Paula Braganholo em sua rede social Instagram, foi questionado se é possível incluir celíacos em eventos, a resposta foi que “sim, é possível haver a inclusão de celíacos em eventos, é um processo em pensar como fazer”. (BRAGANHOLLO, 2022, online).

Uma possível alternativa seria contratar um *buffet* especializado nessa área, ou ter um ambiente separado para aquecer e terminar de assar os alimentos, seguindo medidas seguras para inclusão de celíacos tais como, ter fornos e embalagens separados para o preparo dos alimentos para transporte sem risco de contaminação.

Outra medida de segurança seria incluir utensílios separados para retirada desses alimentos e pratos diferenciados para servir, seja por escolha de cor ou modelo diferente, indicando, assim, os alimentos especiais para servir às pessoas celíacas. Seria interessante sinalizar a mesa em que este alimento com restrição ao glúten será servido. Diante desta assertiva, Braganholo (2022) assegura que

o gestor de eventos consegue fazer essa inclusão através dessa sinalização, com essa separação, caso o *buffet* não tenha condições para preparar essa alimentação inclusiva, ele pode encomendar esses alimentos sem glúten de empresas confiáveis, trazer para o evento e servir na hora, desde que o forno

e o micro-ondas para o aquecimento seja separado. (BRAGANHOLO, 2022, online).

Enfim, esse estudo deseja propor uma inclusão alimentar aos intolerantes e às pessoas com algum tipo de restrição alimentar, em que a contaminação cruzada não aconteça e a pessoa não corra qualquer risco de vida.

3. METODOLOGIA

Após a escolha do tema, deu-se início a pesquisa em livros, artigos, sites com assunto abordado no trabalho. O método científico deste artigo foi a aplicação de pesquisa qualitativa, pois considerou-se mais adequado para explicar a importância da inclusão alimentar em eventos sociais. De acordo com GERHARDT e SILVEIRA (2009) “a pesquisa qualitativa não se preocupa com a responsabilidade numérica, mas sim, com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização etc.” (GERHARDT e SILVEIRA 2009, p. 31).

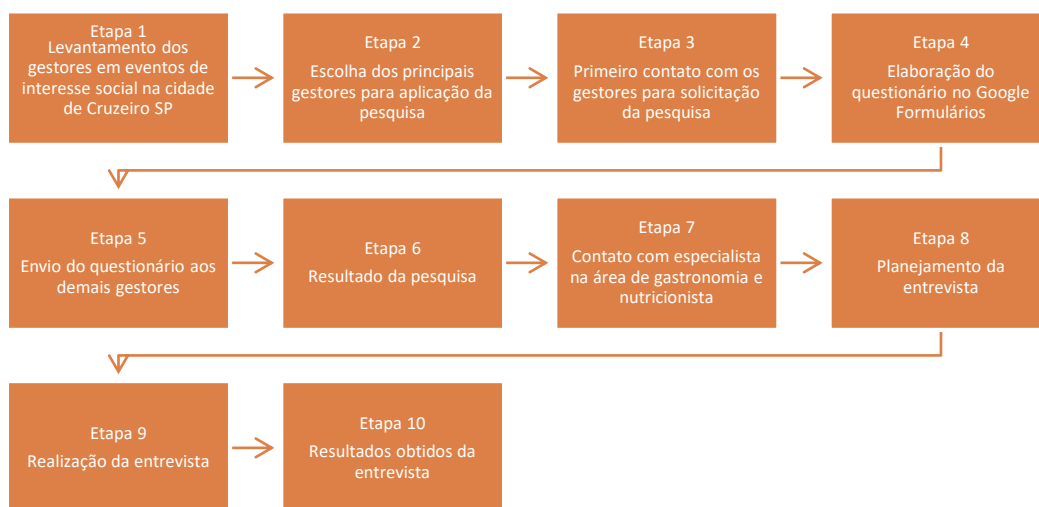
A pesquisa foi essencial para saber se gestores da cidade de Cruzzeiros -SP se preocupam com o público que possui alguma restrição alimentar e que necessita de uma alimentação especial, no caso, pessoas intolerantes. “A pesquisa qualitativa preocupa-se, portanto, com aspectos da realidade que não podem ser quantificados, centrando-se na compressão e explicação da dinâmica das relações sociais.” (GERHARDT e SILVEIRA 2009, p.32).

