

# Projeto em Santos cria cozinha do futuro para plataformas do pré-sal

Laboratório na Faculdade de Gastronomia da UniSantos visa transformar alimentação offshore no Brasil

FERNANDA LOPES  
DA REDAÇÃO

Uma cozinha universitária em Santos se tornou o laboratório de um projeto inédito que promete mudar a forma como milhares de refeições são preparadas e servidas em alto-mar. A chamada Cozinha 4.0 offshore, desenvolvida em parceria entre a Petrobras e Universidade Católica de Santos (UniSantos), iniciou sua fase de inspiração e testes para modernizar a alimentação nas 44 plataformas da estatal na região do pré-sal.

A proposta mira um desafio gigantesco: alimentar cerca de 160 trabalhadores por plataforma, com sete refeições diárias, em operações onde a logística é uma das mais complexas do país. Os alimentos seguem de barco para as uni-

dades offshore e podem levar de cinco a até dez dias para chegar, dependendo das condições do mar.

A meta da Cozinha 4.0 é reduzir perdas, melhorar a padronização dos pratos, otimizar a produção em larga escala e também elevar o valor nutritivo e a qualidade sensorial das refeições servidas a bordo.

A cozinha-modelo instalada na universidade já conta com equipamentos modernos que futuramente deverão ser replicados para as plataformas de acordo com cada necessidade. Entre eles, dos

**PÚBLICO**  
**160**  
**trabalhadores**  
com sete refeições diárias é a demanda por plataforma

destaques é o ultracongelador, tecnologia que permite congelar rapidamente os alimentos a -18°C, preservando textura, sabor e nutrientes.

Com isso, parte das refeições poderá ser produzida antecipadamente e regenerada sob demanda nas plataformas, garantindo mais estabilidade operacional, previsibilidade e redução de desperdícios.

“O alimento ultracongelado mantém características muito próximas do fresco”, explica Michele Uemura, coordenadora do curso de Gastronomia da universidade. Segundo ela, a tecnologia permite adiantar produções sem comprometer sabor e textura.

Outro destaque são os fornos combinados tecnológicos, considerados verdadeiros computadores culinários. Os equipamentos conseguem armazenar milhares de receitas programadas, acionadas com apenas um clique, garantindo padronização.



Primeira fase do projeto, na UniSantos, é inspiracional, com demonstração dos equipamentos, segundo Michele Uemura. Entre os testes, está o de regeneração de pães ultracongelados.

Os fornos realizam cocção seca, a vapor ou combinada, além de oferecer rapidez e precisão no preparo de refeições em larga escala - algo essencial no ambiente offshore.

A cozinha também conta com o iVario, equipamento multifuncional capaz de cozinhar em água, grelhar e executar diferentes técnicas no mesmo sistema, otimizando espaço e produtividade.

Os equipamentos da cozinha piloto foram doados pela Cozil e já despertam interesse de empresas privadas ligadas aos setores de hotelaria, alimentação industrial e serviços corporativos.

Entre as parceiras do projeto está a santista Nita Alimentos, que vem desenvolvendo métodos de produção e ultracongelamento de pães e derivados capazes de preservar crocância, sabor e textura.

A proposta representa uma mudança importante no modelo tradicional usado hoje. Em vez de congelar massas cruas, os produtos passam primeiro pelo forno e depois são congelados. O resultado impressiona.

Na apresentação do projeto, um dos exemplos servidos foi um croissant ultracongelado. Após o descongelamento, o produto mantinha textura e sabor como se tivesse recém-saído do forno.

## Testes realizados apresentam resultados positivos

Os testes realizados atualmente utilizam o próprio cardápio servido a bordo das plataformas. Preparações consideradas mais complexas, como frangos assados com batatas crocantes e refeições em larga escala, estão sendo reproduzidas nos novos equipamentos para avaliar padronização, sabor e desempenho. E, até o momento, as turmas têm aprovado o resultado, segundo pesquisa feita ao final da imersão.

Segundo os responsáveis técnicos, a automação também ajuda a garantir

a padronização. Uma vez programada, a receita pode ser reproduzida sempre com o mesmo padrão de cocção, textura e acabamento, um desafio constante em cozinhas industriais offshore.

A iniciativa é coordenada pela Gerência de Serviço de Apoio Operacional da Bacia de Santos. De acordo com Patrícia Dantas Lessa, da Petrobras, o projeto foi estruturado em três pilares: inspiração, capacitação e implantação. Neste primeiro momento, fornecedores, empresas terceirizadas e profissionais

### ABRANGÊNCIA

As operações atendem principalmente as bacias de Santos, Campos, Espírito Santo e Búzios - regiões que concentram mais de 80% da produção nacional de petróleo, segundo estimativas do setor.

da área estão sendo convidados para conhecer a cozinha-modelo e entender como funcionará o novo processo produtivo. “O objetivo é mostrar o que a Petrobras entende como excelência operacional na alimentação offshore”.

Depois da fase inspiracional, começa a de capacitação. Centros de treinamento e instituições parceiras deverão reproduzir o modelo desenvolvido em Santos para formar profissionais aptos a operar os novos equipamentos.

Todo o projeto - incluindo layout da cozinha, equipamentos, processos produtivos, fornecedores e planos de curso - será compartilhado com instituições interessadas em replicar o modelo. Entidades como Senai, hotelarias e centros de formação já demonstraram inte-

resse em aderir ao programa.

A ideia é que os profissionais sejam treinados dentro da realidade operacional das plataformas, preparando exatamente os cardápios produzidos offshore. “Não adianta treinar alguém apenas em uma cozinha gourmet. O desafio é produzir comida de bordo, em escala, com qualidade e estabilidade”, destaca Patrícia.

A previsão é que a fase de capacitação ocorra ao longo de 2027. Já a instalação gradual dos equipamentos nas plataformas deve começar em 2028, após estudos técnicos e de segurança operacional conduzidos pela Petrobras.