

A APLICAÇÃO DO RISK RANGER NA AVALIAÇÃO DE RISCO DA ALIMENTAÇÃO SERVIDA EM CRECHES MUNICIPAIS DO RIO DE JANEIRO.

Vasconcelos, RM; Tancredi, RCP; Marin, VA

¹ INCQS/FIOCRUZ - Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, Fundação Oswaldo Cruz, ² DTA/UNIRIO - Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
rafamoledo@gmail.com

Objetivos

A boa alimentação constitui requisito básico para a promoção e a proteção da saúde do ser humano. As instituições de educação infantil, incluindo as creches, assumiram um papel fundamental nas condições de vida e saúde das crianças. Porém, a institucionalização desse segmento pode ser a fonte de grandes surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos. Considerando que as crianças fazem parte de uma população mais susceptível, percebe-se a importância de respostas rápidas a fim de combater esses tipos de doenças. A Análise de Risco permite detectar com maior exatidão onde é necessário agir, sendo dividida em: Avaliação de Risco, Gestão de Risco e Comunicação de Risco. A Avaliação de Risco pode ser realizada com o auxílio de uma ferramenta chamada Risk Ranger. Esse programa permite a classificação do risco convertendo informações qualitativas dentro de valores numéricos e os combinando com informações quantitativas em séries matemáticas. Dessa forma, o presente trabalho teve como objetivo realizar a Avaliação de Risco da alimentação servida em creches municipais do RJ, aplicando o software Risk Ranger.

Métodos

Foram respondidos onze itens agrupados em três blocos: susceptibilidade e severidade, probabilidade de exposição, probabilidade de contaminação com a dose infecciosa. Foi fornecido o Risco Estimado e a Classificação do Risco. Essa ferramenta foi utilizada ao término do estudo para ratificar os resultados obtidos com a Avaliação de Risco, aonde foi determinado que as frutas são ingeridas diariamente, e uma vez que são mal higienizadas podem representar um risco para as crianças.

Resultados

Dessa forma foi definido que existe a possibilidade da bactéria Salmonella provocar doença nesse segmento da população. Ao final, o Risk Ranger forneceu a Classificação do Risco dentro de uma escala logarítmica de 0 a 100, onde o resultado obtido para todas as creches foi 80.

Conclusão

Com a Avaliação de Risco, foi possível conhecer profundamente o risco inerente à ingestão de Salmonella em frutas, uma vez que esse alimento foi considerado de risco, pois é manipulado e consumido cru, sendo oferecido em diversas refeições para crianças nas creches. A presença desse perigo foi corroborada com a aplicação do instrumento Risk Ranger, que é um instrumento de grande valia, que pode ser utilizado por órgãos competentes para calcular a estimativa e o ranking do risco do consumo de qualquer tipo de alimento por qualquer população. Palavras-chave: creches, crianças, Avaliação de Risco, Risk Ranger.

Referências

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para a Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos. Brasília:1999.

Oliveira MN, Brasil ALD, Taddei JAAC. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. Ciênc saúde coletiva. 2008;13(3):1051-1060.

Silva VAE, Matté MH. Inspeção sanitária em creches: uma proposta de roteiro de inspeção. Rev direito sanit. 2009;10(2):29-63. Secretaria Municipal de Educação (SME). Educação em Números. Rio de Janeiro: 2012.

Sumner J, Ross T. A simple, spreadsheet-based, food safety risk assessment tool. Int J of Food Microb. 2002;77.

World Health Organization / Food and Agriculture Organization (WHO/FAO). Report of the Joint FAO/WHO: Expert Consultation on Risk Assessment of Microbiological Hazards in Foods. Rome:2000.

World Health Organization (WHO). WHO global strategy for food safety : safer food for better health. (Food safety issues). 2002.

Palavras-chave: creches; crianças; avaliação de risco; Risk Ranger

A IMPORTÂNCIA DO INCENTIVO ÀS PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS EM SALA DE AULA NA FORMAÇÃO DO PRÉ ESCOLAR: A VISÃO DO DOCENTE.

Dos Santos, EEP; Queiroz, VM

¹ UFS - Universidade Federal De Sergipe, Campus Professor Antônio Garcia Filho
ellemnutri.pinheiro@hotmail.com

Objetivos

Avaliar a importância da capacitação de professores como um auxílio na promoção de educação alimentar e nutricional aplicada em sala de aula para uma melhor formação de hábitos alimentares saudáveis de pré-escolares.

Métodos

As atividades de educação alimentar e nutricional foram aplicadas a 6 professoras de uma escola pública de educação infantil no município de Santa Luzia do Itanhi/SE, que autorizou a realização da pesquisa. As professoras consentiram sua participação, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As atividades de capacitação foram realizadas em dois dias. No primeiro, foi realizada uma exposição de imagens do convívio entre alunos e professores e uma roda de esclarecimento sobre a importância do incentivo a alimentação saudável na fase pré-escolar, sendo ressaltada a importância do professor nesta formação. Posteriormente, foram aplicadas pela autora atividades de educação alimentar e nutricional. A primeira denominada "A caixa mágica e seus sentidos", em que através do tato a criança adivinha qual é a fruta ou o vegetal, pelas características físicas e sensoriais do alimento. Após conhecerem o manejo da atividade, as professoras confeccionaram as suas caixas mágicas. Na segunda atividade, as docentes foram apresentadas ao "Novo Conto Do Incrível Hulk", nesta elas contariam para os alunos a estória utilizando ilustrações impressas, por fim a professora deveria oferecer o suco do poderoso Incrível Hulk, incentivando seus alunos a consumirem sucos nutritivos e saudáveis. No segundo dia de capacitação, foi apresentado às educadoras o "alfabeto dos alimentos", este tem o intuito de trabalhar a alfabetização dos pré-escolares utilizando a associação das letras ao alimento saudável, as docentes aprenderam como confeccionar o alfabeto de maneira educativa e simples. Também foi disponibilizado um vídeo com a "Turma da Mônica" abordando a alimentação saudável. As atividades foram encerradas com a apresentação do "Churrasco Nutri", um espetinho de frutas com o intuito de incentivar o seu consumo, para essa atividade as professoras foram orientadas a solicitar uma fruta de cada aluno, para o preparo do espetinho. Por fim, foi solicitado que cada professora aplicasse uma atividade aos seus alunos e depois foi solicitado que as participantes respondessem a um questionário para avaliar a visão delas sobre a importância da inclusão de atividades de Educação Nutricional para a melhoria das práticas alimentares dos pré-escolares, a viabilidade da aplicação das atividades nas disciplinas, e as principais dificuldades encontradas no desenvolvimento das atividades.

Resultados

Todas as docentes participaram com entusiasmo de todas as atividades apresentadas e as consideraram viáveis e importantes para a melhoria dos hábitos alimentares saudáveis dos alunos. Dentre as principais dificuldades envolvidas com a sua aplicação, a mais citada foi a agitação das crianças durante a atividade. As docentes consideraram a capacitação um importante apoio no desenvolvimento das atividades.

Conclusão

A estratégia de promoção de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar pelos educadores é importante para a formação de hábitos alimentares saudáveis em pré-escolares, pois essa fase corresponde ao período de formação dos hábitos alimentares e a escola, o local onde as crianças passam boa parte do tempo. Para tal, é importante a realização de treinamento organizado por

profissionais capacitados.

Referências

- 1- Poulain, JP. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.
- 2- Sousa, PMO. Alimentação do Pré-Escolar e as Estratégias de Educação Nutricional. Brasília-DF. Maio, 2006.
- 3- Fagioli, D. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN Editora, 2006.

Palavras-chave: Práticas alimentares saudáveis; Formação do pré escolar; Visão do docente

A IMPORTÂNCIA DO SISTEMA DE PVPS PARA O CONTROLE DE VALIDADE E REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO DE FORTALEZA, CEARÁ.

Sampaio, RMM; Carvalho, RF; Moreira, MR; Marques, CM; Zanella, CP

¹ UNIFOR/FIC - Universidade de Fortaleza/ Faculdade Integrada do Ceará
camila.moura10@hotmail.com

Objetivos

Avaliar as perdas ocorridas por conta da falta de aplicação do procedimento PVPS, em uma unidade de alimentação na cidade de Fortaleza-Ceará, verificando o desperdício que haveria sido evitado caso o procedimento tivesse sido devidamente aplicado.

Métodos

O estudo foi desenvolvido em uma UAN, cujo serviço são dos tipos self-service, sushi, padaria e loja. Durante o mês de setembro foi realizado em uma semana uma blitz no estoque e na loja, verificando se havia produtos vencidos. Os produtos próximos do vencimento foram encaminhados aos encarregados de cada setor para que pudessem ser utilizados na produção ou em promoções. Os produtos encontrados fora do prazo de validade foram retirados das prateleiras e encaminhados para o descarte, sendo todos registrados e quantificados financeiramente.

Resultados

Após a realização de blitz nos setores encontramos produtos de diferentes grupos vencidos. Dentre eles destacamos as bebidas (alcoólicas, sucos e água), os laticínios (queijos, requeijão, iogurtes), cereais (torradas, milho para canjica, biscoitos, macarrão yakissoba), enlatados (patês) e congelados (camarão). Em uma semana de blitz foram encontrados 200 itens vencidos que em valores corresponderam a R\$ 2.595,51.

Conclusão

Os resultados observados na pesquisa mostraram a importância da aplicação do sistema PVPS na redução de custos e desperdício para a unidade de alimentação, comprovando a necessidade de repetir e sempre cobrar aos funcionários sobre a aplicação do sistema PVPS.

Referências

ABREU, E.S.de; PINTO, A.M.de.S.; SPINELLI, M.G.N. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2011.

CASTRO, M.H.C.A. Fatores determinantes de desperdício de alimentos no Brasil: Diagnóstico da situação. p.93, 2002. Monografia (Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação) – Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2002.

CASTRO, M.H.C.A. Fatores determinantes de desperdício de alimentos no Brasil: Diagnóstico da situação. p.93, 2002. Monografia (Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação) – Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2002.

Palavras-chave: DESPERDÍCIO; IMPORTÂNCIA; REDUÇÃO; VALIDADE; VENCIMENTO

A PERCEPÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE A HIGIENE NO LOCAL DE TRABALHO E O PERFIL MICROBIOLÓGICO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

Medeiros, MGGA.; Carvalho, LR.; Franco, RM.

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense, ² UFF - Universidade Federal Fluminense

mgracamedeiros@gmail.com

Objetivos

Objetivou-se neste trabalho analisar a percepção dos manipuladores de alimentos em relação às práticas de higiene no local de trabalho e correlacionar com os resultados das análises bacteriológicas e das observações sistematizadas.

Métodos

A metodologia adotada foi aplicada, exploratória e descritiva (Gil, 2011). A pesquisa foi realizada de abril de 2012 a janeiro de 2013, em um Restaurante Universitário (RU, localizado no Estado do Rio de Janeiro. A percepção da higiene foi realizada através de questionários de autorresposta com perguntas objetivas sobre higiene pessoal, ambiental e na manipulação de alimentos, conforme escala de "Lickert" (Lakatos e Markoni, 2011). Os participantes, manipuladores de alimentos, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (CAAE 0417.0.258.000-11). Na pesquisa observacional utilizou-se o método de observação sistemática. Na pesquisa bacteriológica, dividida em duas etapas, buscou-se identificar a presença de Coliformes a 45°C/g (Kornacki et al., 2001), Clostridium Sulfito Redutor (Brasil, 2003), Staphylococcus coagulase positiva (Lancette; Bennett, 2001) e Contagem de BHAM (Brasil, 2003), nas mãos (06 amostras), nos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) (amostras: luva de borracha 04, luva de malha de aço 02, luva de silicone 02, avental 06, máscara descartável 02) e utensílios (amostras: placa de altileno 02, cuba de aço inoxidável 02, tampa de aço inoxidável para cuba 02, espátula de aço inoxidável). As análises foram realizadas no Laboratório de Controle Microbiológico de Produtos de Origem Animal da Faculdade de Medicina Veterinária, da Universidade Federal Fluminense. A segunda etapa da pesquisa ocorreu após a apresentação dos resultados da primeira etapa, para os Nutricionistas e manipuladores de alimentos do RU, que teve por objetivo analisar e propor mudanças para as falhas observadas.

Resultados

Os resultados da percepção dos manipuladores sobre a higiene pessoal, a higiene ambiental e a higiene na manipulação dos alimentos, apresentou valores médios de 89,16; 96,93 e 81,33, respectivamente. Esses resultados mostram um entendimento, por parte dos manipuladores, sobre procedimentos e comportamentos relativos à higiene pessoal, ambiental e na manipulação dos alimentos coerentes com as Boas Práticas de Fabricação. Entretanto, os percentuais médios, nas duas etapas da pesquisa bacteriológica foram: para mãos e EPI obteve-se 61,36% de resultados positivos para as bactérias pesquisadas; quanto aos utensílios, 25% apresentaram resultados positivos para as bactérias pesquisadas. Esses resultados são característicos de falhas nos procedimentos de higiene e sanitização, por não ocasionarem a eliminação das bactérias pesquisadas, mesmo após a apresentação e discussão dos resultados da etapa um, que resultou no estabelecimento de procedimentos operacionais padronizados para a higiene e sanitização das mãos, dos EPI e dos utensílios.

Conclusão

Conclui-se que a ocorrência de contaminação nas mãos, nos EPI e nos utensílios associada a uma percepção de qualidade de serviço, é reveladora de uma grave distorção entre um possível conhecimento sobre corretas práticas de higiene no local de trabalho, em relação aos hábitos e atitudes inadequadas do manipulador de alimentos. Mediante estes resultados, torna-se urgente um redirecionamento do serviço com vistas à melhoria dos resultados das análises bacteriológicas, objetivando a correção das graves falhas encontradas.

Referências

- Brasil. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003.
- Gil AC. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. 6. ed. SP: Atlas; 2011.
- Kornacki JL., Johnson J L. Enterobacteriaceae, Coliforms and Escherichia coli as quality and safety indicators. In DOWNES, F. P., ITO, K. Compendium of Methods for the microbiological examination of foods. 4th edition, pp. 69-82, American Public Health Association (APHA), Washington, USA; 2001.
- Lakatos EM., Marconi MA. Técnicas de Pesquisa. 7. ed. SP: Atlas; 2011.
- Lancette GA., Bennett RW. 2001. Staphylococcus aureus and Staphylococcal Enterotoxins. In Downes, F P., Ito, K. Compendium of Methods for the microbiological examination of foods. 4th edition, pp. 387-403, American Public Health Association (APHA), Washington, USA.
- Levin J. Estatística aplicada a ciências humanas. 2 ed. SP: Harbra; 1987.

Palavras-chave: Contaminação de alimentos; Gestão de pessoas; Alimentação coletiva; Doenças alimentares; Seguranças dos

alimentos

A REGIONALIDADE NO CAFÉ DA MANHÃ BRASILEIRO

Sousa, JR; Botelho, RBA; Akutsu, RCCA

¹ UNB - Universidade de Brasília

rita.akutsu@gmail.com

Objetivos

O hábito de consumo de alimentos regionais nas principais refeições, incluindo o café da manhã, está desaparecendo³ e isso pode representar uma perda na promoção de saúde do povo brasileiro. O objetivo deste trabalho foi analisar o hábito de consumo de alimentos regionais na refeição café da manhã dos usuários do Programa de Restaurantes Populares do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.

Métodos

O estudo de delineamento transversal apresentou uma amostra de 1900 indivíduos frequentadores de 36 restaurantes, obtida com base em parâmetros estatísticos com nível de significância (α) de 5%. A amostra foi representativa para cada região brasileira. A distribuição da quantidade de unidades selecionadas em cada região na pesquisa do MDS/UNB foi: Norte com quatro unidades, Nordeste com dez Unidades, Centro-Oeste com uma unidade, Sudeste com 16 unidades e Sul com seis unidades. Para verificar o consumo alimentar dos usuários foi utilizado um recordatório de 24 horas de três dias. Com o objetivo de captar diferenças de consumo de alimentos entre os dias da semana, aplicou-se o instrumento em dois dias durante a semana e um dia de domingo. Para esta pesquisa foi definido como café da manhã a primeira refeição consumida até as 11:30 h da manhã. Uma Lista de Alimentos Regionais do Café da Manhã foi elaborada a partir de livros, teses e dissertações que discorrem sobre o tema. Alimentos e preparações regionais foram considerados nos recordatórios se presentes nessa lista. Para os alimentos/preparações que apresentaram uma frequência de consumo acima de 1% por unidade de restaurante foi calculada a média de consumo por região, destacando-se as cidades de maior consumo. A referida pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Saúde da UnB (nº 0372/10).

Resultados

Considerando-se a média de refeições não realizadas (17,3%), foram analisados 4.741 cafés da manhã sendo que destes apenas 38,3% apresentavam alimentos regionais. O maior percentual de omissão desta refeição foi na região Sul (22,5%) e a região que mais consumiu café da manhã com alimentos regionais foi a região Nordeste (50,1%). No centro-oeste, a preparação de maior consumo foi o pão de queijo, já na Norte foi a tapioca. No nordeste, o maior consumo foi de cuscuz, na Sul foi a chimia de frutas e no Sudeste, o queijo Minas. Os dados apresentados mostram um claro processo migratório dos alimentos regionais. A região que mais incorporou hábitos alimentares de outras regiões foi a Centro Oeste (57%) e a região Nordeste apresentou-se como a população que mais preserva os hábitos alimentares regionais. A fruta mais consumida no café da manhã dos brasileiros entrevistados nesta pesquisa foi a maçã (3,4%) na região Sul, embora a região Nordeste foi a que mais apresentou variedade no consumo de frutas.

Conclusão

Dentre os trabalhos de consumo alimentar no Brasil poucos abordam as diferenças alimentares quanto às características regionais e sub-regionais. É urgente a necessidade de reformulação de valores atribuídos aos alimentos regionais que são de fácil acesso no país. São necessários esforços conjuntos de todos os atores sociais para a conscientização de novos hábitos alimentares saudáveis com recursos próprios de cada região.

Referências

NURUL-FADHILAH, A. et al. Infrequent Breakfast Consumption Is Associated with Higher Body Adiposity and Abdominal Obesity in Malaysian School-Aged Adolescents. PLoS One, v.8, n.3, e59297, march. 2013. Disponível em: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3592841/pdf/pone.0059297.pdf>. Acesso em 04 set 2013

FREITAS, P. P.; MENDONÇA, R. D.; LOPES, A. C. S. Factors associated with breakfasting in users of a public health service. Rev. nutr; Campinas, v.26, n.2, p.195-203, mar./apr, 2013.

UGGIONI, P.L. Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de Qualidade em Restaurantes Típicos em Florianópolis-SC. 2006. 265 f. Dissertação (mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina.

Palavras-chave: Café da manhã; regionalidade; consumo

ABSENTEISMO POR DOENÇA ENTRE OS TRABALHADORES DE UM SERVIÇO HOSPITALAR DE NUTRIÇÃO

Isosaki, M; Cardoso, E; Habiro, RS; Nakasato, M

¹ INCOR-HCFMUSP - Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da FMUSP

mitsue.isosaki@incor.usp.br

Objetivos

A ausência no trabalho é multifatorial e justificada principalmente pelas licenças médicas, prevalecendo as doenças do sistema osteomuscular e do tecido conjuntivo entre os trabalhadores de serviços que exigem maior esforço físico, como ocorre nos serviços de nutrição (Isosaki, 2003; Jorge,2009). O objetivo do trabalho foi identificar e analisar as causas de absenteísmo segundo licenças médicas nos anos de 2012 e 2013

Métodos

Trata-se de estudo de coorte retrospectivo em um Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital público de São Paulo. A coleta de dados deu-se a partir dos atestados médicos referentes aos anos de 2012 e 2013, cuja tabulação efetuou-se em planilha de Excel 2007. Aplicou-se teste t de Student pareado utilizando-se o programa SPSS versão 13, considerando o nível de significância de 5%.

Resultados

Encontrou-se como resultados, o aumento do número total de dias de ausência por doença de 787 em 2012 para 970 dias em 2013. Entre os 239 episódios ocorridos em 2012, as doenças mais prevalentes foram: doença do aparelho respiratório (15%), doença do sistema osteomuscular e do tecido conjuntivo (14%) e doença infecciosa e parasitária (13%). Em 2013, entre os 289 episódios, houve número maior de ausências causadas por doença do sistema osteomuscular e do tecido conjuntivo (29%), seguida de doença do aparelho respiratório (13%) e doença infecciosa e parasitária (9%). Pela análise estatística verificou-se que o crescente número de episódios por doenças do sistema osteomuscular foi estatisticamente significativo ($P < 0,05$). Além dos fatores bem descritos na literatura, a presença de doenças do sistema osteomuscular no serviço avaliado pode estar associada à sobrecarga de trabalho devido à ampliação do número de leitos sem o aumento proporcional no quadro de pessoal, ao aumento de funcionários com recomendação médica de restrição de atividades inerentes à função para a qual foram contratados, sem a contratação de substitutos e, por conseguinte, ao aumento no índice de absenteísmo (Isosaki, 2011). A redução do número de episódios por doenças do sistema respiratório não foi estatisticamente significativa. A literatura refere um aumento mundial do absenteísmo por doenças mentais, porém neste trabalho, isto não foi observado (Sala, 2009).

Conclusão

O estudo apontou um aumento na prevalência das doenças do sistema osteomuscular entre os trabalhadores do serviço hospitalar de nutrição, apontando-se a necessidade de intervenções que promovam a melhoria da qualidade de vida no trabalho e, conseqüentemente, a redução do absenteísmo.

Referências

1. Isosaki M. Absenteísmo entre Trabalhadores de Serviços de Nutrição e Dietética de dois Hospitais em São Paulo. Rev Bras

Saúde Ocup. 2003;28(107/108):107-18.

2. Jorge AT, Glina DMR, Isosaki M, Ribeiro ACdiCA, Ferreira Júnior M, Rocha LE. Distúrbios osteomusculares do trabalho: fatores de risco entre trabalhadores de nutrição hospitalar. Rev Bras Med Trab.2009; 7:2-10.

3. Isosaki M, Cardoso E, Glina DMR, Pustiglione M, Rocha LE. Intervenção nas situações de trabalho em um serviço de nutrição hospitalar e repercussões no sistema osteomuscular.Rev. Nutr. Campinas. 2011; 24(3):449-462.

4. Sala A, Carro ARL, Correa AN, Seixas PHDA. Licenças médicas entre trabalhadores da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo no ano de 2004. Cad. Saúde Pública. Rio de Janeiro. 2009; 25(10):2168-2178.

Palavras-chave: Absenteísmo; Distúrbio osteomuscular ; Saúde do Trabalhador; Serviço de Nutrição Hospitalar

ABSENTEÍSMO DE COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

DUTRA,ER; MARTINS, JC; MORAES,PMO; VASCONCELOS, DC; VASCONCELOS, CS; CAMPELO, LH

¹ UNAMA - Universidade da Amazônia , ² HAB - Hospital Adventista de Belém

emilianedutranut@gmail.com

Objetivos

O objetivo foi calcular a Taxa de Absenteísmo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital privado e sugerir ações de melhoria para a redução da mesma.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal, observacional e descritivo.No período de 11 a 16 de Março de 2014.A coleta dos dados foi realizada através do levantamento junto ao Recursos Humanos (RH) da Unidade referente a 03 meses(novembro (2013), dezembro(2013) e janeiro(2014)) de ausência dos colaboradores da Unidade por causas justificáveis como férias e faltas com atestados médicos; e não justificadas ou sem amparos legais. Os resultados foram analisados pelos cálculos da Taxa de Absenteísmo (TA) pela fórmula das autoras Abreu; Spinelli; Pinto, (2009)e comparados aos valores percentuais toleráveis de 2,7% do autor Bispo (2007)para classificar como baixa ou alta taxa de absenteísmo.

Resultados

Os resultados do absenteísmo referente aos 03 meses (novembro, dezembro e janeiro)dos colaboradores da unidade, por causas tanto justificáveis como não justificáveis indicam valores acima dos percentuais toleráveis por alguns consultores citados em outros estudos como sendo até 2,7% no máximo.Além de estar diferente do desejado; que seria 0%. No período de novembro (2013) o cálculo da taxa de absenteísmo teve como resultado 6,15%, em dezembro (2013) 10,37% e janeiro (2014) atingiram 9,42%. O número médio de funcionários ausentes no período de novembro foi de 2,46 funcionário/dia,em dezembro o número médio de funcionários ausentes foi de 4,14 funcionário/dia, e em janeiro o número médio de funcionários ausentes foi de 3,76 funcionário/dia.

Conclusão

O absenteísmo é um indicador direto de um gerenciamento eficaz. É necessário um planejamento adequado das ausências, pois como vistos essas comprometem a qualidade do processo produtivo.As faltas não justificadas precisam ser revistas de forma a identificar os aspectos que podem sofrer intervenções e controle, no intuito de evitar a ausência desses funcionários na unidade. E as férias podem ser programadas de modo a evitar o afastamento de vários funcionários no mesmo mês.O mês de dezembro apresentou o maior índice na taxa de absenteísmo, assim como maior número de faltas não justificadas, possivelmente relacionada ao período, pois é uma época em que muitos viajam e /ou recebem visitas, podendo ser essa a causa das ausências.Quanto às faltas por atestados exige medidas de promoção aos cuidados com acidentes no trabalho, assim como atenção especial no sentido de orientar a necessidade do uso de equipamento de proteção individual (EPI).

Referências

- ABREU, E.S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3. Ed. São Paulo: Metha, 2009.
- BISPO, P. Empresa alcança baixo índice de absenteísmo. Disponível em: < http://carreiras.empregos.com.Br/comunidades/rh/fique_por_dentro/311002rh_faltas_casaverde.shtm>. Acesso: 14 Mar. 2014.
- CHIAVENATO, I. Recursos humanos na empresa. 3. ed. São Paulo: Atlas, v. 2, 1994.
- VAZ, C. S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.
- ISOSAK, M.; NAKASATO, M. Gestão de serviço de nutrição Hospitalar. ed. Elsevier – Rio de Janeiro 2009.
- MENDONÇA, R. T. Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão. 1. ed. – São Paulo, Rideel, 2010.
- SILVA, D.M.P.P.; MARZIALE, M.H.P. Absenteísmo de trabalhadores de enfermagem em um Hospital Universitário. Rev.Latino-Am.enfermagem - Ribeirão Preto - v.8 - n.5 - p.44-51 - outubro 2000.

Palavras-chave: Absenteísmo; Recursos Humanos; Hospital

ABSENTEÍSMO NOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR DE SEIS HOSPITAIS EM SÃO PAULO

Silva, APA; Evazian, D; Odaira, W; Okudo, SLS; Alonso, RR; Kawamura, M

¹ ICR - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP), ² ICHC - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP), ³ IOT - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP), ⁴ HAS - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP), ⁵ HAC - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP), ⁶ IMREA - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP)
ana.alves@hc.fm.usp.br

Objetivos

Caracterizar o absenteísmo nos Serviços de Nutrição Dietética Hospitalar, localizados em São Paulo.

Métodos

O trabalho foi desenvolvido em complexo hospitalar com seis hospitais públicos, com serviço de nutrição de autogestão, localizados em São Paulo. A população foi composta por 582 funcionários entre auxiliar de serviço, copeiro, cozinheiro, nutricionista e oficial administrativo. As ausências de cada funcionário foram coletadas a partir das ocorrências registradas em escalas mensais dos serviços no período de novembro de 2012 a outubro de 2013. Para o cálculo do indicador foi utilizado o número total de horas ausentes dos servidores que inclui (licença médica, falta injustificada, falta justificada, licença gala, licença nojo, licença maternidade, acidente de trabalho, licença INSS) dividido pelo total de horas programadas da escala, multiplicado por 100. Foi analisado a média, mediana, desvio padrão, erro padrão da média, Intervalo de confiança (IC) 95% mínimo e máximo por meio de planilha Microsoft Office Excel.

Resultados

A população formada por 80% do sexo feminino e 20% do sexo masculino. O absenteísmo variou de 3,6 a 19,4, a média e mediana foi de 11,19, o desvio padrão de 1,04, o erro padrão da média de 0,59, IC 95% mínimo de 10,04 e máximo de 12,35. Dentre os vários motivos de ausência, a licença INSS foi a que mais impactou no aumento do índice em 100% dos serviços, seguida da licença médica em 83%.

Conclusão

O absenteísmo de trabalhadores dos Serviços de Nutrição dos hospitais apresentou-se elevado, porém semelhante aos resultados encontrados em outros serviços de nutrição. O trabalho desenvolvido no Serviço de Nutrição e principalmente na área de produção

de refeição é pesado e sendo a maioria dos funcionários do sexo feminino impacta ainda mais neste indicador. Ressaltamos a importância de atenção na melhoria de qualidade de vida no trabalho destes profissionais, principalmente por se tratar de instituições de saúde.

Referências

1- Isosaki M. Absenteísmo entre trabalhadores de serviços de nutrição e dietética de dois hospitais em São Paulo. Revista Brasileira de Saúde ocupacional 2003; vol 28:107-8.

2- Grinyer A, Singleton V. sickness absence as risk taking behavior a study of organizational and cultural factors in public sector. Health, Risk & Society 2000; 2:7-21.

Palavras-chave: Absenteísmo; Hospitais públicos; Serviços de Dietética; Trabalhadores

ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA DA REDE ESTADUAL DE ENSINO NO MUNICÍPIO DE TERESINA-PI

ABREU, TBB; LINHARES, NA; SOARES, G; ALENCAR, KDS; FERREIRA, TC; SAMPAIO, FA

¹ SEDUC-PI - SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO PIAUI

kds_alencar@hotmail.com

Objetivos

Medir o índice de aceitabilidade da alimentação escolar oferecida aos alunos de uma Escola da Rede Estadual de Ensino no Município de Teresina-PI.

Métodos

Para avaliar a aceitabilidade da alimentação escolar, foi utilizada uma amostra de 100 alunos de ambos os sexos, representando 35% do total de alunos matriculados no ano de 2014, sendo destes, 49% do sexo feminino e 51% do sexo masculino, do 4º ao 8º ano da escola pesquisada, com faixa etária entre 10 a 15 anos. Os alunos foram orientados a emitir sua opinião global sobre a preparação oferecida, através da escala hedônica estruturada de cinco pontos, que vai de detestei a adorei. Para a aplicação do teste foi escolhida duas preparações, um almoço (bife ao molho com arroz e feijão e banana) e um lanche (bolo com Nescau) onde foi possível observar maior desperdício por parte dos alunos.

Resultados

As respostas obtidas através da escala hedônica demonstraram que o lanche oferecido teve boa aceitabilidade entre “gostei” e “adorei”, 59,99% dos alunos, sendo que apenas 11% detestaram e 14% não gostaram da alimentação e 14% classificaram como indiferente. Com relação à aceitabilidade do almoço, os resultados também mostraram boa aceitação, entre “gostei e adorei”, por 68% dos alunos, apenas 12% detestaram a preparação e cerca de 20% classificaram a preparação com indiferente.

Conclusão

Os resultados obtidos mostram que as duas preparações servidas obteve boa aceitação pelos escolares, sendo que a aceitabilidade de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar, além disso, evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados.

Referências

AZOUBEL, PM; SILVA, SAB. Análise sensorial de iogurtes saborizado com polpa de umbu. XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Curitiba, PR. Outubro, 2006.

Palavras-chave: TESTE DE ACEITABILIDADE; ALUNOS; ESCALA HEDÔNICA

ACEITABILIDADE DA MERENDA DE UMA UNIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL EM BACABAL-MA

Mendes, MO; Araújo, AV; Sipaúba, RFM; Almeida, RS; Martins, TM; Moraes, RS

² FEBAC - Faculdade de Educação de Bacabal

marjory.massa@hotmail.com

Objetivos

Avaliar a aceitabilidade da merenda escolar ofertada em uma Unidade de Ensino Fundamental.

Métodos

Pesquisa de caráter transversal, foi realizada em abril de 2014 durante cinco dias consecutivos com 100 alunos da 6ª a 8ª série do ensino fundamental com idade de 12 a 19 anos na cidade de Bacabal, MA. Utilizou-se um questionário para verificar a aceitabilidade da merenda escolar pelo nível de satisfação dos adolescentes conforme os alimentos e preparações ofertados no cardápio.

Resultados

Observou-se que dentre os lanches oferecidos na escola 100 % dos alunos relataram uma ótima aceitabilidade para o arroz com salsicha servido na segunda-feira. Na terça foi servido suco de caju com biscoito água e sal, sendo que 25% dos alunos consideraram o cardápio do dia ruim. Os lanches ofertados na quarta-feira (arroz e sardinha) e na sexta-feira (cuscuz com salsicha) foram aceitos como ótimo por 85% dos estudantes. O nível de satisfação pela polenta de cuscuz com leite consumidos na quinta-feira foi considerado bom por 75% dos alunos. A merenda escolar representa um atrativo para a frequência de considerada porcentagem de alunos matriculados nas escolas públicas, consistindo numa atividade integrada ao ensino (OLIVEIRA, 1997). A busca de uma maior aceitação e adesão dos alunos à alimentação escolar deve partir da realização de diagnósticos sobre as suas preferências alimentares.

Conclusão

A escola é um dos principais agentes provedores da educação nutricional. A aceitabilidade dos alunos por preparações fontes de carboidratos podem promover excesso de peso. Assim, observa-se a importância do profissional nutricionista para o planejamento de cardápio equilibrado e balanceado.

Referências

Oliveira, D. A. G. Avaliação química, nutricional e sensorial de uma mistura à base de farinhas de arroz, banana e mandioca enriquecida com outras fontes protéicas. Dissertação de Mestrado, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba, 1997.

Palavras-chave: Aceitabilidade; Alunos; Cardápio; Escola; Merenda

ACEITABILIDADE DE NUGGETS COM BIOMASSA DE BANANA VERDE POR ESCOLARES

LOUZADA, PE; [Vitiello, IP](#); ETGES, BI

¹ UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

isabelv@unisc.br

Objetivos

Modificar a receita do nuggets tradicional, incluindo a biomassa de banana verde, tornando-a com maior valor nutritivo, avaliar a aceitabilidade do produto e comparar os preços e valores nutricionais contidos nos rótulos dos nuggets comercializados em supermercados com o produto elaborado, denominado neste trabalho de Nutrinuggets.

Métodos

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (19203713.5.0000.5343) O público-alvo foi constituído por 120 escolares com idades entre 7 a 12 anos, de ambos os sexos, do município de Santa Cruz do Sul- RS, no período de setembro de 2013, que aceitaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para realizar o teste de aceitabilidade do Nutrinuggets. Os Nutrinuggets foram elaborados em uma cozinha doméstica uma hora antes da aplicação do teste de aceitabilidade e imediatamente embalado em caixa térmica e levado à escola. Os ingredientes utilizados na confecção foram filé de peito de frango sem pele, biomassa de banana verde, cebola, alho, maionese, sal, ovo, farinha de milho, maisena e assado. O teste de aceitabilidade foi realizado através da escala hedônica facial estruturada de cinco pontos, recomendado pelo FNDE (2006), Calculou-se o valor nutricional (calorias, proteínas, carboidratos, lipídeos, fibra alimentar total e amido resistente) (Philippi, 2002) e da biomassa de banana verde (ITAL, 2010). Para o produto industrializado os valores nutricionais utilizados foram os informados no rótulo. O custo do Nutrinuggets foi elaborado após pesquisa de preço dos ingredientes em três supermercados, utilizando os

produtos de menor valor. Foi acrescido ao custo dos insumos, valor da mão de obra, tendo como referência o salário mínimo regional dos trabalhadores na área de refeições, 36,30% de encargos sociais, 26,50% provisões, 6,85% impostos e 30% de lucro. Para a análise comparativa do custo, foi avaliado somente o nuggets tradicional elaborado com carne de frango de um único fabricante em três supermercados utilizando o de menor valor.

Resultados

Dos 120 escolares que participaram, 91% (109 escolares) aprovaram o Nutrinuggets, 4% (5 alunos) marcaram como sendo indiferente e 5% (06) de rejeição. Quanto ao valor nutricional, o Nutrinuggets agregou 5,09g/100g de fibra considerando a portaria 27/98 cuja recomendação é de no mínimo 3g/100g. Quanto aos demais nutrientes, apresentou valores reduzidos de calorias, carboidratos, gorduras totais e saturadas, maior teor proteico e presença de amido resistente. Quanto ao custo o valor do nuggets comercial (porção de 320g) encontrou-se pelo preço de R\$ 3,29 e do valor Nutrinuggets (porção de 320g) R\$ 4,74.

Conclusão

Através do teste de aceitabilidade, o Nutrinuggets obteve boa aceitabilidade (91%), atingindo o percentual mínimo exigido pelo FNDE (2006) que é de 85%. No comparativo do valor nutricional, o Nutrinuggets mostrou-se menos calórico e com mais teor de fibras em relação ao nuggets de marca comercial, tornando-o assim um alimento mais nutritivo. Em relação ao custo, o Nutrinuggets tornou-se mais caro comparado ao nuggets comercial, pois foi confeccionado artesanalmente e em quantidade menor, considerando que o comercial é fabricado em larga escala, através de máquinas industriais próprias para o produto, utilizando-se menos mão de obra, tornando assim o custo benefício em relação ao Nutrinuggets mais vantajoso.

Referências

- AQUINO, Rita de Cassia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Consumo infantil de alimentos industrializados e renda familiar na cidade de São Paulo. *Revista Saúde Pública*, São Paulo, v. 36, p. 655-660, Jun. 2002.
- BUONAVOGLIA, Amanda. Benefícios da banana verde. Personare, Rio de Janeiro, 2013. Disponível em: . Acesso em: 25 maio 2013.
- CARDENETTE, G.H.L. Produtos Derivados de Banana Verde (Musa SPP) e sua Influência na Tolerância à Glicose e na Fermentação Colônia. Tese (Doutorado)- Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, São Paulo, 2006.
- CASOTTI, Leticia et al. Consumo de alimentos e nutrição: dificuldades práticas e teóricas. *Revista Cadernos de Debate*, São Paulo, vol. VI, p. 26-39, 1998.
- CLARO, Rafael Moreira et al. Renda, preço dos alimentos e participação de frutas e hortaliças na dieta. *Revista Saúde Pública*, São Paulo, v. 41, p. 557-564, Abr. 2007.
- Educação. In: BUENO, Silveira. *Minidicionário inglês-português, português-inglês*. São Paulo: FTD, 2000. p. 411.
- FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programas - Alimentação Escolar, 2006. Disponível em: Acesso em: 31 jun. 2013.
- GOLDIM, J.R. Manual de iniciação á pesquisa em saúde. 2ed. Porto Alegre: Da casa, 2000.
- ITAL-INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Banana: Série Frutas Tropicais, n. 3, Campinas, 1990.
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002.

Palavras-chave: Nuggets; BIOMASSA; VALOR NUTRICIONAL; ACEITABILIDADE; CUSTO

ACEITABILIDADE DE SUCOS FUNCIONAIS POR CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR

Acioly,PA; Ramos, RJ; Mueller,SM; Salami, A

Objetivos

O objetivo deste estudo foi verificar a aceitação dos sucos de laranja com cenoura e laranja com couve por crianças em idade escolar numa escola do município de São José – SC.

Métodos

Para isso, aplicou-se um teste sensorial, onde foram avaliados o sabor, a cor e o aroma, através da escala hedônica facial de cinco pontos¹. Foram incluídas crianças com idade de seis a oito anos, frequentadores do turno matutino, que não possuíam nenhuma restrição alimentar e/ou doenças que pudessem interferir no paladar no momento da coleta. A presença da restrição alimentar foi comunicada pelos pais em espaço dedicado a esta informação no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Após o envio do TCLE via agenda escolar estipulou-se um prazo de uma semana para o retorno, devidamente preenchido e assinado pelos pais e/ou responsáveis que permitiram a participação de seus filhos. Totalizando em 24 crianças, destas, 13 eram meninos e 11 eram meninas. Os ingredientes para a preparação dos sucos foram adquiridos em um supermercado do município, sendo selecionados os alimentos íntegros e sem manchas. Antes de iniciar a preparação os ingredientes foram devidamente higienizados e enxaguados em água potável, assim como, a higienização das mãos dos manipuladores e dos equipamentos utilizados seguindo as normas estabelecidas pela RDC nº 2162. Os utensílios utilizados para a elaboração do suco foram: faca; tabua de corte de legumes; centrífuga (marca Black e Decker; modelo CE700-B2); liquidificador (marca Britânia; modelo LQ Diamante); jarra; canudos, tampas e copos descartáveis de isopor de 70 ml. Antes de servir o suco, as crianças foram orientadas sobre como deveriam preencher as escalas hedônicas. Os sucos foram servidos imediatamente após o preparo em temperatura ambiente, distribuídos em copos vedados com tampas e canudos para que a cor do alimento não interferisse na opinião, numa quantidade de 50 ml apresentados monadicamente. Assim que cada criança fez a degustação do suco elas pintaram a expressão facial na qual elas mais se identificaram. Após esta etapa o canudo foi retirado do suco e por este mesmo orifício as crianças analisaram o aroma, marcando a expressão facial conforme a sua satisfação. Por fim, a tampa foi removida e as crianças puderam verificar a cor do suco, marcando a expressão facial conforme sua satisfação em relação à cor do alimento. Classificando assim o sabor, o aroma e a aparência das duas preparações conforme a sua aceitação. Após a coleta os dados foram tabulados quantitativamente com auxílio do programa Microsoft Excel® (2010).