Entende-se que a pesquisa qualitativa não se aplica à quantidade e sim à compreensão e explicação do fato abordado, desse modo este trabalho abordou informações sobre o tema escolhido, independentemente se o resultado fosse positivo ou negativo, o objetivo geral foi estabelecer uma melhor compreensão acerca das demandas desse grupo e das condições de atendimento adequado a esse público por parte de gestores de eventos da cidade de Cruzeiro, SP.

Foi realizado um levantamento com gestores da cidade de Cruzeiro (SP) em sites e redes sociais, optando por aqueles que realizam eventos sociais e que oferecem o serviço de *buffets*, e assim, foi dado início a coleta de dados desta pesquisa por contato telefônico e via WhatsApp.

Para a coleta de dados foi elaborado um questionário com sete questões de múltipla escolha no *Google* Formulários e enviado, via *e-mail* e *WhatsApp*, para dez gestores da cidade de Cruzeiro (SP) a fim de mapear a conscientização dos mesmos a respeito da necessidade da inclusão alimentar em eventos sociais sob a ótica da alimentação inclusiva, conforme demonstração da tabela a seguir:

Figura 3 - Demonstração das etapas a serem seguidas



Fonte: Autoras, 2022

Ainda para subsidiar a pesquisa, as autoras se valeram de entrevista estruturada com oito perguntas aplicadas à Daniella, dona de um restaurante conceituado na cidade de São Paulo, profissional na área da administração hoteleira que trabalha com restaurante e eventos. O encontro com a entrevistada foi realizado por meio da plataforma *Zoom*, a conversa foi transcrita, posteriormente, e discutida com base nos pressupostos teóricos apresentados nesse trabalho.

Além da entrevista com a proprietária do restaurante em São Paulo foi realizada outra entrevista estruturada com uma nutricionista, profissional da área da saúde. A reunião foi agendada no modo presencial, com cinco perguntas e ao final da entrevista foi solicitado à profissional sugestão de itens como alimentos e bebidas isentos de glúten e lactose para inserir nos cardápios de forma segura a pessoas que possuam restrições alimentares, objetivo específico da proposta dessa pesquisa.

4. RESULTADOS OBTIDOS

A pesquisa realizada mostra o que se pensa a respeito da inclusão alimentar na organização de eventos, com proposta de introdução de itens que possibilitem uma alimentação inclusiva, sob a orientação de um profissional especializado, buscando assim garantir segurança alimentar.

A seguir, são apresentados os resultados da pesquisa qualitativa, que foi desenvolvida a partir de dois pontos:

1º. Aplicação de questionário estruturado, junto a gestores de eventos da cidade de Cruzeiro (SP), disponibilizado via *Google Forms*. A comunicação com esses gestores se deu via *WhatsApp* e por *e-mails*.

2º. Aplicação de duas entrevistas estruturadas com duas profissionais do setor alimentício. A primeira entrevista foi com Daniella Coba, proprietária de um restaurante localizado em São Paulo, Capital, voltado para o atendimento do público com algum tipo de restrição alimentar. A entrevista foi realizada via plataforma *Zoom*, no dia 04/05/2023. A segunda entrevista foi realizada presencialmente no dia 18/05/2023, com Amanda Nascimento, bacharel em nutrição e especialista em segurança alimentar, que atua, no momento, com nutrição clínica na cidade de Cruzeiro, SP.

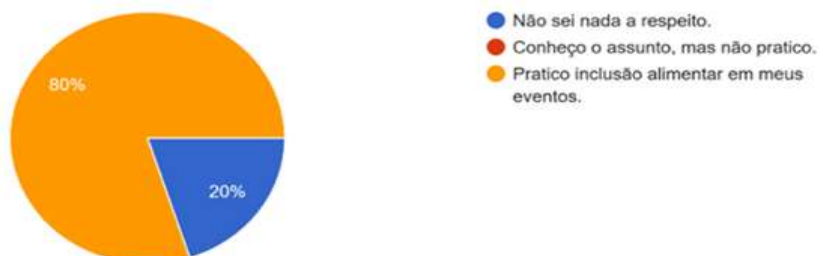
O objetivo da aplicação desses instrumentos consistiu no esforço de uma maior compreensão e entendimento acerca do tema.

