

REEDUCAÇÃO ALIMENTAR NO ESTILO *FAST-FOOD*

Thalita Frade AGUIAR¹

O projeto trabalha em cima de a reeducação alimentar de um modo mais eficiente, afetando uma gama maior de consumidores para diminuir o número de pessoas obesas no país, pois de acordo com uma pesquisa do Ministério da Saúde, “18,9% da população acima de 18 anos das capitais brasileiras é obesa. O percentual é 60,2% maior que o obtido na primeira vez que o trabalho foi realizado, em 2006.” (Ligia Fomenti, O Estado de S. Paulo, 18 jun 2018). Baseando-se nesse tema foi realizado um formulário de pesquisa onde 90 pessoas, dentre elas: trabalhadores, estudantes e as que realizavam ambos, com diferentes idades, rotinas físicas e alimentares, responderam. Foi necessário definir um foco de perfil dos possíveis consumidores, então no método da “triangulação da pesquisa” foram observados os variados tipos de alimentação que os grupos encontrados anteriormente adotavam em seu cotidiano, já no “design participativo”, teve-se que seguir a mesma rotina alimentar pouco saudável destes. O grupo que mais chamou atenção pelo descuido com a alimentação, optando por *fast-foods* e alimentos muito calóricos foi o das pessoas que trabalham, pois estas não têm um tempo muito longo para fazer uma refeição de qualidade em sua rotina corrida, principalmente em seus horários de almoço, o que os transformou no alvo maior do projeto. O *Design Thinking* possibilitou realizar um *brainstorming* onde várias ideias surgiram, foram separadas em categorias e as melhores foram selecionadas. A ideia final foi abrir uma franquia de restaurante *fast-food* saudável, unindo a comida rápida que os trabalhadores já adotavam em seu cotidiano, mas de um modo muito mais saudável, incluindo sobremesas *fit*. Com uma localização estratégica na cidade, os consumidores teriam a possibilidade de optar, além do método normal, o *drive-thru*. E para que estes se mantenham motivados a se alimentar sempre bem, o que não é uma rotina que agrada a maioria das pessoas, na hora da compra, o cliente irá receber um *voucher* onde a cada cinco refeições compradas, ganhará outra. Além disso, será desenvolvido um aplicativo onde os consumidores poderão fazer pedidos de suas refeições que serão entregues no local que estejam, tirar dúvidas com uma nutricionista online e também contarão com um planejamento individual semanal para perder peso ou ganhar massa muscular dependendo de suas necessidades. Visando a sustentabilidade, as embalagens de plástico que conterão os produtos, serão substituídas por biodegradáveis feitas com bagaço de cana, farinha e água, já que a cidade de Presidente Prudente é uma das que mais produzem cana-de-açúcar (mais de 20 milhões de toneladas em 2017 de acordo com o Instituto de Economia Agrícola). E em função do desenvolvimento econômico-social, os produtos usados serão oriundos de produtores locais.

Palavras-chave: Alimentação saudável. Fast-food. Reeducação Alimentar. Saúde. Trabalhadores.

¹ Discente do 1º ano do curso de Engenharia de Produção do Centro Universitário “Antônio Eufrásio de Toledo” de Presidente Prudente. thalitafrade@hotmai.com