Resultados

O suco de laranja com cenoura foi bem aceito em relação ao atributo aroma (91,7%) e aparência (87,5%), já o suco de laranja com couve, o atributo que teve maior aceitabilidade foi o sabor (66,7%) superando o suco de couve com laranja (62,5%). A diferença dos resultados entre as bebidas foram sutis. Do ponto de vista sensorial (sabor, aroma e aparência), vimos que a aceitabilidade foi proporcional aos itens avaliados. A maior discrepância ocorreu entre sabor e aroma, porém de apenas 16,7%.

Conclusão

Concluí-se que o aroma e aparência do suco de laranja com cenoura foi muito bem aceito entre as crianças, e que, apesar de não atingir a média de aceitabilidade descrita pela literatura³, o suco de laranja com couve quando comparado ao suco de laranja com cenoura obteve uma maior aceitabilidade quanto ao atributo do sabor. Podendo este tipo de bebida ser oferecido às crianças na merenda escolar e cantinas.

Referências

1. Dutcosky SD. Análise Sensorial de Alimentos. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011.426 p.
2. Brasil. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Resolução-RDC nº 216/2004. Disponível em: . Acesso em: 27 abr. 2013.
3. Brasil. FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 32 de 10 de agosto de 2006, estabelece as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar -PNAE. Disponível em: . Acesso em: 01 out.2013.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar; Funções Sensoriais; Alimentos Funcionais

ACEITABILIDADE DO PEIXE ANCHOITA (*ENGRAULIS ANCHOITA*) NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO RIO GRANDE DO SUL

Venzke, JG; Scarparo, ALS; Capalunga, R; Silva, VL; Oliveira, ABA; Oliveira, VR

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

janaina.venzke@ufrgs.br

Objetivos

Verificar a aceitabilidade e a adesão do pescado *Engraulis anchoita* na alimentação escolar, da rede pública de ensino, municipal e estadual, do Rio Grande do Sul (RS).

Métodos

Trata-se de um estudo transversal em escolas públicas, com mais de 100 escolares matriculados no ensino fundamental, sendo 60 escolas estaduais (de 44 municípios do Estado do RS), 35 municipais de Rio Grande/RS e 46 municipais de Porto Alegre/RS. A aceitabilidade foi realizada utilizando o teste de aceitabilidade “Escala Hedônica”, recomendado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)¹², que possui cinco pontos de avaliação: “desgostei muito”, “desgostei”, “nem gostei nem desgostei”, “gostei” e “gostei muito”. Para o cálculo do índice de aceitabilidade foi considerada a somatória das porcentagens de respostas “gostei” e “gostei muito”, sendo o percentual mínimo preconizado de 85% para considerar os alimentos, em geral, como aceitos. Além disso, investigou-se o índice de adesão dos escolares à alimentação escolar (relação entre o número de alunos que consumiram a preparação e o número de alunos presentes na escola no dia do teste). A partir da análise de cardápios do Estado e dos municípios, para padronização da preparação a ser ofertada, selecionou-se a “massa com molho de peixe”, por ser usualmente fornecida e pela sua praticidade e viabilidade de oferta. A preparação foi adaptada para Anchoita em molho com tomate e padronizada, através de ficha técnica e receitas fornecidas para as escolas. A Anchoita é enlatada em molho com tomate, sendo que cada lata contém o peso líquido de 830g, e possui um baixo teor de sódio. O preparo foi realizado na própria escola, pelos manipuladores de alimentos, que seguiram as instruções recomendadas. Um profissional da escola acompanhou desde o preparo da alimentação até o preenchimento das escalas pelos escolares. O Projeto foi aprovado pelo CEP da UFRGS sob nº 21550.

Resultados

Os testes de aceitabilidade ocorreram nas escolas estaduais do RS e municipais de Rio Grande, entre outubro e novembro de 2011, e nas escolas municipais de Porto Alegre, entre maio e julho de 2012. Foram utilizadas 7.750 latas do peixe Anchoita em molho com tomate. Participaram do estudo um total de 26.533 escolares matriculados no ensino fundamental, sendo 10.169 escolares de escolas estaduais do RS, 6.278 alunos do município de Rio Grande e 10.086 estudantes de Porto Alegre. Com relação à aceitabilidade do peixe verificou-se que, em média, aproximadamente 68%, 71% e 81% dos alunos, respectivamente do Estado, Rio Grande e Porto Alegre, responderam que gostaram ou gostaram muito da preparação. Já a adesão apresentou resultados semelhantes nas escolas Estaduais (64%) e municipais de Rio Grande (62%), enquanto que nas escolas municipais de Porto Alegre a adesão foi baixa, uma vez que apenas 45,5% dos escolares consumiram a refeição ofertada.

Conclusão

Considerando o baixo consumo de peixe no público infantil em geral e os resultados do teste de aceitabilidade deste trabalho, conclui-se que a aceitabilidade da Anchoita foi satisfatória, evidenciando que esse peixe tem potencial para ser inserido na alimentação escolar, como alimento saudável e de fácil preparo. Em relação à adesão, a partir dos resultados observou-se média e baixa adesão da Anchoita nas escolas participantes, sinalizando a necessidade de estímulo do consumo de peixe, principalmente por meio de ações de educação alimentar e nutricional a médio e longo prazo.

Referências

1 BRAZIL. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Resolução nº26 de 17 de junho de 2013.

2 CECANE UIFESP. Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar, Universidade Federal de São Paulo. Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. UNIFESP, 2010..

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Adesão; Anchoita; Teste de Aceitabilidade

ACESSIBILIDADE: UMA ANÁLISE DOS RESTAURANTES DA ORLA DE BOA VIAGEM, RECIFE-PE

SILVA, HML; MENDONÇA, MRFP

¹ IFPE-SERTÃO - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Campus Ouricuri., ² UFRPE - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
helenlima@live.com

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo analisar os restaurantes da Orla de Boa Viagem na cidade do Recife quanto às barreiras para a acessibilidade de acordo com os critérios estabelecidos pela Norma Brasileira 9050 de 31 de maio de 2004.

Métodos

Foram realizadas visitas técnicas em cinco estabelecimentos alimentícios escolhidos aleatoriamente localizados na Orla da Praia de Boa Viagem no dia 05 de março de 2014, que foram avaliados através de um check list. Os critérios avaliados foram previamente definidos conforme a Lei nº 7.794, de 15 de dezembro de 2005, essa baseia-se na Norma Brasileira 9050 de 31 de maio de 2004 que dispõe sobre a acessibilidade a edificações, mobiliários, espaços e equipamentos urbanos no capítulo que aborda os locais de alimentação (restaurantes, refeitórios, bares e similares)¹. Dessa norma técnica serão avaliados: acesso ao local (presença de rampas, elevadores ou outro dispositivo), cota e dimensões de mesas acessíveis à pessoa em cadeira de rodas (P.C.R.) de forma integrada e disposta em local cômodo e estratégico, quantidade mínima de banheiro acessível para cada sexo, presença de pelo menos um cardápio em Braille e balcões de vendas ou serviços acessíveis ao P.C.R.

Resultados

Nesta pesquisa apenas 1 dos 5 restaurantes visitados apresentou 100% de adequação quanto aos critérios avaliados. Em relação ao acesso, em 60% dos locais avaliados observou-se conformidade segundo a legislação vigente². Quanto às condições de circulação – acesso a todas as áreas do estabelecimento, apenas 1 dos restaurantes não cumpriu a determinação. Quanto às bancadas e balcões, em 40% dos estabelecimentos possibilitava a livre circulação e acesso a todos os serviços (buffet e pagamento) . Em todos os locais visitados, as mesas eram padronizadas e as dimensões atendiam a legislação. Em apenas 1 dos restaurantes o cardápio em Braille estava à disposição, em 80% dos estabelecimentos não havia cardápio.

Conclusão

De acordo nos resultados pode-se concluir que a maior parte (80%) dos restaurantes estudados não atendem as exigências legais no tocante à acessibilidade, havendo, portanto necessidade em ampliar discussões como esta, a fim de mobilizá-los no cumprimento da Lei nº 7.794. A fiscalização também deve ser mais rigorosa quanto a tais aspectos, a fim de assegurar a inclusão desses indivíduos na sociedade, sobretudo em pontos turísticos de grandes centros urbanos do país.

Referências

ARAÚJO CD, CÂNDIDO DRC, LEITE MF. Espaços públicos de lazer: um olhar sobre a acessibilidade para portadores de necessidades especiais. *Licere*. 2009 dez; v(12): p 1-43.

Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos [internet]. Rio de Janeiro, 2004. 105p. [acesso em 2014 mar. 27]. Disponível em:

Palavras-chave: ACESSIBILIDADE; RESTAURANTES; QUALIDADE DE SERVIÇOS

ACOMPANHAMENTO DE AVALIAÇÕES TÉCNICAS REALIZADAS NAS COZINHAS DE 20 HOSPITAIS PRIVADOS NOS ESTADOS DO RIO DE JANEIRO, SÃO PAULO, PERNAMBUCO E DISTRITO FEDERAL

Araujo, TP; Martinez MN; Dias, OMB

¹ REDE D'OR - Rede D'Or São Luiz SA

taissa.araujo@rededor.com.br

Objetivos

Para acompanhar a implementação das boas práticas nos hospitais da Rede D'Or/São Luiz, foi elaborada em 2011 uma metodologia de avaliação com base em um check list para diagnosticar ações em não conformidade e sugerir soluções na área de manipulação de alimentos. O objetivo deste trabalho é demonstrar a evolução dos hospitais da Rede em um período de 2 anos em relação à adequação às boas práticas e, conseqüentemente, à legislação vigente. O trabalho abrange hospitais da Rede D'Or/São Luiz no Rio de Janeiro (9 unidades), 7 hospitais em São Paulo, 3 em Recife e 1 em Brasília.

Métodos

A metodologia utilizada consta de um relatório de visita técnica, composto por check list, plano de ação, relatório fotográfico, gráfico radar e gráfico de barras comparativo. O check list é composto por 118 perguntas diretas, com pesos de acordo com o risco que oferecem ao processo. As perguntas estão divididas em 11 seções (normas e procedimentos, higienização, controle de vetores, abastecimento de água, manejo de resíduos, manipuladores, matérias-primas, preparação do alimento, exposição ao consumo, transporte do alimento preparado, infraestrutura). O percentual de conformidade gera um nível de risco de contaminação dos alimentos, que varia de muito alto (0% a 40%), passando por alto (40% a 60%), médio (60% a 80%) e baixo (80 a 90%), a muito baixo (90% a 100%). A metodologia tem aplicabilidade semestral. A partir da quarta visita iniciou-se um processo de acompanhamento mensal dos planos de ação gerados na visita semestral.

Resultados

As visitas técnicas iniciaram em agosto de 2011 e em outubro de 2013 foi realizada a quinta aplicação. Na primeira visita obtivemos uma média de 69% de adequação à legislação atual sobre Boas Práticas. Este resultado demonstrou um risco de contaminação médio. A mediana das unidades foi de 71%. A variação de adequação foi de 50 a 87%. Na segunda visita obteve-se uma média de 73% de adequação, e uma mediana de igual valor, onde a variação esteve entre 60% e 88%. Na terceira visita foi realizada uma alteração na metodologia inicial, mas que não alterou a melhora nos resultados: média de 75% de adequação, com uma mediana de 72%. A variação entre as Unidades foi de 52% a 92%. Na quarta visita a média de adequação foi 76%, com uma mediana de igual percentual; os percentuais de adequação variaram entre 54% e 94%. Na quinta visita realizada a média de adequação subiu para 82%, com o mesmo resultado para a mediana. A variação entre as unidades foi de 67% a 97%. Após a quarta visita iniciou-se um processo de visitas mensais às Unidades Hospitalares para avaliar o desenvolvimento das ações propostas no plano de ação gerado pelo relatório. A cada visita mensal o percentual de realização das ações foi verificado.

Conclusão

Houve uma melhora de 11% na média geral das unidades, em 2 anos de aplicação da metodologia, sendo que este aumento ocorreu principalmente entre a quarta e a quinta visitas, e está relacionada com a verificação mensal do plano de ação gerado na visita técnica. Esta melhora se reflete nas unidades com risco mais alto. Este relatório é um guia para auxiliar aos gestores das unidades na busca para a melhoria contínua dos processos. Visitas mensais são realizadas para acompanhamento do plano de ação das unidades. Por ser um relatório em conformidade com as legislações vigentes da área de Segurança dos Alimentos, pode ser aplicado em qualquer Unidade de Alimentação e Nutrição.

Referências

1. Schneider AP. Fornecimento de hortifrutigranjeiros para Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares. *Ciência e Tecnol de Alim* abr/jun 2006 26 (2); 253-258
2. Correia MJFS, Rocha AMCN. A importância dos fatores estruturais na garantia da segurança alimentar na produção de refeições

para escolares. Demetra Nutrição e Saúde 2012; 7(1); 39-46

3. Santos MOB, Rangel VP, Azeredo DP. Adequação de restaurantes comerciais às boas práticas. Higiene Alimentar nov/dez 2010; 24 (190-191); 44-49

4. Oliveira C, Gomes EF, Racaneli FC, Velasquez GG, Lopes MR. A hotelaria hospitalar como uma nova perspectiva de atuação em organizações de saúde. Rev Turismo: Estudos e Práticas jul/dez 2012; 1(2); 190-209

5. Moraes ICL, Costa SRR. Proposta de ferramentas de qualidade para um sistema de gestão de segurança de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Alim Nutr = Braz J Food Nutr Araraquara jan/mar 2013; 24(1); 45-49

6. World Health Organization, WHO global strategy for food safety: food for better health. WHO 2002 [acesso em 25 de março de 2014]. Disponível em http://www.who.int/foodsafety/publications/general/en/strategy_en.pdf

7. Pereira CA. Comportamento de consumidores em Belo Horizonte – MG em relação à Segurança de Alimentos. Dissertação [Mestrado] - Universidade Federal de Lavras; 2012.

Palavras-chave: boas práticas; manipulação de alimentos; visita técnica

AÇÕES DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM RESTAURANTES COMERCIAIS LOCALIZADOS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Pospishek, VS; Spinelli, MGN; Matias, ACG

¹ UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie

spinelli@mackenzie.br

Objetivos

Avaliar as ações de sustentabilidade ambiental desenvolvidas em restaurantes comerciais localizados no Município de São Paulo.

Métodos

Trata-se de um estudo de caráter transversal e descritivo realizado em dezesseis restaurantes no bairro Campo Belo, cidade de São Paulo- SP. Os dados foram coletados por meio de uma entrevista, utilizando um questionário adaptado ao proposto por Bilck et al. (2009), referentes às práticas sustentáveis adotadas pelos restaurantes, como o destino e reaproveitamento de sobras e restos de refeições; desperdícios de alimentos; volume de descarte de material orgânico e destino; tipos de embalagens utilizadas; coleta seletiva de recicláveis; separação de lixo reciclável baseado no código de cores da Resolução Conama n° 275/2001(CONAMA, 2001); descarte do óleo de fritura e ações dos estabelecimentos contra a degradação do meio ambiente. O projeto seguiu as diretrizes e normas que regulamentam as pesquisas envolvendo seres humanos presentes no código de bioética e na legislação brasileira (Resolução 196/96) e foi encaminhado para o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e aceito pelo CAAE com o n° 13606713.1.0000.0084, que aprovou os procedimentos éticos referidos no projeto. Os dados foram tabulados e apresentados por meio da distribuição das variáveis em número e porcentagem, com o auxílio do software Microsoft Office Excel®, versão 2010.

Resultados

Dos resultados encontrados, os mais expressivos estiveram relacionados com a falta de conscientização a respeito da responsabilidade pela preservação do meio ambiente, uma vez que 37,5% dos responsáveis não executam ações contra a degradação do meio ambiente. Verificou-se uma maior consciência ambiental quanto ao descarte de óleo de fritura. Em 75% dos restaurantes a maior origem do descarte de matéria-prima provém da etapa de pós-produção, o que resulta em provável desperdício e grande volume de resíduos orgânicos; 87,5% realizam coleta seletiva de lixo reciclável e dentro desta porcentagem apenas 18,8% utilizam recipiente com cores distintas para os recicláveis.

Conclusão

Conclui-se que há falta de iniciativa e interesse dos gestores em transformar os resíduos orgânicos ou recicláveis dos estabelecimentos em aproveitamentos rentáveis e pró-ambientais. O material de alumínio e isopor tem maior preferência para uso em embalagens nos restaurantes. Todavia, é importante salientar a dificuldade de reciclar as embalagens de alumínio e poliestireno expandido utilizados na comercialização de alimentos. Quanto ao descarte do óleo de fritura existe maior consciência ambiental por parte de todos os proprietários e gestores, no entanto, vale ressaltar que ainda são escassos os estudos que trazem esses resultados e a questão do excesso de frituras em relação à sustentabilidade e à saúde da população.

Referências

1. Bilck AP, et al. Aproveitamento de subprodutos: Restaurantes de Londrina. Revista em Agronegócios e Meio Ambiente, v.2, n.1, p. 87-104, jan./abr. 2009.
2. Conama - Conselho Nacional do Meio Ambiente. Resolução nº 275, de 25 de abril de 2001. Estabelece código de cores para diferentes tipos de resíduos na coleta seletiva - Data da legislação: 25/04/2001 - Publicação DOU nº 117, de 19/06/2001, pág. 080. Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: . Acesso em: 30 ago. 2013.

Palavras-chave: Impacto ambiental; Sustentabilidade; Restaurantes

ADEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM BRASÍLIA

Souza, RL

¹ UNB - Universidade de Brasília
raissa_gouvea@hotmail.com

Objetivos

Realizar uma intervenção de apoio às Boas Práticas em uma unidade de alimentação em Brasília para o cumprimento da atual legislação sanitária, contribuindo para um aumento da segurança e da qualidade dos alimentos servidos. Especificamente quantificar o nível de adequação quanto à legislação (RDC 216); Elaborar um plano de ação para adequação dos itens exigidos; Sensibilizar os manipuladores em Boas Práticas; Avaliar o processo de higienização e avaliar a melhoria no cumprimento da legislação após a intervenção.

Métodos

O estudo foi desenvolvido ao longo de cinco meses e dividido em três etapas. A primeira etapa foi a aplicação do instrumento de avaliação da unidade (1), bem como análise microbiológica por coleta de Swab (2) de três superfícies. A classificação final seguiu a utilizada pela ANVISA, estabelecida para RDC 275. Enquanto que a escolha das amostras deu-se considerando as superfícies com grande risco de serem veículos de contaminação, coletadas após a higienização de rotina do estabelecimento. As análises objetivaram quantificar o total de microrganismos aeróbios mesófilos. Foram realizadas no Laboratório de Higiene dos Alimentos do Departamento de Nutrição da Universidade de Brasília. A segunda etapa do trabalho foi a proposta de intervenção, que constituiu na elaboração de um plano de ação como forma de planejamento para adequação das não conformidades, bem como a realização de uma sensibilização com os 30 colaboradores acerca das Boas Práticas. O plano de ação apresentava a descrição da não conformidade, o responsável pela adequação e o prazo para realização. Para sensibilização utilizou-se como estratégia de ensino uma aula expositiva-dialogada, com dinâmica participativa que abordou os seguintes temas: higiene pessoal, contaminantes alimentares, DTA, manipulação dos alimentos, Boas Práticas e o diagnóstico inicial da empresa, obtido na primeira etapa. A terceira etapa foi a avaliação da intervenção que ocorreu por reaplicação do instrumento ao final do prazo estabelecido para o plano de ação e comparação dos resultados pelo teste t-student (3), além de outra análise microbiológica das mesmas superfícies coletadas na primeira etapa, para avaliação da melhoria da higienização.

Resultados

Foi possível evoluir de 53 a 77% de adequação dos itens, bem como estabelecer procedimentos indispensáveis ao bom funcionamento do estabelecimento como implantação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados. Observou-se que todas as medidas operacionais, que independiam de investimento, foram implantadas e

contribuíram para uma melhor pontuação. Algumas medidas de baixo custo, também foram realizadas. Entretanto, as medidas de alto custo (principalmente acerca das Edificações e Instalações), não foram viabilizadas. Houve ainda uma melhoria no processo de higienização de duas das três superfícies avaliadas, após a intervenção, quanto à presença de microrganismos aeróbios mesófilos.

Conclusão

As medidas adotadas durante o período de intervenção mostraram-se eficientes no apoio às Boas Práticas. Para contribuir com a segurança alimentar no fornecimento de preparações que não forneçam risco à saúde do consumidor, é imprescindível que se tenha um comprometimento dos proprietários e da gestão para que se coloque em prática às normas exigidas. Ainda, uma vez atingido os requisitos básicos para o controle da qualidade higiênico-sanitária, é recomendado a utilização de outros instrumentos, como o APPCC, que poderá ser futuramente aplicado.

Referências

AKUTSU, R. C.; BOTELHO R. B. A. Diagnóstico de Qualidade e Atenção Dietética nos Restaurantes Populares do Brasil. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome, 2012. 62 p.

EVANCHO, G. M.; SVEUM W. H.; MOBERG L. J.; FRANK J. F. Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment. In: Downers FP, Ito K, editors. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. Washington, D.C.: APHA; 2001. p. 25-36.

DANCEY, C. P.; REIDY, J. Estatística sem Matemática para Psicologia: usando SPSS para Windows. [Tradução VIALI, L.]. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação (BPM); RDC 216; Higiene dos Alimentos; Serviços de Alimentação; Alimentação Coletiva

ADEQUAÇÃO DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)

SANTOS, BCV; Diniz, DH; Souza, EC; Albuquerque, LS

¹ CESMAC - Centro universitário cesmac
barbara_caroline91@hotmail.com

Objetivos

Adequação do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar (UAN) ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)

Métodos

O estudo foi realizado em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital privado de Maceió - AL, que oferece cerca de 439 refeições/dia dentre elas café da manhã, lanches, almoço e jantar, o serviço é do tipo self-service, composto por um tipo de salada, dois pratos proteicos, uma guarnição, dois acompanhamentos, uma sobremesa e duas opções de sucos. A refeição escolhida para adequação foi o Almoço dos funcionários. Para análise foi estabelecido um per capita médio de cada alimento, chegando assim a um Valor Calórico Total (VCT) médio, onde foi relacionado com as necessidades energéticas que é preconizada pelo PAT. Foi utilizado o cardápio de uma semana, para o cálculo do valor nutricional, considerando as diferentes opções que possa ser escolhidas pelos trabalhadores. Utilizaremos as Tabela de Composição de Alimentos (TACO), tabela de composição de alimentos (Sônia Tuncunduva) e Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. Os parâmetros nutricionais foram comparados aos estabelecidos pelo PAT, analisando os índices de % NdPCal, percentuais de Valor calórico Total (VCT) macronutrientes e micronutrientes.

Resultados

O cardápio analisado apresentou um valor energético entre 735,36Kcal a 1222,83Kcal demonstrando assim que em 100% dos dias o valor calórico esteve dentro do valor recomendando pelo PAT que é de 600 kcal a 800 kcal podendo ser acrescido 400 calorias a mais. Observamos que o consumo de proteína esteve bem acima do recomendado com um valor médio semanal de (22,38%), e o NdPcal% médio da semana foi (13,62%), os de carboidratos e lipídios oscilaram, em alguns dias esteve normal em outros acima ou abaixo do recomendado. Excesso esse que se justifica pelo alto consumo de carnes pelos funcionários, que consomem porções bem acima da média, tem-se também o (feijão, arroz, ovos e leites e seus derivados) que aumenta o valor de proteína e NdPcal%. O excesso de proteína leva ao desenvolvimento ou agravamento de doenças renais. Um alto consumo de proteína aumenta também a excreção do cálcio, podendo levar o indivíduo a uma maior suscetibilidade ao desenvolvimento da osteoporose. O cardápio foi analisado e revisado, onde foi feita a adequação de Macronutriente e NdPcal% segundo as informações do PAT, mantendo o mesmo cardápio apenas ajustando as porções que foram necessárias, dentre elas a redução das porções de proteína. O valor médio de fibras do cardápio adequado ficou 10,74g estando acima do valor recomendado pelo PAT. Os valores de sódio do cardápio analisado que variaram de 82,35mg a 3.420,66mg o valor médio ficou 997,45mg O teor médio de sódio do cardápio revisado ficou 678,83mg estando dentro do valor recomendado pelo PAT. O excesso de sódio na dieta pode leva a ao desenvolvimento de problemas renais e cardiovasculares, além de ser causa de hipertensão arterial.

Conclusão

A partir dos dados estudados no cardápio de uma semana foi o suficiente para demonstrar o que estava de acordo e em desacordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador, onde foi constatado um adequado e inadequado valor calórico médio e proteico respectivamente no cardápio, essa inadequação pode levar aos indivíduos a ingestão excessiva de proteínas que além de onerar mais o cardápio ainda pode desenvolver doenças como problemas renais.

Referências

- 1- Vanin M et al. Adequação nutricional do almoço de uma unidade de alimentação e nutrição de guarapuava - pr [artigo on line] 2006 [acesso em 2014 Fev 26] disponível em: <http://revistas.unicentro.br/index.php/salus/article/download/667/778>.
- 2- Priscila FM, Avaliação da Adequação do Almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) [artigo on line] Volta Redonda, ano III, n.7, 2008[acesso em 2014 Fev 26] Disponível em: <http://www.unifoa.edu.br/pesquisa/caderno/edição/07/54.pdf>.
- 3- Portal Programa de alimentação do trabalhador [acesso em 2014 Fev 26] disponível em: portal.mte.gov.br/pat/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat.htm.
- 4- Zílio AMA, Avaliação da equação nutricional das refeições de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Porto Alegre-RS [on line] 2009 [acesso em 2014 Fev 26] disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/24655>
- 5- Ghislandi et al, Adequação dos cardápios da empresa “x” em relação aos novos parâmetros nutricionais do programa de alimentação do trabalhador [artigo on line] Rev. Iniciação Científica, v. 6, n. 1, 2008 [acesso em 2014 Mar 31] disponível em: <http://periodicos.unesc.net/index.php/iniciacaocientifica/article/viewArticle/182>.
- 6- Carneiro NS, Moura CMA, Souza SC, Avaliação do almoço servido em uma unidade de alimentação e nutrição, segundo os critérios do programa de alimentação do trabalhador[artigo on line] Araraquara v. 24, n. 3, p. 361-365, jul./set. 2013[acesso em 2014 Mar 31] disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/343/2193>.

Palavras-chave: Adequação nutricional; Programa de alimentação do trabalhador; Unidade de alimentação e nutrição

ADEQUAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

BATISTA, JS; NUNES, EMS

¹ UECE - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

julianasampaio@yahoo.com.br

Objetivos

Analisar os Manuais de Boas Prática (MBP) e suas implementações em serviços de alimentação

Métodos

Foram analisados 30 MBP selecionados a partir de um levantamento dos processos de solicitação e/ou renovação de Registro Sanitário no setor de Vigilância Sanitária da Secretaria Executiva Regional IV de Fortaleza, no período de agosto de 2011 a fevereiro de 2012. Utilizou-se como instrumento de pesquisa um formulário constituído de vários itens que seguiram o modelo do anexo I da RESOLUÇÃO RDC nº 216/20041, juntamente com alguns pontos da RESOLUÇÃO RDC nº 275/20022. O formulário foi aplicado no momento da avaliação dos documentos e nos estabelecimentos durante a inspeção sanitária e pretendia detectar as incompatibilidades existentes entre o que está escrito no MBP e o que estava sendo executado na realidade da empresa. Em relação aos MBP, foram avaliados 35 itens relacionados a instalações, higiene, equipamentos/utensílios, manipuladores, registros e conformidade das operações executadas no estabelecimento com o Manual.

Resultados

Os estabelecimentos visitados se classificaram em lanchonetes (60%), restaurantes (26,66%), cantina (3,33%), marmitaria (3,33%), panificadora (3,33%) e sorveteria (3,33%). Dentre os itens com maiores índices de não conformidade, destacaram-se o “Área de recebimento de Alimentos”, que obteve 90% de inadequação, o “Caixa de gordura”, com 83% de não conformidade. O item “Manipuladores de Alimentos” com 90% de não conformidade, o item “Transporte de Alimentos” atingiu 93% de inadequação e o ítem de “Fornecedores de Alimentos” com 77% de não conformidade. Nesse sentido, 50% dos itens analisados estavam em desconformidade com as orientações dos MBP. O restante dos itens analisados apresentou baixo índice de inadequação. O item “As operações são registradas e mantidas por um período mínimo de 30 dias” atingiu um alto índice de não conformidade (83%). Apenas o item “Possui Manual de Boas Práticas” obteve 100% de adequação. Isso se deve ao fato do referido documento ser requisito que compõe o processo de Registro Sanitário, seja inicial ou renovação.

Conclusão

Os MBP analisados, apesar de uma média de 54,6% de conformidade, estavam incompletos e/ou desatualizados, não sendo corretamente implementados e não representando a realidade fiel do estabelecimento a que se referiam, além de descreverem ações que não eram executadas no respectivo serviço de alimentação. Finalmente, além da abstenção de muitos proprietários, destaca-se a falta de compromisso dos profissionais responsáveis pela elaboração e implementação desses documentos. É importante ressaltar que a elaboração dos documentos sem a completa implementação perde seu sentido, uma vez que o MBP deve, além de retratar a realidade dos estabelecimentos, melhorar as Boas Práticas deste, prevenindo a contaminação dos alimentos.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, DF, 2002.

Palavras-chave: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS; SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO; BOAS PRÁTICAS; RESTAURANTES

**ADITIVOS ALIMENTARES CONTENDO SÓDIO EM RÓTULOS DE ALIMENTOS
INDUSTRIALIZADOS EM SUAS VERSÕES CONVENCIONAIS E COM ALEGAÇÕES DE ISENÇÃO
OU REDUÇÃO DE NUTRIENTES**

Objetivos

Descrever a utilização de aditivos alimentares contendo sódio e analisar a associação entre o uso desses aditivos e o teor de sódio em alimentos industrializados comercializados no Brasil, em versões convencionais (C) e com alegações de isenção ou redução de nutrientes (IR).

Métodos

Estudo transversal do tipo censo, pesquisando-se rótulos de alimentos industrializados à venda em um supermercado do sul do Brasil. Foram coletadas informações sobre o produto, as citações de sal e de aditivos contendo sódio e o teor de sódio declarado nos rótulos. A coleta ocorreu entre outubro e dezembro de 2011. Selecionaram-se os alimentos encontrados nas versões IR e C. Os alimentos IR incluíram aqueles com alegações *diet*, *light* ou de redução de açúcares e gorduras. Os alimentos selecionados para a pesquisa foram categorizados em grupos e subgrupos conforme a legislação brasileira de rotulagem alimentar (BRASIL, 2003). Analisou-se a associação entre os teores de sódio dos produtos e a frequência de citação dos aditivos na lista de ingredientes (teste de Qui-quadrado).

Resultados

Foram selecionados 3.449 alimentos, dos quais 56% (n=1.942) citavam pelo menos um aditivo contendo sódio na lista de ingredientes (88% citavam de 1 a 3 aditivos e 12% citavam 4 aditivos ou mais). Foram citados 51 aditivos alimentares contendo sódio e os mais frequentemente usados foram o bicarbonato de sódio (29%), o glutamato monossódico (24%) e o citrato de sódio (19%). Observou-se que os alimentos que citaram 4 ou mais aditivos com sódio apresentaram mediana do teor de sódio 72% maior do que os que citaram 1 a 3 aditivos ($p < 0,001$), independente da classificação (C ou IR). A frequência de citação de 4 ou mais aditivos foi menor em alimentos IR (8%) do que em C (14%) ($p < 0,001$). Quando citados de 1 a 3 aditivos, não houve diferença entre os teores de sódio de alimentos IR e C. Quando citados 4 aditivos ou mais, os alimentos IR apresentaram mediana do teor de sódio 65% menor do que os C ($p < 0,001$), apesar de os alimentos IR, de maneira geral, apresentarem mediana de sódio 43% maior que os alimentos C ($p = 0,007$ segundo teste de Mann Whitney). Não houve diferença entre as frequências de citação do bicarbonato de sódio em alimentos IR (28%) e C (29%). Porém, a mediana do teor de sódio foi 20% maior em alimentos IR ($p < 0,001$) na presença desse aditivo. Mais alimentos C (28%) usaram o glutamato monossódico do que alimentos IR (18%) ($p < 0,001$). Entretanto, o citrato de sódio foi mais utilizado em alimentos IR (22%) do que em convencionais (18%) ($p = 0,015$).

Conclusão

O uso de maior variedade de aditivos contendo sódio elevou o teor desse mineral nos alimentos, independente da classificação. Quando há maior variedade de aditivos, os alimentos IR apresentam menos sódio que alimentos C. Entretanto, o uso de bicarbonato de sódio esteve associado a maiores teores de sódio em alimentos IR, o que pode indicar maior quantidade desse aditivo quando são reduzidos ou eliminados nutrientes nos alimentos. Assim, o maior teor de sódio dos alimentos IR parece não estar ligado ao número de aditivos, mas à quantidade. Diante da necessidade de redução do consumo de sódio visando evitar prejuízos à saúde, destaca-se a necessidade de redução de aditivos alimentares contendo sódio em alimentos. Sugere-se ainda a declaração de aditivos em ordem decrescente de quantidade, conforme normativa para os demais ingredientes, e não ao final da lista, pois possibilitaria ao consumidor identificar a proporção utilizada.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2003). Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial União (26 dez 2003).

Palavras-chave: Conservantes; Produtos processados; Alimento diet e light; Alegações nutricionais; Rotulagem nutricional

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REDE PÚBLICA DE ENSINO MUNICIPAL DE NATAL/RN - ADESÃO, REGIONALIZAÇÃO E MARCADORES SAUDÁVEIS.

Alencar, SP; Pinheiro, LGB; Lima, SCVC; Lyra, CO; Pedrosa, LFCP; Morais, CMM

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

celiamarcia@uol.com.br

Objetivos

Avaliar a qualidade nutricional da alimentação escolar da rede pública de ensino municipal de Natal/RN Identificar os alimentos/preparações que constituem a refeição servida na escola; Estimar a contribuição energético-nutricional da refeição consumida na escola; Analisar a alimentação escolar, conforme marcadores de alimentação saudável e caracter de regionalidade, pressupostos pelo PNAE.

Métodos

Dados produzidos em estudo transversal observacional analítico, realizado com adolescentes estudantes (n=429) do ensino fundamental de escolas públicas da rede municipal de ensino de Natal, RN (CEP No. 112/06 - Projeto de pesquisa "Fatores de Risco para Doenças Cardiovasculares entre Adolescentes Beneficiários do PNAE-Natal/RN"). A avaliação do consumo se deu por recordatório de 24h (n=2). Foram identificados os alimentos/preparações que constituem a refeição servida na escola, analisando-os conforme marcadores de alimentação saudável e caráter de regionalidade, pressupostos pelo PNAE (FNDE, 2012). O consumo dietético de energia, proteínas, vitamina a, ferro e cálcio foi comparado com os valores de referência estabelecidos pelo PNAE, no período consoante à coleta de dados (Brasil, 2006).

Resultados

36,23% dos escolares referiram consumir a refeição servida na escola O consumo de alimentos regionais ocorreu pela presença de cuscuz e canjica. Evidenciou-se baixa frequência de consumo de frutas e de hortaliças, sempre ocorrendo em preparações mistas, como saladas de frutas, sopas e canjas. Ressalta-se a presença de produto tipo salsicha, rico em sal e gorduras saturadas. A contribuição dos valores de energia, vitamina A, Ferro e Cálcio é inferior ao preconizado pelo PNAE.

Conclusão

É preocupante a baixa adesão ao programa. O espectro de alimentos e preparações apresentado sugere descumprimento das diretrizes de promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, no que se refere à oferta do consumo de frutas, legumes e verduras e à restrição da oferta de alimentos com alto teor de gordura, gordura saturada, gorduras trans, açúcar livre e sal. Torna-se imperativa a implementação das diretrizes relacionadas à promoção da alimentação saudável no âmbito escolar, bem como o atendimento das recomendações nutricionais estabelecidas pelo PNAE, com vistas à promoção da saúde do adolescente brasileiro.

Referências

- BANDEIRA, Luisete Moraes et al . Análise dos pareceres conclusivos dos Conselhos de Alimentação Escolar sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Rev. Nutr., Campinas , v. 26, n. 3, jun. 2013 .
- BARBOSA, Najla Veloso Sampaio et al. Alimentação na escola e autonomia – desafios e possibilidades. Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 937-945, 2013.
- BRASIL, Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006.
- BRASIL, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.
- BRASIL, Resolução/CD/FNDE nº 32, de 10 de agosto de 2006.
- CHAVES, Lorena Gonçalves et al . O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. Rev. Nutr., Campinas , v. 22, n. 6, dez. 2009.
- FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Brasil. Disponível em . Acesso em outubro de 2012.

Palavras-chave: alimentação escolar; consumo alimentar; avaliação nutricional

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PRIVADA: UM OLHAR TÉCNICO DA FISCALIZAÇÃO

Lewandowski, MB; Valente, TB; Wanner, LH; Pozzobon, RAS; Fiorenza, F; Egewarth, V

¹ CRN-2 - Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª Região

fiscalizacao@crn2.org.br

Objetivos

Foi regulamentado no Rio Grande do Sul, através da Portaria nº 172/2005 pela Secretaria de Saúde do Estado, que todos os estabelecimentos de educação infantil que ofertam alimentação devem ter como responsável técnico um Nutricionista conforme a Lei Federal 8.234/1991. Com essa determinação legal e com base nas atividades privativas do Nutricionista, o Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª Região intensificou, desde 2011, a orientação e a fiscalização do exercício profissional nesta área de atuação. Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo avaliar o cumprimento das atribuições do Nutricionista Responsável Técnico em estabelecimentos privados de educação infantil que ofertam alimentação no RS, conforme descritas na Resolução CFN nº 380/2005, especificamente para área de Alimentação Coletiva – Alimentação Escolar Privada.

Métodos

O levantamento das atividades realizadas pelo nutricionista Responsável Técnico nestes estabelecimentos ocorreu através da aplicação dos Roteiros de Visita Técnica (RVT) Alimentação Escolar – Rede Privada de Ensino, instrumento padronizado pelo Sistema CFN/CRN que permite a avaliação do desempenho das atribuições do nutricionista por área de atuação. O período de coleta de dados foi de 01/01/2011 a 31/12/2013, sendo aplicados 437 RVTs. Deste instrumento, foram elencadas 4 (quatro) das principais atividades obrigatórias a serem realizadas pelo nutricionista, sendo elas: planejamento de cardápio, elaboração de fichas técnicas, avaliação e diagnóstico das crianças e atividades de educação alimentar e nutricional.

Resultados

Das atividades avaliadas, constatou-se que 99% (432) dos nutricionistas entrevistados apresentaram planejamento de cardápio para uma semana ou para um mês. Entretanto, a elaboração de fichas técnicas das preparações foram apresentadas por apenas 11% (48). A avaliação e o diagnóstico nutricional das crianças, tanto dados já coletados quanto com o diagnóstico estabelecido foi apresentado por 80% (348) dos entrevistados. O desenvolvimento de projetos de educação alimentar e nutricional para a clientela e a comunidade escolar foram comprovados por 73% (320) nutricionistas.

Conclusão

A atividade que mais necessita de melhorias, pois das 437 escolas privadas de educação infantil, 389 (89%) não a apresentaram, são as fichas técnicas das preparações. Estas são ferramentas de trabalho que contribuem para um produto final com características adequadas ao que foi planejado, permitindo assim a padronização dos métodos de preparo. Essa constatação não significa que as demais atividades também não devam ser implementadas de forma significativa nestes locais. Fica evidente, com os dados apresentados, a importância do Nutricionista em se apropriar das atividades que o competem na área de Alimentação Escolar em estabelecimentos privados de educação infantil. Visto que, o desenvolvimento pleno das atribuições possibilitará o reconhecimento do nutricionista como profissional da saúde nestes estabelecimentos e que ele contribuirá para a promoção, prevenção e recuperação da saúde.

Referências

Brasil. Lei nº. 8234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União 18 set 1991.

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução nº. 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências. Diário Oficial da União 10 jan. 2006; Seção 1.

Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul (SES). Portaria nº. 172, de 03 de maio de 2005. Estabelece o regulamento técnico para licenciamento de Estabelecimento de Educação Infantil.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Escola de Educação Infantil Privada; Fichas Técnicas; Nutricionistas; Roteiro de Visita

ALIMENTAÇÃO OFFSHORE: CONTROLES HIGIÊNICO-SANITÁRIOS EM UMA EMPRESA DE HOTELARIA MARÍTIMA.

Oliveira, LO; Almeida, GB; Mello, AG; Oliveira, MFB

¹ UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, ² CIS BRASIL - Cis Brasil
marianafbo@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias das etapas de recebimento, armazenamento e embarque de carne in natura para as plataformas de petróleo de uma empresa de hotelaria marítima em Macaé/RJ.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal descritivo, que foi realizado durante os meses de janeiro e fevereiro de 2014 em uma empresa multinacional de hotelaria marítima, que está localizada no município de Macaé/RJ. A empresa atende a 23 plataformas de petróleo distribuídas na Bacia de Campos/RJ. A avaliação das condições higiênico-sanitárias foi realizada com a aplicação do Relatório de Inspeção de Rancho (RIR) durante o recebimento, armazenamento e embarque de carnes in natura para plataforma. Durante a etapa de recebimento foram observados os seguintes aspectos: dados do fornecedor; nome do produto; número do lote; marca; validade; quantidade e temperatura recebida; e aspectos sensoriais, como: cor, odor e presença de cristais de gelo. No armazenamento verificou-se a temperatura e condições de higiene das câmaras frigoríficas e a validade das carnes. Durante o embarque da matéria-prima para unidades offshore ou “montagem de rancho” foram verificadas as condições de higienização, organização, conservação dos contêineres e a temperatura de conservação, bem como a aparência, quantidade e temperatura das carnes. Todos os itens foram avaliados em conformes ou não com a legislação vigente e literatura específica^{1,2}. O estudo foi autorizado pela empresa de alimentação offshore.