4.1. Pesquisa com Gestores da Cidade de Cruzeiro por meio da Plataforma *Google Forms*

O questionário aplicado junto aos gestores de eventos, da cidade de Cruzeiro-SP, buscou compreender qual a importância e aplicabilidade da alimentação inclusiva nos cardápios disponibilizados por essas empresas. Salienta-se que o questionário proposto foi compartilhado com dez gestores, no entanto, apenas cinco responderam à pesquisa sobre a importância da inclusão alimentar em eventos sociais. A primeira questão, buscou compreender qual o nível de conscientização acerca do tema, com uma análise a respeito de eventos inclusivos, sob a perspectiva da alimentação inclusiva, na cidade de Cruzeiro (SP).

Gráfico 1: Inclusão

1 - Sobre a inclusão alimentar:
5 respostas



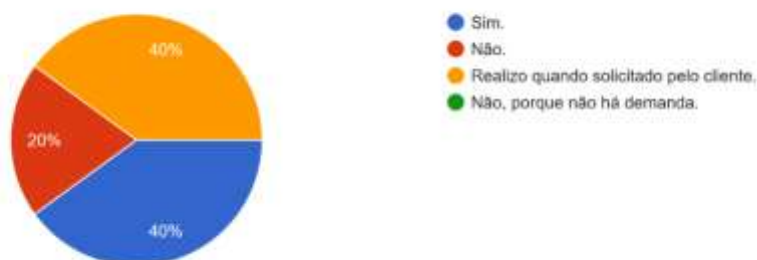
Fonte: As autoras, 2023

A partir dos dados obtidos, nota-se que grande parte dos gestores de eventos entrevistados tem conhecimento da alimentação inclusiva, mas uma parte significativa ainda desconhece o tema.

Desse modo, evidencia-se a necessidade da ampliação de discussões sobre o tema para que as pessoas tenham conhecimento dessa realidade. Os resultados mostram que os gestores de eventos, em particular, precisam se conscientizar das demandas deste público e se esforçar para propor soluções voltadas a esta demanda. Obviamente, os investimentos e a infraestrutura teriam que ser revistos e remanejados, porém com o aumento deste grupo de pessoas acredita-se que o retorno seria viabilizado a médio prazo.

Gráfico 2: Promoção de eventos.

2 - Nos eventos que você promove há inclusão alimentar?
5 respostas



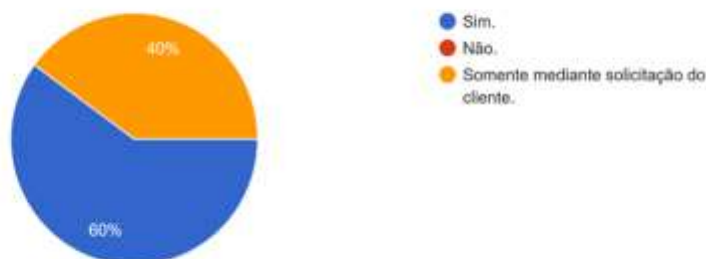
Fonte: As autoras, 2023

Em relação à promoção da inclusão alimentar na realização de eventos, observa-se que a inclusão alimentar para intolerantes já vem acontecendo. Nota-se que os clientes estão procurando profissionais que oferecem esse tipo de serviço.

De acordo com os entrevistados, verifica-se que 40% deles apresentam um cardápio inclusivo, somente quando solicitado pelo cliente. Esse índice de resposta pode indicar uma demanda por esse tipo de serviço na realização de eventos.

Gráfico 3: Planejamento.

3 - Ao iniciar o planejamento de um evento, você considera importante a inclusão alimentar?
5 respostas



Fonte: As autoras, 2023

Questionados a respeito do planejamento de um evento, nota-se que 60% dos gestores entrevistados dão importância à inclusão alimentar e 40% já se preocupam com o tema, quando há alguma solicitação por parte do cliente.

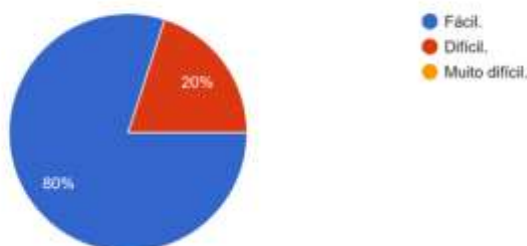
A forma como a alimentação inclusiva será introduzida no cardápio depende do ato de planejar e bem organizar o evento, minimizando, assim, os riscos de expor o público com algum tipo de restrição alimentar a uma contaminação desnecessária.

Inferre-se que aqueles que fazem uso desse planejamento inclusivo somente mediante solicitação, estão, aos poucos, inserindo essas possibilidades de inclusão alimentar observando a necessidade do público que será atendido, o que evidencia um resultado positivo.

Gráfico 4: Experiência.

4 - Caso tenha executado um evento com a inclusão alimentar, como foi a sua experiência?

5 respostas



Fonte: As autoras, 2023

Questionados sobre a execução de eventos inclusivos, nota-se que 80% dos gestores entrevistados não tiveram dificuldade na elaboração de cardápios inclusivos e 20% consideraram esta experiência difícil.

Gráfico 5: Inclusão.

5 - Em sua prática com eventos, você considera importante a inclusão alimentar?

5 respostas



Fonte: As autoras, 2023

Sobre a importância da inclusão alimentar, observa-se que a totalidade dos gestores entrevistados, consideram importante a inclusão alimentar. A partir desse dado, é possível vislumbrar pequenas, mas significativas mudanças neste cenário. É possível que em breve, as pessoas com algum tipo de intolerância, se sintam mais à vontade e seguras para participar de eventos sociais.

Gráfico 6: Efeitos da inclusão em eventos.

6 - Você considera que a inclusão alimentar na realização de um evento possibilita ao convidado bem-estar e socialização?
5 respostas

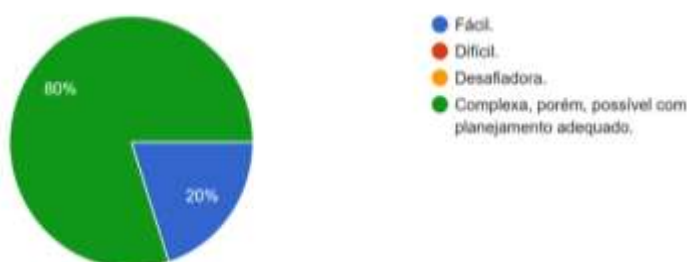


Fonte: As autoras, 2023.

Questionados sobre a inclusão alimentar e a experiência de bem-estar e socialização, os gestores entrevistados entendem que a inclusão é importante para o bem-estar e socialização dos convidados, o que de certa forma, corrobora com o conhecimento tácito sobre a íntima relação entre alimentação, sentimento de bem-estar e socialização.

Gráfico 7: Dificuldade da realização de eventos inclusivos.

7 - Considerando sua experiência profissional, a promoção de eventos inclusivos pode ser:
5 respostas



Fonte: As autoras, 2023.

Na visão de 80% dos gestores entrevistados, é possível realizar a inclusão alimentar por meio de um planejamento adequado, apesar da complexidade envolvida na preparação deste cardápio, conforme fica evidenciado no Gráfico 7. Percebe-se que, no gráfico 4, 80% dos gestores entrevistados relataram que não tiveram dificuldade na elaboração de cardápios

inclusivos, porém complementam o posicionamento, conforme vimos no gráfico 7, afirmando que se faz necessário um bom planejamento para que, de fato, haja um cardápio voltado para esse público.

Na próxima sessão serão apresentadas as evidências encontradas nas entrevistas realizadas, porém, embora complexo, como assevera Battisti e Trindade (2019, p. 14) ao citar que “entende-se planejamento como ponto de partida, sendo um processo permanente e metódico, que busca a previsão de possíveis problemas a fim de evitá-los”, conclui-se que os gestores devem possuir um planejamento adequado de acordo com a solicitação do cliente, como se sabe, os eventos não são iguais e mesmo diante de um planejamento muito bem realizado sempre há possibilidade de haver problema, por isso a importância da previsão de possíveis problemas.