Resultados

O RIR foi aplicado durante 19 embarques. Durante o recebimento da matéria-prima os itens avaliados estavam em conformidade com a legislação sanitária em 100% dos embarques avaliados. No armazenamento, os itens que avaliaram aspectos relacionados à temperatura e a higienização das câmaras frigoríficas apresentaram 31,5% e 15,8%, respectivamente, de não conformidades. Verificou-se que a temperatura média das câmaras foi de 13°C, assim como presença de sujidades no interior das mesmas. Durante o embarque da matéria-prima os itens que avaliaram número do contêiner, tipo de produto, arrumação e desintetização dos contêineres apresentaram 100% de conformidades. Já os itens: quantidade, conservação e temperatura, aparência em relação às carnes apresentaram não conformidades em 15,8%, 36,8% e 47,3%, respectivamente.

Conclusão

A empresa conta com um rigoroso controle de qualidade, no entanto, foram observadas não conformidades importantes como às relacionadas com a temperatura de conservação. É necessária a adoção de medidas corretivas para reverter as inadequações e garantir a qualidade da matéria-prima.

Referências

1. Anvisa. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.

2. Proença RPC, Sousa AA, Veiros MB, Hering B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Editora da UFSC: Florianópolis, 2005.

ALIMENTAÇÃO SAUDAVEL: UMA AÇÃO EDUCATIVA NO DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO

Henriques, EMV

¹ UNIFOR - Universidade de Fortaleza
elianeviana@yahoo.com.br

Objetivos

Realizar avaliação nutricional em adultos participantes da ação do dia mundial da alimentação e orientá-los sobre alimentação saudável, a partir das orientações do guia alimentar

Métodos

A intervenção aconteceu numa ação promovida pela Conselho Estadual de Segurança alimentar e nutricional do estado (SESA), junto com as secretarias saúde do estado e do trabalho e desenvolvimento social (STDS), Secretaria de Agricultura e universidades, em comemoração no dia mundial de alimentação, em 16 de outubro de 2012, que teve como objetivo mobilizar a população sobre a importância da alimentação para a saúde e qualidade de vida. A ação aconteceu numa praça da cidade de Fortaleza, denominada Praça do Ferreira, localizada no centro da cidade. Durante o dia, foram realizadas diversas atividades nas tendas das instituições participantes. Na tenda do curso de Nutrição da Universidade de Fortaleza a intervenção foi baseada nas preconizações do guia alimentar, a partir da procura dos transeuntes que passavam na referida praça e buscavam orientação nutricional. A amostra totalizou 70 (setenta) pessoas, com idade de .21 a 60 anos, média de 43,1 e desvio padrão=12,31. Iniciou-se com as medidas antropométricas (peso e estatura) para cálculo do Índice de Massa Corpórea (IMC), para realização do diagnóstico nutricional com cada participante. Posteriormente, aplicou-se o questionário teste sobre alimentação da versão de bolso do Guia Alimentar para a população brasileira, no formato de “Dez Passos para uma Alimentação Saudável”. Em por último, após a contagem de pontos de acordo com o guia, cada pessoa recebia a orientação nutricional necessária, utilizando os 10 passos para uma alimentação saudável. De forma resumida e de acordo com o guia (2006) os pontos dividiam-se em: até 28 pontos: necessidade de tornar a alimentação e seus hábitos de vida mais saudáveis; de 29 a 42 pontos: para ter mais atenção para alimentação e outros hábitos como atividade física e consumo de líquidos e acima de 43 pontos: parabenizando por uma alimentação saudável.

Resultados

O sexo feminino predominou na participação da intervenção, com um total de 45 (64,29%). A avaliação nutricional desses adultos mostraram segundo o IMC: 29 (41,43%) estavam dentro da normalidade, variando de 18,8kg/m² a 24,7kg/m², 29 (41,43%) com sobrepeso, cujo intervalo variou de 25,09kg/m² a 29,7kg/m² e 12 (17,14%) e obesidade, com IMC de 30,08kg/m² a 48 kg/m². Em relação a contagem de pontos do teste do guia alimentar as informações mostraram que 5 (7,14%) das pessoas fizeram 28 pontos; 45 (64,29%) dos participantes atingiram em suas respostas de 29 a 42 pontos e 20 (28,57%). Diante dos resultados pode-se observar que mais da metade das pessoas necessitavam de orientação em relação a alimentação, corroborando também com os achados do IMC, onde a soma de pessoas com sobrepeso e obesidade totalizaram 58,57%, representando mais da metade dos participantes.

Conclusão

Dessa forma, o guia alimentar foi um importante instrumento para ajudar na orientação alimentar, pois ele auxilia para a melhoria da qualidade de vida e a prevenção de doenças relacionadas à alimentação e nutrição, como desnutrição, anemia e hipovitaminose A e também referente as doenças crônicas que vem aumentando na população brasileira. Sabe-se que esse tipo de intervenção embora seja uma ação pontual, ela desperta na população o interesse em sua alimentação e com isso, passam a ser ativos no processo de atitudes e responsabilidades em relação a sua saúde.

Referências

Brasil, Ministério da Saúde. Guia Alimentar. Como ter uma alimentação saudável. Guia de Bolso. 32p. 2006.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. – Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

Palavras-chave: alimentação saudável; ação educativa; intervenção

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PROMOÇÃO DA SAÚDE

Amorim, CNMS; Oliveira, JMS; Barros, BSO; Sousa, LB; Melo, MTSM; Campos, CMF

² UFPI - Universidade Federal do Piauí

karlanaza@hotmail.com

Objetivos

Demonstrar a importância da alimentação saudável para a promoção e manutenção da saúde e executar preparações utilizando alimentos saudáveis e técnicas de forma adequada às necessidades do organismo.

Métodos

Foram realizadas duas oficinas no laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Piauí, no mês de novembro de 2013, com a temática – Alimentação Saudável considerando-se o guia Alimentar para a população brasileira, - para o público constituído de 35 pessoas adultas e idosas matriculadas na disciplina “Nutrição e Gastronomia” do projeto de extensão “Mediações Pedagógicas para a promoção de saúde da população adulta e idosa” do “Programa Terceira Idade em Ação”. A primeira oficina correspondeu ao conteúdo teórico e a segunda, a parte prática. Os participantes formaram 4 (quatro) grupos e executaram preparações que tinham como ingredientes alimentos saudáveis como as frutas e verduras. Após a execução das preparações, cada grupo apresentou o prato elaborado, explicando o procedimento da realização dos mesmos. Seguiu-se a discussão acerca dos resultados obtidos e a degustação das preparações. Foi-lhes inquirido sobre a importância da utilização destes alimentos e o que entendiam sobre alimentação saudável.

Resultados

As preparações executadas foram consideradas saudáveis por conterem alimentos naturais, nutritivos e saborosos. Os participantes relataram o que entendiam por alimentação saudável, conforme as seguintes exposições: “Alimentação que melhora nossa saúde, que nos faz bem, previne doenças e é fundamental”, “É uma alimentação que evita doenças e é muito importante e que se desde a infância você tiver esse hábito, você entra na velhice com mais saúde”, “É uma alimentação que aumenta a duração do tempo de vida, que traz uma saúde mais tranquila e que dá mais disposição no dia-a-dia”.

Conclusão

Os participantes das oficinas souberam conceituar a alimentação saudável e a importância da mesma para a promoção e manutenção da saúde. Na concepção dos participantes das oficinas, corresponde ao tipo de alimentação que previne doenças, que aumenta a duração do tempo de vida e que traz uma saúde. A alimentação saudável interfere positivamente na qualidade de vida de adultos e idosos, sendo uma ferramenta importante para a promoção da saúde.

Referências

Santos LAS. Educação nutricional no contexto de promoção de práticas alimentares saudáveis. Rev Nutr. 2005; 18(5):681-92.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Promoção da saúde; Qualidade de vida

ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM CENTROS DE ARTESANATO: UM ESTUDO DO PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTOS LOCALIZADOS NO MUNICÍPIO DE NATAL/RN

Objetivos

Diagnosticar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos comercializados em estabelecimentos situados nos grandes centros de artesanatos situados no município de Natal/RN.

Métodos

A presente pesquisa trata-se de um estudo de campo, transversal, descritivo e utilizou como método a observação direta. A mesma realizou-se no período de setembro a outubro de 2013 e teve como universo os estabelecimentos que comercializam alimentos manipulados e prontos para o consumo situados nos grandes centros de artesanatos localizados do município de Natal/RN. Participaram da pesquisa 14 estabelecimentos comercializadores de alimentos situados em 05 centros de artesanato localizados em diferentes zonas do município. Como instrumento de pesquisa utilizou-se uma lista de verificação elaborado por Saccol et al¹ baseada nas normas de Boas Práticas de Fabricação da Resolução RDC 216/04-MS/ANVISA². O mesmo continha 21 questões objetivas referentes a: Edificações e instalações (n=5), manipuladores (n=7), equipamentos, móveis e utensílios (n=5), embalagens, preparação e exposição do alimento (n=4). A coleta de dados se deu através de observação in loco dos estabelecimentos com visitas dos pesquisadores em horários diversos com uma maior demanda de consumidores no local, tornando os resultados mais fidedignos. Sequencialmente os dados foram tabulados e agrupados em um banco de dados utilizando o programa Microsoft Excel e posteriormente foram analisados através da estatística descritiva.

Resultados

Os resultados apontam que os estabelecimentos de forma geral apresentaram baixo percentual de adequações (36%) e apenas três dos estabelecimentos avaliados apresentaram um percentual acima de 50% de conformidade. Quanto a estrutura física, pontos importantes como a presença de lavatórios para higienização de mãos e obtiveram 100% de inadequações. Também se constatou que na maioria dos estabelecimentos não há um local reservado para o recebimento de pagamentos (79%). No que tange as condições adequadas do armazenamento dos alimentos comercializados e embalagens, os estabelecimentos apresentaram 57% de não conformidades. O item que obteve melhor índice de conformidade foi o de equipamentos, móveis e utensílios com uma média de 65% de adequação, estes se apresentavam em bom estado de conservação e compatíveis com as operações realizadas. Na maioria dos locais as embalagens permanecem expostas sobre bancadas de madeira e sem proteção.

Conclusão

Diante do exposto, verifica-se a necessidade de investimentos do setor público na implementação de ações voltadas para estes locais com ênfase no controle higiênico-sanitários dos alimentos comercializados em face do elevado número de consumidores presentes nos mesmos. Além disso, tem-se a expectativa de que esta possa servir de base para o desenvolvimento de estudos posteriores com o intuito de fomentar a discussão sobre o assunto com os profissionais de Nutrição que atuam neste segmento.

Referências

1-SACCOL, ALF. Sistematização de ferramenta de apoio para boas práticas em serviço de alimentação. (2007).

Dissertação[Mestrado]. Universidade Federal de Santa Maria, RS, Brasil, 2007.

2- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Brasília: Diário Oficial da União. 16 de setembro de 2004.

Palavras-chave: artesanato; boas práticas de fabricação; higiene dos alimentos; segurança dos alimentos

ANÁLISE DA ESTRUTURA FÍSICA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA MODALIDADE CRECHE NO MUNICÍPIO DE ARACAJU- SERGIPE.

Objetivos

Avaliar o grau de adequação do planejamento físico de uma UAN modalidade creche por meio da aplicação de um check-list baseado na Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA.

Métodos

Mediante autorização prévia por envio de ofício, foi realizada uma visita técnica numa instituição filantrópica que atendia crianças de 4 a 11 anos de idade. Foi aplicado um check-list (totalizando 63 itens) adaptado e baseado na Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA cujos pontos analisados e abordados foram edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; e manipuladores, os quais englobam: área externa, acesso, área interna, piso, tetos, paredes e divisórias, portas, janelas e outras aberturas, instalações sanitárias e vestiários para manipuladores, lavatórios na área de produção, iluminação e instalação elétrica, ventilação e climatização, manejo dos resíduos, layout, móveis, utensílios, higienização dos equipamentos e maquinários, móveis e utensílios, manipuladores (vestuário e hábitos higiênicos). As opções de resposta para o questionário eram: SIM, quando apresentavam conformidade com aquele item; NÃO, quando não estava de acordo com o que o item propunha e NA quando o item não se aplicava a realidade do local. Durante a aplicação do check list pôde-se dialogar com as merendeiras da creche, que também forneceram informações relacionadas ao manejo e fluxo do lixo, funcionários e recebimento dos alimentos. Ao final da coleta, os itens foram analisados e visto o percentual de adequação da creche em relação a RDC 275 da ANVISA.

Resultados

Dos 63 itens analisados 6 deles não se aplicavam a realidade da creche, totalizando 9,52% do total. Já os itens em conformidade com a legislação foram 26, correspondendo a 41,26%. Entre os itens adequados destacam-se a área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais, de acúmulo de lixo nas imediações e de água estagnada; as instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores, esses estão isolados da área de produção, tem acesso realizado por passagens cobertas e calçadas, são independentes para cada sexo, tendo apenas banheiros femininos, pois não existem manipuladores do sexo masculino e presença de telas milimetradas para evitar a entrada de pragas e roedores. No que diz respeito as inadequações, percebeu-se que 31 itens, ou seja, 49,20% não condiziam com a RDC 275 da ANVISA. Os itens mais alarmantes foram a atenção foram a falta de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação; luminárias com proteção inadequada contra quebras e explosões acidentais; falta de uma ventilação artificial necessária para manter o conforto térmico dentro da cozinha, além de a estrutura não propiciar uma circulação de ar natural suficiente para garantir uma temperatura ambiente adequada ao local; ausência de uniformes apropriados, inclusive de toucas para proteger os cabelos para os manipuladores; cruzamento de fluxo entre os resíduos e a cocção e a ausência de um nutricionista responsável técnico pelo local.

Conclusão

Pôde-se concluir que a creche apresentou inadequações relevantes do ponto de vista do seu planejamento físico sendo necessário a realização de mudanças e adaptações a fim de otimizar o trabalho na UAN. Ressalta-se também a importância da presença de um nutricionista na construção ou mudanças nas estruturas físicas de Unidades, a fim de evitar maiores inconformidades.

Referências

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº. 275, de 21 de Outubro de 2002. Regulamento Técnico de procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União 21 de out de 2002.

Palavras-chave: Estrutura física; UAN; Creche; Segurança alimentar

ANÁLISE DA INGESTÃO DE SÓDIO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE POPULAR DE COLATINA - ES

Garcia, CL; Dutra, EC

¹ UNESC - Centro Universitário do espírito Santo
emillecolombo@gmail.com

Objetivos

Analisar as preparações servidas no Restaurante Popular de Colatina, de modo a verificar a quantidade de sódio ingerida pelos usuários, visto que o consumo em excesso do mineral é prejudicial à saúde, podendo causar ou agravar algumas patologias.

Métodos

Foi realizada uma pesquisa de campo quantitativa através da aplicação de um questionário para 200 indivíduos que frequentam o restaurante popular, com o objetivo de verificar a quantidade de sódio consumida pelos mesmos, as patologias associadas ao consumo do mineral e o nível de conhecimento que eles possuem sobre o sódio e o consumo excessivo do mesmo. Foram selecionados 5 dias do mês de Agosto de 2013, para analisar os cardápios do Restaurante Popular, com o objetivo de detectar a quantidade de sódio presente nas preparações. Dessa forma mapear a ingestão do micronutriente que de acordo com a DRI, o almoço deve fornecer 30% do valor total da dieta, cerca de 510 mg/dia de sódio, tendo limite máximo de 690 mg/dia seguindo valores da (UL). A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) foi escolhida por conveniência, visto que este é o único restaurante popular do município de Colatina e o único que chegou a atender um número tão grande de pessoas sadias, cerca de 1000 pessoas/dia. Atualmente atende a um numero reduzido, cerca de 300 a 400 pessoas/dia, sendo estudantes, moradores de rua, trabalhadores do comercio entre outros.

Resultados

Verificou-se que as preparações servidas no restaurante popular estão com média de 1480,3 mg de sódio, contrariando os 30% (510mg) recomendado de ingestão diária para o almoço. Como o sal de adição é frequentemente utilizado pelos indivíduos, o valor de ingestão de sódio no almoço sobe para uma média de 1793,3 mg. Quanto à frequência dos usuários no restaurante popular, 59% responderam que vão diariamente à unidade, ou seja, a ingestão diária de sódio desses indivíduos esta diretamente ligada à refeição que eles realizam nesta UAN. Ao serem questionados sobre a alimentação fora do restaurante, 74% das pessoas responderam que utilizam temperos industrializados em suas preparações, evidenciando total desconhecimento sobre o sódio presente nos alimentos, onde 75% relataram não conhecer os alimentos ricos em sódio, e 61% declararam não conhecer os malefícios que o mesmo pode trazer quando consumido em excesso. Quanto às patologias encontradas, 15% relataram ter hipertensão arterial sistêmica e 6% disseram ter problemas renais e hipertensão.

Conclusão

O binômio hipertensão arterial e problemas renais são observados principalmente em comunidades com alta ingestão de sódio, dessa forma, é primordial a restrição do mineral na dieta. Contudo, é preciso observar que Restaurantes Populares têm por objetivo oferecer refeições adequadas do ponto de vista sanitário e nutricional, a preços acessíveis para beneficiar pessoas com risco nutricional. Portanto, o objetivo não esta sendo alcançado por completo. Nesse sentido, é fundamental que se faça uma revisão das preparações oferecidas pela unidade e que uma conscientização seja realizada com os frequentadores sobre o consumo.

Referências

ANDERSON, J. J. B. Minerais. In: MAHAN, L. R.; SCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2002. p. 106-145.

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Informe Técnico N. 50/2012: Teor De Sódio Dos Alimentos Processados. Rio de Janeiro, 2012. Disponível em: Acesso Set. 2013.

ARAÚJO, Fábio A ET AL. Aspectos Alimentares e Nutricionais dos Usuários

do Restaurante Popular Mesa do Povo. Saúde e Sociedade, São Paulo, v.16, p.117 – 133, 2007.

CASTRO, Fátima A; QUEIROZ, Valéria M.. Cardápios: Planejamento e Etiqueta. Viçosa, UFV, p.98, 2007.

CENTER FOR SCIENCE IN THE PUBLIC INTEREST. Sodium Levels In Processed Foods. Washington, p.32, 2013.

ESCOOT-STUMP, Sylvia. Nutrição Relacionada ao diagnóstico e tratamento. São Paulo: Manole, 2007. 880p.

FRANTZ, Cristina Barbosa et AL. Desenvolvimento de um método de controle de sal e sódio em unidades de alimentação e nutrição. Revista de Nutrição, Campinas, ano 26, p. 75-87, Fev. 2013. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_pdf&pid=S1415-52732013000100008&lng=en&nrm=iso&tling=en>. Acesso em: 20 Set. 2013.

LIMA et al. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. São Paulo, UNICAMP. 4. ed. 2011. 161p. Disponível em: Acesso em: 25 ago. 2013.

MALUF, Renato S. Análise dos resultados da pesquisa Mapeamento e caracterização de restaurantes populares. Instituto Pólis, São Paulo, Out. 2005. Disponível em: < <http://amazon.org.br/download/170.pdf>>. Acesso em: 20 Set. 2013.

MDS, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Manual de implantação de restaurantes populares. Brasília, 2005. Disponível em: Acesso em: 14 set. 2013.

MDS, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Mapeamento e Caracterização de Restaurantes Populares. Brasília, 2005. Disponível em: < http://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/PainelPEI/Publicacoes/Mapeamento%20de%20Restaurantes%20Populares_jun2005.pdf>. Acesso em: 14 Fev. 2013.

MDS, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Levantamento do perfil dos usuários de restaurantes populares. Brasília, 2005. Disponível em: . Acesso em: 20 Set. 2013.

MDS, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Identificação do Perfil e Avaliação dos Usuários de Restaurantes Populares. Brasília, 2008. Disponível em: < http://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/PainelPEI/Publicacoes/dentifica%C3%A7%C3%A3o%20de%20Perfil%20e%20Avalia%C3%A7%C3%A3o%20dos%20Usu%C3%A1rios%20de%20Restaurantes%20Populares_dez2008.pdf>. Acesso em: 27 Out. 2013.

MDS, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Espírito Santo ganha seu primeiro Restaurante Popular. Brasília, 2011. Disponível em: Acesso em: 23 Out. 2013

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira: Promovendo a Alimentação Saudável. Brasília, 2005. Disponível em: . Acesso em: 26 Mar. 2013.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. III CONSENSO BRASILEIRO DE HIPERTENSÃO ARTERIAL: Diagnóstico e Classificação da Hipertensão Arterial. 1998. Disponível em: Acesso em: 25 out. 2012.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pesquisa de Orçamentos Familiares: Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, Rio de Janeiro, 2008 – 2009. Disponível em: < http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_analise_consumo/pofanalise_2008_2009.pdf>. Acesso em: 20 Set. 2013.

NILSON, Eduardo Augusto Fernandes; JAIME, Patrícia Constante; RESENDE, Denise de Oliveira. Iniciativas desenvolvidas no Brasil para a redução do teor de sódio em alimentos processados. Rev. Panam Salud Publica, 2012. Disponível em: Acesso em: 07 jul. 2013.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLATINA. Restaurante Popular de Colatina define tarifas diferenciadas a partir desta segunda-feira. Espírito Santo, 2013. Disponível em: . Acesso em: 29 Set. 2013.

PROENÇA, R et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. *Nutrição em Pauta*, Florianópolis, p. 221, 2005. Disponível em: < <http://www.nuppre.ufsc.br/wp-content/uploads/2/PROEN%C3%87A-et-al-Qualidade-Nutricional-e-Sensorial-2005.pdf> >. Acesso em: 28 Set. 2013.

RIELLA, Miguel C.; PACHALLY, Maria A. e RIELLA, Leonardo V. Metabolismo do Sódio e Fisiopatologia do Edema. In: CARDOSO, Marly Augusto; VANNUCCHI, Hélio. *Nutrição e Metabolismo: Nutrição Humana*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. p. 133 - 137.

RODRIGUES, Késia; REED, Elaine. Estudo sobre o consumo de sódio pelos alunos do curso técnico em alimentos do IFG – Campus Inhumas. Seminário de iniciação científica. 17 set. 2010. Disponível em: Acesso em: 06 nov. 2012.

SALAS, Cyntia K et al. Teores de sódio e lipídios em refeições almoço consumidas por trabalhadores de uma empresa do município de Suzano, SP. *Revista de Nutrição*. Vol.22, n.3, p. 331-339, 2009. Disponível em: Acesso em: 09 out. 2012.

SANTOS, Z. M. S.; LIMA, H. P. Ações educativas na prevenção da Hipertensão arterial em trabalhadores. *Revista Rene*, Fortaleza, v. 9, n. 1, p. 60 – 68, 2008. Disponível em: < http://www.repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/4330/1/2008_art_hplima.pdf>. Acesso em: Set. 2013.

SARNO, Flavio. Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2002-2003. *Revista Saúde Pública*. Vol.43, n.2, p. 219-225. 13 Fevereiro, 2009. Disponível em: Acesso em: 09 out. 2012.

SENRA, Ângela; ALLEGRETTI, Fernanda. Os riscos do excesso de sódio. *Mde Mulher*. Disponível em: Acesso em 06/11/2012> Acesso em: 04 nov. 2012.

UNICAMP, Universidade Estadual de Campinas. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos: TACO. Nepa, São Paulo, ed. 4, p.161, 2011.

WHITNEY, Ellie; ROLFES, SHARON, Rady, *Nutrição: Entendendo os nutrientes*. São Paulo: Cengage Learning, 342 p, 2008.

Palavras-chave: Sódio; Restaurante Popular; Hipertensão

ANÁLISE DA RELAÇÃO CUSTO BENEFÍCIO DE ALGUNS ALIMENTOS SERVIDOS NO RESTAURANTE DE UMA ESCOLA EM JOÃO PESSOA - PB

Paulino; Oliveira, KBB

¹ UFPB - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

suellen-paulino@hotmail.com

Objetivos

O processo de produção dos alimentos envolve vários fatores os quais influenciam diretamente no custo da refeição, na formação de preço e no gerenciamento e planejamento de produção de uma UAN. Este custo pode ser alterado por diversos fatores, dentre os quais se têm as técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos, que acarretam desperdícios. Para controlar este desperdício e determinar a qualidade dos alimentos utilizados na UAN, faz-se necessário calcular o fator de correção (FC) dos alimentos. Sendo assim este estudo é pertinente e tem o objetivo de avaliar a relação custo benefício e a qualidade da carne bovina, peito de frango, alface e tomate utilizados na UAN, presente em uma escola da cidade de João Pessoa – PB, de acordo com o FC.

Métodos

A pesquisa caracterizou-se como um estudo transversal de caráter quantitativo e qualitativo, onde foram coletados o peso bruto e peso limpo de alguns insumos (carne bovina, peito de frango, alface e tomate) de uma UAN presente em uma escola da cidade de João Pessoa – PB, no período de 30 de outubro a 20 de novembro de 2013. Foram analisadas três marcas diferentes e com preços variados da carne bovina tipo patinho, duas marcas do peito de frango, e alface e tomate. Os produtos foram pesados, em balança digital, antes de passarem por algum tipo de manipulação para a obtenção do peso bruto, e após a manipulação eram

novamente pesados para registrar o peso limpo. Os dados obtidos foram computados em uma planilha para análise e para o cálculo do FC e porcentagem de perda.

Resultados

De acordo com os resultados, observou-se que os produtos de marca A e B da carne apresentaram valores de percentual de perda (15,64 % e 15,86 % respectivamente) e fator de correção (1,185 e 1,188) parecidos e não muito elevados quando comparado com a marca C (% Perda: 17,39 e FC: 1,210), que além de apresentar valores elevados é a marca com maior preço de aquisição. Neste caso, a melhor marca de carne bovina do tipo patinho a ser adquirida pela unidade é a A ou B, por terem um menor desperdício e fator de correção e consequentemente melhor qualidade. Com base nos dados coletados a cerca do peito de frango, o percentual de perda e o FC é relativamente baixo, mas ainda assim, a marca A apresentou um maior percentual de perda (8,99 %) e FC (1,100) em relação à marca B com % de peso igual a 6,52 e FC 1,070, sendo o produto da marca A o de menor qualidade de acordo com o FC, e também o de maior custo de aquisição. Com relação a alface e ao tomate, a porcentagem de perda e FC apresentaram valores não muito elevados, (% Perda: 28,05 % e 7,42 e FC: 1,400 e 1,080 respectivamente alface e tomate) estando assim adequado, o que significa que a qualidade dos produtos adquiridos é boa e que a manipulação também está adequada.

Conclusão

De acordo como FC, a marca de carne bovina que deve ser adquirida pela unidade é a A ou B, e a do peito de frango é a B, por apresentarem um menor desperdício e FC. E ainda com base na pesquisa a alface e o tomate da UAN são de boa qualidade. Diante do exposto, conclui-se que não e deve escolher um produto pelo preço e sim pela qualidade, de acordo com o FC dos produtos alimentícios utilizados na UAN. É recomendado que os gêneros alimentícios de alto consumo e custo sejam analisados com frequência e acuidade para que o serviço de alimentação estabeleça sua tabela de FC, para maior segurança da qualidade dos insumos adquiridos.

Referências

BRAGA, R. M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro, São Paulo: Senac, 2008.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de Trabalho e Saúde de Trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.23, n. 12, p. 3011-3020, 2007.

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos, São Paulo: Atheneu, 1985.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética, Barueri-SP: 2006.

SOARES, I. C. C. et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte. Revista de Nutrição, v. 24, n. 4, p. 593-604, 2011.

TEIXEIRA, S.; MILET, J. C.; BISCONTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição, São Paulo: Atheneu, 2006.

Palavras-chave: Benefício; Custo; Desperdício; Fator de Correção; Unidade de Alimentação e Nutrição

ANÁLISE DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS "SEM LACTOSE" EM REDES DE SUPERMERCADO EM SÃO LUÍS-MA

Oliveira, BR; Pereira, CA; Almeida, DKS; Costa Jr, ALR

¹ UFMA - Universidade Federal do Maranhão

oliveirarodrigues00@gmail.com

Objetivos

Avaliar a presença de componentes do leite em produtos alimentícios classificados como “sem lactose” disponíveis em redes de supermercado de São Luís-MA.

Métodos

Trata-se de estudo transversal, descritivo, realizado em duas redes de supermercados localizadas em área urbana e frequentadas por um grande fluxo de consumidores. Dirigiu-se à seção de alimentos para finalidades especiais e se verificou os tipos de alimentos “sem lactose” disponíveis, no intuito de obter as informações nutricionais de cada produto. A partir desses dados, se verificou a presença de outros componentes do leite de vaca, além da lactose, como caseína, soro de leite e caseinato, avaliando-se a conformidade da informação veiculada na embalagem dos produtos intitulados “sem lactose” com as informações nutricionais e ingredientes expressos no seu rótulo.

Resultados

Nas duas redes de supermercados foram encontrados 7 marcas e 16 produtos, dentre biscoitos integrais, integrais *light*, integrais *diet* e integrais com soja, “petit gateau”, “wafer” recheado, leite condensado de soja, mistura para bolo e bebida láctea. Desse total de alimentos, apenas um intitulado “sem lactose” apresentou a informação que continha leite semi desnatado expresso na embalagem. Os produtos “sem lactose” possuem indicação de uso para as pessoas que possuem intolerância à lactose; no entanto, devido uma orientação inadequada, muitos alérgicos à proteína do leite de vaca podem considerar que se trata de um produto adequado para o seu consumo, quando não é. Quanto aos demais produtos, não se verificou a presença de outro componente do leite na rotulagem, assim como na informação dos ingredientes. Com relação à oferta, percebeu-se que há pouca variedade tanto no que diz respeito aos produtos, quanto em relação às marcas destinadas para este fim, ocasionado um menor poder de compra e autonomia na escolha por parte dos consumidores que apresentam intolerância à lactose.

Conclusão

Ao avaliar os rótulos dos produtos “sem lactose” quanto à presença de outros componentes do leite de vaca, observou-se que apenas um produto possuía em sua composição constituinte do leite de vaca. Apesar deste produto consignar expressamente no rótulo a presença de leite, faz-se necessária a orientação quanto a essa possibilidade, para não ocasionar confusão na indicação de uso dos produtos “sem lactose” por parte dos consumidores, em especial, para os alérgicos a proteína do leite.

Referências

Souza SMFC, Lima KC, Miranda HF, Cavalcanti FID. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. Rev Panam Salud Publica. 2011;29(5):337–43.

Palavras-chave: Alérgico; Intolerante; Lactose; Rotulagem

ANÁLISE DA SALMONELLA SPP. EM CARNE DE FRANGO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA, EM RESTAURANTE INSTITUCIONAL

Medeiros, MGGA.; Carvalho, LR.; Franco, RM.

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense, ² UFF - Universidade Federal Fluminense, ³ UFF - Universidade Federal Fluminense
mgracamedeiros@gmail.com

Objetivos

Neste trabalho, objetivou-se pesquisar a presença de Salmonella spp. na carne de frango in natura e pronta para consumo, nas mãos dos manipuladores, nos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e utensílios em um Restaurante Universitário.

Métodos

A metodologia da pesquisa de campo foi exploratório-descritivo e quantitativo combinado, com de levantamento de dados e pesquisa de laboratório (Lakatos e Marconi, 2011). O levantamento de dados foi realizado através de observação sistemática do

processo de trabalho, sendo o início o momento da recepção das matrizes alimentícias e o final a distribuição no restaurante. A pesquisa de laboratório compreendeu análises bacteriológicas para investigação e identificação de *Salmonella* spp.. As análises foram baseadas na “American Public Health Association” (Andrews et al. 2001, realizadas no Laboratório de Controle Microbiológico de Produtos de Origem Animal, da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Federal Fluminense (UFF). Foram analisadas: 18 amostras de cortes de frango in natura e 18 amostras de carne de frango prontas para consumo; 06 amostras das mãos dos manipuladores; amostras de EPI: 04 luvas de borracha; 02 luvas de malha de aço; 02 luvas de silicone; 06 aventais; 02 máscaras; amostras de utensílios: 02 tampos de altileno, 02 cubas de aço inoxidável, 02 tampas de cuba de aço inoxidável, 02 espátulas de aço inoxidável. A pesquisa de campo foi dividida em duas etapas, antes e após a apresentação dos resultados das análises bacteriológicas e da pesquisa observacional, para os gestores e manipuladores de alimentos, objetivando a discussão e modificações de técnicas de trabalho. A pesquisa foi submetida e aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa, da Faculdade de Medicina do Hospital Universitário Antônio Pedro, da Universidade Federal Fluminense, registro CAAE 0417.0.258.000-11. A pesquisa foi realizada no período de abril de 2012 a fevereiro de 2013, em um Restaurante Universitário localizado no Estado do Rio de Janeiro.

Resultados

Na pesquisa verificou-se a ocorrência de *Salmonella* spp. em 55,5% do corte de frango in natura na etapa um e 44,5% na etapa dois; na carne de frango pronta para consumo os resultados foram 33,4% de positividade na etapa um e 11,2% na etapa dois. Em relação às superfícies (mãos dos manipuladores, EPI e utensílios) a ocorrência foi de 40% de positividade na etapa um e 53,3% na etapa dois. Entre a primeira e a segunda etapa foram realizadas reuniões com os Nutricionista e manipuladores de alimentos do RU para análise e discussão de dados e o estabelecimento de novos procedimentos operacionais. Algumas mudanças foram realizadas, mas não foram suficientes para a obtenção de um resultado favorável, pois o padrão microbiológico, segundo Brasil (2001), para carne de frango cozida é ausência de *Salmonella* em 25g.

Conclusão

Concluiu-se que ocorreram falhas na cadeia do processamento da carne de frango com evidente contaminação cruzada, que coloca em risco a saúde do consumidor. A *Salmonella* spp. é uma bactéria de origem fecal e com grande potencial de patogenicidade, sendo assim é indispensável a realização de controles sobre a qualidade da matéria prima adquirida, o processo de trabalho e a higiene tanto dos manipuladores quanto das áreas, dos utensílios e dos EPI. Serviços que apresentam falhas desta natureza precisam revisar ou implantar protocolos de controle, bem como redefinir métodos e técnicas de trabalho, para minimizar os erros e corrigir as falhas.

Referências

- Andrews WH, Flowers RS, Seliker J, Bailey JS. Compendium of Methods for the microbiological examination of foods. 4th. EUA: American Public Health Association (APHA); 2001.
- Brasil. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 jan. 2001.
- Foley SL, Lynn AM, Nayak R. *Salmonella* challenges: prevalence in swine and poultry and potential pathogenicity of such isolates. J. Anim. Sci. 86 (E. Suppl.):149–162; 2008
- Lakatos EM, Marconi MA. Técnicas de Pesquisa. 7. ed. São Paulo: Atlas; 2011.

Palavras-chave: Segurança dos Alimentos; Contaminação Alimentar; Aves; Alimentação Coletiva; *Salmonella* spp.

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS DE TEMPERATURA, RUÍDOS E ILUMINAÇÃO, NOS SETORES DE COZINHA, PRÉ-PREPARO DE CARNES E LAVAGEM DE UTENSÍLIOS DE TRÊS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SALVADOR - BAHIA.

Silva, AS; Avelar, ACM; Matos, AG

¹ FTC - Faculdade de Tecnologia e Ciências
alessandrasantiago@hotmail.com

5. Ministério do Trabalho. NR 15 - Atividades e operações insalubres [Internet]. Brasília; 1978. [acesso em 2012 fev 12]. Disponível em: http://www.mte.gov.br/legislacao/normas_regulamentadoras/nr_15.pdf.
6. Ministério do Trabalho. NR 17 - Ergonomia [Internet]. Brasília; 1978. [acesso em 2012 fev 12]. Disponível em: http://www.mte.gov.br/legislacao/normas_regulamentadoras/nr_17.asp
7. Santana AMC. A produtividade em unidades de alimentação e nutrição: aplicabilidade de um sistema de medida e melhoria da produtividade integrando a ergonomia [Tese]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2002.
8. Santos C. Ergonomia, qualidade e segurança do Trabalho: Estratégia Competitiva para a Produtividade da Empresa [Internet]. [acesso em 2012 abr 22]. Disponível em: http://www.viaseg.com.br/artigos/artigo_dca.htm
9. Veiros MB. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde de uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso [Dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, Faculdade de Engenharia de Produção; 2002.

Palavras-chave: fatores ambientais; NR; saúde do trabalhador; UAN

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PROCESSO PRODUTIVO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, BRASIL

Perez, PMP; Andrade, JR; Ribeiro, JA; Freitas, SML; Gomes, KCM

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

patriciapp@globo.com

Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias do Restaurante Universitário de uma universidade pública localizada no município do Rio de Janeiro, que produz em média 3500 refeições entre almoço e jantar.

Métodos

Trata-se de um estudo exploratório, descritivo, focalizando a garantia do processo produtivo de refeições seguras. A avaliação foi realizada através da aplicação adaptada da lista de verificação (*checklist*) das boas práticas baseada na legislação vigente (Resolução RDC 275/2002; Resolução RDC 216/2004). Com a aplicação do *checklist* foi analisado um total de 157 itens, divididos em: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=22); Manutenção e conservação de equipamentos, móveis e utensílios (n= 14); Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=14); Controle integrado de vetores e pragas urbanas (n=5); Abastecimento de água (n=10); Manejo dos resíduos (n=8); Manipuladores (n=16); Matérias-primas, ingredientes e embalagens (n=14); Preparação do alimento (n=24); Armazenamento do alimento preparado (n=2); Exposição ao consumo do alimento preparado (n=13); Documentação e registro (n=10) e Amostras (n=5). Este foi aplicado pelas alunas bolsistas do referido estudo, de forma sistemática, em dias aleatórios, uma vez por semana, entre os meses de agosto de 2013 e fevereiro de 2014. Foi realizada a média dos percentuais de inadequação para cada tópico.

Resultados

Na avaliação de manutenção e conservação de equipamentos, móveis e utensílios, constatou-se que 26,74% dos 14 itens avaliados estavam inadequados. Observou-se que a conservação de utensílios e equipamentos, tais como panelas, armário de vestiário e forno combinado não estava adequada. Além disso, a manutenção era corretiva e não preventiva, acarretando em atraso na produção das refeições, bem como na limitação das preparações constituintes do cardápio, devido à impossibilidade de utilização de equipamentos danificados. Com relação ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, dos 5 itens avaliados, 22,14% estavam inconformes. Visualizou-se a presença de vetores e pragas urbanas tanto na distribuição quanto na produção, sendo a mosca o principal vetor. No caso dos manipuladores de alimentos foram encontradas inconformidades como má

higienização das mãos, uso indevido de maquiagem e comportamento inadequado, perfazendo um total de 14,06% em 16 itens. Quanto ao manejo dos resíduos, foram observados 13,83% de inadequações em 8 itens avaliados. O principal problema apresentado foi o estado de danificação dos coletores de resíduos. Já no tópico de matérias-primas, ingredientes e embalagens obteve-se o percentual de inconformidade de 10,45% em 14 itens. As não conformidades foram: recipientes de suco acondicionados de forma incorreta; existência de alimentos impróprios para consumo; presença de latas amassadas; cubas contendo alimentos sem etiquetas de identificação; alimentos com data de validade vencida e longo tempo de espera de alimentos perecíveis recebidos a serem armazenados. Com exceção de manipuladores de alimentos, observou-se um aumento das não conformidades dos tópicos analisados ao longo do período estudado.

Conclusão

Torna-se necessário maior comprometimento da empresa terceirizada para a garantia do fornecimento de refeições higiênico-sanitárias seguras aos usuários.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 de outubro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 de setembro de 2004.

Palavras-chave: alimentação coletiva; boas práticas; segurança dos alimentos; lista de verificação; controle de qualidade

ANÁLISE DAS PORÇÕES SERVIDA E CONSUMIDA NO ALMOÇO POR CRIANÇAS DE 7 A 24 MESES MATRICULADAS EM CRECHES PÚBLICAS

Silva, DLF; Retondario, A; Ferreira, SMR; Alves, MAO

¹ UFPR - Universidade Federal do Paraná

ar.delima.b@gmail.com

Objetivos

Avaliar as porções servidas e consumidas por crianças matriculadas em berçários de creches de um município da Região Metropolitana de Curitiba/PR.

Métodos

Nos berçários de 4 creches municipais foi realizada a pesagem direta¹ do almoço em 9 dias não consecutivos, entre junho e novembro/2013. Nesses dias as crianças do berçário foram separadas por faixa etária para o consumo, por recomendação da Diretriz Municipal de Educação². Aquelas com idade entre 7 e 11 meses, denominados “menores”, permaneceram no berçário e foram alimentadas pelas educadoras. As com idade entre 12 e 24 meses, denominadas “maiores”, almoçaram no refeitório com o intuito de estimular sua autonomia no momento da refeição. Determinaram-se as porções servidas e consumidas em cada dia para cada grupo, totalizando 53 porções servidas para menores, 107 porções servidas para maiores, 52 porções consumidas por menores e 105 porções consumidas pelos maiores. A diferença entre o número de porções servidas e consumidas se deu pela exclusão das crianças que consumiram quantidade menor ou igual a 10% da porção servida. A análise dos dados foi realizada através dos testes estatísticos *T de Student* e *Mann-Whitney*, com nível de significância de $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná (parecer nº 293.827).

Resultados

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por objetivo suprir as necessidades nutricionais dos alunos enquanto permanecem na escola por meio do fornecimento de refeições equilibradas e adaptadas às necessidades de cada faixa etária^{3,4}. Durante a pesquisa, foram servidos diariamente (n=9) em média 186,3g de alimento, dos quais 110,8g foram consumidos. Houve diferença estatisticamente significativa entre os dois grupos avaliados para as porções servidas e consumidas ($p<0,001$). A quantidade de alimentos, em gramas, servida aos maiores (175,38g) chegou a representar 84% da quantidade servida aos menores (208,51g). Tendo em vista que as necessidades nutricionais de crianças de 12 a 24 meses são maiores que as necessidades de crianças de 7 a 11 meses, fica evidente a inadequação no porcionamento das refeições. Quando avaliada a porção consumida, observou-se que o consumo das crianças maiores foi em média 95,39g, e das crianças menores 142,02g. Esta diferença equivale a 67% entre as duas faixas etárias. Essa discrepância foi mais perceptível quando analisados os dias isoladamente, visto que em dois dias o valor máximo consumido pelos maiores foi equivalente ao mínimo consumido pelos menores. O baixo consumo observado entre os maiores pode ter sido influenciada pelo período de adaptação a que estavam sendo expostos, tempo disponibilizado para a consumo do almoço^{5,6,7,8} e, principalmente pela falta de auxílio no momento do consumo da refeição, uma vez que apenas uma educadora foi responsável por acompanhar cerca de 13 crianças no refeitório.

Conclusão

Apesar das necessidades das crianças de 12 a 24 meses serem maiores, essas consomem quantidades menores no almoço que as crianças de 7 a 11 meses, o que pode afetar o suprimento de suas necessidades nutricionais e, conseqüentemente, o alcance dos objetivos do PNAE. É necessário que o município desenvolva estratégias para garantir o consumo adequado de alimentos pelas crianças, como atividades que estimulem o consumo, contratação de mais funcionários para acompanhamento das crianças durante as refeições e dos períodos de adaptação e, aumento do tempo disponível para realização da refeição.

Referências

1. RODRIGO, C. P. S., BARTRINA, J.A. Diário o registro dietético: métodos de doble pesada. In: MAJEM, L.S., BARTRINA, J.A., VERDÚ, J.M. Nutricion y salud publica; métodos, bases científicas y aplicaciones. Barcelona: Masson; 1995.
2. PREFEITURA MUNICIPAL DE COLOMBO. Volta às aulas em Colombo para mais de 24 mil alunos da rede municipal. 18 fev. 2013. Disponível em: <http://portal.colombo.pr.gov.br/?p=6970>. Acesso em: 20/02/2013.
3. BRASIL, Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Resolução do FNDE nº 38/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.
4. ABRANCHES, M. V.; PAULA, H. A. A.; MATA, G. M. S. C.; SALVADOR, B. C.; MARINHO, M. S.; PRIORE, S. E. Avaliação da adequação alimentar de creches pública e privada no contexto do programa nacional de alimentação escolar. *Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. = J. Brazilian Soc. Food Nutr.*, São Paulo, v. 34, n. 2, p. 43-57, Ago. 2009.
5. ANDRADE, J.C.; CAMPOS, F.M. Porcionamento, adequação energética e controle do desperdício em uma creche. *Demetra*, v. 7, n. 3, p. 157-180, 2012.
6. FERREIRA, A. J.; SANTOS, C.H.P. dos; PEREIRA, A. J. S.P.; BRITTO, M. de B.; SANTOS, D.R.dos S.; BRITTS, L. T..Avaliação da sobra limpa e resto ingesta de um Ceinf em Campo Grande/MS. *Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde*, v. 16, n.1, p. 83-94, 2012.
7. PIKELAIZEN, C.; SPINELLI, M. G. N.. Avaliação do Desperdício de Alimentos na distribuição do Almoço servido para estudantes de um colégio privado em São Paulo, SP. *Revista Univap*, v.19, n.33, set., 2013.
8. LONGO – SILVA, G.; TOLONI M. H. A.; GOULART R. M. M.; TADDEI, J. A. A. C. Evaluation of food consumption at public day care centers in São Paulo, Brazil. *Rev. Paul. Pediatr.*, v.30, n.1. p. 35-41, 2012.

Palavras-chave: alimentação escolar; lactente; creches

ANÁLISE DE CARDÁPIOS DE UMA INSTITUIÇÃO GERIÁTRICA DO RIO DE JANEIRO

Nascimento, LV; Lopes, ACM; Padrão, SM

¹ UVA - Universidade Veiga de Almeida, ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

lua_lvn@yahoo.com.br

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo analisar a qualidade dos cardápios de uma instituição geriátrica por meio do método de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC).

Métodos

Trata-se de um estudo de caso descritivo, que tem como objeto os cardápios de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), de uma Instituição Geriátrica localizada na cidade do Rio de Janeiro. Foram selecionados cardápios planejados e servidos no horário de almoço, de segunda- feira a domingo, para os idosos, pacientes da instituição, durante 63 dias. O padrão dos cardápios estudados foi do tipo médio, composto por cinco tipos de salada, dois pratos proteicos, dois acompanhamentos, uma guarnição, uma sobremesa e uma bebida, sendo o serviço e do tipo self-service. A análise da qualidade dos cardápios, do ponto de vista de sua adequação e composição, foi realizada por meio do método AQPC proposto por Veiros e Proença¹. Os dados foram obtidos a partir dos cardápios planejados para os 63 dias, iniciando-se por uma análise semanal, e agrupando-se os resultados para em seguida se efetuar a análise mensal, acumulando-se os dados para realizar a análise final. Foram avaliados os elementos: presença de carnes gordurosas, tais como: língua, peito, costela, carré, carne seca e peito; a incidência de frituras, de maneira isolada e, também, associada aos doces; a cor das preparações e dos alimentos no cardápio, ressaltando a combinação de cores da composição do prato, caracterizando a importância do aspecto visual da alimentação; presença de alimentos ricos em enxofre, tais como: cebola, brócolis, agrião, alho, batata-doce, couve, couve-flor, melão, melancia, ovo cozido, pepino, pimentão, rabanete, repolho, uva; a incidência de folhosos e frutas, devido a grande importância de ingestão por causa do seu alto valor nutricional, rica em oferta de vitaminas, minerais e fibras e a presença de doces. O resultado foi expresso por meio de percentuais que apontaram a composição dos alimentos e a combinação de preparações do cardápio, indicando a qualidade dos cardápios. Para a análise foi utilizado o programa Excel Starter 2010.

Resultados

Os resultados indicaram um alto percentual de folhosos (100%), de frutas (96,80%), de frituras (53,90%) e de alimentos ricos em enxofre (46,0%). Verificou-se, ainda, um baixo percentual de cores semelhantes dos alimentos (36,50%), carnes gordurosas (9,52%), doces (3,11%), e a combinação de doces e frituras (3,11%). O planejamento dos cardápios da UAN foi bastante influenciado pelas limitações do custo e pela preferência alimentar dos idosos, fazendo com que o nutricionista, responsável técnico da UAN, priorizasse a satisfação dos clientes, um dos aspectos preconizados na elaboração de cardápios. Ressalta-se que a tentativa de agradar os comensais pode ter levado a não contemplação de alguns aspectos importantes da qualidade da refeição, que engloba as características nutricionais.

Conclusão

O método AQPC é um bom instrumento para o nutricionista avaliar qualitativamente o cardápio, permitindo identificar a oferta de alimentos mais saudáveis e cardápio mais atrativo, porém em contrapartida, não estabelece percentuais indicativos do que seria mais adequado ou não, cabendo ao avaliador determinar os pontos de corte que considera correto.

Referências

1. Veiros, MB., Proença, RPDC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. Rev. Nutrição em Pauta. 2003; 11(62),36-42.

Palavras-chave: planejamento de cardápio; idoso; alimentação

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC) EM UMA EMPRESA DE "CATERING" AÉREO

Seiscentos; Monteiro, CS; Maurício, AA

¹ UFPR - Universidade Federal do Paraná, ² UFPR - Universidade Federal do Paraná
crisidism@hotmail.com

Objetivos

A pesquisa teve como objetivo avaliar a aplicação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) na elaboração de sanduíches quentes e sanduíches frios produzidos em uma empresa de "catering" aéreo.

Métodos

A pesquisa passou pela aprovação pelo Comitê de Ética da UFPR. A empresa de "catering" aéreo, localizada na cidade de São José dos Pinhais, PR. Foram escolhidos dois tipos de sanduíches a serem analisados, um quente e um frio. Foi feita a descrição das matérias primas, tipo de embalagem utilizada, condições de armazenamento, transporte e vida útil, para então ser elaborado o fluxograma dos processos. Para a identificação dos pontos críticos de controle (PCCs) utilizou-se o diagrama decisório para identificação do PCC de processo, conhecido como árvore decisória com uma série de perguntas conduzindo-se à decisão se o produto era ou não um ponto crítico de controle.

Resultados

A empresa de "catering" aéreo mostrou que nas áreas relativas aos processos de produção de sanduíches foi encontrado PCCs críticos em algumas das etapas do processo de produção dos sanduíches. Contudo, houveram diferentes pontos críticos para os dois tipos de sanduíches analisados, sendo que o sanduíche frio apresentou um risco maior de contaminação (PCC1 e PCC2). Na etapa de fatiamento dos frios (PCC1) houve o contato direto da mão do manipulador com o alimento e em seguida com outros equipamentos da área. Esta etapa foi realizada por um manipulador (1 m) que durante a realização de seu trabalho fez uso de luvas plásticas na mão que faz contato com o alimento. Durante a observação desta etapada, não houve a limpeza e desinfecção adequada dos equipamentos. . O segundo ponto crítico considerado foi na etapa de sanduicheria (PCC2) durante a prática de aferir a temperatura do produto final. Após a observação da produção pôde-se compreender que os manipuladores não seguem as orientações das boas práticas de fabricação (BPF), sendo assim, é necessário o constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário nesta etapa de produção. O controle imediato indicado para este PCC é aferir a temperatura à uma certa distância do produto para que não haja o contato do equipamento com o alimento. Durante a produção dos sanduíches quentes há o processo de aquecimento a 280°C que ocorre na confeitaria quente quando o produto já encontra-se finalizado. Com relação aos sanduíches quentes foi encontrado apenas um ponto crítico (PCC3) que se constituiu na etapa de sanduicheria. Nesta etapa todos os manipuladores usavam luvas plásticas na mão que faz contato direto com o alimento. O PCC3 pôde ser encontrado quando um dos manipuladores pegou a embalagem em que se armazena o produto com a mesma mão em que se encontrava a luva e logo após embalou o sanduíche. Após o produto ser embalado ele não passa por mais nenhum processo de aquecimento o que pode ser considerado um ponto desfavorável, pois esta etapa não ajudou na eliminação ou redução de microorganismos a níveis aceitáveis. O controle imediato indicado para este PCC é manusear as embalagens com a mão que encontra-se sem a luva.

Conclusão

Mesmo com a implantação do sistema APPCC na empresa de "catering" aéreo ainda foi encontrado riscos durante o processo de produção dos sanduíches que podem prejudicar a qualidade do produto caso não sejam corrigidos.

Referências

ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 10269. Aeroportos – Controle higiênico-sanitário de alimentos em comissarias de bordo. Norma Técnica. Outubro de 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

BRASIL. Portaria nº 58/93 de 17 de maio de 1993. Estabelece Diretrizes e Princípios para a inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, Diretrizes e Orientações para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade de Bens e Serviços na Área de Alimentos – Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços; Regulamento Técnico para Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade dos Alimentos. Diário Oficial da União; Brasília, 31 maio 1993. Seção I, p. 7228-33. CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (2003) – “Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene”.

FERREIRA, C. E. M.; BEZERRA, L. G.; NETO, G. V. Guia para implantação de boas práticas de fabricação (BPF) e do Sistema APPCC. Rio de Janeiro: 2001.

GALHARDI, M. G. Boas Práticas de Fabricação: Módulos do centro de excelências em turismo da Universidade de Brasília. Brasília: Universidade de Brasília, 2002.

GUAMBI, D.; MELO, A. Manual de Procedimientos en la área operativa para una empresa de catering. Equador: Universidad Tecnológica Equinoccial, 2004.

KENNETH, J. M. P. H. et al.. Description of de Food Safety System in Hotels and How it Compares with HACCP Standards. Journal of Travel Medicine, v. 16, p. 35, 2009.

Palavras-chave: APPCC; Catering; sanduiches

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC) NO BANCO DE LEITE HUMANO DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE CURITIBA - PR

Lemos,FB; Monteiro,CS; Mauricio, AA

¹ UFPR - Universidade Federal do Paraná

cristidsm@hotmail.com

Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi analisar os perigos e pontos críticos de controle (APPCC) no Banco de Leite Humano (BLH) de um Hospital Público de Curitiba.

Métodos

A pesquisa foi realizada no BLH de um hospital público de Curitiba- PR e possui caráter descritivo e qualitativo. Foi feitas visitas no local e foram avaliados os seguintes aspectos do processamento do LH: degelo, seleção do LH (crematócrito e acidez Dornic), reenvase, pasteurização, resfriador, e congelamento e/ou distribuição. A partir do processamento do leite, foi estabelecido um fluxograma básico para a identificação de Ponto Crítico de Controle (PCC). Para a identificação do PCC utilizou-se a árvore decisória definida Spexoto (2003). O diagrama foi aplicado em cada fase do processamento com a finalidade de identificar os pontos a serem prevenidos, eliminados ou reduzidos a níveis aceitáveis. Para cada ponto crítico encontrado foi estabelecido a identificação do perigo, medidas preventivas e procedimento de verificação. O monitoramento dos PCC deve ser alvo de verificação contínua de forma a garantir sua perfeita execução.

Resultados

A partir do fluxograma do processamento do LH analisado, foram identificados três PCC, considerou-se o reenvase um PCC pelo fato de o leite permanecer exposto em temperatura ambiente, aproximadamente 23 a 25°C, por períodos longos, aproximadamente 20 a 30 minutos, sem controle de tempo e temperatura, além disso, é nessa etapa em que o LH, que se encontra em recipiente doméstico, é transportado para os frascos de vidro do próprio banco de leite. Outro PCC encontrado foi a pasteurização, uma vez que se não houver controle correto de tempo e temperatura pode acarretar a sobrevivência de microrganismos patogênicos. O resfriamento foi considerado um PCC também por necessitar de controle de tempo e temperatura para evitar a proliferação

microbiana resistida durante a pasteurização. O resfriamento é realizado manualmente, pois a máquina de resfriamento encontra-se deteriorada, um processo paliativo realizado é a utilização de gelo para o resfriamento do leite.

Conclusão

Neste estudo foram identificados três pontos críticos de controle, o reenvaso, a pasteurização e o resfriamento. É importante que seja aplicado a ferramenta APPCC constantemente para garantir a qualidade e a segurança do leite humano oferecido aos recém-natos. Na busca pelo referencial, verificou-se que há uma escassez de estudos na literatura sobre APPCC em BLH.

Referências

ADAMS, M.; MOTARJEMI, Y.. Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde. OMS. São Paulo: Roca, p. 128, 2002.

ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos. Brasília, ANVISA, p. 156, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 171, de 04 de setembro de 2006. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 05 de setembro de 2006.

FIOCRUZ (Fundação Oswaldo Cruz). Portal da Rede Brasileira de Bancos de Leite Humano. Bancos de leite humano do Brasil. Disponível em:
. Acesso em: 24/03/2012.

SOUSA, C. L. et al.. Diagnóstico das Condições Higiênicas e Microbiológicas do Banco de Leite Humano do Hospital Santa Casa de Misericórdia, na Cidade de Belém, Estado do Pará. Rev. Alim. Nutr., Araraquara, v. 18, n. 2, p. 133-140, abr./jun., 2007.

SPEXOTO, A. A.. Aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em propriedades leiteiras. Pirassununga, Dissertação (Mestrado). Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia. Universidade de São Paulo, p. 157, 2003.

Palavras-chave: APPCC; Banco de Leite Humano ; hospital publico

ANÁLISE DE RESÍDUOS SÓLIDOS GERADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

ARAUJO, FF; LOURENÇO, MS

¹ UFF - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

mariastelasol@gmail.com

Objetivos

Analisar a produção de resíduos orgânicos e resíduos recicláveis em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) no município do Rio de Janeiro. Identificar os resíduos nas etapas do processo produtivo de refeições; Pesquisar e quantificar os resíduos gerados no processo; Propor estratégias para o manejo dos resíduos.

Métodos

A metodologia adotada foi quali-quantitativa, sendo realizada a coleta de dados em uma UAN durante 14 dias para quantificar os

resíduos orgânicos e resíduos recicláveis oriundos de algumas etapas do processo produtivo de refeições, como: Recebimento de mercadorias; Armazenamento; Pré-preparo (carnes, vegetais, frutas); Preparo; Distribuição; Higienização. A pesagem dos resíduos orgânicos foi dividida em: resíduos do pré-preparo; Sobra Limpa; e Resto-ingestão. A pesagem dos resíduos foi feita em balança tipo plataforma eletrônica da marca Micheletti com capacidade de 150 kg e balança eletrônica da marca Filizola com capacidade de 15 Kg.

Resultados

Na UAN estudada são servidas aproximadamente 190 refeições (almoço). O tipo de distribuição da UAN é self service e o cardápio é composto por sete saladas, arroz, feijão, quatro pratos principais, três guarnições, duas sobremesas e bebidas. A UAN gerou um total de 1.041 toneladas de Resíduos Sólidos em 14 dias, sendo 717 Kg de resíduos orgânicos e 324 Kg de resíduos recicláveis. Observou-se, que as Sobras Limpas foram as maiores quantidades de resíduos orgânicos gerados, que corresponde a 45,4% dentre os resíduos produzidos diariamente. A partir dos dados coletados, estimou-se a quantidade de Resíduos Sólidos gerados em um mês e um ano na UAN. Portanto, em um mês seriam gerados aproximadamente 1,13 toneladas de Resíduos Orgânicos e em 1 ano seriam produzidos aproximadamente 15,37 toneladas. Foi estimado que em um mês seriam produzidos aproximadamente 508 Kg de Resíduos Recicláveis e em um ano aproximadamente 6,94 toneladas. Observou-se que não há separação e coleta adequada dos Resíduos Recicláveis. De acordo com exposto, foram elaboradas propostas, em relação aos Resíduos Orgânicos, destaca-se a necessidade de uma revisão do planejamento, devido à quantidade de Sobras Limpas e o número de clientes atendidos na UAN. Além disso, investir em treinamento dos manipuladores sobre métodos e uso utensílios mais adequados, visando à sensibilização dos colaboradores em relação ao corte dos alimentos, ao custo das refeições e ao impacto ambiental. Outra proposta seria o encaminhamento dos resíduos para uma empresa de compostagem. Para os Resíduos Recicláveis, sugere-se a coleta seletiva, visto que a empresa contratante possui o programa em todo o seu espaço físico, exceto, na área do Serviço de Alimentação.

Conclusão

As maiores quantidades de Resíduos Sólidos gerados na UAN foram as Sobras Limpas. Observou-se a falta de controle dos Resíduos Recicláveis e o manejo correto dos mesmos. Ressalta-se ainda que a não destinação adequada destes resíduos na UAN estudada reflete uma falta de compromisso e possibilita causar danos ao meio ambiente. Conclui-se que o monitoramento e a quantificação dos Resíduos Sólidos gerados na UAN são importantes, e algumas mudanças devem ser implementadas, como a utilização de planilhas de controle e treinamento dos colaboradores. Com isso poderá propiciar melhor desempenho das atividades em relação aos Resíduos Sólidos, bem como a análise dos fatores responsáveis para minimizar o impacto ambiental negativo e assim contribuir com a preservação do meio ambiente.

Referências

- Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União [da República Federativa do Brasil]. Brasília, 16 set. 2004.
- Brasil. Presidência da República. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Diário Oficial da União [da República Federativa do Brasil]. Brasília, Seção 1, 03 ago. 2010.
- Donaire D. Gestão ambiental na empresa. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2009. 168 p.
- Mezomo IB. Serviço de Nutrição: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002. 432 p.
- Seiffert MEB. ISO 14001 sistemas de gestão ambiental: implantação objetiva e econômica. 3ª ed., 4ª reimpressão. São Paulo: Atlas, 2010.
- Silva SMC, Martinez S. Cardápio: Guia prático para a elaboração. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2008. 279p.
- Silva Júnior EA. Manual de Controle Higiênico e Sanitário em Alimentos. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2010. 479 p.

Palavras-chave: RESÍDUOS SÓLIDOS; UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO; RESÍDUOS ORGÂNICOS; RESÍDUOS RECICLÁVEIS; IMPACTO AMBIENTAL

ANÁLISE DE RESTO EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

SILVA, EB; SANTOS, RSBP; SILVA, LC; PAREDES, MS

¹ UNAMA - UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ² UFRA - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
elenilmabarros@yahoo.com.br

Objetivos

Quantificar o resto de alimentos originados pós almoço em um Restaurante Universitário de Belém-PA

Métodos

Trata-se de um estudo transversal, realizado como parte das atividades desenvolvidas no estágio curricular em alimentação coletiva. Para a análise foram quantificados os restos provenientes das bandejas dos clientes durante quatro dias, descontando copos descartáveis, ossos, cascas e sementes de sobremesas. O per capita do resto produzido foi obtido através do peso do resto dividido pelo número de refeições. Para a obtenção do número de pessoas que poderiam ser alimentadas com o resto acumulado utilizou-se o peso do resto acumulado dividido pelo consumo per capita por refeição, este por sua vez, foi obtido através do peso médio da bandeja. Após a obtenção dos resultados de desperdício diário realizou-se uma projeção para se chegar aos valores semanal, mensal e anual.

Resultados

Dos 1.472 Kg de alimentos produzidos, 108 Kg foram desperdiçados pela clientela o que corresponde a média de 7,5% do total de alimentos produzidos no dia que daria para fornecer 37 refeições a mais diariamente. A média de resíduo gerado em cada uma das refeições que eram servidas correspondeu a 54 gramas/per capita, bem superior aos 10 gramas aceitáveis de desperdício por pessoa. a projeção realizada mostra que com relação ao total de alimentos desperdiçado esse pode chegar a 6.480 Kg por ano o que representa 8.805 pessoas que poderiam ser alimentadas.

Conclusão

O desperdício na unidade avaliada é alto e pode estar relacionado a fatores como planejamento inadequado do cardápio, tamanho da porção servida e falta de consciência do consumidor o que reforça a adoção de estratégias que possam corrigir ou minimizar o desperdício observado.

Referências

- Abreu, ES; Spinelli, MGN; Zanardi, AMP. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha; 2003.
- Castro, MDAS. Resto - Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Higiene Alimentar, v. 17, n. 114 - 115, p. 24 – 28, 2003.
- Marchi, AM; Hautrive, TP; Cembranel, FM. Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular. Revista Brasileira de tecnologia agroindustrial, v.07, n.02, p. 1106-1117, 2013.
- Martins, MTS; Epstein, M; Oliveira, DRM. Parâmetros de controle e/ou monitoramento da qualidade do serviço empregado em uma unidade de alimentação e nutrição. Revista Higiene Alimentar, v. 20,n. 142, 2006.

Palavras-chave: Desperdício; Resto; Unidade de Alimentação e Nutrição

"ANÁLISE DE RESTO INGESTÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE TEÓFILO OTONI – MG"

Brasileiro, NPM; Sabino, JB; Santos, PV; Souza, LT

¹ FUD - TO - Faculdades Unificadas Doctum de Teófilo Otoni – MG, ² UFBA - Universidade Federal da Bahia - Campus Anísio Teixeira

priscilla.vilelaa@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar o índice de resto ingestão de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) de Teófilo Otoni – MG que produz refeições transportadas para um hospital.

Métodos

Foi realizado um estudo de campo onde quantificou-se o resto ingestão na unidade descrita durante 16 dias consecutivos no almoço¹. A UAN em questão forneceu em média 31,6 marmitas por dia para pacientes (mediana de 30). Para avaliação dos índices de resto ingestão foram coletados os pesos iniciais e finais de todas as marmitas de embalagem descartável solicitadas à UAN, descontando-se as partes não comestíveis dos alimentos. Utilizou-se a fórmula em que se multiplica o peso do resto por 100 e divide-se pelo peso da refeição distribuída². Considerou-se como o peso do resto, o peso de todos os alimentos coletados nos leitões, depois de retirados os ossos e descontado os valores das marmitas e tampas. O peso da refeição distribuída é o peso de todas as preparações depois de prontas e devidamente fechadas³. Utilizou-se balança da marca Toledo® com capacidade para 5 Kg e precisão de 1 g. Tais índices foram avaliados de acordo com a classificação²: 0 a 5% de resto-ingestão como ótimo; 5 a 10%, regular e acima de 15% o desempenho do serviço é classificado como péssimo. Analisou-se os valores de média e mediana, utilizando-se como banco de dados o Software Microsoft Excel®.

Resultados

Observou-se que a variação do índice de resto ingestão foi de 22,73% a 47,87%. A média de resto ingestão dos 16 dias analisados foi de 39,62% e a mediana foi 41,87%. Tal resultado classifica-se como "péssimo". Tal fato demonstra um mal desempenho de serviço prestado pelo alto índice de resto ingestão observado. Há estudos semelhantes a este que encontraram resultado "regular"⁴. Porém, há estudos em que os resultados corroboram com a presente pesquisa, caracterizando a UAN hospitalar como "péssima", com média de 33% de resto ingestão¹. Em estudos realizados em UAN onde os índices de resto ingestão se mostram elevados, pode-se inferir que tais resultados refletem possíveis inadequações em planejamentos e execução de cardápios, indicado que estes devam ser reavaliados⁵. Observou-se que as perdas alimentares são mais decorrentes de pacientes em dieta hipossódica. Ao contrário do esperado, foi observado que o alto índice de desperdício não está ligado ao porcionamento das marmitas. Observou-se ainda que a temperatura se manteve ao longo do percurso não influenciando no nível de resto ingestão. A matéria-prima empregada no preparo das refeições era de boa qualidade. As inadequações ligadas à prescrição, produção e distribuição das dietas tiveram grande interferência. Nem sempre foi levada em conta a prescrição correta a pacientes sem dentição; havia pedido e preparo de dietas a pacientes que necessitavam de jejum ou haviam recebido alta; os acompanhantes dos pacientes nem sempre prestavam a assistência àqueles que não conseguiam se alimentar sozinhos.

Conclusão

Torna-se importante se ter atenção nas prescrições a pacientes sem dentição, que necessitem de jejum e que haviam recebido alta hospitalar. Sugere-se que haja maior estímulo para que os acompanhantes participem do momento de realização das refeições dos pacientes e ainda, atenção especial no uso de temperos alternativos para as dietas hipossódicas, a fim de se aumentar a aceitação das mesmas. Assim sendo, espera-se contribuir para a minimização do desperdício de alimentos na UAN em questão.

Referências

- 1 – NONINO-BORGES,CB; RABITO, EI; SILVA, K; FERRAZ, CA; CHIARELLO, PG; SANTOS, JS; MARCHINI, JS. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. *Rev de Nutr de Campinas* 2006; 3(v.19): 349-356.
- 2 - CASTRO, FAF; QUEIROZ, VMV. *Cardápios: planejamento e etiqueta*. Viçosa: UFV, 22ªed, 2007.
- 3 – CHRISTMANN, AC; DEMARIO, VRL. *Avaliação qualitativa das preparações do cardápio – método AQPC – e resto ingestão de um colégio em regime de internato em Guarapuava – PR*. Brasil. Monografia de graduação, Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Centro Oeste, Guarapuava – PR, 2011.
- 4 – MONTEIRO, MRP; BARRETO, AL; BICALHO, AS; ROSA, COB. Análise do índice de resto ingestão da qualidade das preparações oferecidas em um restaurante comercial. *Rev Nutrição em Pauta* 2011; São Paulo – SP, 110:48-51.
- 5 – CASTRO, M. D. A. S; OLIVEIRA, L. F.; PASSAMANI, L. Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *Rev Hig Aliment* 2003; São Paulo- SP, 114/115(v. 17): 24-28.

Palavras-chave: cardápios; hospitalar; resto ingestão; Unidade de Alimentação e Nutrição

ANÁLISE DO BINÔMIO TEMPO E TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE MARACANAÚ-CE

SANTOS, FM; LIMA, APOM; BRITO, FCR; MOURA, DMS; LIMA, MAC; MOREIRA, MR

¹ FIC - Centro Universitário Estácio FIC, ² UNIFOR - Universidade de Fortaleza

anapatynut@yahoo.com.br

Objetivos

Analisar o binômio tempo-temperatura de refeições distribuídas numa Unidade de Alimentação e Nutrição institucional em Maracanaú-CE.

Métodos

Estudo transversal e descritivo, no qual foram selecionados sete tipos de preparações servidas diariamente (arroz, feijão, macarrão, farofa, carne, e salada verde), durante quatorze dias úteis no mês de junho de 2013, para a verificação do tempo e temperatura dos alimentos. O tempo e a temperatura foram verificados a partir do momento em que os alimentos foram colocados no balcão térmico, que se localiza no refeitório do restaurante, até o momento final da distribuição em que todo o alimento foi consumido. A verificação da temperatura ocorreu em duplicata com medições em diferentes pontos, sendo utilizado um termômetro tipo espeto digital de marca Incoterm referência 9791 com faixa de medição de -35°C a 275°C . A análise estatística foi realizada por meio do programa estatístico GraphPad Prism 5.0. Aplicou-se a frequência simples, média. Desvio-padrão e o teste Qui-quadrado com nível de significância $p < 0,05$.

Resultados

Entre as preparações, o arroz, feijão, macarrão e prato protéico estiveram dentro das normalidades vigentes, segundo a RDC nº 216/2004 que preconiza que alimentos expostos devem permanecer por no máximo seis horas a uma temperatura maior que 60°C , sendo, respectivamente, a média de temperatura inicial dessas preparações de $88,14^{\circ}\text{C} \pm 4,18$; $72,14^{\circ}\text{C} \pm 6,68$; $93,42^{\circ}\text{C} \pm 3,29$ e $82,71^{\circ}\text{C} \pm 4,95$, e final de $63,57^{\circ}\text{C} \pm 2,06$; $64,28^{\circ}\text{C} \pm 3,19$; $66,64^{\circ}\text{C} \pm 1,44$ e $63,92^{\circ}\text{C} \pm 3,77$. No entanto, em relação a farofa a temperatura iniciou adequadamente ($71,85^{\circ}\text{C} \pm 4,25$) ($p > 0,05$) porém, ao término da distribuição, apresentou temperatura abaixo do recomendado pela legislação, sendo de $58,07^{\circ}\text{C} \pm 4,08$ ($p > 0,05$). Quanto à salada verde o tempo em que passa na distribuição é muito curto ao ponto de não baixar a temperatura para a coleta.

Conclusão

Os resultados deste estudo mostraram-se satisfatórios em sua maioria, sobretudo preparações quentes. Sendo importante a prática do monitoramento do binômio tempo e temperatura das preparações distribuídas à coletividade, a fim de contribuir para a qualidade e segurança alimentar.

Referências

1 KAWASAKI, VM ; CYRILLO, DC; MACHADO, FMS. Custo efetividade da produção de refeições coletivas sob o aspecto higiênico-sanitário em sistema de cook-chill e tradicional. Rev.Nutr.vol.20,2007.

2ANVISA. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Res. RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Legislação sanitária; Segurança alimentar

ANÁLISE DO BINÔMIO TEMPO/TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Fernandes, ACCF; Alencar, LO; Bastos, AMC; Bílio, LFS; Lima, PYMB; Bezerra, KCB

Objetivos

analisar o binômio tempo/temperatura na distribuição de preparações em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Teresina – Piauí, com o risco eminente do descumprimento destas condutas, de acordo com os parâmetros exigidos pela Portaria CVS-6/1999 para a inativação do crescimento microbiológico e patógeno nas preparações.

Métodos

Estudo do tipo descritivo, quantitativo e observacional. As temperaturas foram mensuradas no momento da distribuição das preparações, servidas em 12 dias úteis, por termômetro digital tipo espeto da marca AKSO, com variação de -50 a +300°C, no momento em que as mesmas encontravam-se em cubas próprias no balcão de distribuição, que se localiza no refeitório do restaurante. O termômetro foi inserido no centro geométrico dos alimentos em dois momentos: 1ª tomada (início da distribuição – 11:00 h) e 2ª tomada (1 hora após o início da distribuição – 12:00 h). No intervalo das medições de cada preparação, procedeu-se a higienização do termômetro, antes e após cada medição, com papel toalha umedecido em álcool 70%.

Resultados

No presente estudo verificou-se que 42% das preparações analisadas na UAN mantinham temperaturas inadequadas, tais como fígado acebolado (média = 48 °C), assado de panela (média = 52 °C), macarrão (média = 35,5 °C) e farofa (média = 40,5 °C), abaixo do recomendado, pois apesar da distribuição de refeições no estabelecimento ser de 3 (três) horas, as mesmas ficam prontas antes desse momento, sendo expostas a temperatura ambiente por um longo período de tempo, sendo isso um fator agravante na proliferação de microrganismos. Observou-se que a temperatura das preparações quentes como o arroz branco (média= 63,7), maria isabel (média = 71,8 °C), frango ao molho (média = 64 °C), cozidão (média = 69,5 °C), feijão com legumes (média = 71,7 °C), picadinho (média = 74,2 °C), bisteca suína (média = 62,5 °C), estavam de acordo com o recomendado pela legislação, pois os mesmos são mantidos acima de 60 °C, garantindo condições adequadas para segurança microbiológica do alimento. A maioria (57%) das preparações quentes que estavam adequadas de acordo com a CVS-6/99 apresentaram temperaturas mais elevadas na 1ª tomada. Já as preparações que estavam com temperaturas abaixo do recomendado, 50% destas estavam com temperatura maior na 1ª tomada e 50% na 2ª tomada. Na salada cozida (média = 38 °C) verificou-se que a temperatura estava acima do recomendado, podendo ocasionar contaminação por microrganismos patógenos. Porém isso pode ser explicado pelo fato desta salada ser cozida previamente e não ser armazenada em refrigeração por período suficiente, pois é preparada próxima do horário de distribuição. A salada crua (média = 24,8 °C) também apresentou temperatura acima do recomendado, entretanto não é preparada próximo do horário de distribuição, permanecendo armazenadas sob refrigeração inadequada ou insuficiente até a chegada desse momento.

Conclusão

Conclui-se que algumas preparações quentes da UAN como: macarrão, farofa, fígado acebolado, assado de panela e preparações frias como: salada crua e salada cozida indicaram temperatura durante a distribuição fora do recomendado pela legislação, entretanto o controle de temperatura das preparações é indispensável durante a distribuição, pois o longo período de permanência das preparações quentes e frias em temperaturas inadequadas aumenta a possibilidade de ocorrência de DTA's, que por sua vez pode comprometer a saúde dos comensais.

Referências

1. Silva JEA. Manual de Controle Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela; 2005.
2. Cardoso, R. de C. V. Unidade de alimentação e Nutrição no Campus da Universidade da Bahia. Um Estudo sob a perspectiva do alimento seguro. Revista Nutrição. Out 2005 [acesso em 28 de março 2014]; 18[5]. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732005000500010&script=sci_arttext.
3. Amson GV, Haracemiv SMC, Masson ML. Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/surtos de doenças transmitidas por alimentos (dtas) no Estado do Paraná – Brasil, no período de 1978 a 2000. Epidemiol. Serv. Saúde. 2011; 20(3):401-407, jul-set.

4. Andrade, J. N; Silva, M. M. R; Brabes, S. C. K. Avaliação das condições microbiológicas em unidades de alimentação e nutrição. Ciências Agrotécnicas. 2003; 27 (3): 590-596.
5. Storck, C.R; Dias, M.A.M.F, Monitoramento da Temperatura de Preparações Quentes e Frias em Restaurantes na Zona Urbana e Santa Maria. Revista Nutrição em Pauta, março/abril2003.
6. Silva Júnior, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 2001.
7. Anvisa. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Res. RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004. Brasília, DF, 2004.
8. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 set. 2004. [acesso em: 26 março. 2014]. Disponível em: .
9. Barbieri, R. R.; Esteves, A. C.; Matos, R. Monitoramento da temperatura de preparações quentes e frias em uma unidade de alimentação e nutrição. Hig Alim., 2011; 25(195-196): 40-45.
10. Silva Jr EA. Manual de Controle Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela; 2005.
11. Rosa, M.S; Negreiros, S.R.F; Seabra, L.M.A.J; Stamford, T.L.M. Monitoramento de Tempo e Temperatura de Distribuição de Preparações à Base de Carne em Escolas Municipais de Natal (RN), Brasil. Revista de Nutrição. Jan./Feb. 2008; 21(1).
12. Vieira C.R.N; Silva R.R; Martino H.SD; Chavasco J.K. Qualidade microbiológica da merenda escolar servidas nas escolas estaduais de Poços de Caldas, MG. Revista Higiene Alimentar. 2005; 19(128): 90-4.
13. Chesca A.C; Caetano, A.M; Leite, A.P.C; Polveiro, A.M; Terra, A.D; Okura, M.H. Avaliação das Temperaturas de Pistas Frias e Pistas Quentes em restaurantes da cidade de Uberaba, MG. Revista Higiene Alimentar; 15 (87), 2001.
14. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividades. 6 ed. São Paulo, 2003.
15. Cosby, P. Qualidade falando sério. São Paulo: McGraw Hill, 1990.

Palavras-chave: UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO; MICROORGANISMOS; BINÔMIO TEMPO TEMPERATURA

ANÁLISE DO CICLO DE VIDA NA CADEIA PRODUTIVA DE CORVINAS DESDE A AQUICULTURA ATÉ O SEGMENTO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA EM PORTUGAL: USO DA ÁGUA E GERAÇÃO DE EFLUENTES.

LOURENÇO, MS; Costa, SRR; Nunes, ML; Xavier, LS; Peixoto, JAA

¹ UFF - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

mariastelasol@gmail.com

Objetivos

Analisar a cadeia produtiva de corvinas desde uma Unidade de Aquicultura até uma Cozinha Experimental em Portugal; Quantificar o consumo de água, geração de efluentes e resíduos orgânicos; Aplicar a metodologia Análise do Ciclo de Vida.

Métodos

O estudo foi realizado na cadeia produtiva de 100 kg de corvinas com viés no consumo de água, geração de efluentes e resíduos desde a captura na Unidade de Aquicultura Portuguesa (UAP) no Algarve até a preparação em uma Cozinha Experimental/Lisboa em Portugal. O abate das corvinas foi feito por hipotermia (gelo). Após o abate, as corvinas foram colocadas em embalagem de isopor com gelo. Na UAP foram consideradas: água, gelo (abate), e efluentes (abate, lavagem do tanque do abate, higienização e embalagem). Posteriormente, as corvinas embaladas foram encaminhadas para Cozinha Experimental, sendo contempladas as etapas de pré-preparo (descamação, evisceração e corte), cocção (corvinas cozidas) e higienização. A utilização da Análise do Ciclo de Vida (ACV) possibilita a reflexão desde a extração da matéria-prima na natureza até o seu consumo. A medição da água utilizada nos processos e a quantidade de efluentes gerados foram feitas em recipientes (volumes em litros), e os resíduos orgânicos gerados (escamas, cabeças, barbatanas e vísceras) foram pesados em balança digital. Na ACV, os dados coletados foram inseridos no software UMBERTO® para modelar os processos estudados.

Resultados

O consumo de água na cadeia produtiva das corvinas foi de aproximadamente 1.117 litros nas etapas da UAP: limpeza do tanque (200 litros), higienização e embalagem (100 litros); utilizou-se 150 kg de gelo (abate) e 50 kg de gelo (embalagem); e nas etapas da Cozinha Experimental: pré-preparo (490 litros), cocção (127 litros) e limpeza das panelas e utensílios (200 litros). Os resíduos gerados foram: vísceras e cabeças (29 kg) e barbatanas e escamas (7,7 kg), totalizando 36,7 kg. O total de efluentes gerados foi de aproximadamente 1.464 litros, nas etapas da UAP: abate (150 litros de água do mar e 150 kg de gelo para hipotermia, totalizando 300 litros de efluentes), limpeza do tanque do abate (200 litros), e nas etapas de higienização e embalagem (100 litros); e na Cozinha Experimental: embalagem (50 litros), limpeza das corvinas (490 litros), cocção (124 litros) e limpeza das panelas e utensílios (200 litros). A aplicação da ACV torna-se uma ferramenta para identificar a utilização de recursos naturais e a geração de resíduos e efluentes em toda cadeia produtiva estudada. Constatou-se que a água utilizada em todas as etapas dos processos não é monitorada, razão pela qual os gestores não tinham informações quantitativas sobre o consumo mensal, como também não é feito o manejo correto dos efluentes e resíduos gerados nos processos.

Conclusão

A ACV apresenta uma forma de compreender sistematicamente o uso da água nas etapas dos processos produtivos, visando refletir sobre a utilização deste precioso recurso natural, considerado fonte de vida. As quantidades de água e de efluentes mensurados na pesquisa foram expressivas. Com isso, os processos devem ser monitorados em todas as etapas, considerando que a produção deve ser de um alimento seguro e sustentável ambientalmente. Neste sentido, percebe-se que as informações podem contribuir com atitudes pró-ativas dos gestores das indústrias e empresas inseridas na produção de bens e serviços para a sociedade, com relação ao uso racional da água, minimização da poluição hídrica e preservação ambiental.

Referências

ABNT. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR ISO 14040:2009. Gestão ambiental – Avaliação do ciclo de vida: Princípios e estrutura. Rio de Janeiro: ABNT, 2009a.