4.2. Entrevista 1 – Proprietária de Restaurante localizado em São Paulo - Capital

A entrevista estruturada realizada de forma remota por meio da plataforma *Zoom* buscou entender a possibilidade da inclusão alimentar para pessoas intolerantes em eventos e os procedimentos necessários para uma inserção de alimentos para esse grupo de pessoas.

A primeira entrevista contou com a participação de Daniella Coba, formada em administração hoteleira e atualmente proprietária do restaurante Pandan localizado em São Paulo – Capital.

A entrevistada foi diagnosticada como alérgica ao trigo em 2015 quando morava no exterior. Ao retornar ao Brasil, recebeu o diagnóstico de doença celíaca. A partir desta experiência, a entrevistada resolveu abrir um restaurante que oferecesse alimentos e bebidas isentos de glúten e lactose, com objetivo de ajudar pessoas na mesma condição que a sua e assim nasceu o restaurante Pandan.

O restaurante está inserido no mercado alimentício há seis anos. No início, sua clientela era composta por não celíacos; após a pandemia, esse quadro mudou significativamente e a maior parte de seus clientes passou a ser composta por celíacos. Segundo Daniella, essa atividade é uma nova realidade e uma inovação no ramo da gastronomia.

Daniella Coba explica que a Pandan nasceu com a intenção de oferecer apenas a alimentação sem glúten, porém outras pessoas com outras restrições alimentares começaram a frequentar seu restaurante. No primeiro ano, ela percebeu que haviam muitas pessoas com restrição à caseína (proteína do leite) ou à lactose, então começou a desenvolver pratos sem leite em sua receita.

Atualmente quase 40% do cardápio do seu restaurante são alimentos sem glúten e sem leite, porém há uso de outros tipos de alergênicos em sua composição, como as amêndoas, os *nuts* ou soja, salientando que não é possível a retirada total desses ingredientes, porque restringiria muito o sabor.

Ao ser questionada sobre os procedimentos e o planejamento, a entrevistada relatou que esta é a parte mais importante dessa atividade, confirmando, portanto, o embasamento teórico aqui apresentado em Barreto (apud BATTISTI; TRINDADE, 2019, p.14), sobre o planejamento.

Para se evitar a contaminação cruzada, Daniella relata que há preferência por fornecedores que possuem laudos específicos. Há processos de rastreabilidade dos distribuidores, principalmente os de farinha. Os produtos industrializados passam por testes realizados em laboratórios externos. De acordo com a empresária, atualmente é empregado o teste chamado “Elisa”, que consiste em um *kit* importado da Espanha para a realização de testes de insumos. Esse cuidado é uma forma de diminuir os riscos de contaminação.

O esforço empreendedor e o rigor nos procedimentos realizados na Pandan sinalizam as novas tendências de consumo e o quanto essas são essenciais para que o organizador de eventos se adeque às novas exigências do setor (GIACAGLIA, 2011).

Quanto à organização de eventos sociais que ofereçam alimentação inclusiva, a entrevistada diz que acredita no crescimento dessa demanda, com base em pedidos de clientes para a realização de *buffets*, pois intolerantes não podem se apoiar em *buffets* convencionais. Ela acredita que o aumento desse setor deve ocorrer entre três e quatro anos.

Sobre a possibilidade de inclusão alimentar na realização de eventos, a entrevistada salienta que já houve episódios dessa natureza, não se tratando de um grande acontecimento, mas que apoiou uma pessoa celíaca. Daniella Coba afirma que a continuidade de realização deste tipo de evento foi inviabilizada porque teria que comprar tudo novo, já que não poderia usar os utensílios do seu restaurante em uma cozinha externa, pois há possibilidade de contaminação, e não poderia retorná-los à cozinha de seu restaurante novamente. Destaca-se que a realização de fatos externos, demandaria outra cozinha, direcionada apenas para este fim e mesmo assim, teria que tomar muito cuidado e levar todos os materiais, porém antes teria que ser feita uma lavagem tripla na cozinha, com um processo muito criterioso de descontaminação.