_____. NBR ISO 14044:2009. Gestão ambiental – Avaliação do ciclo de vida: Requisitos e orientações. Rio de Janeiro: ABNT, 2009b.

Almeida CMVB, Giannetti BF. Ecologia industrial: conceitos, ferramentas e aplicações. São Paulo: Edgar Blucher, 2006.

Birkved M, Heijungs R. Simplified fate modelling in respect to ecotoxicological and human toxicological characterisation of emissions of chemical compounds. The International Journal of Life Cycle Assessment, v.16, n.8, 739-747, 2011.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004. Disponível em: . Acesso em: 27 de novembro de 2010.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Resolução nº 03, de 22 de abril de 2010. Dispõe sobre a aprovação do Termo de Referência do Programa Brasileiro de Avaliação do Ciclo de Vida e dá outras providências. 2010. Disponível em: . Acesso: 13 de setembro de 2010.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Plano de ação para produção e consumo sustentáveis – PPCS. 2011. Disponível em: < http://www.akatu.org.br/Content/Akatu/Arquivos/file/11_11_24_PPCS_PARTE_I_Final.pdf > Acesso em: 27 de março de 2012.

Chehebe JR. Análise do Ciclo de Vida de produtos: ferramenta gerencial da ISO 14000. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1998.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. BRUGÈRE, C.; RIDLER, N.; G. MACFADYEN, G.; HISHAMUNDA, N. Aquaculture planning: policy formulation and implementation for sustainable development. FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper. n. 542, Rome, FAO, 70 p., 2010. Disponível em: . Acesso: 13 de março de 2011.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Fisheries and Aquaculture Department. Fishery and Aquaculture Country Profiles, Portugal, 2011.

Iribarren D, Moreira MT, Feijoo G. Implementing by-product management into the Life Cycle Assessment of the mussel sector.

Resources, Conservation and Recycling, n. 54, p.1219-1230, 2010.

Hoekstra AY, Chapagain AK. Water footprints of nations: water use by people as a function of their consumption pattern. *Water Resour Manage*. v. 21, p. 35-48, 2007.

Hoekstra AY. The relation between international trade and freshwater scarcity. World Trade Organization. Economic Research and Statistics Division. University of Twente, Netherland, January, 2010.

Hospido A, Vazquez ME, Cuevas A, Feijoo G, Moreira MT. Environmental assessment of canned tuna manufacture with a lifecycle perspective. *Resources, Conservation and Recycling*, v. 47, p. 56-72, 2006.

Koehler A. Water use in LCA: managing the planet's freshwater resources. *International Journal Life Cycle Assessment*, n.13, p.451-455, 2008.

ONU. Organização das Nações Unidas. Dia Mundial da Água – 22 de março de 2012. 2012. Disponível em: . Acesso em: 13 de junho de 2012.

Ordóñez JA. *Tecnologia de Alimentos*. Tradução Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Pelletier NL, Ayer NW, Tyedmers PH, Kruse SA, Flysjo A, Robbilar G, Ziegler F, Scholz AJ, Sonesson U. Impact categories for life cycle assessment research of seafood production systems: Review and prospectus. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, v. 1, n.6, p. 414-421, 2007.

Phillip Jr A, Roméro MA, Bruna GC. *Curso de Gestão Ambiental*. Barueri, SP: Manole, 2004.

PORTUGAL. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Decreto-Lei n.º 152/2009 de 02 de julho de 2009. *Diário da República*, 1.ª série — N.º 126 — 02 de julho de 2009. Disponível em: . Acesso em: 27 de setembro de 2011.

Spear E. *Maturity and challenges of water sustainability across the supply chain*. Duke University, 2011.

Tachizawa T. *Gestão ambiental e Responsabilidade Social Corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira*. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2005, 427p.

UNESCO. United Nations Education, Scientific and Cultural Organization. The 4th edition of the World Water Development Report. Volume 1: Managing water under uncertainty and risk. World Water Assessment Programme (WWAP). 2012. Disponível em: < <http://www.unesco.org/new/en/natural-sciences/environment/water/wwap/wwdr/wwdr4-2012>>. Acesso em: 27 de março de 2012.

UNEP/SETAC. Life Cycle Initiative. Guidelines for Social Life Cycle Assessment of Products. Disponível em: http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTIx1164xPA-guidelines_sLCA.pdf, 2009.

Palavras-chave: água; análise do ciclo de vida; efluentes; alimentação coletiva; aquicultura

ANÁLISE DO CUSTO DO RESTO EM UM RESTAURANTE COMUNITÁRIO DO DF

Wanzeller, CJF; Akutsu, RC; Oliveira, KS

¹ UNB - Universidade de Brasília

cinndy.nut@gmail.com

Objetivos

Uma das maiores preocupações no gerenciamento de UANs na atualidade é o desperdício de alimentos, que engloba aspectos técnicos, financeiros e ambientais. O objetivo deste trabalho é quantificar os custos gerados pelo desperdício de alimentos, caracterizados como sobra e resto, em um Restaurante Comunitário do Distrito Federal.

Métodos

Trata-se de um estudo de caso realizado em três dias. Foram aferidos no horário do almoço, com uma balança da marca Michelletti® com capacidade de 300 kg e precisão de 100 g, os pesos dos rendimentos das preparações distribuídas das sobras e dos restos. Foram debitados os pesos de todos os recipientes e fatores de correção (cascas, sementes e ossos). O peso *per capita* (g) da refeição servida no dia foi obtido a partir do rendimento total das preparações do dia, subtraído o peso das sobras, dividido pelo número de refeições servidas no dia. O *per capita* de sobra foi obtido dividindo-se o total da sobra pelo número de

refeições servidas. O índice de sobra foi calculado dividindo-se o peso total das sobras pelo rendimento total das preparações e multiplicando-se por 100. O *per capita* do resto-ingestão foi obtido a partir do total do resto dividido pelo número de refeições servidas no dia. O índice de resto-ingestão foi calculado dividindo-se o total do resto pelo rendimento total das preparações, multiplicando-se por 100. Para a análise dos custos de resto e sobras utilizou-se os preços dos fornecedores de todos os gêneros alimentícios utilizados nos dias analisados. Para determinação do custo, foi utilizada regra de três simples. No cálculo dos custos e do índice resto-ingestão, as sobras foram analisadas como resto, uma vez que no edital de licitação da empresa contratada é vetado o armazenamento de alimentos para utilização posterior. Logo, os prejuízos relativos às sobras também devem ser contabilizados.

Resultados

O peso médio dos pratos servidos (g) foi de 614 ± 37 , o que demonstra pequena variação no porcionamento das refeições nos três dias. Porém a quantidade servida é inferior ao preconizado no contrato de licitação (± 690 g/prato). O *per capita* (g) de sobra variou entre 5,4 e 8,0 nos três dias de acompanhamento e o percentual de sobra, entre 7,7% e 11,3%. O *per capita* (g) do resto variou entre 5,9 a 9,0. Os valores de índice de resto encontrados estavam entre 10,4% e 14,5%. Considerando a exigência do edital de não utilização de sobras, os percentuais encontrados foram ainda maiores, entre 17,3% e 24,2%. A média de custo diária com o resto é de R\$ 385,12 e a média mensal estimada é de R\$ 10.013,03. Quando acrescidos os valores correspondentes às sobras no cálculo, tem-se R\$722,12 e R\$ 18.775,12, respectivamente. Os custos com desperdício (restos ou restos + sobras) equivalem ao custo mensal com alimentação de 6811 e 12772 pessoas no restaurante.

Conclusão

Os resultados apontam para considerável desperdício de alimentos, que se traduz, principalmente, em perdas econômicas e impacto socioambiental. Destaca-se, assim, a necessidade de busca de estratégias e intervenções eficazes que favoreçam o trabalho na unidade e reduzam as perdas. Foi proposto um novo modelo para a planilha de controle de resto-ingestão e foram apresentadas novas estratégias, como a elaboração de fichas técnicas de preparação e treinamento de funcionários para a melhoria do serviço na UAN.

Referências

- Abreu ES, Simony RF, Dias DHS, Ribeiro FRO. Avaliação do desperdício alimentar na produção e distribuição de refeições em um hospital de São Paulo. Rev. Simbiologias 2012 dez; 5(7).
- Akutsu RC, Botelho RA, Camargo EB, Savio KEO, Araújo WC. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Rev. de Nutrição 2005; 18(2).
- Alevato H, Araújo EMG. Gestão, organização e condições de trabalho. V Congresso Nacional de Excelência em Gestão. Jul. 2009. Disponível em: http://www.excelenciaemgestao.org/Portals/2/documents/cneg5/anais/T8_0155_0577.pdf
- Amaral LB. Redução do desperdício de alimentos na produção de refeições hospitalares. [Trabalho de Conclusão de Curso]. Porto Alegre. Faculdade IBGEN Programa de Pós-graduação. Curso de Gestão Pública; 2008.
- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Perspectivas dos associados para o mercado de refeições coletivas em 2013. Pesquisa serve de base para as empresas traçarem seus planos estratégicos. Editorial. Ano XXII - Nº 130 - Jan./Fev. 2013
- Brasil. Lei n. 12305 de 2 de agosto de 2010. Institui a política nacional de resíduos sólidos; altera a Lei n. 9605, de 12 de fevereiro de 1998 e dá outras providências. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil], Brasília, DF, 3 ago. 2010. p. 7
- Castelo Branco NSD, Salay E. Attitude of consumers in relation to eating out in the commercial center of Rio de Janeiro, Brazil. Foodservice Res Int. 2001; 13(1):57-65. doi: 10.1111/j.1745-4506.2001.tb0 0029.x.
- Chamberlem SR, Kinasz TR, Campos MPF. Resto de ingestão de resíduos orgânicos em unidades de alimentação e nutrição em

Cuiabá – MT. Alim. Nutr., Araraquara 2012 abr./jun; 23(2): 317-325

Conselho Federal dos Nutricionistas. Resolução n. 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. [Capturado 28 out. 2013] Disponível em: <http://www.cfn.org.br>.

Gandra YR, Gambardella AMD. Avaliação de serviços de nutrição e alimentação. São Paulo: Sarvier; 1986. p. 113.

Hirschbruch MD. Unidades de Alimentação e Nutrição: desperdício de alimentos X qualidade de produção. Rev. Hig. Alim. São Paulo 1998; 12(55): 12-14.

Martins MTS, Epstein M, Oliveira DRM. Parâmetros de controle e/ou monitoramento da qualidade do serviço empregado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Rev. Hig. Alim. 2006; 20(142): 52-57

ONU BR. Desperdício de alimentos custa ao mundo 750 bilhões de dólares, alerta novo relatório da FAO. [Capturado 11 de setembro de 2013]. Disponível em: <http://www.onu.org.br/desperdicio-de-alimentos-custa-ao-mundo-750-bilhoes-de-dolares-alerta-novo-relatorio-da-fao/>

Ribeiro ACM, Silva LA. Campanha contra o desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição de Curitiba. Rev. Nutrição Brasil, Rio de Janeiro 2003; 2(6): 329-336.

Scotton V, Kinaz TR, Coelho SRM. Desperdícios de alimentos em unidades de alimentação e nutrição: a contribuição do resto ingestão e da sobra. Hig. Aliment. 2010; 24(186/187): 19-24

Vaz CS. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, DF: LGE, 2006. 196 p.

Palavras-chave: Controle de custo; Desperdício de alimentos; Resto-ingestão; Unidades de Alimentação e Nutrição

ANÁLISE DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS PELAS SOBRAS ALIMENTARES EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Leal, CM; Machado, MBPR; Carvalho, LR

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense
caroline.leal@gmail.com

Objetivos

O controle do índice de sobras é uma das importantes ferramentas para se conhecer a realidade do desperdício de alimentos de uma UAN. O Objetivo deste trabalho foi analisar o desperdício de alimentos em um Restaurante Universitário da Universidade Federal Fluminense (RU-UFF), em Niterói, RJ.

Métodos

O estudo foi realizado entre os meses de março de 2013 a março de 2014, excluindo-se os meses de recesso acadêmico. O RU-UFF fica localizado no campus Gragoatá, onde são produzidas cerca de 6800 refeições/dia, possuindo cinco unidades receptoras: os campi Gragoatá e Praia Vermelha, Reitoria, Hospital Universitário Antônio Pedro (HUAP) e Faculdade de Veterinária. Todas as unidades oferecem refeições no horário do almoço e somente as unidades do Gragoatá e Praia Vermelha atendem no horário do jantar. Antes da distribuição, todas as preparações alimentares produzidas foram pesadas em balança digital (Filizola) e registradas em formulário específico. Ao final de cada turno, o volume do conteúdo restante de cada preparação também foi apurado e registrado. Essas informações foram transferidas para planilhas eletrônicas em Excel, nas quais foram geradas as médias mensais do índice de sobras alimentares, por unidade receptora.

Resultados

Foi constatada uma média mensal de 23,75% do índice de sobras alimentares nas unidades do RU-UFF, compreendendo-se uma faixa de 20,34% - 27,07%. A menor média mensal encontrada foi na unidade do Gragoatá - jantar (20,53%) e a maior na unidade da Veterinária - almoço (33,52%). Quanto à análise por período, o menor índice de sobras foi obtido em março de 2014, na unidade da Praia Vermelha – jantar (7,6%). Já o maior índice foi encontrado na Faculdade de Veterinária - almoço, no mês de dezembro de 2013 (39,1%). Cabe ressaltar que o RU em questão apresenta uma oscilação diária no número de refeições, interferindo no planejamento da quantidade a ser produzida. Com exceção da unidade da Praia Vermelha, todas as unidades receptoras possuem a modalidade self-service de distribuição, o que também gera uma variação constante nos per capita. Outro fator importante a considerar é que, como as unidades receptoras estão em bairros distintos aos da unidade produtora, as quantidades de refeições são calculadas de forma superestimada, a fim de se evitar a falta de preparações durante o horário de distribuição.

Conclusão

Os índices de sobras obtidos demonstram grande perda de alimentos, quando comparado com diferentes estudos nesta temática. Medidas para a redução do índice de sobras devem ser planejadas e implementadas, a fim de se reduzir este índice a um valor aceitável e, conseqüentemente, diminuir o desperdício e o impacto ambiental.

Referências

Ricarte MPR, Fé MABM, Santos IHVS, Lopes AKM. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE. *Saber Cient.* 2008;1(1):158-75.

Soares ICC, Silva ERS, Priore SE, et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte. *Rev. Nutr.* [online]. 2011, vol.24, n.4, pp. 593-60.

Teixeira SMFG, Oliveira, ZMC, Rego JC, Biscontini TMB. Administração aplicada a unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu; 1997.

Vaz CS. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Metha;2006.

Palavras-chave: Desperdício; Sobras; Unidades de Alimentação e Nutrição; Restaurante Universitário

ANÁLISE DO DESPERDÍCIO NO PRÉ-PREPARO DE HORTIFRÚTIS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Pogorzelski, AR; Backes, CHM; Signori, S; Ceolin, J; Ferigollo, A; Bohrer, CT

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

ana.raquel07@hotmail.com

Objetivos

Analisar o desperdício de alimentos pelo cliente interno de um restaurante universitário, no momento do pré-preparo de cenoura, batata-doce e chuchu e relacioná-lo à técnica e habilidades empregadas.

Métodos

O estudo foi realizado em um dos restaurantes universitários da Universidade Federal de Santa Maria e os dados coletados são referentes ao pré-preparo de cenoura, chuchu e batata-doce. Os manipuladores foram orientados a proceder com o descasque habitual. Pesaram-se os três vegetais antes do descasque, para a obtenção do peso bruto; e novamente após o procedimento, para a aferição do peso líquido. Por fim, foi realizado o cálculo do fator de correção(FC) através da fórmula $FC = Pb(g)/PI(g)$. Foram identificados também os utensílios e as técnicas utilizados para o descasque.

Resultados

O descasque da cenoura e do chuchu foi realizada com o uso de faca de cozinha com serra, e os alimentos ainda encontravam-se

crus. Já a batata-doce foi primeiramente cozida e depois descascada com o mesmo utensílio. O peso bruto do chuchu foi de 20,452Kg e seu peso líquido aferido foi de 4,827Kg, o que resultou em um FC de 4,23. Já a cenoura obteve um peso inicial de 10,545Kg e peso final de 6,469Kg, sendo que seu FC calculado ficou em 1,63. A batata-doce, por sua vez, teve Pb de 40Kg e PI de 24,92Kg, resultando em um FC de 1,60. Verificou-se que todos os fatores de correção encontrados ficaram acima daqueles sugeridos na literatura, em que os FC são de 1,47, 1,17 e 1,13 a 1,33, respectivamente para chuchu, cenoura e batata-doce¹. Para tanto, foram necessárias três colaboradoras e 1,5 horas de trabalho, totalizando seis horas semanais, o que em dez meses de funcionamento significam um custo de R\$ 3.258,00 apenas com o descasque de hortifrúteis. Como ação imediata para a redução desses desperdícios, tanto de matéria-prima quanto monetários, foi recomendada a compra de descascadores manuais que são capazes de reduzir as perdas de alimentos, porém não reduzem a necessidade de mão de obra nem o tempo despendido. A solução efetiva e de longo prazo, seria adquirir um descascador elétrico de legumes, capaz de realizar o descasque dos gêneros em um terço do tempo, bem como reduzir a necessidade de mão de obra de três manipuladores para um, além de aumentar o aproveitamento dos insumos em até 90%.

Conclusão

Todos os FC encontrados ficaram acima do recomendado, evidenciando a necessidade de uma padronização nessa área de pré-preparo, a fim de reduzir os desperdícios, que em longo prazo reduzirão os custos com mão-de-obra e insumos.

Referências

1. Ornellas, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1988

Palavras-chave: alimentos; desperdício; pré-preparo

ANÁLISE DO FATOR DE CORREÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS UTILIZADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE CAMPINA GRANDE/PB

BEZERRA, RS; MELO, TC; ALVES, HLR; BARROS, JC; OLIVEIRA, MEG; VASCONCELOS, VG

¹ UFCG - Universidade Federal de Campina Grande
rayannebezerra@outlook.com

Objetivos

Identificar o Fator de Correção (FC) dos alimentos de origem vegetal oferecidos no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) e comparar os valores de FC entre as diferentes equipes que compõem os turnos matutino e vespertino.

Métodos

Este trabalho trata-se de uma pesquisa descritiva realizada entre os meses de junho e julho de 2013 no Restaurante Universitário da UFCG - *campus* de Campina Grande/PB, que possui uma média de produção de 1200 refeições para o almoço e 800 para o jantar. Foi levantado o Peso Bruto (PB) em Kg, que corresponde ao peso dos gêneros alimentícios crus, antes da etapa de pré-preparo. Após o pré-preparo, realizou-se o peso das cascas e das partes não comestíveis e subtraiu-se do PB para obtenção do Peso Líquido (PL) em Kg. Para isto, utilizaram-se balanças digital e analógica, das marcas C&F Balanças e Mischeletti, respectivamente, disponibilizadas pelo RU. Foi calculado o percentual de desperdício e o FC, que se deu através da fórmula $FC = \text{Peso Bruto (kg)} / \text{Peso Líquido (kg)}$ ¹. O critério de escolha dos vegetais foi de acordo com a preparação oferecida aos comensais.

Resultados

Os FC encontrados para chuchu, abóbora, cebola, pimentão, coentro, tomate e batata doce no turno matutino foram 2,15; 1,57; 1,24; 1,67; 5,0; 1,11 e 1,48, respectivamente. No turno vespertino, encontraram-se valores de 1,3; 1,45; 1,05; 1,11; 1,64; 1,04 e 1,2, respectivamente, sendo estes inferiores aos obtidos no turno anterior. Os resultados foram comparados ao FC descrito por Ornellas ² para os vegetais citados acima: 1,81-2,20; 1,15-1,64; 1,17; 1,22; 1,1; 1,25 e 1,13-1,33, respectivamente. Apesar do FC dos alimentos estarem dentro da faixa aceitável citada na literatura, com exceção do coentro que apresentou valor

significativamente superior nesta pesquisa, foi perceptível a distinção do FC de todos os itens manejados pelos manipuladores do turno matutino quando comparados ao turno vespertino.

Conclusão

A ocorrência de perdas ocorre por fatores distintos, seja pela má escolha dos produtos e fornecedores ou pela mão de obra mal qualificada. Diante disto, é visível a importância do nutricionista e de sua atuação voltada também para treinamento, capacitação e supervisão de todos os funcionários envolvidos nas etapas da produção de alimentos e aquisição de gêneros, de forma a padronizar procedimentos entre diferentes equipes de trabalho e garantir a redução de possíveis desperdícios na referida unidade de alimentação.

Referências

1. BARROS RM, GARCIA PPC, ALMEIDA SG. Análise e elaboração dos fatores de correção e cocção de alimentos. Anuário da Produção de Iniciação Científica Discente, 2010; 13(16):103-113.
2. ORNELLAS LH. Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu; 2006.

Palavras-chave: Desperdício; Fator de correção; Restaurante universitário; Unidade de Alimentação Coletiva

ANÁLISE DO ÍNDICE DE REJEIÇÃO DE CARDÁPIO SERVIDO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE TERESINA

Silva, SBP; Cruz, IFC; Rodrigues, LCS; Carvalho, LS; Pires, MF; Caldas, DRC

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí

musapires@gmail.com

Objetivos

Analisar o índice de rejeição do cardápio elaborado por estagiários de uma UAN localizada no município de Teresina-PI.

Métodos

O cardápio analisado foi elaborado pelos estagiários do Restaurante Universitário, no mês de janeiro de 2014, sendo constituído por Salpicão, Lagarto ao Molho Madeira, Arroz Branco, Feijão Carioca, Farofa e Banana, referente à refeição almoço. Para a determinação do índice de rejeição, foram selecionadas 25 bandejas vazias as quais foram distribuídas no intervalo de 5 comensais. Pesou-se a alimentação porcionada para os 25 comensais, deduzindo o peso da bandeja e obteve-se ainda o peso separadamente de todo o resto comestível e das partes não comestíveis. Para obtenção do índice de rejeição, foi considerado o peso total de restos comestíveis após a entrega das bandejas pelos comensais. Em seguida, somou-se o peso total da alimentação servida e o peso de todos os restos comestíveis, aplicando-se a seguinte fórmula: $\% IR = \text{Peso dos restos comestíveis} \times 100 / \text{Peso da alimentação servida}$. Sendo aceitável, o percentual de resto-ingestão com taxa inferior a 10%.

Resultados

O total de refeição servida foi de 17,01 Kg e um resto comestível de 1,4 Kg, resultando em um Índice de rejeição no valor de 8,2 %, mostrando-se satisfatório, pois o mesmo encontra-se abaixo de 10% para coletividades sadias que resulta em uma boa aceitação do cardápio elaborado pelos estagiários, estando, dessa forma, adequado aos hábitos e preferências alimentares do comensal padrão.

Conclusão

O cardápio analisado teve boa aceitabilidade por parte dos comensais, implicando em planejamento e execução eficazes, possivelmente devido às características organolépticas e sensoriais desejáveis do prato, contribuindo, assim, para a redução do desperdício. Diante disso, o planejamento é uma ferramenta imprescindível para que as UAN's evitem excessos de produção e consequentes sobras.

Referências

Palavras-chave: cardápio; índice de rejeição; planejamento; UAN

ANÁLISE DO PERFIL DOS USUÁRIOS E O CONSUMO DE ALIMENTOS DO TIPO LANCHE EM UMA PANIFICADORA PRESENTE NA REGIÃO DE COLOMBO.

BARICHELLO, J.; RIBEIRO, CSG

¹ PUCR - Pontifícia Universidade Católica do Paraná
cilenex@hotmail.com

Objetivos

O objetivo geral deste estudo foi identificar a aquisição e consumo de lanches do tipo fast-food por consumidores em uma panificadora presente no município de Colombo, região metropolitana de Curitiba. Para isso foi necessário identificar as preparações escolhidas para consumo pelos clientes (lanches e salgados fritos e assados) e calcular macronutrientes e sódio dos alimentos ofertados e comercializados no local, além da identificação do perfil dos consumidores que optaram pela aquisição dos alimentos do tipo fast-food.

Métodos

A pesquisa de caráter descritivo e quantitativo se realizou em um comércio do tipo panificadora presente na região metropolitana da cidade de Curitiba, com clientes que consomem alimentos do tipo fast-food em substituição a suas refeições tradicionais. O procedimento foi realizado durante trinta dias corridos, incluindo finais de semana. Após terminarem suas compras os clientes foram convidados a participar do estudo e apenas após o aceite e a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido é que responderam a um questionário sobre consumo alimentar de fast-food, sexo, idade, estado civil, escolaridade, profissão, pessoas que vivem em sua moradia. Para análise centesimal de cada alimento fornecido pelo local, foram elaboradas as fichas técnicas de produção de cada lanche vendido. Para a quantificação dos alimentos, foi utilizada a Balança Computadora Digital Pnix 3 Plus, da marca Toledo com precisão de 0,1g. A análise centesimal das preparações contou com a análise de macronutrientes (carboidrato, proteína e gordura totais) e do micronutriente sódio (Na) e foi realizada através do Programa ADS Nutri versão 9.0, e da Tabela de Composição de Alimentos TACO (4ª edição Campinas – SP 2011). Os dados foram comparados às recomendações diárias de nutrientes (DRI, 2002). O presente estudo foi aprovado pelo CEP (comitê de ética em pesquisa) da PUCPR sob nº 529839.

Resultados

Pode-se observar que da população entrevistada, independente do nível de escolaridade, idade e estado civil, o gênero feminino foi o que mais adquiriu preparações do tipo lanche em suas residências, fora do lar e/ou até mesmo que relataram adquirir este tipo de alimentação para consumo de seus familiares. Sendo que os itens mais adquiridos no local foram: coxinha (35%), folhado de frango com catupiry (16,2%), pizza (13,5%) e hamburgão (8,1%), independente do gênero, estado civil ou nível de escolaridade. Foi possível observar que os indivíduos adquirem seus lanches, independente do gênero e estado civil, pela praticidade (75%), que os mesmos promovem. De acordo com o questionário analisado foi possível identificar que conforme a faixa etária se elevava a aquisição de lanches com objetivo de suprir demandas familiares.

Conclusão

De acordo com as diretrizes brasileiras de hipertensão as recomendações para o consumo de sódio são de 5000mg por dia, mas quando analisada a composição dos lanches no local estudado é possível perceber que a ingestão de um lanche do tipo hamburgão, folhado de frango com catupiry e dogão ultrapassam 15% da cota diária de consumo sódio recomendadas pela OMS (2013), e a ingestão calórica desses lanches é superior a 23% das recomendações diárias de 2.000 kcal por dia, por isso evidenciou-se o risco no consumo destes alimentos. Além disso ficou evidenciado que o tempo para consumo e a praticidade são pontos de estímulo para a aquisição dos alimentos deste segmento.

Referências

1. Dixis Figueroa Pedraza. Padrões Alimentares: da teoria à prática. Rio Grande do Norte. Revista Virtual de Humanidades; 2004 n. 9, v. 3: 104-114. [acesso em 24 ago 2013] Disponível em:< <http://www.cerescaico.ufrn.br/mneme/pdf/mneme09/005-p.pdf>>
2. Dario de Oliveira Lima Filho, Renato Luiz Sproesser, Maria de Fátima Evangelista Mendonça Lima, Thelma Lucchese. Comportamento alimentar do consumidor idoso. Revista de Negócios, Blumenau; 2008 [acesso em: 04 Out. 2013] v. 13, n. 4, 27 – 39. Disponível em: <http://proxy.furb.br/ojs/index.php/rn/article/viewFile/619/900>
3. Susana Inez Bleil. O Padrão Alimentar Ocidental: Considerações Sobre a Mudança de Hábitos no Brasil. Cadernos de Debate; 1998 [acesso em 03 de out 2013]. v. 6, 1-25. Disponível em:< http://pessoal.utfpr.edu.br/suseli/arquivos/O_Padrao_Alimentar_Ocidental_consideracoes_sobre_a_mudanca_de_habitos_no_Brasil.pdf>
4. Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável Brasília: Ministério da Saúde; 2006 [acesso em 22 out 2013]. Disponível em:< <http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/equipamentos/educacaoalimentar/arquivos/guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira.pdf/view>>.
5. Carlos Augusto Monteiro, Lenise Mondini e Renata BL Costa. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta alimentar nas áreas metropolitanas do Brasil. Revista de Saúde Pública; 1988-1996 [acesso em 15 de out 2013]. v. 34, n. 3, 251-58. Disponível em:< <http://www.scielosp.org/pdf/rsp/v34n3/2226.pdf>>
6. IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil, Coordenação de Trabalho e Rendimento; 2011.[acesso em 15 fev 2014].1 – 150. Disponível em:http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoedevida/pof/2008_2009_analise_consumo/pofanalise_2008_2009.pdf
7. Dario de Oliveira Lima-Filho, Renato Luiz Sproesser, Maria de Fátima Evangelista, Mendonça Lima, Thelma Lucchese. Comportamento alimentar do consumidor idoso. Blumenau. Revista de Negócios; Outubro/Dezembro 2008 [acesso em 24 ago 2013]. v. 13, n. 4: 27 – 39. Disponível em:< <http://proxy.furb.br/ojs/index.php/rn/article/view/619/900>>.
8. Luiz Antonio dos ANJOS, Danielle Ribeiro de SOUZA, Sinara Laurini Rossato. Desafios na medição quantitativa da ingestão alimentar em estudos populacionais. Rev. Nutr., Campinas, jan./fev. 2009 [acesso em 24 ago. 2013]. 22(1): 151-161. Disponível em:
9. Jean Louis Lambert, Mário Otávio; et al. As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. Revista de Nutrição. [online]; Set./Out. 2005 [acesso em: 05 Out. 2013]. vol.18, no.5, p.577-591. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n5/a01v18n5.pdf>
10. Aparecida Guarnieri Ortigoza Silvia. O fast food e a mundialização do gosto. Revista Cadernos de Debate, uma publicação do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP; 1997 [acesso em 24 ago. 2013]. v. 5: 21-45. Disponível em:http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/O_fast_food_e_a_mundializacao_do_gosto.pdf
12. José A. Tapia Granados. Fast Food Nation: the dark side of the all-american meal. Revista Panamericana de Salud Pública; 2002 [acesso em 02 abr 2014]. 01-08. Disponível em: <http://www.scielosp.org/pdf/rpsp/v12n2/11625.pdf>.
13. Malaquias Batista Filho, Anete Rissin. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad. Saúde Pública; 2003 [acesso em 15 de out 2013]. v.19,182-199. Disponível em:< <http://www.scielo.br/pdf/csp/v19s1/a19v19s1.pdf>>
14. Rodrigo Ribeiro Barros. Consumo de alimentos industrializados e fatores associados em adultos e idosos residentes no município de São Paulo. Universidade de São Paulo faculdade de saúde publica; 2008 [acesso em 06 abr 2014]. 60-70. Disponível em:< <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/6/6133/tde-11092008-144638/en.php>>.

Palavras-chave: consumo de alimentos fast food; lanches; opções de consumo

ANÁLISE DO RECEBIMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS DE UM COMPLEXO TURÍSTICO NA CIDADE DE AQUIRAZ - CEARÁ.

Gama, MFS; Figueiredo, LAP; Franklin, AAM

¹ BEACH PARK - Beach Park Hotéis e Turismo S/A
maciella@gmail.com

Objetivos

O presente trabalho visa avaliar o percentual e os tipos de conformidades e não conformidades detectadas no procedimento de recebimento de alimentos e bebidas no almoxarifado central de um complexo turístico na cidade de Aquiraz.

Métodos

Foi realizado um estudo quantitativo sobre os relatórios de não conformidade emitidos e enviados aos fornecedores que trouxeram cargas com problemas. Além disso foi analisado qual o percentual que essas não conformidades representam dentro de um período de três meses. O período de análise foram os meses de janeiro, fevereiro e março de 2014, meses estes considerados de alta temporada para a rede hoteleira. Nesse período foram realizados (n= 1476) procedimentos de recebimento. Esses procedimentos foram executados através de avaliação da carga onde são verificadas: data de validade, integridade das embalagens, temperatura, análise sensorial do produto, condições do veículo de transporte, condições de higiene pessoal do entregador, prazo de entrega e documentação (nota fiscal e arquivo XML).

Resultados

O estudo apresentou que do total de 1476 recebimentos apenas 2% ou seja, 29 não conformidades foram detectadas seguidas da devolução dos produtos. Desse total de comunicações emitidas e enviadas: 38% são cargas com temperaturas inadequadas para o recebimento, sendo o critério estabelecido de 0°C a 10° C para alimentos refrigerados e -18°C a -12°C para alimentos congelados e temperatura ambiente para alimentos do gênero de estoque seco [1]. As demais cargas seguem respectivamente o percentual, não conformidade e critérios estabelecidos: 35% são problemas na rotulagem tais como, data de validade inexistente, prazos próximos ao vencimento e/ou vencidos. O critério relacionado a validade segue a orientação de: os alimentos recebidos e posteriormente armazenados devem ter pelo menos 1/3 (um terço) da vida útil do produto e produtos com validade expirada ou inexistente na rotulagem jamais são recebidos. 17% foram cargas devolvidas devido aos horários de entrega não cumprirem o cronograma de recebimento, pois devido a avaliação ser bastante criteriosa a empresa adota de 09:00h às 17:00h de segunda a sexta e de 09:00h às 14:00h aos sábados, os horários para o recebimento de alimentos e bebidas. No recebimento além da carga é também verificado o estado do caminhão e produtos ou materiais que possam causar algum risco ao alimento. Sendo assim, foi observado que 10% das devoluções foram cargas onde dentro do caminhão havia produtos e materiais de limpeza junto aos alimentos. Sendo essa não conformidade mais um critério de devolução.

Conclusão

Através desse estudo foi possível observar que o procedimento de recebimento realizado no complexo segue com louvor aos critérios estabelecidos. Sendo assim um indicador positivo do trabalho realizado na qualificação de fornecedores, pois o valor apresentado de não conformidades representa-se pequeno em relação a grande quantidade de recebimentos realizados.

Referências

1. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual Aberc de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Aberc,2013.

Palavras-chave: Análise; Alimentos; Bebidas; Conformidade; Recebimento

ANÁLISE DO RESTO-INGESTÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE COLATINA-ES – RESTAURANTE POPULAR

Stange, RJM; Dutra, EC

¹ UNESC - Centro Universitário do espírito Santo
emillecolombo@gmail.com

Objetivos

O objetivo da pesquisa é analisar o comportamento do resto-ingestão, ou seja, as sobras sujas dos pratos, do Restaurante Popular da cidade de Colatina-ES. Ainda, estudar os problemas encontrados na administração e sugerir soluções para o desperdício de alimentos.

Métodos

A metodologia utilizada baseia-se em pesquisa bibliográfica que consiste no exame da literatura científica, para levantamento e análise do que já foi produzido sobre determinado tema, e também de campo que é uma coleta de dados referente à observação de fatos e fenômenos exatamente como ocorrem na realidade de um indivíduo, de um grupo de pessoas ou de uma comunidade. A pesquisa foi dividida em duas etapas, na primeira, ocorreu no mês de Junho do corrente ano onde foram realizados questionários com aproximadamente 500 pessoas que utilizaram a UAN estudada, o Restaurante Popular da cidade de Colatina – ES, durante um período de dez dias. A participação das pessoas foi voluntária e sua identificação não foi solicitada. Os questionários foram distribuídos quando os comensais seguiam para a fila de distribuição das refeições e foram recolhidos na área de devolução das bandejas que fica próxima à saída da UAN. Após esta etapa foi executada a pesagem de todo o resto-ingestão gerado na UAN, e a documentação dos dados, para posterior análise. A apresentação foi realizada por meio de gráficos e tabelas para melhor visualização das informações que foram discutidas com base na literatura.

Resultados

Com base nos dados obtidos pode-se verificar que a maior parcela dos entrevistados, considera o cardápio servido na UAN saboroso, mas há aqueles que sugerem melhorias, 85,66% responderam que sempre colaboram para diminuir o desperdício, isso demonstra que mesmo não estando completamente satisfeito com o cardápio servido no restaurante popular, os comensais contribuem para o não desperdício das refeições servidas. 56,95% dizem não deixar restos de comida nas bandejas, mas 17,40% responderam que a causa para as sobras nos pratos é simplesmente falta de apetite. Os resultados indicam que 68,26% dos entrevistados têm como opção principal de refeição diária o restaurante popular, e a maior parcela dos comensais consideram importante o desenvolvimento de projetos para a diminuição do desperdício de alimentos nessas instituições. Na etapa da pesagem obteve-se como média de resto-ingestão 0,035 g por bandeja, que está acima da quantidade aceitável, de acordo com índices pesquisados, mas não é um valor muito distante do ideal.

Conclusão

O Estudo apresentado revela que na UAN analisada existe sim desperdício, assim como na maioria das UANs. E que o mesmo ocorre devido à falta de estudo e pesquisas com os clientes, mostrando como é importante o conhecimento do público alvo de uma UAN, assim como o contínuo aperfeiçoamento da Unidade. A análise e controle do resto-ingestão nas Unidades de Alimentação e Nutrição devem ser encarados não somente como um instrumento útil para o controle de desperdícios e custos, como também um indicador da qualidade da refeição servida, no ambiente no qual é servido, ajudando a definir o perfil da clientela atendida, bem como, a aceitação do cardápio oferecido.

Referências

ABREU, SPINELLI E PINTO, Edeli Simioni de, Mônica Gloria Neumann e Ana Maria de Souza. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 2. ed. São Paulo: Metha, 2007. p 318.

ALMEIDA, Flavia Queiroga Aranha, et al. Conscientização Contra o Desperdício de Alimentos após uma Campanha Educativa com os Comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no Interior do Estado de São Paulo. Revista Nutrição Brasil, 10(4), Julho/ Agosto, 2011.

AMORIM, Fabiano Patric de. Avaliação do Índice de Resto-Ingesta e Sobras em Unidade de Alimentação e Nutrição de Escola Estadual com Regime de Internato na Cidade de Guarapuava – Paraná. Guarapuava: 2010. Disponível em: < <http://www.portaleducacao.com.br/nutricao/artigos/13960/aval...>>. Acesso em: 22 Jun. 2012.

BISCONTINI, T. OLIVEIRA, Z. Recursos Humanos para Unidades de Alimentação e Nutrição. In: BISCONTINI, T. OLIVEIRA, Z. (Org.). Administração Aplicada Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª Edição, São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte: Atheneu, 2007. p.119-163.

BRASÍLIA-DF, 10 mai. 2004 - Resolução CFN nº 334/ 2004. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 10 set. 2012.

BRASILIA-DF, 09 dez. 2005 - Resolução CFN nº 380/ 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas

atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e da outras providências. Disponível em: CASSANTI, Fátima, MOREIRA, Crispim, RUANO, Onaur. Manual de Implantação de Restaurantes Populares, Brasília, 2006. Disponível em: < <http://www.mds.gov.br/backup/teste/seguranca-alimentar-e-nutricional-san/restaurante-popular/manual-versao-atual.doc>>. Acesso em: 20 ago. 2012.

MULLER, Patrícia Carla. Avaliação do Desperdício de Alimentos na Distribuição do Almoço Servido para os Funcionários de um Hospital Público de Porto Alegre - RS. Porto Alegre: Metha, 2008. Disponível em:< <http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/16556/000699412.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 17 ago. 2012.

OLIVEIRA, D. Planejamento Físico Funcional de UANs. In: OLIVEIRA, D.; PINTO, A.(Org.). Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Modo de Fazer. 2ª Edição, São Paulo: Metha, 2007. p. 65 - 67.

PEREIRA Ângela B., BURATTO Daiane, WEYH Daniela. Avaliação do índice de resto Ingestão das refeições de um Hospital na cidade de Cascavel – PR. Disponível em:< <http://www.fag.edu.br/graduacao/nutricao/mostra/mostra4.pdf>>. Acesso em: 10 jul. 2012.

RICARTE, Michelle P. R., et al. Avaliação do Desperdício de Alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza. Disponível em: . Acesso em: 22 set. 2012.

SILVA, Alessandra Moniz da, SILVA, Carina Pioli, PESSINA, Elen Longo. Avaliação do Índice de Resto Ingesta Após Campanha de Conscientização dos Clientes Contra o Desperdício de Alimentos em um Serviço de Alimentação Hospitalar. Revista Simbio-Logias. Local, n.4, p. 43-56, 04 jun. 2010.

SOARES, Isabel Cristina Cordeiro, et al. Qualificação e Análise do Custo da Sobra Limpa Unidades de Alimentação e Nutrição de uma Empresa de Grande Porte.Revista de Nutrição. Campinas, 24(4): 593-604, Julho/Agosto, 2011.

TEIXEIRA, Suzana, et al. Administração Aplicada Unidades de Alimentação e Nutrição. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. p 219.

TEXEIRA, Daniele Teixeira, FONSECA, Priscila Castelli, POPOLIM Wellinton Donizeti. Desperdício de Alimentos e a Interface com o Meio Ambiente. Revista Nutrição Profissional, 35(5), Outubro/Novembro/Dezembro, 2010.

VANIM, M. NOVELLO, D. Avaliação do Desperdício no Pré-Preparo de Saladas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Salus-Guarapuava. 2008; 2(2): 51-62.

VILLAN, Kelle Maria, ALVES, Fernanda Salvador. Desperdício de Alimentos em Uma Unidade de Alimentação e Nutrição: análise e propostas. Revista Nutrição Brasil, 9 (5), Setembro/ Outubro, 2010.