Questionada se seria possível a inclusão alimentar, Daniella Coba explicou que o grande desafio para a organização desses eventos é a contaminação cruzada. Para a entrevistada, “a grande sacada” é um *buffet* criado desde o início voltado para alimentação restritiva. Uma outra

solução, para quem já tem uma estrutura de *buffet* convencional, seria ter duas cozinhas separadas, isso é mais comum na Europa, onde há restaurantes com cozinhas separadas, e assim conseguem fazer o mesmo cardápio para diversos públicos, sem a possibilidade de contaminação, porque em cada ambiente os utensílios e equipamentos são próprios e não se misturam. Todavia isso requer um investimento alto, assegura a entrevistada.

4.3. Entrevista 2 – Nutricionista de Cruzeiro - SP

A segunda entrevistada foi Amanda Nascimento, bacharel em nutrição e especialista em segurança alimentar, que atua em nutrição alimentar na cidade de Cruzeiro, SP. A entrevista foi realizada de forma presencial, a fim de entender como é feita a adaptação alimentar e se há possibilidade da inclusão de alimentos isentos de glúten e lactose em um cardápio de eventos para pessoas que possuem restrição alimentar.

Ao ser questionada se há pacientes com intolerância alimentar, Amanda respondeu que no momento existe maior incidência de pessoas com intolerância à lactose e poucos pacientes diagnosticados como intolerantes ao glúten.

Foi perguntado como os pacientes que necessitam da alimentação inclusiva lidam com as restrições, ela ressaltou que isso é complicado, pois depende da idade, do grau da intolerância, pois existem diferenças entre alergia e intolerância. Afirma, também, que as pessoas “confundem bastante”, mas assevera que mudar os hábitos alimentares é extremamente necessário para conseguir conter os sintomas que a alergia ou a intolerância causam.

A nutricionista relata que a insistência no consumo de alimentos que o corpo não consegue digerir corretamente pode ocasionar outros problemas e abrir portas para patologias mais graves. Seguindo essa assertiva, ela explica que temos um eixo entre cérebro e intestino, sendo o intestino a entrada para a grande maioria das doenças.

Procurou-se entender se o cardápio inclusivo na rotina das pessoas ocorre de forma positiva, Amanda Nascimento explicou que as pessoas têm grande dificuldade quando se fala da restrição ao glúten, por ser um componente presente na maioria dos alimentos. Quando se trata do leite e seus derivados, pensa-se que a maior dificuldade pode estar presente nas refeições principais do dia, porém a nutricionista afirma o contrário, são as pequenas refeições, como os lanches rápidos, que se tornam os mais complicados a serem incluídos.

Quanto à realização de eventos, perguntou-se se há possibilidade de ocorrer a inclusão alimentar, a entrevistada diz que é fácil elaborar cardápios tanto para intolerantes como alérgicos desde que se trabalhe de maneira correta.

Amanda ressaltou a importância de explicar a diferença entre a intolerância e a alergia. Ela aponta que a alergia ocorre quando o organismo tem uma resposta imunológica, ou seja, o sistema imune não consegue lidar com a proteína daquele alimento, mandando muitos anticorpos para tentar combatê-lo. Por sua vez, a intolerância é uma carência da enzima lactase, que é responsável pela quebra da proteína da lactose de um determinado alimento, um exemplo dessa realidade é a pessoa diagnosticada com intolerância à lactose, se mais leve, os alimentos zero lactose podem sanar esse problema, pois eles têm a enzima lactase incorporada ao alimento. Toda a conceituação feita pela nutricionista é comprovada pelo autor Branquinho (2016), pois ele assegura que “a alergia é uma reação exagerada do sistema imunológico em relação a um determinado alimento enquanto a intolerância é uma reação adversa do organismo a alimentos, causada por mecanismos não imunológicos.” (BRANQUINHO 2016, p.6).

Requisitou-se uma sugestão de cardápio para atender eventos com uma alimentação inclusiva. A entrevistada expôs que, apesar de complexo, mas com um trabalho consciente é possível elaborar um cardápio para intolerantes e alérgicos. Ela continuou dizendo que existem vários substitutos do leite de vaca, como leites vegetais, com base em soja ou amêndoas. Cita, ainda, que itens de alimentação vegana são possíveis para os intolerantes a lactose, justamente por não conter alimentos de origem animal.