WELFER, Cristiane, PEREIRA Edson Luiz. Análise de Desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UANs) Industrial na Cidade de Quedas do Iguaçu. Disponível em: . Acesso em: 22 set. 2012.

Palavras-chave: Resto-ingestão; Restaurante Popular; UAN; Comensais

ANÁLISE DO TEOR DE SAL/SÓDIO DE PÃES FRANCESES COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS/SC

Tatiana Inoue; SCHREINER, BB; BERNARDO, GL; VEIROS, MB

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
greycebernardo@gmail.com

Objetivos

Analisar o teor de sal/sódio de pães franceses produzidos e comercializados no município de Florianópolis/SC.

Métodos

Realizou-se levantamento das padarias localizadas na região insular do município de Florianópolis a partir de lista telefônica impressa e site de busca online Hagah. A seleção incluiu as padarias que possuem fabricação própria de pão francês e que aceitaram participar da pesquisa. O pão francês pode ser produzido utilizando farinha de trigo, fermento e sal ou com o uso de mistura industrializada pronta. A coleta dos dados foi realizada em triplicata por meio de acompanhamento do processo produtivo. Os materiais utilizados foram: instrumento de coleta dos dados, máquina fotográfica digital Sony Cyber-Shot DSC-W730, balança digital Apollo Plenna, modelo 06880, capacidade de 5kg e graduação de 1g, termo-higrômetro digital TFA, modelo 7429 com precisão de $\pm 1^{\circ}\text{C}/\pm 5\%$ UR e termômetro de haste de inserção digital da marca INCOTERM com sensibilidade para a escala de temperatura de -500C a $+3000\text{C}$. Além disso, foram coletadas as informações nutricionais dos rótulos dos ingredientes utilizados no preparo dos pães. Realizou-se análise laboratorial do teor de sal/sódio de acordo com o método AOAC nº 969.23 (AOAC, 1990). A contribuição do teor de sódio do pão francês para o Valor Diário de Referência (VDR) foi realizada conforme recomendação do Guia Alimentar para População Brasileira (GAPB) (BRASIL, 2008) e pela Organização Mundial de Saúde (OMS) que é 2000mg (5g de sal) (WHO, 2004). O teor de sódio dos pães foi comparado às legislações nacional e internacionais do Canadá (HEALTH CANADA, 2010), Portugal (PORTUGAL, 2009), Reino Unido (FSA, 2012), Irlanda (FSAI, 2008) e Finlândia (KARPPANEN; MERVAALA, 2006) e analisado segundo a classificação da Food Standards Agency (FSA) do Reino Unido, que classifica os teores de sódio dos alimentos (100g) em alto (600mg) e baixo (100mg) (FSA, 2009).

Resultados

O acompanhamento do processo produtivo e análise laboratorial dos pães foram realizados em 7 padarias. O peso médio unitário do pão assado foi de $48,1\text{g}\pm 4,6$ (41,8g; 54g). O teor médio de sódio por unidade de pão francês foi de 236,3mg determinado pela análise dos rótulos e de 294,2mg na análise laboratorial. A média do teor de sódio em 100g de pão francês, determinada pela análise dos rótulos, foi de 491,7mg. Na análise laboratorial, este valor foi de 612,5mg, apresentando uma diferença de 120,8mg entre elas. A análise dos rótulos subestimou o valor da análise laboratorial em 20%. De acordo com o FSA, os pães foram classificados com médio (5 padarias) e alto (2 padarias) teor de sódio. De acordo com a análise laboratorial todas as padarias excederam o limite máximo de sódio para 100g do alimento proposto pelo Canadá, Portugal, Reino Unido, Irlanda e Finlândia. Em relação à legislação nacional, apenas 1 padaria excedeu este limite. Em média o consumo de 2 unidades de pão francês diários correspondem à 29,4% do VDR para o sódio de acordo com a OMS e o GAPB.

Conclusão

Considerando o elevado teor de sódio encontrado nos pães franceses e o hábito do seu consumo diário pela população brasileira, geralmente com outros alimentos com elevado teor de sódio (manteiga, queijo), ressalta-se que a redução do teor de sódio no pão francês pode ser uma importante estratégia para a diminuição do consumo de sódio pela população. Sugere-se a implementação de campanhas informativas e a fiscalização nos estabelecimentos produtores para o cumprimento da legislação.

Referências

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis. 15th ed. Washington; 1990.

Ministério da Saúde (BR), Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira: Promovendo a Alimentação Saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 210 p.

World Health Organization (Switzerland). Global strategy on diet, physical activity and health [Internet]. Geneva: World Health Organization, 2004. 20 p. [citado em 2014 Abr 20]. Disponível em: http://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_english_web.pdf

Health Canada (Canada). Label Data and Draft Targets of Group I Foods [Internet]. Canada: 2010. [citado em 2014 Abr 20]. Disponível em: <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/sodium/sodium-reduction/appendix-annexe-a-eng.php>

Diário da República de Portugal (Portugal). Lei n.º 75/2009 [Internet]. Porto: Diário da República de Portugal, 2009. [citado em 2014 Abr 20]. p. 5225-5226. Disponível em: <http://dre.pt/pdf1s/2009/08/15500/0522505226.pdf>.

Food Standards Agency (UK). Salt reduction targets for 2010 and 2012 [Internet]. UK: 2009. [citado em 2014 Abr 20]. Disponível em: <http://www.food.gov.uk/scotland/scotnut/salt/saltreduction>

Food Safety Authority of Ireland. Salt Reduction Undertakings by the Food Industry. [Internet]. Irlanda: 2008. [citado em 2014 Abr 20]. Disponível em: [http://www.fsai.ie/uploadedFiles/Science_and_Health/Salt_Reduction_Undertakings_07_08\[1\]\(2\).pdf](http://www.fsai.ie/uploadedFiles/Science_and_Health/Salt_Reduction_Undertakings_07_08[1](2).pdf)

Karppanen H; Mervaala E. Sodium Intake and Hypertension. [Internet]. Elsevier (Finlândia): 2006. [citado em 2014 Abr 20]. Disponível em: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17046432>

Food Standards Agency (UK). The little book of salt. [Internet]. UK: 2009. [citado em 2014 Abr 20]. Disponível em: <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/littlebookofsalt0909.pdf>

Palavras-chave: pão francês; sódio; sal; preparo próprio; padaria

ANÁLISE DO VALOR NUTRICIONAL E VARIAÇÃO DE PREÇOS EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE SUPERMERCADOS DE MARINGÁ/PR

Nakashima, ATA; Matsuzaki, GA; Salles, LR; Auler, F

¹ PUCPR - Pontifícia Universidade Católica do Paraná - Câmpus Maringá, ² CMM - Colégio Marista de Maringá
alika.n@pucpr.br

Objetivos

O organismo através de uma dieta adequada fornece energia e nutrientes necessários para a execução de forma correta para suas funções e manutenção da saúde. Um dos principais fatores que estão relacionados a estas transformações nos padrões dietéticos, é a teoria do consumidor, na qual, segundo Campino, os produtos alimentares estão sujeitos às leis de mercado, renda e preços como fatores fundamentais para determinar a quantidade a ser adquirida e consumida. O objetivo deste estudo foi verificar o valor nutricional e preço mensal de produtos alimentícios nos supermercados de Maringá/ PR, para determinar a adequação dos nutrientes e a variação de preços.

Métodos

Foi realizada a coleta de dados entre os meses de outubro e novembro do ano de 2012, em 12 supermercados de Maringá/PR, os quais foram selecionados aleatoriamente por quadrantes as regiões da cidade com o objetivo de de que supermercados centrais e da periferia fossem incluídos no estudo. Os alimentos foram divididos em dois grupos; grupo dos alimentos contidos em uma cesta básica e grupo dos alimentos industrializados mais consumidos. Para seleção dos alimentos presentes em uma cesta básica modelo, foi utilizado como referência uma pesquisa de preços realizada no Município de Maringá, Paraná, pelo PROCON (2005). O grupo dos alimentos mais consumidos foram selecionados a partir de dados da POF (2011), de acordo com grupos de alimentos definidos através de uma média populacional relacionada com a alta ingestão de um determinado nutriente (sódio, açúcar, gordura, entre outros). Sendo assim, os alimentos selecionados foram: achocolatado, cerveja, salgadinho industrializado, refrigerante, pizza, sanduíche, biscoito doce, salgado e recheado, balas, sorvete, bebida láctea, iogurte, batata frita e temperos prontos. A coleta de dados foi feita através de dados de nutrientes apresentados na tabela de informação nutricional nos rótulos das embalagens dos alimentos e dos preços presentes nos produtos alimentícios,; a composição nutricional dos alimentos não industrializados foi obtida da tabela TACO; o valor energético e quantidades de macro e micro nutrientes (cálcio, ferro e sódio) foram comparados com as necessidades diárias estabelecidas pela ANVISA.

Resultados

Os resultados apontam uma maior variação de preço total mensal (6,6%) na cesta básica, porém os mais consumidos teve somente uma variação de -0,73%. Conforme o IPCA (IBGE, 2012), a inflação foi de 0,59% no mês de outubro e o acumulado do ano foi de 4,38%. Quanto à composição e a adequação nutricional da cesta básica, considerando uma família referência de quatro pessoas adultas, apresentou o valor energético (52,34%) e todos os nutrientes em deficiência, com exceção do sódio (138,87%), logo, para grupo dos alimentos mais consumidos o valor energético (10,19%), os macro e micronutrientes também encontram se em deficiências.

Conclusão

Após esta análise, concluiu-se que comparando os alimentos contidos nos dois grupos, houve predomínio de inadequações dos nutrientes para uma família de quatro pessoas adultas, não atendendo a necessidade calórica de cada indivíduo. Tais motivos são preocupantes, pois podem levar ao aumento da prevalência de morbi-mortalidade e dos gastos com saúde no Brasil, decorrentes de uma inadequação alimentar.

Referências

ANVISA. Agência Nacional de vigilância Sanitária. Rotulagem Nutricional obrigatória: Manual de orientação aos consumidores Educação para o consumo saudável. Ministério da Saúde. Brasília, Distrito Federal, 2008.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

GALEAZZI, Maria Antonia Martins, et al. Alimentação Adequada para Elaboração do Sistema “Melhores Compras”. Cadernos de Debate, Campinas, v. VII, p. 65-80, 1999.

Palavras-chave: nutrição; rotulagem; informação nutricional; Anvisa

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO GRÃO DE PÓLEN COMERCIAL CONSUMIDO EM MOSSORÓ/RN

Couto, LG; Alves, PMV; Marques, RCP

¹ UNP - Universidade Potiguar, ² UERN - Universidade do Estado do Rio Grande do Norte
regina.marques@unp.br

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo realizar análise das características físico-químicas e microbiológicas no pólen apícola comprado no comércio local no município de Mossoró, Rio Grande do Norte.

Métodos

Amostras de pólen As amostras de pólen apícola foram compradas no comércio, durante os meses de agosto a dezembro de 2013. Foram compradas 12 amostras e armazenadas em freezer à -20 °C, até o momento das análises. Proteína Total O teor de proteína foi determinado segundo o método do 928.080 da AOAC (2000). Umidade Aproximadamente 2g de pólen previamente moídos foram secos em estufa a vácuo a 60°C até massa constante, conforme metodologia do INSTITUTO ADOLFO LUTZ (1985). Lipídeos Os lipídeos totais foram determinados por gravimetria segundo a metodologia do INSTITUTO ADOLFO LUTZ (1985). Cinzas As cinzas foram determinadas por gravimetria (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 1985). Análises Microbiológicas A análise microbiológica das amostras foi feita no laboratório de Microbiologia da Universidade Potiguar – Mossoró/RN, nos meses de Agosto e Dezembro de 2013. As amostras foram classificadas aleatoriamente e para cada uma das amostras foram diluídas 10mg de pólen em 10ml de solução salina em tubos de ensaio. A solução foi inoculada nos meios de cultura: Cetrimida (CET), MacConkey (MAC), Sabouraud (SAB) e Cled (CLED), pelo método de espalhamento total nas placas de Petri. Na estufa foram armazenadas as culturas CET, MAC e CLED, em temperatura constante de 37°C por sete dias. As culturas SAB foram armazenadas em temperatura ambiente também pelo mesmo período. Após o crescimento dos microrganismos foi feita a leitura das placas e contagem das colônias desenvolvidas.

Resultados

As amostras de pólen apícola demonstraram uma composição nutricional homogênea, com exceção do teor de umidade que apresentou um coeficiente de variação acima de 40%. O conteúdo total de proteínas variou de 20 a 29% e a atividade de água

média das amostras foi de $0,38 \pm 0,04$, o que é característico de um alimento desidratado e com boa estabilidade para o armazenamento. A ANVISA (BRASIL, 2001) ainda não especifica os parâmetros microbiológicos para o pólen apícola. Neste estudo foi observado que todas as amostras apresentaram ausência de agentes patogênicos, contudo houve um número significativo de bactérias e fungos mesófilos. Estes dados corroboram com os resultados similares de Costa e colaboradores (2012). É necessário a preocupação em reduzir a presença de microrganismos patogênicos através do processo de desidratação, contudo a negligência do apicultor as normas de higiene e manipulação, promove o risco a saúde (VASCONCELOS, 2009).

Conclusão

Conclui-se que em todas as amostras apresentaram boas condições físico-químicas dentro dos padrões e em nenhuma das amostras testadas foi detectada a presença de microrganismos patogênicos, portanto, não apresentando riscos à saúde dos consumidores, contudo, a presença de fungos e bactérias mesófilas foi expressiva e merece mais atenção, visando determinar as possíveis causas e soluções.

Referências

AOAC, Association of Analytical Chemistry, Official Methods of Analysis of AOAC International 17a Edição. Gaithersburg, 2000.

BRASIL. Instrução Normativa n.3 de 2001 de 19 de janeiro de 2001. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade, de apitoxina, de cera de abelha, de geléia real, de geléia real liofilizada, de pólen apícola, de própolis, de extrato de própolis.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, v.1, p.21-43,1985.

COSTA, E.L. et al. Composição e qualidade do pólen apícola e seu efeito antimicrobiano. Universidade Católica de Santos. Santos-SP, 2012.

VASCONCELOS, M.R.S. Pólen Apícola do estado de Alagoas: composição físico-química, origem botânica e atividade antioxidante. Biblioteca Digital de Teses e Dissertações – Universidade Federal de Alagoas, 2009.

Palavras-chave: Pólen apícola; Análise microbiológica; Análise físico-química

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA DE COCO *IN NATURA* VENDIDA NO CENTRO COMERCIAL DE MOSSORÓ - RN

Nascimento, EP; Oliveira, AKB; Marques, RCP

¹ UNP - Universidade Potiguar, ² UERN - Universidade do Estado do Rio Grande do Norte
regina.marques@unp.br

Objetivos

Verificar a qualidade microbiológica da água de coco *in natura* quanto a presença de coliformes totais e termotolerantes por meio da técnica do Colilert em amostras coletadas mensalmente em três pontos comerciais da cidade de Mossoró – RN, durante um ano.

Métodos

Para a investigação da presença de coliformes totais e *Escherichia coli* foi utilizado o método Colilert. Esse método utiliza a tecnologia de substrato definido (Defined Substrate Technology - DST), a qual é aprovada pelas organizações norte-americanas: American Public Health Association (APHA), American Water Works Association (AWWA) e Water Environment Federation (WEF) e aceita como método rápido padrão de avaliação da qualidade da água no Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. Após coletadas, as amostras foram transportadas em isopor contendo gelo para o Laboratório de Microbiologia da

UnP. As amostras foram adicionadas ao reagente Colilert, e transferidas para os tubos de ensaios, devidamente selados e colocados em estufa microbiológica à 37 °C por 24 h. Os resultados foram expressos de acordo com a tabela NMP (número mais provável em 100 ml de água).

Resultados

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA Os resultados revelaram que todas as amostras de água de coco estavam em desacordo com a literatura e pela legislação (Brasil, 2001). Os coliformes constituem um grupo de enterobactérias presentes nas fezes e no ambiente. Sua pesquisa em alimentos é utilizada como indicador das condições higiênicas do produto e ainda presença de enteropatógenos (Franco; Landgraf, 2003; Rodrigues et al., 2003). Dessa forma as amostras contaminadas evidenciam práticas deficientes de higienização e processamento, já que a presença deste grupo de microrganismos em alimentos prontos para o consumo é um importante indicador de contaminação após a higienização ou processamento. **CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS VENDEDORES** Quanto à higiene pessoal, os manipuladores não se encontravam em adequado estado de higiene pessoal, informação de grande importância, uma vez que o manipulador em contato direto com o alimento representa forte potencial de contaminação, caso ocorram falhas no processo de preparo do produto. A limpeza do carrinho, bem como os materiais utilizados e sua periodicidade também são fatores importantes e que irão definir a qualidade do alimento, e durante as coletas, observou-se que o carrinho não apresentava equipamento para descarte do lixo, sujidades próximas a base suporte do coco, e no coador de passagem da água. Ausência de vestimenta apropriada para comercialização, nenhum dos manipuladores observados utilizavam uniformes completos. Um uniforme básico para manipuladores de alimentos deve conter calça comprida e camisa em bom estado de conservação, sapatos fechados e touca de proteção nos cabelos (Brasil, 2004). Por fim observou-se que o manipulador entrou em contato direto com dinheiro, sem utilizar luvas, ou até água potável para higienização de suas mãos.

Conclusão

As amostras apresentaram qualidade microbiológica insatisfatória, evidenciando más condições higiênico-sanitárias dos manipuladores nos pontos de compra analisados, assim como na sanificação dos equipamentos, uma vez que a água de coco apresenta-se estéril dentro do seu invólucro natural. Pode-se concluir que devido ao rápido crescimento de pontos de venda ambulante em Mossoró - RN associado ao aumento do consumo deste produto, principalmente no verão, sua comercialização coloca em risco a saúde do consumidor.

Referências

- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº. 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento técnico que dispõe sobre Padrões Microbiológicos sanitários para Alimentos. Brasília, 2001.
- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, 2004.
- Franco, B. D. G. M.; Landgraf, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003. 182 p.
- Germano, M. I. S; Germano, P. M. L. Comida de rua: Prós e Contras. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.14, n. 77, p. 27-33, 2000.
- Rodrigues, K. L.; Gomes, J. P.; Conceição, R. C. S.; Brod, C. S.; Carvalhal, J. B.; Aleixo, J. A. G. Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v. 3, n. 23, p. 447-452, 2003.

Palavras-chave: Água de coco in natura; Análise microbiológica; Boas práticas de higiene

ANÁLISE NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES DE UMA ESCOLA PARTICULAR DO ESTADO DO RIO

DE JANEIRO.

Soares, DSB; Barbosa, RMS; Henriques, P; Carlos, BD; Silva, CB; Araujo, TS

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense

danielebastos@id.uff.br

Objetivos

Avaliar a composição nutricional das refeições oferecidas em uma escola particular.

Métodos

Foram analisados, durante um mês, almoços oferecidos, pelo sistema *self service*, em uma escola particular localizada no estado do Rio de Janeiro. Porções das preparações escolhidas por escolares foram pesadas em triplicata em balança digital (Plena[®]), com capacidade máxima de 2 kg e precisão de 0,01 kg, para obtenção das médias dos pesos de cada preparação. A Tabela Brasileira de Composição de Alimentos¹ foi utilizada para o cálculo do Valor Energético Total (VET) (kcal), do percentual de carboidratos, proteínas e lipídeos, além das fibras alimentares (g), vitamina C (mg) e ferro (mg) das refeições. Os resultados obtidos do valor nutricional dos almoços, expressos como média final e desvio padrão, foram comparados com 20% da recomendação diária, Brasil², de órgãos internacionais (*Food and Agriculture Organization – FAO*³, *World Health Organization – WHO*⁴ e *Institute of Medicine – IOM*⁵⁻⁷) para a faixa etária de seis a dez anos.

Resultados

Os resultados encontrados nos 15 almoços analisados demonstraram que a quantidade média de energia (381,25 Kcal) mostrou-se acima do recomendado pela FAO³. Com exceção dos lipídios (9,36%), os percentuais médios de carboidratos (66,89%) e proteínas (23,75%) apresentaram-se acima do recomendado pela WHO⁴. As quantidades médias de fibras alimentares (8,96 g), ferro (2,17 mg) e vitamina C (22,91 mg) mostraram-se também acima do recomendado pelo IOM⁵⁻⁷.

Conclusão

Os resultados sugeriram a necessidade de reformulações nos cardápios e/ou porcionamento das preparações. Em contrapartida, observou-se uma alta oferta de fibras alimentares, ferro e vitamina C nos almoços analisados.

Referências

¹Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação – NEPA. Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. Campinas: NEPA-UNICAMP; 2012.

²Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo [Internet]. Resolução nº 26, de 17 de Junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. 2013 [acesso 2014 fev 14]. Disponível em: .

³Food and Agriculture Organization (FAO). World Health Organization (WHO). United Nations University (UNU). Human energy requirements. Report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation. Rome: Food and Agriculture Organization; 2001.

⁴World Health Organization (WHO). Diet, Nutrition and the prevention of chronic diseases. WHO technical Report Series. Geneva: WHO; 2003.

⁵Institute of Medicine (IOM). Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington DC: National Academies Press; 2005.

⁶Institute of Medicine (IOM). Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium and carotenoids. Washington DC: National Academy Press; 2000.

⁷Institute of Medicine (IOM). Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium and zinc. Washington DC: National Academy Press; 2001.

Palavras-chave: cardápios; escolar; qualidade nutricional; recomendações

ANÁLISE NUTRICIONAL DOS ALMOÇOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Soares, DSB; Barbosa, RMS; Henriques, P; Mendonça, IEN; Lopes, MAF

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense
danielebastos@id.uff.br

Objetivos

Avaliar a composição nutricional dos almoços oferecidos em uma escola pública.

Métodos

Durante um mês, foram analisados almoços oferecidos em uma escola pública localizada no estado do Rio de Janeiro. Porções das preparações dos almoços servidas a escolares foram pesadas em triplicata, a partir do porcionamento feito por merendeiras, em uma balança digital (Plena[®]), com capacidade máxima de 2 kg e precisão de 0,01 kg para obtenção das médias dos pesos de cada preparação. A Tabela Brasileira de Composição de Alimentos¹ foi utilizada para o cálculo do Valor Energético Total (VET) (kcal), do percentual de carboidratos, proteínas e lipídeos, além das fibras alimentares (g), vitamina C (mg) e ferro (mg) das refeições. Os resultados obtidos do valor nutricional dos almoços, expressos como média final e desvio padrão, foram comparados com 20% da recomendação diária, Brasil², de órgãos internacionais (*Food and Agriculture Organization – FAO*³, *World Health Organization – WHO*⁴ e *Institute of Medicine – IOM*⁵⁻⁷) para a faixa etária de seis a dez anos.

Resultados

O VET médio dos 15 almoços analisados (382,52 Kcal) apresentou-se acima do recomendado pela FAO³. Com exceção dos lipídios (11,88%), os percentuais médios dos carboidratos (64,65%) e proteínas (23,47%) do VET apresentaram-se acima do recomendado pela WHO⁴. As quantidades médias ofertadas de fibras alimentares (7,74 g), vitamina C (24,52 mg) e ferro (2,05 g) no almoço também mostraram-se acima da recomendação pelo IOM⁵⁻⁷.

Conclusão

Os almoços analisados apresentaram-se hiperprotéicos e hiperglicídicos, indicando a necessidade de reformulações dos cardápios e/ou porcionamento das preparações. Em contrapartida, observou-se uma alta oferta de fibras alimentares, ferro e vitamina C nos almoços dos escolares.

Referências

¹Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação – NEPA. Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. Campinas: NEPA-UNICAMP; 2012.

²Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo [Internet]. Resolução nº 26, de 17 de Junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. 2013 [acesso 2014 fev 14]. Disponível em: .

³Food and Agriculture Organization (FAO). World Health Organization (WHO). United Nations University (UNU). Human energy requirements. Report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation. Rome: Food and Agriculture Organization; 2001.

⁴World Health Organization (WHO). Diet, Nutrition and the prevention of chronic diseases. WHO technical Report Series. Geneva: WHO; 2003.

⁵Institute of Medicine(IOM). Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington DC: National Academies Press; 2005.

⁶Institute of Medicine(IOM). Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium and carotenoids. Washington DC: National Academy Press; 2000.

⁷Institute of Medicine(IOM). Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium and zinc. Washington DC: National Academy Press; 2001.

Palavras-chave: cardápios; escolar; qualidade nutricional; recomendações

ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COLETIVA DA REGIÃO DO ALTO VALE DO ITAJAÍ - SANTA CATARINA

Martins, AM; Thomazino, LM; Ribeiro, CSG

¹ PUC PR - Pontifícia Universidade Católica do Paraná

nutrialeuv@yahoo.com.br

Objetivos

O método de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC)¹ é um procedimento que avalia todo o cardápio, considerando aspectos nutricionais e sensoriais das preparações. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi de avaliar as preparações do cardápio de uma UAN coletiva em um município da região do Alto Vale do Itajaí em Santa Catarina.

Métodos

Foi um estudo transversal e qualitativo. Foram analisadas 191 preparações servidas no almoço, durante 23 dias de maio de 2012. A UAN atendia a 200 refeições diárias para trabalhadores da indústria com atividade física moderada. O cardápio era composto de uma opção de prato proteico, arroz e feijão, acompanhamento ou guarnição, três variações de saladas e uma sobremesa. As preparações (sopas, canjas, tortas, suflês) que não tiveram vegetais como principais ingredientes foram desconsiderados. Saladas mistas (ex: alface com tomate), foram consideradas apenas como uma oferta de hortaliça. Para a avaliação das preparações observou-se a ficha técnica de preparação, rótulos dos alimentos utilizados, tabelas de composição nutricional e o modo de preparo. O AQPC avalia: monotonia de cores, técnicas de cocção, oferta de folhosos, número de preparações ricas em enxofre (oferecimento de duas ou mais, excluindo o feijão), oferta de frutas e doces, combinação de doces e frituras no mesmo dia, oferta de frituras, classificação do cardápio com pouca ou muita quantidade de gordura de acordo com as preparações, principalmente pelo uso de carnes gordurosas ou pela técnica de cocção (fritura).

Resultados

O cardápio possuía baixa repetição de cores constatado em 9% dos dias. Foi considerado que não houve monotonia nos métodos de cocção. Folhosos foram oferecidos em 87% dos dias. A presença de alimentos ricos em enxofre estava presente em 56% do cardápio. Considerou-se o cardápio rico em enxofre, quando as preparações do dia apresentavam além do feijão duas ou mais preparações ricas em enxofre como: repolho, couve, brócolis, couve-flor, cebola, nabo, rabanete, pimentão, batata doce e pepino, uma vez que em excesso, pode causar sensação de desconforto gástrico. As sobremesas eram em sua maioria constituídas de doces elaborados e estavam presentes em 78% dos dias, sendo que as frutas foram ofertadas em 22% dos dias. A presença de frituras no cardápio foi de 22%, sendo que neste percentual foram consideradas as preparações proteicas e as guarnições fritas. As carnes gordurosas foram servidas em 26% dos dias avaliados. A combinação de doces e frituras no mesmo dia foi de 30% dos cardápios. A relação fritura acompanhada de doce, ou a combinação de açúcares simples e gordura, apareceu em 73% dos cardápios oferecidos.

Conclusão

Conclusão: O cardápio dessa UAN coletiva estava inadequado quanto à oferta de alimentos gordurosos e frituras, quantidade elevada de doces e combinação de doces e frituras, assim como elevada oferta de alimentos ricos em enxofre e um baixo oferecimento de frutas. A oferta de folhosos foi considerável, já que é uma preocupação em estimular o consumo desses alimentos ricos em vitaminas, minerais e fibras, mas esse e os demais fatores avaliados devem ser melhorados para suprir uma alimentação mais nutritiva e de qualidade aos trabalhadores da indústria, pois isso reflete na saúde dos comensais, uma vez que os funcionários têm a alimentação recebida na empresa como a grande refeição do dia.

Referências

1. VEIROS MB, PROENÇA RPC. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição -

Palavras-chave: alimentação coletiva; cardápio; inadequação; oferta; qualidade nutricional

ANÁLISE QUALITATIVA DE CARDÁPIO SERVIDO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), LOCALIZADA EM TERESINA-PI.

Oliveira, JMS; Sousa, PVL; Sousa, LCB; Silva, SBP; Santos, GM; Caldas, DRC

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí
g_leyson_moura@hotmail.com

Objetivos

Analisar qualitativamente o cardápio elaborado por estagiários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), localizado no município de Teresina-PI.

Métodos

O cardápio elaborado pelos estagiários foi referente à refeição almoço, constituído por Salpicão, Lagarto ao Molho Madeira, Arroz Branco, Feijão Carioca, Farofa e Banana. A análise da qualidade do cardápio foi realizada, utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos bem como os índices de avaliação da qualidade nutricional da dieta. Os percentuais de macronutrientes utilizados para a elaboração do cardápio tiveram como base as recomendações preconizadas pelo Ministério da Saúde, sendo os valores adotados: 55% carboidratos, 20% proteínas e 25% para os lipídios. O valor calórico total (VET) utilizado, referente ao almoço, foi de 1066 Kcal, que correspondeu a 40% do VET médio do comensal padrão já utilizado no cotidiano pela UAN, sendo esse 2665 Kcal. Posteriormente, determinou-se adequação dos macronutrientes e do VET adotando-se a faixa aceitável de 90 a 110%, a densidade energética e a Contribuição Energética das Proteínas Totalmente Utilizáveis da Dieta (NDPCal%).

Resultados

O cardápio obteve um VET de 1094 Kcal representando um percentual de 102% de adequação. Para os percentuais de adequação de carboidratos, proteínas e lipídios foram encontrados os valores de 103%, 109% e 95%, respectivamente, estando adequados. A densidade energética do cardápio foi de 2,08 Kcal/g, estando de acordo com o intervalo preconizado de 1,4 a 2,5 Kcal/g. No entanto, o NDPCal% foi de 13,75%, encontrando-se, acima do preconizado que é de 6 a 10%, que pode ter sido devido a quantidade de proteína de origem animal contida do referido cardápio.

Conclusão

O cardápio elaborado pelos estagiários apresentou-se adequados às necessidades da população alvo em termos de VET, macronutrientes e densidade energética. Diante disso, torna-se necessária atenção especial na prescrição dietética, tendo em vista que os usuários de Unidades de Alimentação e Nutrição são cativos, e, portanto, especialmente vulnerável às conseqüências da oferta de alimentos na empresa.

Referências

Palavras-chave: Cardápio; Densidade energética; Índices de qualidade; UAN

ANÁLISE SENSORIAL DE FORMULAÇÕES COM CONDIMENTOS TRADICIONAIS DA CULINÁRIA BRASILEIRA PARA O PREPARO DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS

Hagihara, GM; Domene, SMA; Tanizaki, LY

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo
liviatanizaki@hotmail.com

Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo verificar os efeitos dos condimentos cebola, alho, gengibre e manjeriço sobre a qualidade sensorial de preparações de filé mignon suíno e bovino.

Métodos

Este trabalho foi submetido ao Comitê de Ética e teve aprovação pelo parecer número 188.628; os voluntários participaram mediante assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os cortes de carne foram fracionados em cubos regulares de 2 cm e marinados por uma hora sob refrigeração com a adição dos condimentos nas seguintes concentrações: 'cebola' (30%), 'alho' (15%), 'gengibre' (20%), 'manjeriço' (20%) e combinações com alho: 'cebola e alho' (0,5% e 0,1%), 'gengibre e alho' (20% e 0,1%) e 'manjeriço e alho' (20% e 0,1%). A cocção foi realizada em calor seco empregando-se panela de aço inoxidável em chama de fogão à gás; os cortes foram revolvidos com colher até cocção completa, quando o centro geométrico de uma amostra atingia 74° C. Para verificar a acuidade sensorial dos degustadores foi realizado o Teste Triangular para o sabor salgado com concentrações de 0,2% e 0,5% de NaCl. Os degustadores foram submetidos a treinamento sobre como realizar análise sensorial e fazer o preenchimento correto das fichas. As amostras foram porcionadas em papel alumínio e servidas em pratos de vidro, codificados com combinações aleatórias de três dígitos. Foi oferecido talher de metal e água morna para limpeza das papilas gustativas entre provas. A análise foi realizada em cabine individual para análise sensorial com luz fria branca. A análise sensorial foi feita por meio de teste de aceitação com escala estruturada de 1 a 9 pontos, realizada por degustadores que são consumidores habituais de carnes.

Resultados

Os resultados foram digitados em planilha Excel e processados no programa R, versão 3.0.1; realizou-se o modelo de análise de variância (ANOVA) com medidas repetidas e o método de comparações múltiplas de Bonferroni, adotando-se 5% de significância. Os resultados mostraram que para o atributo aceitação geral os condimentos com melhor resultado foram 'cebola' (nota média de 7,37) e as combinações 'cebola e alho' (7,47) e 'manjeriço e alho' (7,16), apresentando diferença significativa apenas para a variável, tempero, quando comparadas duas a duas, 'cebola' com 'manjeriço' ($p=0,037$) e 'cebola e alho' com 'manjeriço' ($p=0,034$), independente do tipo de carne e do treinamento.

Conclusão

Os resultados indicam que o uso de cebola, manjeriço e alho, nas concentrações de 30%, 20% e 0,1% resultam em preparações de carne bovina e suína com boa aceitação sensorial.

Referências

Palavras-chave: análise sensorial; compostos bioativos; amins heterocíclicas; hidrocarbonetos aromáticos policíclicos; métodos de cocção

ANÁLISE SENSORIAL DE IOGURTE ACRESCIDO DE FIBRA DE ACEROLA ORGÂNICA.

Silva, WB; Moreira, MR; Sampaio, RMM

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio/FIC do Ceará

martarocha9@yahoo.com.br

Objetivos

Introdução: O elevado índice de doenças crônicas não transmissíveis como o diabetes e a hipertensão arterial estimula as pessoas a procurarem, de forma cada vez mais ativa, produtos alimentícios que além de nutrientes forneçam benefícios fisiológicos. Em virtude disso, as indústrias de alimentos têm investido cada vez mais em alimentos funcionais, destacando-se os prebióticos e probióticos. Objetivo: Avaliar, através de análise sensorial, o iogurte formulado através do acréscimo de fibra de acerola orgânica ao iogurte natural.

Métodos

O iogurte foi elaborado seguindo as boas práticas de fabricação de alimentos, atendendo os padrões de qualidade. O teste de aceitação sensorial foi conduzido nas Faculdades INTA com a colaboração de 102 (cento e dois) provadores não treinados, sendo 19% do sexo masculino e 81% do sexo feminino. Para a coleta de dados fez-se uso de escala hedônica de 9 pontos para avaliar os atributos aroma, sabor, cor, aparência, textura e apresentação geral.

Resultados

O teste de aceitação evidenciou aceitabilidade positiva para todos os quesitos analisados, tendo destaque com maior percentual de nota máxima (9 - gostei extremamente) os atributos sabor e a apresentação geral. A aparência foi o quesito que recebeu o maior número de notas inferiores a 5 (nem gostei / nem desgostei), podendo ser um item a ser melhorado no produto, a fim de aumentar a aceitabilidade.

Conclusão

Em virtude dos resultados obtidos, vemos que o iogurte potencialmente prebiótico: iogurte natural acrescido de fibra de acerola orgânica possui potencial de mercado, podendo ser uma alternativa lucrativa e nutricionalmente favorável para o aproveitamento integral da acerola, fruto cada vez mais produzido e consumido no Brasil.

Referências

DA SILVA, S.V. Desenvolvimento de iogurte probiótico com prebiótico. Santa Maria. Rio Grande do Sul, 2007. 43f. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Santa Maria.

FAVERO, S. M. D. Alimentos funcionais: os prebióticos. Disponível em: Acesso em: 10 maio 2012.

LOTTENBER, A.M.P.; BUONACORSO, V. Dislipidemias. In: CUPPARI, L. (Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis). São Paulo: Manole, p. 191 – 217, 2009.

Palavras-chave: Análise sensorial; Acerola; Iogurte; Prebióticos; Alimentos funcionais

APLICAÇÃO DA RDC 275 PARA ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS MANIPULADORES E VERIFICAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE REALEZA/PR.

ROSSI, CE; TEIXEIRA, AT

¹ UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul
camilarossi@uffs.edu.br

Objetivos

Analisar as condições higiênico-sanitárias relativas aos manipuladores de alimentos e à existência de Manual de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos.

Métodos

Aplicou-se o *check list* do Anexo II da Resolução de Diretoria Colegiada nº 275, de 21 de Outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em 58 estabelecimentos produtores de alimentos no município de Realeza-PR, através do método de observação direta. Dentre os estabelecimentos havia: 9 supermercados, 5 açougues, 5 panificadoras, 13 cantinas de escolas estaduais e/ou municipais, 22 lanchonetes e/ou restaurantes e 4 creches. Para a avaliação dos manipuladores utilizou-se o item 3 da resolução, dividido em 6 partes: **(1)** Vestuário. **a)** Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção; **b)** Limpo e em adequado estado de conservação; **c)** Asseio pessoal: boa apresentação, asseio

corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos), manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos; **(2) Hábitos Higiênicos.** **a)** Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários; **b)** Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento; **c)** Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados; **(3) Estado de Saúde.** **a)** Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares; **(4) Programa de Controle de Saúde.** **a)** Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores. **b)** Existência de registro dos exames realizados; **(5) Equipamento de Proteção Individual.** **a)** Utilização de Equipamento de Proteção Individual; **(6) Programa de Capacitação dos Manipuladores e Supervisão.** **a)** Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos; **b)** Existência de registro dessas capacitações; **c)** Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos; **d)** Existência de supervisor comprovadamente capacitado. Para a verificação do Manual de Boas Práticas de Fabricação, utilizou-se o item 5 da resolução, composto por uma parte: (1) Manual de Boas Práticas de Fabricação. **a)** Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Resultados

No Item 3 da resolução, verificou-se: **(1) a)** 48,3% de atendimento à legislação; **b)** 50% de atendimento; **c)** 32,8% de atendimento. **(2) a)** 48,3% atenderam à legislação; **b)** 50% atenderam; **c)** 6,9% atenderam. **(3) a)** 87,9% atenderam à legislação. **(4) a)** 8,9% atenderam à legislação; **b)** 12,1% atenderam. **(5) a)** 44,8% atenderam à legislação. **(6) a)** 17,2% atenderam à legislação; **b)** 10,3% atenderam; **c)** 10,4% atenderam à legislação; **d)** 12,1% atenderam. No Item 5 da resolução, encontrou-se: **(1) a)** 100% não atenderam.

Conclusão

Notou-se que muitos itens básicos do manipulador, na maioria dos estabelecimentos, não são atendidos, como o item (2) a, b, c. Isso pode ser explicado, talvez, pela falta de um Manual de Boas Práticas de Fabricação, visto que nenhum estabelecimento o possuía, sendo este, um item indispensável para a qualidade final dos produtos produzidos nestes ambientes.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada, Nº 275 de 21 de Outubro de 2002. Diário Oficial da União, Brasília - DF, 2002 nov. 06; Seção 1 [acesso em 2014 fev 24]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/DCF7A900474576FA84CFD43FBC4C6735/RDC+N%C2%BA+275,+DE+21+DE+OUTUBRO+DE+2002.pdf?MOD=AJPERES>

Andreotti A, Baleroni FH, Paroschi VHB, Panza SGA. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. Iniciação Científica Cesumar, 2003; 5(1):29-33.

Akutsu RC, Botelho RA, Camargo EB, Sávio KEO, Araújo WC. Adequação de boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Rev.Nutr., Campinas, 2005; 18(3):419-27.

Neto F.N. Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Editora Senac. São Paulo. Disponível em: books.google.com.br

TFNS CONSULTORIA ASSESSORIA & TREINAMENTO LTDA. Rj Alimentos - Manual de Boas Práticas de Fabricação. Dezembro, 2011. Disponível em: <http://www.rjalimentos.com.br/pdf/manual.pdf>

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Legislação sanitária; Manipulador de alimentos; Manual de Boas Práticas; Unidade Produtora de Refeições

APLICAÇÃO DE CHECK LIST EM ESTABELECIDAMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS DO MUNICÍPIO DE REALEZA – PR.

Objetivos

Na atualidade, as refeições realizadas fora de casa aumentaram expressivamente. Para que os consumidores tenham segurança nestas ocasiões, a qualidade sanitária dos alimentos é fundamental. Essa qualidade é dependente das Boas Práticas de Manipulação/Fabricação (BPFs) de alimentos e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) adotados pela unidade produtora, pois os mesmos podem evitar doenças veiculadas por água e alimentos contaminados. Portanto, objetivou-se avaliar e classificar as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos produtores de alimentos do município de Realeza -PR.

Métodos

Este estudo foi realizado mediante parceria entre a Universidade Federal da Fronteira Sul e a Vigilância Sanitária do município. A lista de estabelecimentos a serem avaliados foi previamente definida pela equipe da Vigilância Sanitária. A avaliação foi realizada por acadêmicas do curso de Nutrição da referida universidade, que faziam parte do projeto de extensão “Boas práticas de manipulação/fabricação e rotulagem nutricional de produtos alimentícios”, o qual visou habilitar manipuladores de alimentos à adoção de BPFs por meio de cursos teórico-práticos e dialógicos. Utilizou-se como instrumento de verificação o *check list* do anexo II da RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) - Ministério da Saúde. Avaliaram-se 59 estabelecimentos produtores de refeições, os quais foram classificados em 3 grupos, conforme indica a RDC nº 275: a) grupo 1 – atendem de 76 a 100% dos itens do *check list*; b) grupo 2 - atendem de 51 a 75% dos itens; e c) grupo 3 - atendem de 0 a 50% dos itens.