Pensando em opções para um cardápio que atenda a demanda de eventos com uma alimentação inclusiva, Amanda faz sugestões de inserção de alguns itens, como o antepasto de berinjela, empadinha *Low Carb*, feita a base de farinha de amêndoas, ovo, manteiga e sal, recheada com carne moída, frango ou brócolis com bacon, Muffins de Nozes feito à base de ovos, farinha de amêndoas, xilitol ou eritritol, óleo de coco, nozes picadas e fermento, conforme imagens apresentadas a seguir:

Figura 4: Antepasto de berinjela



Fonte: Amanda Nascimento

Figura 5: Empadinha Low Carb



Fonte: Amanda Nascimento

Figura 6: Muffins de Nozes



Fonte: Amanda Nascimento

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do estudo realizado em que se propôs investigar a inclusão alimentar para pessoas que possuem intolerância alimentar, em especial aos intolerantes à lactose e ao glúten, em eventos sociais na cidade de Cruzeiro, SP, e pautada nos dados levantados com as entrevistas, quanto à inserção de alimentos adequados no cardápio para este grupo de pessoas, pode-se afirmar que as questões de pesquisa desse trabalho de graduação foram atendidas, bem como os objetivos alcançados, dado que as autoras conseguiram entender como pode ser

realizado eventos sociais sob a ótica da alimentação inclusiva, desde o planejamento até sua execução, tal como a preocupação com a contaminação cruzada dos alimentos.

Com análise de conteúdo, ilustrado no gráfico 6, observa-se que a inclusão alimentar, na visão dos gestores da cidade de Cruzeiro é essencial para o bem-estar e socialização dos convidados, isso corrobora com o tema deste trabalho, pois afirma-se que executar a inclusão alimentar em eventos é um fator primordial.

Em resumo, este trabalho mostrou às autoras a importância em saber a diferença entre alergia e intolerância alimentar, vê-se que a inclusão para celíacos e diversos níveis de alérgicos é quase impossível em eventos, pois o gestor que pretende seguir nessa área terá que investir em infraestrutura, equipamentos e utensílios, uma cozinha direcionada somente para esse tipo de evento, o que requer um investimento grande e criterioso. Em relação aos intolerantes a inclusão alimentar seria possível, desde que o evento seja planejado e executado de maneira correta.

Um ponto que despertou a atenção das autoras foi que apesar de oitenta por cento dos gestores entrevistados na cidade de Cruzeiro afirmar que é fácil realizar um evento com a inclusão alimentar, conforme demonstrado no gráfico 4, não se sabe se há conscientização dos gestores sobre contaminação cruzada e a diferença entre alérgicos e intolerantes.

Por fim, pela complexidade deste tema, e como sugestão de trabalhos futuros, sugere-se uma investigação com os gestores em eventos da cidade de Cruzeiro, a respeito da conscientização da contaminação cruzada e a importância de se entender a diferença entre intolerantes e alérgicos. Tudo isso, para que o planejamento do cardápio seja realizado e trabalhado de forma correta e segura, tornando-se referência para os eventos sociais sob a ótica da alimentação inclusiva na cidade de Cruzeiro e regiões próximas.

REFERÊNCIAS

ADAMI, Natália; CAZONATO, Guilherme. Menu – arte do cardápio. In: Gabriela, Mary. 10 ago 2018. Medium. Disponível em: <https://medium.com/baladasemgluten/casamento-glutenfree-256e7ccc9518> Acesso em: 29 out.2022.

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Alimentos e alergia: participe da consulta pública**, 2014. Disponível em: https://antigo.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=228670&_101_type=content&_101_groupId=219201&_101_urlTitle=alimentos-e-alergia-participe-da-consulta-publica&inheritRedirect=true. Acesso em: 03 jun. 2023.

BATTISTI, Janara C. Neukamp; TRINDADE, Bianca da Silva. **O Planejamento de eventos e suas etapas.** In.: IV Seminário de Atuação Profissional em Eventos de 27 a 28 de maio de 2019. FURG/SVP, p.14. Disponível em: https://memoriasape.furg.br/images/anais/_ANAIS_2019.pdf#page=19. Acesso em: 28 out.2022.

BATISTA, L. G. da S. Gestão de pessoas em eventos de casamento. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, [S. l.], v. 10, n. 8, p. e4810816963, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i8.16963. Visão da gestão de pessoas em eventos de casamento (rsdjournal.org). Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/16963>. Acesso em: 20 de outubro de 2022.

BRAGANHOLLO, Ana Paula, CRN3 68809. Página Instagram nutrianinha, **Vida sem glúten descomplicada, com acolhimento e ciência.** Disponível em: <https://instagram.com/nutrianinha?igshid=YmMyMTA2M2Y=>. Acesso em: 19 out 2022.

BRANQUINHO, Vanessa Sofia Ferreira. **Alergias e Intolerâncias Alimentares: Leite e Trigo – Alimentos Complexos?** Julho 2016.Universidade de Coimbra, p.4,6 e 16. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/151539227.pdf>. Acesso em 03 de jun.2023.

BRAZ, Nathália. **Entenda a diferença entre intolerância e alergia alimentar.** Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG. 11 jun 2019. Disponível em: <https://www.medicina.ufmg.br/entenda-a-diferenca-entre-intolerancia-e-alergia-alimentar/>. Acesso em: 03 jun.2023.

GABRIELA, Mary. **Casamento sem glúten, sim é possível.** 10 ago 2018. Medium. Disponível em: <https://medium.com/baladasemgluten/casamento-glutenfree-256e7ccc9518>. Acesso em: 29 out.2022.

GERHARDT, Tatiana Engel e SILVEIRA, Denise Tolfo. Métodos de Pesquisa. **EAD Série Educação a Distância.** Primeira edição 2009. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/52806>. Acesso em: 04 nov.2022.

BRALY, J., & Hoggan, R. **O Perigo do Glúten:** Descubra como ele afeta a sua saúde e previna-se contra seus efeitos. Alaúde Editorial. 2014.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Gestão estratégica de Eventos.** Cengage, 2011.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de Eventos Teoria e Prática.**Cengage, 2003.

GIUSEPPE, Rafaelle et al. **Banquetes & Catering: arte, ciência, tecnologia;** Fotografias de Stefano Sacatà - São Paulo: Editora Senac São Paulo,2015. Acesso em 29 out.2022.

LEMES, Erick de Oliveira, LUCENA, Amanda Ferreira, MOREIRA, Kátia Mercês, GEREMIAS, Larissa Soares, ALVES, Nathalia Assis. **Pesquisa sobre a Intolerância, diagnóstico e alternativas para os Pacientes com Intolerância ao Glúten.** 2019 p.40. Disponível em: Pesquisa sobre a Intolerância, Diagnóstico e Alternativas para os Pacientes com Intolerância ao Glúten | Ensaios e Ciência C Biológicas Agrárias e da Saúde (pgsskroton.com.br). Acesso em: 03 jun. 2023.

MATIAS, Marlene. **Evolução histórica: dos eventos ao turismo de eventos.** In: MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas.** 6. ed. São Paulo: Manole, 2013. cap.1. p. 3-57. Disponível em: <https://repositorio.pucsp.br/jspui/handle/handle/3626>Acesso em: 25 out. 2022.

MATIAS, Marlene. **Organização de Eventos:** procedimentos e técnicas. São Paulo: Manole. 2013. Disponível em: <https://ria.ufrn.br/jspui/handle/123456789/2236>. Acesso em: 28 out.2022.

RODRIGUES, Paola Valente, DORNELES, Talisson da Silva, KRINGEL, Andressa Lessa, MENDONÇA, Carla Rosane Barboza e BORGES, Caroline Dellinghausen. **Alternativas Alimentares aos Celíacos e Intolerantes à Lactose.** 65-Expressa Extensão JAN-JUN,2017. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/index.php/expressaextensao/article/view/10881>. Acesso em: 29 out.2022.

SAMPAIO, Rita de Cássia Silva. **Intolerância a lactose vs. Alergia a proteína do leite de vaca: a importância dos sinais e sintomas.** Nutrição Brasil, 2017, p.111 e 112. Disponível em: <https://portalatlanticaeditora.com.br/index.php/nutricaobrasil/article/view/880/1816>. Acesso em: 03 jun. 2023.