Resultados

Do total de estabelecimentos, 34 (58%) foram classificados no grupo 3, 20 (34%) foram classificados no grupo 2 e 5 estabelecimentos (8%) foram classificados no grupo 1. Estes resultados foram repassados e discutidos com os proprietários e funcionários dos estabelecimentos pesquisados, em curso de formação realizado em novembro de 2013. Grande parte dos estabelecimentos pesquisados (84%) não cumprem de maneira satisfatória as BPFs de alimentos, tendo como pontos críticos a ausência de Procedimentos Operacionais Padronizados, falta de controle integrado de pragas e insuficiência em capacitação de manipuladores. Em um estudo com o mesmo método, realizado na região Administrativa do Lago Sul em Brasília-DF, também se observou estabelecimentos com baixa adequação, com 80% dos avaliados no grupo 3, 20% no grupo 2 e nenhum classificado no grupo 1. Outro estudo, realizado na cidade de São José do Rio Preto – SP, apontou inadequação de 70% dos estabelecimentos vistoriados. Observa-se que, mesmo com a legislação, que prevê a implementação das BPFs de alimentos e dos POPs, os quais abrangem um conjunto de medidas a ser adotado a fim de garantir a qualidade sanitária dos alimentos, muitos estabelecimentos não estão adequados às normas. Isso se mostrou nos três estudos citados, o que suscita estratégias que visem ao estímulo da adoção das BPFs pelos estabelecimentos.

Conclusão

Os dados coletados no município de Realeza mostraram situação insatisfatória das condições higiênico-sanitárias da maioria dos estabelecimentos produtores de alimentos avaliados. Cursos de extensão como os realizados pelo projeto supracitado podem ser alternativas para estimular os manipuladores de alimentos à adoção das BPFs. Recomenda-se, portanto, que pesquisadores realizem estudos para avaliar a efetividade deste tipo de estratégia.

Referências

Albrecht G, Souza M, Brunelli AV, Noskoski L. Check list das boas práticas de fabricação aplicado em restaurante na cidade de Cruz Alta/RS. [Internet] Anais do XV Seminário Interinstitucional de Ensino, Pesquisa e Extensão, XIV Mostra de Iniciação Científica e VIII Mostra de Extensão. Gráfica UNICRUZ, Cruz Alta. 2011, out 04-06 [acesso em 2014 fev 24]. Disponível em: <http://www.unicruz.edu.br/seminario/artigos/saude/CHECK%20LIST%20DAS%20BOAS%20PR%C3%81TICAS%20DE%20FABRICA%C3%87%C3%83O%20APLICADO%20EM%20RESTAURANTE%20NA%20CIDADE%20DE%20CRUZ%20ALTARS.pdf>

Ministério da Saúde (Brasil), Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde; 2005. 236 p.

Agência Nacional de Vigilância sanitária (Brasil). Legislação de boas práticas de fabricação [Internet] [acesso em 2014 fev 24]. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>.

Nunes MSR, Araújo WMC. Adequação das boas práticas de manipulação nos restaurantes da região administrativa de Lago Sul, Brasília-DF [monografia] [Internet]. Brasília: Universidade de Brasília; 2003 [acesso em 2014 fev 24]. Disponível em: http://bdm.bce.unb.br/bitstream/10483/248/1/2003_MariaSoledadeReisNunespdf.pdf

Brasil. Ministério da Saúde. Resolução de Diretoria Colegiada nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos [Internet]. Diário Oficial da União, Brasília - DF, 2002 nov. 06; Seção 1 [acesso em 2014 fev 24]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/dcf7a900474576fa84cfd43fbc4c6735/RDC+N%C2%BA+275,+DE+21+DE+OUTUBRO+DE+2002.pdf?MOD=AJPERES>

São José JFB, Pinheiro-Sant'Ana HM. Avaliação das boas práticas de manipulação em unidade de alimentação escolar. Nutrire: Rev Soc Bras Alim Nutr, 2008; 33(3): 123-38.

Seixas FRF, Seixas JRF, Reis JA, Hoffmann FL. Check-List para diagnóstico inicial das boas práticas de fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). Rev Analytica, 2008; (33): 36-41.

Simões G, Pagnam FM. Condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição do município de Apucarana, PR [Internet]. Pôster do VI Fórum Científico FAP de Apucarana - PR. 2012, out 10 [acesso em 2014 fev 24]. Disponível em: http://www.fap.com.br/forum_2012/forum/pdf/Saude/Poster/ResSauP10.pdf

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Legislação sanitária; Resolução de Diretoria Colegiada; Unidade Produtora de Refeições

APLICAÇÃO DE QUESTIONÁRIO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E COMPARAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS COM E SEM NUTRICIONISTA.

VOLPINI-RAPINA, LF; COSTA-SINGH, T; SANTOS, JA

¹ IMES CATANDUVA - Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva

Irvolpini@ig.com.br

Objetivos

Elaborar um questionário de boas práticas de manipulação e aplica-los em funcionários de unidades produtoras de alimentos que possuem responsável técnico nutricionista e em estabelecimentos que não possuem esse profissional.

Métodos

O questionário foi composto por 10 questões de múltipla escolha elaboradas com base no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, onde os entrevistados optaram por uma das alternativas. Todas as questões foram elaboradas baseando-se nas maiores e mais graves falhas realizadas por manipuladores de alimentos. O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética com o parecer de número 298.744 no dia 24/06/2013. Todas as unidades produtoras de alimentos tiveram a autorização assinada por algum responsável da empresa para que a coleta dos dados fosse realizada. Todos os funcionários dos estabelecimentos produtores de alimentos participantes do presente estudo receberam uma cópia do termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Os resultados da análise foram submetidos aos cálculos de média, desvio-padrão e Análise de Variância (ANOVA), sendo posteriormente aplicado o teste T de Student com 5% de significância para comparação das médias das duas amostras, utilizando como ferramenta o programa estatístico SPSS (Statistics 18).

Resultados

Nos locais com nutricionista as médias dos acertos foram de 9,28, sendo este valor próximo ao valor máximo que seria 10 e em relação aos erros o mesmo pôde ser verificado, porém inversamente, sendo que o valor mínimo seria de zero e a média encontrada nos locais com a presença de nutricionista foi de 0,72. Nos locais sem a presença do profissional nutricionista os valores encontrados foram 5, tanto para os erros quanto para os acertos. Quando se fala de higiene de manipuladores de alimentos acredita-se que uma média intermediária não seja o suficiente para uma higiene adequada. Pôde-se verificar uma relevante diferença entre as unidades produtoras de alimentos no uso das boas práticas de manipulação, onde são dificilmente seguidas pelos funcionários de locais que não possuem responsável técnico.

Conclusão

A presença do responsável técnico é fundamental na garantia da produção de alimentos seguros em termos de higiene, a falta do responsável técnico e de treinamento dos manipuladores resulta em práticas errôneas que colocam em risco a saúde da população.

Referências

CARVALHO, A. C. S.; BARBOSA, N, P. Condições Higiênico-Sanitárias de uma Rede de Supermercados da Cidade de Goiânia. Rev. Nutrição em Pauta. n° 120 p. 21 – 25. São Paulo, maio./junho. 2013

MONTEIRO, M. A. M. Aplicação das Boas Práticas de Fabricação pelo Comércio de Alimentos de Rua. Rev. Nutrição em Pauta. n° 121 p. 21 -25. São Paulo, jul./ago. 2013.

Palavras-chave: MANIPULADOR; HIGIENE; NUTRICIONISTA; BOA PRÁTICAS

APLICAÇÃO DO DIAGRAMA DE ISHIKAWA PARA AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE PRODUTOS DE HIGIENE E LIMPEZA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

SILVA, EB; VASCONCELOS, C; VASCONCELOS, D; PAREDES, MS; DUTRA, E

¹ UNAMA - UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ² UFRA - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA

elenilmabarros@yahoo.com.br

Objetivos

Identificar as causas do desperdício de produtos de higiene e limpeza de uma UAN através do Diagrama de Ishikawa.

Métodos

Estudo transversal realizado no período de um mês em um Restaurante Universitário (RU) de Belém-PA como parte das atividades desenvolvidas no estágio supervisionado em alimentação coletiva. Para a identificação das possíveis causas do problema, utilizaram-se os 4M (mão de obra, meio, método e matéria prima) que compõem o Diagrama de Ishikawa. Definiu-se como o M referente ao método os procedimentos de organização do estoque. Para a solução dos problemas identificados a partir da construção e análise do diagrama de Ishikawa foram elaboradas propostas, com o intuito de implementar as ações necessárias sejam para controlar os problemas causas identificados.

Resultados

Após a avaliação do estoque de produtos de higiene e limpeza foi identificado a presença de grande quantidade de produtos vencidos. Para o M mão-de-obra foram identificadas 2 causas: a falta de um funcionário direcionado apenas a função estoquista e a falta de treinamento de pessoal; para o M método, foram identificadas 3 causas: a desorganização do estoque, a ausência do sistema PVPS e a ausência de fichas de estoque; para o M matéria-prima foi identificado apenas 1 causa: a mensuração inadequada de produtos de higiene e limpeza; e para o M meio ambiente não foram identificadas causas relacionadas ao problema.

Entre as propostas de solução para as causas do problema estão a contratação de um funcionário estoquista, a realização de treinamento, a implantação do Sistema PVPS, a criação de fichas de estoque e a mensuração adequada de gêneros.

Conclusão

O Diagrama de Ishikawa mostrou-se uma ferramenta útil na verificação das causas determinantes do desperdício de produtos de higiene e limpeza, e a partir da ferramenta, conclui-se que os principais pontos relacionados à ocorrência do problema são a falta de estoquista e a mensuração inadequada de produtos.

Referências

- Abreu, ES; Spinelli, MGN; Pinto, AMS. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. Ed. Metha LTDA, São Paulo, SP, 2009.
- Arruda, GA. Manual de boas práticas unidades de alimentação e nutrição. 2ª. ed. São Paulo: Ponto Crítico; 2002.
- Junior, CCMF. Aplicação da Ferramenta da Qualidade (Diagrama de Ishikawa) e do PDCA no Desenvolvimento de Pesquisa para a reutilização dos Resíduos Sólidos de Coco Verde. INGEPRO – Inovação, Gestão e Produção. Setembro de 2010, v. 02, n. 09.
- Silva Junior, EA. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6ª Ed. São Paulo: Livraria Varela, 2005.
- Maiczuk, J; Junior,PPA. Aplicação de ferramentas de melhoria de qualidade e produtividade nos processos produtivos: um estudo de caso. Qualit@s Revista Eletrônica v.14. n 1, 2013.
- Miguel, PAC. Qualidade: enfoques e ferramentas..1 ed. São Paulo: Artliber, 2006.
- Werkema, MCC. As ferramentas da qualidade no gerenciamento de processos. 2. ed. Belo Horizonte: UFMG; Fundação Christiano Ottoni, 1995.

Palavras-chave: Diagrama Ishikawa; Desperdício; Unidade de Alimentação e Nutrição

AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO TERCEIRIZADA E A SEGURANÇA DAS REFEIÇÕES

Fernandes, GR; Araujo, BT; Figueiredo, HR

¹ UNIFAL-MG - Universidade Federal de Alfenas
gislenerfernandes@gmail.com

Objetivos

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são responsáveis pelo fornecimento de refeições balanceadas e dentro de condições higiênico-sanitárias satisfatórias. O objetivo geral desse trabalho foi avaliar as condições de produção de refeições da UAN terceirizada de uma Instituição de Ensino Superior e, de acordo com a necessidade, propor melhorias para o preparo de refeições com base nas Boas Práticas de Fabricação.

Métodos

O diagnóstico das condições de produção de refeições do estabelecimento foi realizado por meio da aplicação de um check-list, baseado nas Resoluções RDC nº275, de 21 de outubro de 2002 e na RDC nº216 de 15 de setembro de 2004, ambas do Ministério da Saúde/ANVISA. Após a aplicação do *check-list*, durante 15 dias. Os dados obtidos foram tabulados em percentual, a UAN classificada de acordo com proposição da Resolução RDC nº275, de 2002 e as condições não conformes relacionadas às Boas Práticas de Fabricação identificadas. Essas informações serviram como base para o planejamento de ações de melhorias e, ou modificações que demandaram mudanças de atitude e organização. Tais propostas foram apresentadas aos responsáveis, sendo estas relacionadas aos procedimentos, às condutas e à organização de atividades pertinentes à produção de refeições na UAN.

Resultados

Os resultados mostraram uma porcentagem total de 40,6% de conformidades e a classificação da Unidade, segundo a Resolução RDC nº 275, de 2002, no Grupo 3, ou seja, com poucas adequações relacionadas às condições higiênico-sanitárias. Notaram-se falhas na adoção das boas práticas de fabricação, principalmente no que se refere a 'manejo dos resíduos', 'manipuladores',

'preparação do alimento' e 'documentação'. Juntamente à disponibilização dos resultados à gerência da UAN, apresentaram-se proposições de melhorias que demandavam mudanças de atitude e de organização por meio de medidas relativamente simples e de baixo custo.

Conclusão

Assim, verificou-se que a UAN analisada apresentou não conformidades em relação às Boas Práticas de Fabricação, de modo a não atender na íntegra aos critérios e parâmetros da legislação vigente. Para a correção das inadequações, as sugestões apresentadas pareceram simples e condição fundamental para obtenção de alimentos seguros.

Referências

ABERC - Associação Brasileira das Empresas de refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8 ed. São Paulo, 2002.

Almeida, L A; SACCOL , A L F. Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários no Estado do Rio Grande do Sul. Braz. J. Food Technol., III SSA, nov., 2010.

Ministério da Saúde, Anvisa (BR).. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispões sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004

Ministério da Saúde, Anvisa (BR). Resolução RDC nº275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 nov. 2002.

Germano, P M L; Germano, M I S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. ed. 3. São Paulo: Editora Manole, 2008.

Oliveira, MN; Brasil, A L D; Taddei, J A A. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. Ciência & Saúde Coletiva, São Paulo, v. 13, n. 3, p. 1051-1060, 2008.

Silva Jr, E A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 5.ed. São Paulo: Varela, 2012.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Condições higiênico-sanitárias; Qualidade; Unidades de Alimentação e Nutrição

ASPECTOS EM GESTÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM UMA ILP PARA IDOSOS EM PELOTAS- RS

Preuss, E; Govieia, MB; De Negri, ST

¹ UFPEL - Universidade Federal de Pelotas
soniadm15@gmail.com

Objetivos

Em Instituições de Longa Permanência-ILP para Idosos, a aceitação das refeições servidas pode ser avaliada pelos seus restos, norteadores à identificação de pontos críticos, como valor nutricional ingerido, qualidade e desperdício dos alimentos. Este estudo teve por objetivo identificar o índice de resto-ingestão (RI) de almoços em uma ILP para idosos.

Métodos

Trata-se de um estudo descritivo, transversal cuja coleta de dados ocorreu em três refeições do tipo almoço, em dias não consecutivos, na média de 40±2 clientes residentes/dia. O cardápio base era composto de sopa, arroz, feijão, verduras cozidas e porção de carne amaciada ou com molhos. Acompanhava refresco de frutas naturais. Com uma balança digital portátil, capacidade até 150 Kg, fez-se o registro do peso total de cada preparação alimentícia que, dividido pelo número de porções servidas indicou a média per capita oferecida. Finalizada cada refeição, os restos acumulados foram pesados e possibilitou a definição da média per capita consumida de cada alimento. Restos de refrescos foram desconsiderados.

Resultados

Os resultados apontaram os índices para RI de 23%, 18% e 22%, nos três almoços. Segundo outros autores, o limite superior aceitável é de 20%, para ILP. Podem ter contribuído aos resultados os restos de caldos das sopas, visivelmente constatados, porém estes dados devem ser valorizados na gestão de Serviços de Alimentação e Nutrição juntamente com aspectos como a palatabilidade, os condimentos, as quantidades das porções servidas, o horário da refeição e as características do cardápio, dentre outros intervenientes na ingestão alimentar dos idosos.

Conclusão

Conclui-se sobre a necessidade de fornecer alimentação diversificada e saborosa aos idosos, segundo suas preferências e evitando desperdícios. Em coletividades e nas ILP o cardápio tende a ser padronizado e, embora respeitadas as necessidades nutricionais individuais e as características desta idade, muitos idosos podem recusar preparações culinárias ou condimentação diversa daquela de seus hábitos familiares, levando a menor ingestão alimentícia e comprometendo seu estado nutricional. Por isso, afirma-se a importância do monitoramento da aceitação e do consumo alimentar pelos idosos

Referências

FISBERG, RM et.al. Ingestão inadequada de nutrientes na população de idosos do Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. Rev Saúde Pública [Eletrônica], v. 47, suppl.1, 2013, p.222s-30s. [Http://www.scielo.br/scielo.php](http://www.scielo.br/scielo.php). Acesso: 28 out 2013.

PASSOS, ALA; OLIVEIRA, KES. Análise do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Brasília-DF, segundo o método "Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio". [Monografia de especialização]. Universidade de Brasília. Brasília, 2008.

TEIXEIRA, GFM; OLIVEIRA, ZMC; REGO, JC; BISCONTINI, BMT. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo, Atheneu, 2000. 219p.

Palavras-chave: Instituição de Longa Permanência para Id; consumo de alimentos; alimentação coletiva ; Idosos

ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DA MANIPULAÇÃO DE PESCADO PELA PERSPECTIVA DOS MANIPULADORES TREINADOS E NÃO TREINADOS: FERRAMENTAS DIAGNÓSTICAS PARA A ELABORAÇÃO DE PROGRAMAS DE FORMAÇÃO

Zanin, LM; Da Cunha, DT; Stedefeldt, E; Capriles, VD

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

zanin.lais@gmail.com

Objetivos

Avaliar os Conhecimentos, Atitudes e Práticas autorreferidas (CAP) de aspectos higiênico-sanitários da manipulação de pescado e a percepção de risco de doenças transmitidas pelo consumo de pescado dos manipuladores de pescado "treinados" e "não treinados".

Métodos

Trata-se de um estudo transversal, cuja coleta de dados foi realizada por meio de aplicação de questionários em entrevista face a face com 97 manipuladores de pescado que trabalhavam em dois entrepostos comerciais de desembarque e manipulação de pescado de dois estados brasileiros. Os manipuladores responderam questionários de CAP e de percepção de risco, elaborados a partir de normas higiênico-sanitárias de manipulação de pescado e alimentos. Os escores de conhecimentos, atitudes e percepção de risco variou de 0 a 10, e o de práticas autorreferidas de 10 a 50, sendo todas as variáveis com magnitude crescente. Este estudo foi aprovado pelo comitê de Ética em Pesquisa (CAAEE 14722713.5.0000.5505), os responsáveis legais pelos entrepostos assinaram uma carta de autorização para coleta de dados e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

Do total de manipuladores, 55,7% participaram de treinamento de manipulação de pescado e/ou alimentos, e o último foi realizado, em média, há 1,6 (4,9) anos. Manipuladores “treinados” apresentaram maior escore de conhecimentos corretos, 6,26, do que “não treinados”, 5,33, ($p=0,03$). As atitudes e práticas autorreferidas não se diferenciaram entre os grupos, “treinados” apresentaram escore de 7,85 de atitudes positivas e “não treinados” de 7,98, ($p=0,63$). Os “treinados” apresentaram escore de prática autorreferida de 39,35 e “não treinados” de 37,53, ($p=0,21$). A análise de agrupamento por cluster dividiu a amostra em dois clusters, com baixo e alto escores de conhecimentos, atitudes e práticas, cluster 1 e 2, respectivamente. O escore geral de percepção de risco foi classificado como média percepção de risco em ambos os clusters, no entanto o cluster 1 apresentou menor média de percepção de risco de 4,28, em comparação ao cluster 2 de 5,99, ($p=0,01$). A percepção de risco não foi influenciada pelo treinamento, mas teve influência de CAP. O tempo do último treinamento se correlacionou negativamente com os escores de conhecimento ($r= -0,36$; $p=0,01$); de atitudes ($r= -0,29$; $p=0,03$); e de percepção de risco ($r= -0,35$; $p=0,01$), indicando que o manipulador de pescado abandona ou se desfaz do conhecimento, aumentando as atitudes negativas em relação à segurança do pescado e diminuindo a percepção de risco de doenças transmitidas pelo pescado com o passar do tempo do último treinamento. Os manipuladores de pescado “treinados” diferenciaram-se dos “não treinados” apenas pelo escore de conhecimentos.

Conclusão

Os resultados mostram que há necessidade de alterar as estratégias de treinamentos dos manipuladores de pescado, visando o aumento dos conhecimentos corretos, das atitudes positivas, da frequência de práticas adequadas e da percepção de risco, contribuindo para a diminuição dos casos de doenças transmitidas pelo consumo de pescado, implicando diretamente na proteção da saúde do consumidor e na valorização da qualidade nutricional deste alimento. Tais melhorias também implicam no fortalecimento das Políticas Nacionais de Aquicultura e Pesca(1) e de Segurança Alimentar e Nutricional(2) na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.

Referências

- 1) Brasil. Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009. Código de Pesca. Diário Oficial da República Federativa do Brasil 30 jun 2009.
- 2) Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília : Ministério da Saúde, 2012.

Palavras-chave: Conhecimento atitudes e práticas; Manipuladores de pescado; Percepção de risco; Treinamento

AVALIAÇÃO QUALITATIVA COMPARATIVA DE CARDÁPIOS DE ESCOLAS BRASILEIRAS E AMERICANAS NO RIO DE JANEIRO

TORRES, T.; Teixeira, M.

¹ UNIRIO - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ² UGF - Universidade Gama Filho

Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo avaliar qualitativamente os aspectos nutricionais, de forma comparativa, de cardápios mensais de alunos pré-escolares, de três escolas americanas e três escolas brasileiras particulares do mesmo padrão social, situadas no Estado do Rio de Janeiro.

Métodos

O estudo baseou-se nos aspectos nutricionais, pelo método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC)². Considerou-se os cardápios dos meses de março, abril e maio de 2013 como instrumento de pesquisa, obtidos via internet ou pelo contato com os nutricionistas responsáveis pelo refeitório. Avaliou-se pelo AQPC, a frequência de aparecimento de frutas in natura, folhosos crus, legumes e verduras, alimentos ricos em enxofre, doces, carnes gordurosas e frituras e ácidos graxos trans, peixes, além de cores iguais das preparações. Adotou-se todos os dias dos meses analisados para observação do percentual de

ocorrência no cardápio dos alimentos ou preparações definidas pelos critérios relatados anteriormente. A partir deste ponto fez-se uma comparação entre as escolas brasileiras e americanas.

Resultados

Para facilitar a comparação dividiu-se as observações dos cardápios entre as refeições ofertadas, sendo o almoço grande refeição, e a colação e o lanche considerados como pequenas refeições. Notou-se maior ocorrência nas escolas brasileiras de adequação dos itens fruta "in natura" e folhosos. Enquanto que no critério de ácidos graxos trans, as escolas americanas resultaram em uma ocorrência de 42,87%, sendo um resultado 7 vezes maior que das escolas brasileiras. E no item de avaliação de refeições com cores iguais ou monotonia de cores, a escola americana resultou no dobro do aparecimento com 30,21% diante as brasileiras com 14,51% de ocorrência. Em relação a colação e lanches foi possível evidenciar que as escolas brasileiras em 4 critérios tiveram melhores resultados que as escolas americanas (fruta in natura - 4 vezes maior que as escolas americanas -, leite e derivados, doces e preparações gordurosas).

Conclusão

Possivelmente, os cardápios americanos apresentam elevada oferta calórica quando comparadas as escolas brasileiras, devido aos altos valores de ocorrências encontrados nos critérios dos doces, carnes gordurosas e frituras, preparações gordurosas (lanches) e ácidos graxos trans, podendo conseqüentemente levar a excesso de peso corporal e doenças relacionadas a longo prazo.

Referências

1. BRANDÃO, Z.; MANDELERT, D.; PAULA, L. A circularidade virtuosa: investigação sobre duas escolas no Rio de Janeiro. Cad. De. Pesq., Rio de Janeiro, v. 35, (126): 747-758, set./dez., 2005.
2. MENEGAZZO, M. e cols. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio infantil. Rev. Nutr., Campinas, v. 24 (2): 243-251, mar./abr., 2011.

Palavras-chave: cardápio; avaliação qualitativa; preparações; pré-escolar

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE TRABALHADORES DE UM RESTAURANTE COMERCIAL DE PORTO ALEGRE - RS

Gerber, KP; Silva, CB; [Venzke, JG](#)

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, ² CLARÍS - Clarís Restaurante
janaina.venzke@ufrgs.br

Objetivos

O objetivo deste estudo foi realizar avaliação antropométrica de trabalhadores de um restaurante comercial de Porto Alegre-RS para identificar o estado nutricional e o risco cardiovascular apresentado por eles.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal com nove trabalhadores de um restaurante comercial de Porto Alegre-RS, sendo cinco homens e quatro mulheres, entre 24 e 42 anos. Os dados foram coletados a partir da aferição de medidas antropométricas - peso, altura, circunferência da cintura. Para classificação do estado nutricional por Índice de Massa Corporal (IMC) foi utilizado como referência <18,5 Kg/m² para baixo peso, 18,5 a 24,9 Kg/m² para eutrofia, 25 a 29,9 Kg/m² para sobrepeso e > 30 Kg/m² para obesidade. Para a Circunferência da Cintura elevada foram utilizados parâmetros recomendados como unidade de referência >80 cm para mulheres e > 88 cm para homens. A coleta de dados ocorreu durante o mês de março de 2014 e comparada percentualmente com dados coletados em novembro de 2013.

Resultados

A classificação do IMC demonstra que 22,2% dos trabalhadores apresentam sobrepeso e 33,3% apresentam obesidade. Em relação à Circunferência da Cintura (CC) 55% apresentam elevadas em relação aos parâmetros de referência. O dado da CC corrobora com os 55,5% trabalhadores acima do peso (sobrepeso/obesidade) e a maioria apresenta risco cardiovascular aumentado, atribuídos por parâmetros antropométricos. Comparando com os dados observados anteriormente, houve uma redução na incidência de sobrepeso nessa população de 15,28%, porém houve um aumento na incidência de obesidade de 20,83%. Todos os avaliados relataram aumento de peso após iniciar suas atividades na cozinha comercial. A oferta de preparações no buffet comercial estimula a uma ingestão maior que a necessidade, portanto o diagnóstico se faz necessário, com finalidade de buscar meios de orientar para a saúde do trabalhador.

Conclusão

Os dados apresentados sinalizam a necessidade de uma intervenção nutricional com vistas a orientar os trabalhadores quanto aos hábitos alimentares, escolhas mais saudáveis e melhora na qualidade de vida.

Referências

Palavras-chave: Avaliação antropométrica; restaurante comercial; Saúde do trabalhador

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO DE UMA UAN INSTITUCIONAL EM NATAL/RN

Silva, DML; Rolim PM; Duarte MFN

¹ UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, ² IFRN - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE

deniseaia@hotmail.com

Objetivos

Este trabalho tem como objetivo avaliar a aceitação do cardápio oferecido por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional em Natal/RN.

Métodos

Os participantes da pesquisa foram 208 alunos não treinados que utilizam o serviço de alimentação na faixa etária de 15 a 22 anos. O teste sensorial utilizado foi o método afetivo o qual expressa a opinião dos participantes. Este foi realizado em cinco dias distintos, sendo uma vez por semana. Nos dias de avaliação, cada aluno recebeu uma folha de resposta, assim como informações a respeito da análise de aceitação do cardápio. Em seguida, foi solicitado que o mesmo avaliasse o cardápio quanto às suas características gerais e que registrasse na folha de resposta o quanto ele gostou ou desgostou do cardápio por meio da escala hedônica de 9 pontos. Por fim foi realizado o cálculo do índice de aceitabilidade do cardápio de cada dia separadamente, sendo considerado de boa aceitação o índice de aceitabilidade de cada dia de avaliação do cardápio que foi igual ou superior a 70%.

Resultados

Os resultados mostraram que todos os dias de análise obtiveram uma boa aceitação, devido seus valores estarem nas faixas numéricas de cinco a sete, os quais ficam classificados nominalmente entre “indiferente” e “gostei regularmente”. Com exceção do primeiro dia de análise, o qual obteve uma aceitação inferior a dos demais visto que esta apresentou uma classificação nominal entre “desgostei ligeiramente” e “indiferente”. A média de aceitação geral do cardápio por sua vez ficou na faixa de aceitação nominal da escala entre “indiferente” e “gostei ligeiramente”. Em relação ao índice de aceitabilidade é possível inferir que dos cinco dias analisados, apenas o segundo e o quarto dia tiveram uma boa aceitação dos provadores, devido seus valores estarem superiores a 70% (76,67 e 74,00 respectivamente).

Conclusão

Diante do exposto, pode-se concluir que apesar do índice de aceitabilidade do cardápio se apresentar de forma satisfatória, e seus valores serem semelhante às dados descobertos em outras pesquisas, este ainda se encontra baixo em relação às recomendações impostas pelo PNAE, onde a aceitação mínima para o cardápio escolar deve ser de 85,0%. Assim se faz necessário um planejamento de cardápio mais efetivo, levando em consideração tanto a opinião dos alunos quanto a necessidades nutricionais deste de forma saudável.

Referências

Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. Editora Metha. 2009.

Calil R, AGUIAR J. Nutrição e administração nos serviços de alimentação escolar. São Paulo: Marco Markovitchi, 1999.

Chaves JBP, Sproesser RL. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Editora UFV, 2002.

Dutcosky SD. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Editora Universitária Champagnat, 2007.

Martins RCB, Medeiros MAT, Ragonha GM, Olbi JH, Segatti MEP, Osele MR. Aceitabilidade da alimentação escolar no ensino público fundamental. Saúde Ver. 2004; 6(13):71-78.

Sturion GL, Silvan V, Ometto AMH, Furtuoso COM, Pipitone MAP. Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar no Brasil. Rev. Nutr. 2005; 18(2): 167-181.

Teo CRPA, Corrêa EM, Galinna LS, Fransozi C. Programa nacional de alimentação escolar: adesão, aceitação e condições de distribuição de alimentação na escola. Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. 2009; 34(3):165-185.

Palavras-chave: aceitabilidade ; alimentação escola; cardápio institucional

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA UNIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL EM MACAÉ/RJ POR DOIS MÉTODOS: ESCALA HEDÔNICA FACIAL MISTA E ÍNDICE DE RESTOS

Oliveira, MFB; Carmo, CN; Menezes, EM; Colares, LGT; Ribeiro, BG

¹ UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, ² UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, ³ UNIRIO
- Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
marianafbo@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar a alimentação oferecida a escolares em uma unidade de ensino fundamental no município de Macaé/RJ por meio de dois métodos: Escala Hedônica Facial e Índice de Restos

Métodos

Trata-se de um estudo descritivo, transversal, realizado em uma escola pública de ensino fundamental localizada na cidade de Macaé/RJ. Foram eleitos para participar do estudo alunos de ambos os sexos, na faixa etária de 7 a 10 anos de idade e matriculados do 2º ao 4º ano escolar. A coleta de dados foi realizada durante dois meses, cobrindo 22 dias. Para o estudo foram consideradas todas as preparações servidas no almoço. A participação das crianças na pesquisa somente ocorreu após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE, cujo número do protocolo de aprovação é: 078/2011, Universidade de Medicina de Campos/RJ. A aceitação da alimentação escolar foi avaliada diariamente por meio dos indicadores: escala hedônica facial mista EHF_M) e índice de restos (IR). Para a avaliação por meio da EHF_M, foi entregue aos alunos formulário individual e nominal, com faces expressando as opiniões: “detestei”, “não gostei”, “indiferente”, “gostei” e “adorei”. Foi considerado aceito, o cardápio que obteve percentual $\geq 85\%$ a partir da soma das faces “gostei” e “adorei”¹. Para a determinação da aceitação meio do IR foi necessário aferir diariamente o peso dos restos do almoço e o peso da refeição distribuída, obtido pela diferença entre o peso total das preparações produzidas e o peso das sobras. Foi considerado adequado o cardápio que apresentou $IR \leq$

10%¹. Por diferença foi determinado o índice de aceitação pelo IR (AIR) utilizando-se a equação¹. Os dados foram digitados utilizando-se o programa EpiDATA 3.1 e os procedimentos estatísticos foram processados no programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS 17.0)². Na análise dos dados utilizou-se a estatística descritiva para apresentação dos valores através de média, desvio padrão e distribuição de frequências em valores absolutos.

Resultados

Participaram do estudo 189 escolares, que possuíam em média $8,97 \pm 0,9$ anos. Quanto ao sexo, 86 (45,5%) eram do sexo feminino e 103 (54,5%) do sexo masculino. Ao avaliar a aceitação dos 22 almoços oferecidos aos escolares foi observado que somente o método EHFM indicou cardápios aceitos, já que pelo método IR, não foi evidenciada nenhuma aceitação. A média de aceitação pela EHFM foi de 80,1% e pela AIR foi de 64,6%, todas abaixo da recomendação do PNAE, que são 85% e 90%, respectivamente. Os 7 únicos cardápios considerados aceitos pelo método de EHF foram compostos por: feijão (85,7%), arroz branco (57,2%), carne bovina (57,2%), frango (42,8%) e farofa (28,5%). Apesar da diferença nos resultados encontrados pelos dois métodos, ao aplicar o teste t-student foi observado que um método pode ser utilizado alternativamente para avaliação da aceitação da alimentação escolar ($p = 0,078$).

Conclusão

Este estudo demonstrou baixa aceitação dos cardápios, indicando necessidade de melhoria no serviço prestado, abrangendo as diferentes dimensões que influenciam o ato de comer, tais como: ambiência, preparo da alimentação, qualificação de manipuladores e qualidade da matéria prima, pois a adequada aceitação da alimentação escolar é necessária para o funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como para a continuidade da oferta de recursos¹. Além disso, a flexibilidade na escolha dos métodos EHFM e IR pode ser um fator facilitador para a equipe de nutricionistas.

Referências

1. Brasil. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União. 2009 jul. 16.
2. SPSS for windows. Statistical Package for the Social Sciences. Version 17.0. Chicago, Illinois: 2009.CD.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Programa Nacional de Alimentação Escolar; Aceitação; Índice de restos

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO ALMOÇO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Roig, ECC; Medina, VB; Lima, APP; Fuke, G; Bonesso, CS

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

vanessa.bm06@gmail.com

Objetivos

Diante das exigências do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) para prevenção de patologias crônicas e promoção da alimentação saudável, é relevante a avaliação dos cardápio observando as quantidades e a distribuição dos nutrientes, para melhor qualidade de vida e melhor desempenho laboral na universidade. Tem como objetivo analisar preparações oferecidas aos usuários do Restaurante Universitário (RU) de acordo as recomendações do PAT.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal realizado no RU localizado no município de Palmeira das Missões -RS durante o período de setembro de 2013. Utilizou-se cinco cardápios das refeições do almoço, sendo composto por dois tipos de saladas, arroz, feijão, uma guarnição, uma porção de carne, uma sobremesa. Os cardápios foram analisados através da pesagem direta, em balança eletrônica, obtendo-se o per capita das preparações prontas, incluindo cada ingrediente utilizado. O cálculo do per capita foi

realizado pelo total produzido de cada preparação e após subtraída sobre de cada preparação do dia resultando no total de alimentos consumidos. Posteriormente, dividiu-se o total consumido de cada preparação pelo número de comensais do dia, obtendo-se assim o per capita consumido. Posteriormente, dividiu-se pelo número de comensais do dia. A adequação nutricional do almoço consumido foi estabelecida baseando-se na contribuição do per capita da refeição em relação as necessidades energéticas, macronutrientes e sódio, para o cálculo do valor nutricional das refeições foi utilizado software® Avanutri e posteriormente comparado aos parâmetros nutricionais exigidos pelo PAT¹.

Resultados

O cardápio é destinado a comunidade acadêmica, com número aproximado de 330 almoços, as refeições são distribuídas na modalidade self-service, havendo porcionamento da preparação protéica. O almoço realizado durante a semana pesquisada apresentou um valor energético médio 803,15kcal, 22,07% de proteína; 53,10% de carboidrato; 24,87% de lipídios e o sódio apresentou teor de 1958,22mg.

Conclusão

Verificou-se que o carboidrato, proteína e o sódio presentes no cardápio, realizado no RU, estavam em desacordo com os Parâmetros do PAT, estando de acordo o percentual calórico e de gordura, são necessárias mudanças no RU com monitoramento constante no processo de produção para que haja uma adequação nutrientes através de mudança de alimentos e modo de preparo, além de ações educativas junto aos usuários.

Referências

1. Ministério do Trabalho e Emprego. Programa de alimentação do trabalhador: legislação. 4^oed. Brasília (DF); 2001.

Palavras-chave: Programa de Alimentação do Trabalhador; Cardápios; Nutrientes; Restaurante Universitário

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CALÓRICA DE PREPARAÇÕES DESTINADAS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BANDEIRA GTP; Rodrigues NPA; Melo, EMPB; Rodrigues, JBS; Pereira, MKS

¹ UFPB - Universidade Federal da Paraíba, ² EICV - Escola Internacional Cidade Viva
geovana_nutri@hotmail.com

Objetivos

Analisar a composição calórica das porções de preparações servidas como prato principal para escolares de uma instituição privada de ensino que funciona em tempo integral.

Métodos

Trata-se de um estudo descritivo, desenvolvido na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma escola particular, localizada no município de João Pessoa/PB. Foram utilizadas as fichas técnicas das preparações principais para a realização da composição centesimal e o cálculo foi realizado com auxílio das informações das tabelas de composição de alimento: TACO e de Guilherme Franco, no caso dos itens que não continham na tabela TACO. Desta forma, com o auxílio do programa Microsoft Excel foi possível obter os resultados da quantidade calórica total de cada preparação e da porção individual estimada pela ficha técnica das mesmas.

Resultados

O restaurante possuía um sistema de distribuição centralizado tipo cafeteria fixa com cardápio padrão médio e distribuídos em balcões quentes e frios e distribuía, aproximadamente, 1200 refeições por dia. De acordo com os resultados, observou-se que os valores calóricos das porções do prato principal, total de 338,37 kcal, aproximaram-se do valor total em calorias preconizado pela Resolução do FNDE 26/2013, que recomenda uma refeição diária com aproximadamente 350 quilocalorias (Kcal) e 9 gramas de

proteínas. Desta forma, a alimentação escolar possibilitou a cobertura de no mínimo 70% das necessidades diárias de cada aluno e, portanto, também ofereceu o que preconiza o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para os alunos de escola de tempo integral. A avaliação da composição centesimal é necessária para quantificar e analisar o tipo de preparação que irá ser servida de modo que possa contribuir para que as informações nutricionais fiquem mais claras aos clientes e sirva de padrão para a obtenção de um cardápio saudável.

Conclusão

A análise do cardápio é necessária para garantir que estão sendo proporcionadas as necessidades nutricionais parciais dos alunos, contribuindo assim, para a melhoria do desempenho escolar e da aquisição de bons hábitos alimentares.

Referências

FRANCO G. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed., Rio de Janeiro. Ed. Atheneu, 1992.
MORETTO E, FETT R, GONZAGA LV, KUSKOSKI EM. Introdução à ciência de alimentos. Editora da UFSC, 255p., 2002.
PINHEIRO ABV, LACERDA EMA, BENZECRY EH, GOMES MCS, COSTA VM. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 2ª ed. Rio de Janeiro, 1994.
TEIXEIRA SMF et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.

Palavras-chave: alimentação escolar; calorias; composição

AVALIAÇÃO DA ESCOLHA ALIMENTAR DOS COMENSAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO-SP

Machado, AD; Montenegro, MR; Spinelli, MGN

¹ UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie

alissondiegomachado@hotmail.com

Objetivos

Avaliar a escolha alimentar de comensais de uma unidade de alimentação e nutrição localizada no município de São Paulo-SP.

Métodos

Foi realizado um estudo transversal no qual foram observadas as escolhas alimentares dos comensais de uma unidade de alimentação e nutrição localizada no município de São Paulo-SP, que atende funcionários do setor bancário e fornece cerca de 1500 refeições/dia. Foram incluídos comensais de ambos os sexos e de diferentes cargos na empresa. Durante três dias não-consecutivos foram registradas as escolhas em um formulário desenvolvido pelos pesquisadores, frente à oferta de prato proteico, guarnição, arroz, feijão, salada, sobremesa e bebida. Considerou-se que o comensal optou pela salada quando metade do prato havia sido preenchida com uma ou mais das opções disponíveis. Os dados foram apresentados em frequência relativa. O projeto foi aprovado pelo processo N007/03/13.

Resultados

Nos três dias analisados, as maiores preferências foram para carne branca (66%, 52%, 58%) como prato proteico, tubérculos (70%, 56%, 72%) como guarnição, arroz branco (78%, 74%, 78%) em relação ao arroz integral, e doce (78%, 58%, 64%) em relação à fruta. A maioria dos comensais optou pelo feijão (38%, 64%, 60%) e pela salada (68%, 48%, 66%) em dois dos dias analisados. Em relação à bebida, a escolha entre suco (50%, 46%, 50%) e refrigerante (50%, 54%, 50%) foi equivalente nos dias analisados.

Conclusão

A escolha alimentar dos comensais demonstrou a preferência por carne branca, tubérculos, arroz branco e doce em todos os dias analisados. A maioria optou pelo feijão e pela salada em dois dias. Quanto à bebida, a escolha foi equivalente entre suco e

refrigerante.

Referências

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Comportamento alimentar; Unidade de Alimentação e Nutrição

AVALIAÇÃO DA FREQUÊNCIA DO CONSUMO DAS BRÁSSICAS EM RELAÇÃO À SENSIBILIDADE À FENILTIOCARBAMIDA (PTC)

Schmidt, B; Parslow, OK; Figueiredo, C

¹ UVA - Universidade Veiga de Almeida

schmidt_betina@yahoo.co.uk

Objetivos

O sabor amargo encontrado nas brássicas está associado à presença da feniltiocarbamida (PTC), variando a quantidade para cada alimento. A sensibilidade a PTC é uma herança genética que se demonstra dominante na população, assim, em uma população heterogênea, será sempre esperado que 75% dos pesquisados demonstrem a sensibilidade fenotípica. Indivíduos com maior sensibilidade ao sabor amargo acabam evitando vegetais ricos em antioxidantes já que estes, em geral, se associam à este sabor, como por exemplo as brássicas. Desta forma, entender se a preferência aos alimentos é puramente associado à genética dos indivíduos, ou se algum efeito ambiental poderá variar esta aceitação torna-se importante quando pensamos em alimentação coletiva e educação nutricional. Este trabalho teve como objetivo associar a sensibilidade ao PTC ao consumo e aceitação regular das brássicas.

Métodos

O teste da sensibilidade à feniltiocarbamida (PTC) foi aplicado em 107 alunos da Universidade Veiga de Almeida (UVA), maiores de 18 anos, que aceitaram participar do estudo assinando o TCLE. A solução de PTC à 0,01% foi pingada na língua de cada participante e estes responderam sobre a sensibilidade ao sabor amargo do PTC ou não. A análise da frequência de consumo das brássicas foi feita através de um questionário de frequência alimentar adaptado às preparações à base de brássicas. O erro padrão foi calculado por meio da média dos experimentos. O nível de significância das diferenças entre as médias foi avaliado pelo método de análise estatística “teste t de Student, não pareado” ($P < 0,05$) e por análise de variância (ANOVA). Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da UVA sob parecer nº 237.621 em 01/03/2013.

Resultados

Conforme esperado, 75% da população avaliada apresentou sensibilidade a PTC. Aproximadamente 23% da população atingiu a recomendação diária de brássicas estabelecida pela American Dietetic Association (ADA), de ½ xícara de chá por dia. Porém, não houve correlação estatística entre a sensibilidade ao PTC e a recusa ao consumo de brássicas. Nosso dado mostra que a recusa a um grupo de alimentos na população estudada teve sua ocorrência justificada pela razão do desconhecimento destes vegetais pela população ou pela falta de hábito em consumi-los, mas não pela determinação genética associada ao paladar. Os insensíveis ao PTC não fazem parte da parcela da população que atende as recomendações de consumo de brássicas.

Conclusão

A aceitabilidade aos alimentos, por mais que possa estar condicionada a determinantes genéticos associados ao paladar, se manifesta também pelo conhecimento do comensal sobre os aspectos nutricionais associados a estes alimentos, mostrando a importância da educação nutricional na alimentação coletiva.

Referências

Keller KL; et al. Genetic taste sensitivity to 6-n-propylthiouracil influences food preference and reported intake in preschool children. *Appetite*. 2002; 38(1):3-12.

Kim UK; et al. Genetics of human taste perception. J Dent Res. 2004; 83(6):448-53.

Merritt, RB; et al. Tasting phenylthiocarbamide (PTC): a new integrative genetics lab with an old flavor. The American Biology Teacher, 2008; v. 75, n. 1, p. 23-28.

Meyerhof, W. Symposium overview: Impact of bitter taste on human nutrition and health. Ann N Y Acad Sci. 2009; 1170:107-10.

Parker, LA; Doucet, K. The effects of nicotine and nicotine withdrawal on taste reactivity. Pharmacology, Biochemistry, and Behavior, 1995; v. 52, n. 1, p. 125-129.

Albena, TDK; Rumen, VK. Glucosinolates and isothiocyanates in health and disease Trends in Molecular Medicine, 2012; Vol. 18, No. 6, p24-29.

Paulino, FF. Avaliação dos componentes voláteis e atividade antioxidante de Eruca sativa Mill., Brassica rapa L. e Raphanus sativus L. após processamento. 2008. 121-130 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, RJ, 2008.

Palavras-chave: Amargo; Brássicas; Feniltiocarbamida; Educação Nutricional

AVALIAÇÃO DA LAVAGEM DE MÃOS DE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES (UPR) NA CIDADE DE FORTALEZA-CE.

Maia, SR; Lima, MS

¹ ESTÁCIO-FIC - Centro Universitário Estácio do Ceará
samilarm91@gmail.com

Objetivos

A pesquisa teve como objetivos avaliar a eficiência da lavagem de mãos de funcionários de uma Unidade Produtora de Alimentos (UPR) na cidade de Fortaleza-Ce e verificar através de observação visual, a prática e frequência da higienização das mãos.

Métodos

Trata-se de uma pesquisa descritiva e transversal, realizada em uma unidade produtora de refeições, com gestão terceirizada, durante o mês de março de 2014. A unidade possui um quadro de 40 funcionários, com um regime de trabalho de oito horas diárias. Foi observada visualmente a prática da lavagem de mãos de cinco funcionários, ambos do sexo masculino: um cozinheiro, um auxiliar de cozinha, um saladeiro, um estoquista e um funcionário de serviços gerais. Depois da observação visual, foram colhidas aleatoriamente duas amostras das mãos destes funcionários para realização de análise microbiológica. A primeira, enquanto executavam suas funções dentro da unidade, e a segunda, após a lavagem das mãos. O método utilizado foi a análise da microbiota normal das mãos, que pode ser constituída de bactérias transitórias e residentes. As transitórias são as que colonizam a camada superior da pele, frequentemente adquiridas pelo contato com outras pessoas ou superfícies contaminadas, porém são de fácil remoção pela lavagem das mãos. As residentes se localizam nas camadas profundas da pele, são mais difíceis de serem removidas e não estão associadas a infecções cruzadas¹. Para a coleta, os materiais utilizados foram: Swab, um bastão de haste longa com algodão em uma das pontas, estéril, semelhante a um cotonete, e solução salina 1,0 %. Foi colhido o material das mãos de cada funcionário selecionado, durante o trabalho e logo após lavarem as mãos. Em seguida, os tubos de ensaio com as amostras foram levados acondicionados para o Laboratório de Microbiologia, semeados em placas de Petri, contendo PCA (Plate count Agar, meio utilizado para crescimento microbiano), da marca Kasvi. Os meios de cultura foram incubados a 37°C em estufa da marca Quimis, por 24 horas.

Resultados

Foi verificado, por meio do acompanhamento e observação visual que, os manipuladores e funcionários em geral raramente lavavam as mãos quando entravam na cozinha, durante a preparação de alimentos ou quando mudavam de atividade. Não realizavam a higienização das mãos de forma adequada ou quando necessário e não seguiam as orientações de boas práticas de higiene das mãos. De acordo com os resultados obtidos, tanto na análise microbiológica do material colhido durante a execução de trabalho quanto após a lavagem de mãos, observou-se uma alta contagem de microorganismos, precisamente bactérias e leveduras, possivelmente devido à ineficiência da higienização das mãos. Essas bactérias podem ser do tipo patogênicas, podendo causar várias enfermidades ao indivíduo.

Conclusão

Conclui-se que, há necessidade contínua de controle de riscos, visto que, de acordo com os resultados da avaliação visual, não há uma frequência satisfatória e adequada de lavagem de mãos. A forma como os funcionários fazem a higienização provavelmente seja ineficiente, requerendo assim, medidas eficazes de combate específico de higiene. Contudo, não descarta-se outros fatores que também podem estar associados aos resultados, como a qualidade higiênico-sanitária da matéria-prima, equipamentos, utensílios e o ambiente da preparação dos alimentos.

Referências

Custódio, J. et al. Avaliação microbiológica das mãos de profissionais de saúde de um hospital partícular em Itumbiara, Goiás. Revista de ciências médicas, Campinas, 18(1):7-11, jan-fev., 2009.

Palavras-chave: alimentos; higiene; manipuladores; mãos; microorganismos

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR A PARTIR DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: MÉTODO AGA

Martinelli, SS; Soares, P; Fabri, RK; Veiros, MB; Cavalli, SB

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² UA - Universidade de Alicante, ³ NUPPRE - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições
suellen.smartinelli@gmail.com

Objetivos

Desenvolver um método para avaliar a qualidade nutricional, regulamentar e sustentável da alimentação escolar.

Métodos

Estudo de caso de caráter transversal quantitativo realizado em um município do estado do Paraná. Foram examinadas as chamadas públicas de compra e licitações realizadas para a aquisição de alimentos destinados ao abastecimento do Programa de Alimentação Escolar no ano de 2010, por meio da técnica de análise documental. Os alimentos adquiridos foram divididos em duas categorias: recomendados e controlados. A divisão foi realizada como base nas categorias propostas pelo Método de Avaliação Qualitativa dos Cardápios Escolares - AQPC Escola¹, recomendações legais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)^{2,3}, do Guia Alimentar para a População Brasileira⁴ e da Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde⁵, da Organização Mundial da Saúde. As variáveis utilizadas foram variedade (n), quantidade (kg) e investimento financeiro (R\$) de cada grupo de alimentos de acordo com a via de aquisição (chamada pública e licitação). A pesquisa foi financiada por meio do Edital MCT/MDS-SAGI/CNPq nº 36/2010, processo número 563662/2010-7.

Resultados

O Método de avaliação da Aquisição de Gêneros Alimentícios (AGA) categoriza os alimentos adquiridos em recomendados e controlados. Os alimentos recomendados foram divididos em: frutas; vegetais (grupo 1 ao 5)⁶; vegetais (grupo 6)⁶; ervas, especiarias e vegetais complementares (grupo 7)⁶; cereais, pães, massas, farinhas e fermentos; alimentos integrais; carnes com baixo teor de gordura e ovos; leguminosas; leite e derivados com teor reduzido de gordura saturada; e temperos utilizados em pequenas quantidades nas preparações. Os alimentos controlados foram classificados em: carnes gordurosas, embutidos ou produtos cárneos industrializados, queijos e molhos com alto teor de sódio e/ou gordura saturada; alimentos com alto teor de açúcar e produtos açucarados; biscoitos e produtos salgados; alimentos compostos; preparações semi-prontas ou prontas; alimentos concentrados, em pó ou desidratados e misturas para o preparo de alimentos; enlatados e conservas; bebidas com baixo teor nutricional. Para todas as categorias o método possibilita a análise da variedade, da quantidade total e per capita semanal adquirida, assim como dos recursos financeiros destinados para aquisição de cada grupo de alimentos. A classificação proposta pelo método possibilita a avaliação da qualidade nutricional dos alimentos adquiridos, bem como o cumprimento das regulamentações do PNAE, referentes à aquisição de alimentos da agricultura familiar, ao quantitativo mínimo de vegetais e frutas

ofertados, a restrição e proibição da aquisição de determinados alimentos. Em adição, torna possível a avaliação da sustentabilidade, particularmente pela identificação da origem e da forma de produção dos alimentos.

Conclusão

O método AGA consiste em uma importante ferramenta para a avaliação da qualidade da alimentação escolar, auxiliando pesquisadores e profissionais da área. Além disso, pode auxiliar na avaliação do cumprimento da legislação do PNAE, instrumentalizando os agentes e órgãos responsáveis pela fiscalização do programa.

Referências

- 1 Veiros MB, Martinelli SS. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*. 2012; 10(114): 3-12.
- 2 BRASIL. Presidência da República. Lei n 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília - DF: Diário Oficial da União. 113: 2-4 p. 2009.
- 3 BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário oficial da União. Brasília, 18 jun. de 2013.
- 4 BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília - DF: Ministério da Saúde: 2008. 210p.
- 5 WHO. World Health Organization. Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. 57ª World Health Assembly. Geneva: World Health Organization. Eighth plenary meeting, Committee A, third report: p.38-55. 2004.
- 6 Borjes LC, Cavalli SB, Proença RPC. Proposta de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação. *Revista de Nutrição*. 2010; 23(4):645-54.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Compras; Agricultura familiar; Alimentos controlados; Alimentos recomendados

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DA ALIMENTAÇÃO OFERECIDA NAS UNIDADES ESCOLARES ESTADUAIS DO RIO DE JANEIRO

Crancio, SGS; Oliveira, CS; Silva, MP; Saddy, MA; Couto, CH; Sampaio, EMG

¹ CRN-4 - Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região
coordfisc@crn4.org.br

Objetivos

Avaliar a qualidade higiênico-sanitária da alimentação oferecida pelas unidades escolares (UE) no estado do Rio de Janeiro a partir dos princípios e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, referências bibliográficas e legislação sanitária e correlata.

Métodos

Tratou-se de estudo descritivo transversal que analisou aspectos higiênico-sanitários das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) das UE. Em parceria com a Associação de Nutrição do estado do Rio de Janeiro (ANERJ), um roteiro de visita foi desenvolvido, contemplando aspectos nutricionais, condições das áreas físicas das UAN e procedimentos de controle de qualidade implantados. O cronograma de visitas fiscais foi elaborado de modo a abranger 92 municípios do Rio de Janeiro (100%), de acordo com a divisão geográfica por coordenadorias regionais, definidas pela própria Secretaria de Educação. As visitas foram realizadas no período de outubro de 2010 a julho de 2012. Foi estabelecida uma amostra de 320 UE, correspondente a 19,7% do total. Entretanto, durante o período do estudo, um número considerável de UE foi municipalizado. Por esta razão, a amostra foi

reajustada para 301, atingindo-se 22,3%. Durante as visitas, as nutricionistas fiscais do CRN-4 se reportavam à direção das UE, entrevistando e solicitando documentos comprobatórios dos itens constantes no roteiro.

Resultados

Identificou-se que 62% dos estudantes matriculados consumiam refeições servidas nas UE, totalizando 205.467 refeições diárias, distribuídas nos três turnos. 32% das UE iniciaram a distribuição das refeições entre 2 a 3 horas após o preparo e 19% acima de 4 horas nos três turnos de funcionamento da escola. 73% dos manipuladores não realizavam exames periódicos de saúde. Dentre os que realizavam, 81% foram submetidos somente a exame clínico. Apenas 52% dos manipuladores tiveram acesso a algum curso de qualificação. 52% das UE não apresentaram certificados de dedetização e desratização válidos, previstos nas RDC ANVISA 275/02 e 216/04. 46% das UE não realizavam quaisquer procedimentos de limpeza e desinfecção de cisterna e/ou caixa d'água. Das que adotam tal procedimento, 36% o fazem anualmente e em desacordo com a RDC ANVISA 216/04. 98% das UE não realizavam a etapa de desinfecção de gêneros crus ou quando o faziam, utilizavam produto(s) inadequado(s). Em 54,5%, os manipuladores não vestiam jaleco e em 7,1% das UE, os manipuladores não vestiam touca para proteção dos cabelos. Em 46,1% das UE, os manipuladores utilizavam adornos. 20% das UE apresentavam utensílios impróprios para uso; Em 16%, equipamentos básicos como geladeira, freezer e fogão não estavam em funcionamento; 88% das UE não possuíam janelas e portas teladas, em desacordo com a RDC 216/2004, o que facilita o acesso de vetores e pragas urbanas; 64% das UE não eram organizadas por setores, favorecendo contaminação cruzada e risco de acidentes de trabalho; 18% das UE não dispunham de refeitório para a realização das refeições.

Conclusão

Considerando que as condições de produção não são apropriadas (inadequação da área física e de equipamentos e precariedade dos procedimentos de controle de qualidade), não há garantia da segurança higiênico-sanitária das refeições oferecidas. Portanto, educandos, funcionários e professores se encontram expostos ao risco constante de ingerirem alimentos e/ou refeições contaminadas em função do não atendimento à legislação sanitária.

Referências

- 1) Lima, E.S. Quantidade, qualidade, harmonia e adequação: princípios-guias da sociedade sem fome em Josué de Castro. História, Ciências, Saúde - Manguinhos, 2009; 16(1):171-194.
- 2) Brasil. Resolução FNDE/CD nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União. 2009 17 jul.
- 3) Brasil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis no 10.880 de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União. 2009 17 jun; Seção 1, p.2.
- 4) Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição – CGAN. Micronutrientes [internet] Brasil: CGPAN; [acesso em 2012 Dez. 15] Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/spots_micronutrientes.php.
- 5) Silva Jr. Manual de controle higiênico-sanitários em alimentos. 5. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2002.
- 6) Brasil. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário oficial [da] República Federal do Brasil: Brasília, DF, 16 set. 2004.
- 7) Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 358/2005. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Brasília; 2005.
- 8) Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 465/2010. Dispõe sobre as atribuições no Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e dá outras providências. Brasília; 2001.
- 9) Brasil. Constituição da República Federativa do Brasil. Emenda Constitucional 64 ao Artigo 6º dos Direitos Sociais que inclui o Direito à Alimentação como um dos direitos sociais.
- 10) Brasil. Constituição da República Federativa do Brasil de 05 de outubro de 1988. Diário Oficial da União [da República Federativa do Brasil], Brasília.
- 11) Governo Federal. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Censo Escolar 2012 [acesso em 2012 Set.06]. Disponível em: [portal. inep.gov.br/basica-censo](http://portal.inep.gov.br/basica-censo).

12) Governo do Estado do Rio de Janeiro. Secretaria de Educação. Resolução SEEDUC nº 4639, de 03 de novembro de 2010. Estabelece diretrizes para o programa de alimentação escolar da rede pública estadual de ensino.

13) Governo do Estado do Rio de Janeiro. Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro. Lei nº 5555, de 07 de outubro de 2009. Dispõe sobre a obrigatoriedade de publicação periódica do cardápio da merenda em todas as unidades escolares da rede estadual de ensino.

14) Mezomo, I de B. Os serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 5. ed. São Paulo: Ed. Manole, 2002.

Palavras-chave: alimentação coletiva; alimentação escolar; programa de alimentação escolar; qualidade higiênico-sanitária; unidade de alimentação e nutrição

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE SUSHIS PREPARADOS EM RESTAURANTES NA CIDADE DE CURITIBA-PARANÁ

Chaves, NC; Pontes, JNR; Ribeiro, ALC; Sales, WB

¹ UNIBRASIL - Faculdades Integradas do Brasil
nayadrc@hotmail.com

Objetivos

O presente estudo teve como objetivos determinar a presença de coliformes fecais e totais nas preparações contendo peixe *in natura* (sushi) e verificar as condições higiênico – sanitárias de preparo dos alimentos pelos manipuladores no processamento do sushi.

Métodos

Estudo quantitativo realizado com amostras de seis restaurantes após assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) pelos responsáveis dos estabelecimentos. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) sob o nº421.359. Foram incluídos na pesquisa todos os restaurantes que possuíam alvará de licença sanitária, e excluídos os que não possuíam o alimento pesquisado em seus preparos. Para determinação da presença de coliformes totais e fecais foram realizadas análises microbiológicas de sushis padronizados, utilizando o método da placa Petrifilm (3M Company) que é uma modificação da contagem de unidades formadoras de colônias (UFC's) em placas. Para verificar as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores foram coletadas amostras das tábuas de preparo dos sushis no centro da tábua com o auxílio da placa Microbial Content Test Ágar – Rodac (MCTA-Laborclin), cuja metodologia nos permite contar os micro-organismos presentes nas superfícies de interesse sanitário. E aplicado um *check list* que contempla 55 itens da Portaria CVS-5 do Estado de São Paulo de abril/2013, que preconiza estabelecer requisitos de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados, a fim de garantir as condições higiênico sanitárias. Os resultados foram registrados e analisados através da estatística descritiva simples, através de um banco de dados elaborado com auxílio do programa Microsoft EXCEL®⁽¹⁻²⁾

Resultados

O resultado microbiológico do sushi mostrou a presença de coliformes totais nos sushis pesquisados ficando o Rest 1/11 UFC, Rest 2/1 UFC, Rest 3/18 UFC, Rest 4/1 UFC, Rest 5/8 UFC e Rest 6/7 UFC, no entanto a constatação de coliformes totais em alimentos está relacionada a práticas inadequadas de sanitização e processamento desses produtos. A análise microbiológica do centro das tábuas de corte demonstrou a presença de micro-organismos quantificados por UFC/cm², sendo o Rest 1/1,28 UFC/cm², Rest 2/0,56 UFC/cm², Rest 3/3,08 UFC/cm², Rest 4/1,28 UFC/cm², Rest 5/ 1,28 UFC/cm², Rest 6/ 6,84 UFC/cm². A recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) para micro-organismos de superfície é de 50 UFC/cm², de acordo com a recomendação todos os estabelecimentos estariam dentro dos limites toleráveis. De acordo com os resultados obtidos com o *check list*, 5 restaurantes (83%) foram classificados no grupo 1, onde apresentam uma ótima adequação, e 1 restaurante (17%) foi classificado no grupo 2 com uma boa adequação, no geral os restaurantes obtiveram níveis satisfatórios de conformidade. O *check list* compreende 6 capítulos, os quais se destacaram nos resultados obtidos o capítulo 2 (95%) e 4 (94%) por apresentarem um maior percentual de conformidade entre os 6 estabelecimentos, e o capítulo 3 (75%) por apresentar uma média menor de adequação de conformidade⁽³⁻⁴⁾.

Conclusão

Embora os resultados encontraram-se dentro dos padrões permitidos, há necessidade de ajustes nos processos implantados com a intenção de identificar e aplicar medidas que tendem a minimizar cada vez mais a contaminação dos alimentos.

Referências

1 - Silva N. Manual de Métodos de análise Microbiológica de Alimentos e Água. São Paulo (SP): Varela; 2010.

2 - Brasil. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. DOE de 19/04/2013 [Poder Executivo]. São Paulo, 9 abr. 2013; Seção 1, nº. 73 p. 32-35.

3 – Barbosa LG; Junior RM; Martins ADO; Martins EMF; Martins CT. Determinação de coliformes e Aplicação de check list em uma unidade de alimentação pública do estado de Minas Gerais. Rev. Hig aliment 2011; 25(196/197):38-4.

4 - Oliveira ABA, Paula CMD, Capalunga R, Cardoso MR, Tondo EC. Doenças Transmitidas por Alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. Rev. HCPA 2010; 30(3): 279-285.

Palavras-chave: Pescado; Análise microbiológica; Coliformes; Qualidade; Boas Práticas de Manipulação

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS PELOS CENTROS MUNICIPAIS DE ENSINO INFANTIL (CEMEIS) DO MUNICÍPIO DE ALEGRE ES.

Silva, DF; Paula, AH; Barbosa, WM; Freitas, FV

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo
adrianahpaula@hotmail.com

Objetivos

Avaliar a qualidade nutricional dos cardápios oferecidos por creches do município de Alegre ES, por meio do método de Análise Qualitativa das Preparações de Cardápios (AQPC), adaptado à realidade municipal.

Métodos

Este trabalho fez parte do Projeto de Pesquisa do Sistema Único de Saúde, (PPSUS) intitulado: Impacto de um programa de intervenção no estado nutricional relacionado a ferro, zinco e vitamina A em pré-escolares do município de Alegre, ES, submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Espírito Santo e desenvolvido entre os anos de 2010 e 2011. O estudo foi realizado em dois Centros Municipais de Educação Infantil (CEMEIs) de tempo integral do município de Alegre – ES, compreendendo um estudo prospectivo e longitudinal. Inicialmente foi aplicado um formulário de registro de cardápio diário para as merendeiras preencherem durante quatro semanas, em seguida, foram realizadas atividades de educação nutricional com as mesmas e, por fim, os formulários foram reaplicados. Os cardápios registrados foram avaliados segundo o método de Avaliação Qualitativa de Preparações do Cardápio (AQPC) adaptado para a realidade do município. Os dados foram tabulados utilizando programa Microsoft Office Excel 2007.

Resultados

Observou-se que a alimentação oferecida aos pré-escolares, apresenta baixa oferta de frituras isoladamente, prato protéico com frequência, não há excesso de alimentos sulfurados, apresenta oferta de saladas cozidas e cruas e variação na técnica de cocção do prato protéico. Porém, apresenta baixa oferta de sobremesas principalmente de frutas e em alguns dias apresentou fritura e doce na mesma refeição. O estudo realizado demonstrou em termos qualitativos que houve modificações gerais nas refeições servidas após a intervenção, uma vez que as merendeiras conseguiram realizar refeições mais diversificadas evitando assim que as técnicas de preparo e as refeições fossem monótonas. Foi possível verificar maior diversificação na oferta de saladas e no padrão de cores das refeições, o que favorece a formação de bons hábitos alimentares pelos pré-escolares. Como pontos negativos pode-se observar a oferta de frituras e doces no mesmo dia e a baixa oferta de frutas. Além disso, foi possível perceber que a Creche B obteve resultados melhores que a Creche A, o que pode ser explicado pelo fato de a Creche B aplicar a metodologia da intervenção mais rigorosamente que a Creche A. É interessante realizar estudos quantitativos associados ao qualitativo para determinar a ingestão alimentar das crianças, tornando possível analisar a refeição consumida frente as recomendações do PNAE. Cabe ressaltar que os cardápios elaborados pela nutricionista da rede municipal de ensino, não eram seguidos antes da intervenção, uma vez que as merendeiras preparavam as refeições de acordo com o que elas julgavam saboroso ou até mesmo de fácil preparo. Após a intervenção, verificou-se que o cardápio foi seguido com mais rigor, mesmo que não abrangendo o mês todo, podendo ser explicado pelo fato de as merendeiras conseguiram compreender a importância de alimentação variada, colorida e nutritiva.

Conclusão

Pode-se concluir que ao analisar os aspectos qualitativos dos cardápios o mesmo apresenta algumas falhas e muitos benefícios e que o treinamento com as merendeiras foi eficiente, uma vez que conscientizou as mesmas de como é importante servir refeições equilibradas e coloridas para pré-escolares.

Referências

- ABREU, S.; SPINELLI, G. N.; PINTO, A. M. S., Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 2ªed. São Paulo: Metha, 2007. 103, 104, 106 p.
- BARBOSA, M. R. S.; CARVALHO, C. do N. G.; FRANCO, V. C.; SALLES-COSTA, R.; SOARES, E. A. Avaliação do consumo alimentar de crianças pertencentes a uma creche filantrópica na Ilha de Paquetá, Rio de Janeiro, Brasil. *Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil*. Recife, v.6, n.1, p.127-134, jan /mar, 2006.
- BARBOSA, R. M.; CROCCIA, S. C.; CARVALHO, C. G. N., Viviane Carvalho FRANCO, V. C., SALLES- COSTA, R.; SOARES, E. A. Consumo alimentar de crianças com base 4 na pirâmide alimentar brasileira infantil. *Revista de Nutrição*. Campinas. v. 18, p. 634-640, set/out, 2005.
- BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). 30/03/2010. Disponível em: . Acesso em 13 de outubro de 2010.
- BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). 15/01/2004. Disponível em: . Acesso em 21 de outubro de 2010.
- BRASIL. Ministério da Educação. Portal da transparência do Governo Federal. Disponível em: . Acesso em 03 de novembro de 2010.
- BRASIL. Ministério da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 13/10/2010. Disponível em: < <http://www.premiomerenda.org.br/site/index.php?page=pnae>>. Acesso em 13 de outubro de 2010.
- BRASIL. Ministério da Educação. Programa Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). 16/07/2009. Disponível em < <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-legislacao>> Acessado em 13 de outubro de 2010.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. 20/07/2008. Disponível em: Acessado em 18 de setembro de 2011.
- BRITO, C. A. F.; MORAES, R.; FERREIRA, F. A. A importância da natação na adaptação cardiovascular: uma questão de qualidade?. *Revista Brasileira de Ciências e Saúde*. v.1,n.2, p. 33-36, jul./dez. 2003.
- CARVALHO, A. T.; MUNIZ, V. M.; GOMES, J. F.; SAMICO, I. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco. *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*. João Pessoa, v.12, n.27, p.823-34, out./dez. 2008.
- COSTA, E. Q.; RIBEIRO, V. M. B.; RIBEIRO, E. C. de O. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. *Revista de Nutrição*. Campinas, v. 14, n. 3, p. 225-229, set./dez, 2001.
- CUNHA, E.; SOUSA, A. A.; MACHADO, N. M. V. A alimentação orgânica e as ações educativas na escola: diagnóstico para a educação em saúde e nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*. São Paulo, v. 15, n. 1, p. 39-49, 2010.
- FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e adolescência. São Paulo: RCN, 2008. 123 p.
- FEL. L.; MENEZES, T. N.; TAVARES, M. P.; SZARFARC, S. C.; FISBERG, R. M. Ácidos graxos e doenças cardiovasculares: uma revisão. *Revista de Nutrição*. v. 13, p. 73-80, mai/ago, 2000.
- FERNANDES, P. S.; BERNARDO, C. O.; CAMPOS, R. M. M. B.; VASCONCELOS, F. de A. G. Evaluating the effect of nutritional education on the prevalence of overweight/obesity and on foods eaten at primary schools. *Jornal de Pediatria*. Rio Janeiro, v.85, n.4, p. 315-321, Aug. 2009.
- GANDRA, Y. R. O pré-escolar de dois a seis anos de idade e o seu atendimento. *Revista de Saúde Pública*. São Paulo, v. 15, p. 3-8, 1981.
- GOULART, R. M. M.; BENTO, E. M.; LIRA, R.; MIRANDA, V. R. Avaliação do consumo alimentar de pré-escolares. *Revista Brasileira de Ciências da Saúde*. v.1, p.8, jul/dez, 2003.
- MARCHINI, J. S.; RODRIGUES, M. M. P.; CUNHA, S. F. C. M.; FAUSTO, A.; VANNUCCHI, H.; DE OLIVEIRA, J. E. D. Cálculo das recomendações de ingestão protéica: aplicação a pré-escolar, escolar e adulto utilizando alimentos brasileiros. *Revista Saúde Pública*. V.28, p. 146, 1994.
- MARIN, T.; BERTON, P.; ESPÍRITO SANTO, L. K. R. Educação nutricional e alimentar: por uma correta formação dos hábitos alimentares. *Revista Fapciência*. Apucarana, v.3, n.7, p. 72-78, 2009.
- MENEGAZZO, M.; FRACALOSSO, K.; MEDEIROS, N. I.; FERNANDES A. C.; Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. *Revista de Nutrição*, Campinas. V.24, p. 243-251, mar/abr, 2011.
- MONTEIRO, C. A.; MONDINI, L.; MEDEIROS-DE-SOUZA, A. L. & POPKIN, B. M. The nutrition transition in Brazil. *European Journal of Clinical Nutrition*, 49 p. 105-113, 1995.
- MUNOZ, K. A.; KREBS-SMITH S.M.; BALLARD-BARBASH R.; CLEVELAND, L. E.; Food intakes of US children and adolescents compared with recommendations. *Pediatrics*. v. 100, p. 323, may, 1997.

PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos Alimentos: Fundamentos básicos da nutrição. Barueri, SP: Manole, 2008. p. 169-227

PHILIPPI, S. T.; CRUZ, A. T. R.; COLUCCI, A. C. A. Pirâmide alimentar para crianças de 2 a 3 anos. Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n. 1, p. 5-19, jan./mar. 2003.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VIEIROS, M. B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2006. p. 56, 89-91.

PROENÇA, R. P. da C.; SOUSA, A. de A.; VIEIROS, M. B.; HERING, B.; Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Revista Nutrição em Pauta. Nov/dez 2005.

RAMOS, M.; STEIN, L. M. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. Jornal de Pediatria, v. 76, n.3, p.229 – 237, 2000

SILVA, C. R.; MARTINS, B. A. E. T.; OLIVEIRA, V. L. M. I.; MIYASAKA, C. K. Consumo Alimentar E Estado Nutricional De Pré-Escolares De Um Centro De Educação Infantil Do Município De São Paulo. Revista Alimentação e Nutrição. Araraquara, v. 21, n. 3, p. 407-413, jul./set. 2010.

VERECKEN, C.; HUYBRECHTS, I.; HOUTE, V. H.; MARTENS, V.; WITTEBROODT, I.; MAES, L. Results from a dietary intervention study in preschools "Beastly Healthy at School". International Journal of Public Health. v. 54, p.142–149, mar, 2009.

VIEIROS, M. B.; PROENÇA, P. R. C.; Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: Método AQPC. Nutrição em Pauta, São Paulo, set/out, 2003.

VITOLO, M. R.; CTENAS, L. M. B. Crescendo com saúde: o guia de crescimento da criança. 2. ed. Sao Paulo: C2 Editora e Consultoria em Nutrição. 1999, 269 p.

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria. São Paulo: Manole, 2009, 56 p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Child health research: a foundation improving child health. Department of Child and Adolescent Health and Development. Geneva: WHO, 2002.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Intervenção com merendeiras; Método AQPC

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SANITÁRIA DE FORNECEDORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) EM MACEIÓ/ AL

Lessa, YSL; Alves, PL; Aquilino, GMA; Albuquerque, LS; Souza, EC; Araújo, JLOC

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac

yallilessas@gmail.com

Objetivos

Avaliar a qualidade higiênico-sanitária de fornecedores de uma UAN (Unidade de Alimentação de Nutrição), de Maceió – Alagoas.

Métodos

As empresas foram denominadas por letras para identificação, sendo: A – de carnes, frango, peixes e gêneros não perecíveis; B – fornecedor de hortifrúti; C – fornecedor de polpa de frutas. Foi aplicado um check-list avaliando edificações, equipamentos, utensílios, pessoal, matérias-primas, fluxo de produção, embalagem e produto acabado. Após a aplicação do check-list, foi observada a entrega dos produtos no serviço de nutrição. Os resultados encontrados foram comparados com os parâmetros da legislação. E por fim foi realizado o diagnóstico a cerca dos fornecedores que prestam serviços a unidade de nutrição.

Resultados

Dos 03 fornecedores, 02 (66,6%) e 01 (33,4%) foram aprovados e não aprovados respectivamente de acordo com as boas práticas de fabricação, no qual os percentuais de conformidades foram A (75,5%), B (30,9%) e C (94,8%). O fornecedor A teve um índice de conformidades maiores que os de não conformidades em 75,7% dos itens avaliados, apenas o item de controle de qualidade não estava adequado, pois o fornecedor A não realiza análise microbiológica da água e da matéria prima. O B foi único com o menor percentual de conformidade sendo então 30,9 % em comparação com as não conformidades 69,1%. O B utiliza água de poço, sendo estas possíveis de se contaminar por várias maneiras pode-se citar os esgotos e lixos que, nas cidades, são lançados no solo diariamente, poluindo rios, lagos e lençol freático. Em relação aos fornecedores A e B estes não analisam microbiologicamente a água. O C foi o único que realizava análise microbiológica das amostras e da água. Nos Fornecedores A e B os entregadores encontrava-se com barbas o que se torna um perigo físico para o alimento não se adequando segundo o que preconiza a legislação. O B não disponibiliza fardamento, sendo este um item importante, pois o entregador com roupas

inadequadas pode ser fonte de contaminação, já o A disponibiliza, no entanto não estava em boas condições de higiene. O C foi o único que disponibiliza fardamento dentro das normas estabelecidas pela legislação. As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido anti-séptico ou produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os lixeiros devem possuir tampas acionadas sem contato manual, o B não atendia nenhum desses requisitos. No quesito Lavatórios de mãos o percentual de conformidades para as empresas A (75%) e B (25%), o que evidencia um menor cuidado do B, em relação às boas práticas de higienização. Em relação ao Transporte o que chama mais atenção sobre as conformidades são os fornecedores A e C que obtiveram 100% de adequação. Deve-se ressaltar que o fornecedor C obteve o maior percentual de conformidades, atingindo em sua maioria dos itens 100%, evidenciando que o local utiliza um controle rigoroso de qualidade e higiene para que o seu produto final garanta inocuidade. O C tem em sua empresa manual de boas práticas de fabricação, o que torna a empresa diferenciada em relação aos fornecedores A e B.

Conclusão

Existe uma necessidade de implantação de visitas técnicas de rotina, com o objetivo de identificar possíveis falhas, fornecendo desta forma, dados para a qualificação e triagem dos fornecedores.

Referências

1. BRASIL, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário oficial da República Federal do Brasil: Brasília, DF, 16 set. 2004.
2. Oliveira, LI; Loureiro, CO. Contaminação de aquíferos por combustíveis orgânicos em Belo Horizonte: Avaliação preliminar. In: X Congresso Brasileiro de Águas Subterrâneas. 21 Abril 2000.
3. Silva, RLB; Teófilo, CMB; Monteiro, CN et al. Estudo da contaminação de poços rasos por combustíveis orgânicos e possíveis consequências para a saúde pública no Município de Itaguaí, Rio de Janeiro, Brasil. 2006.

Palavras-chave: Fornecedores; Boas Práticas; Check list

AVALIAÇÃO DA QUANTIDADE E QUALIDADE LIPÍDICA DO CARDÁPIO SEMANAL DE UMA REDE DE HIPERMERCADOS DE TAGUATINGA - DISTRITO FEDERAL

MATOS, RAC; Szervinsk, LBS; Rufino, MC

¹ UNIEURO - Centro Universitário Euroamericano

raquel.adjafre@gmail.com

Objetivos

Avaliar a quantidade e qualidade lipídica de alguns alimentos do cardápio de uma rede de hipermercado de Taguatinga, Distrito Federal.

Métodos

O estudo é de caráter transversal e exploratório foi realizado no refeitório de um restaurante de uma rede de um hipermercado localizado na região de Taguatinga – Distrito Federal. A amostra foi composta de ingredientes como margarina qality, leite integral, óleo de soja, óleo composto e quatro preparações que utilizavam em suas preparações o óleo de soja, nos quais eram servido no almoço sendo (arroz, feijoada, peixe à milanesa e ovos fritos). O estudo foi dividido nas seguintes etapas: escolhas dos alimentos ricos em gordura mais utilizados no cardápio, determinação das porções e elaboração da Fichas técnicas de preparação (FTP), calculo e avaliação das FTP, sugestões de novas fontes lipídicas. Para mensuração dos ingredientes utilizados foi usada uma balança da marca Filizola com capacidade máxima para 30 kg, a fim de se elaborar as FTPs para obtenção do valor de lipídeos das preparações. Após elaboração das Fichas Técnicas, calculou-se a composição nutricional pela Tabela TACO. Foi aplicado teste de aceitabilidade de 5 pontos para verificar a aceitação das preparações modificadas.

Resultados

Foi observado um consumo no café da manhã de 11,7g de lipídeos por cliente e de 9,22g no almoço. Os resultados encontrados de teor lipídico das preparações escolhidas, antes e depois da modificação das fichas, foi, respectivamente: feijoada - de 65% para 30%; Arroz - de 25% para 12%; Peixe à milanesa - de 41% para 7%; Ovos fritos - 77% para 30%. As mudanças tiveram aprovação média acima de 85% no teste de aceitabilidade. A quantidade de lipídeos presente nas preparações avaliadas foi consideravelmente alto, pois estava acima do consumo máximo permitido pelo Ministério da Saúde. Fato este que pode levar ao desenvolvimento de dislipidemias obesidade e doenças cardíacas, já que existe uma correlação entre o consumo excessivo de lipídeo e o surgimento de obesidade.

Conclusão

Concluiu-se que, como esperado, as preparações obtiveram alto teor lipídico mas que foi possível, ao aplicar técnicas dietéticas, reduzir a quantidade de gordura utilizada, e com aceitação dos comensais.

Referências

TACO. Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP.-

T113 Versão II. -- 2. ed. - Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006. 113p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo alimentação. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

POF 2008-2009 - IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística/2008 - 2009. Acesso, 08/04/13.

SALAS, C. K. T. S.; SPINELLI, M. G. N. . Avaliação do consumo de lipídios e sódio em almoço de uma unidade de alimentação e nutrição. São Paulo, CRN3, 2008

Palavras-chave: alimentação coletiva; cardápio; consumo alimentar; lipídios; Unidade de alimentação e nutrição

AVALIAÇÃO DA SOBRA LIMPA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

SILVA, EB; VASCONCELOS, D; VASCONCELOS, C; PAREDES, MS; DUTRA, E; MARTINS, CJ

¹ UNAMA - UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ² UFRA - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA

elenilmabarros@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar o índice de sobra limpa em um Restaurante Universitário (RU) de Belém – PA.

Métodos

Estudo transversal realizado no período de 18 a 21 de março de 2014 como parte das atividades desenvolvidas no estágio curricular na área de alimentação coletiva. Para analisar a quantidade de sobra limpa foram levantados através de fichas computadorizadas no sistema do RU todos os excedentes de alimentos produzidos em 10 dias na unidade. A quantidade total de sobra limpa foi dividida pelo número de dias analisados, para obter a quantidade de sobras diárias. Posteriormente a quantidade de sobras diárias foram dividida pelo número de clientes e multiplicado por mil, para obter a quantidade de sobras em gramas por pessoa. A análise estatística descritiva dos dados coletados foi desenvolvida a partir dos softwares Microsoft Windows Excel, versão 2010 e os resultados foram formatados em tabela.

Resultados

O RU distribui, diariamente uma média de 500 refeições (almoço). O almoço é composto por arroz ou macarrão, feijão, prato principal, fruta, e um tipo de guarnição. O total de sobra limpa em 10 dias foi 593,12 kg, apontando uma quantidade diária de aproximadamente 59,31 kg e de aproximadamente 118,62 g por pessoa, sendo considerada alta, já que de acordo com a literatura a quantidade de sobra limpa aceitável por pessoa deve ser em torno de 7 a 25 gramas.

Conclusão

Observou-se na unidade uma elevada quantidade per capita de sobra limpa, estas por sua vez, tem uma relação direta com a oscilação do número de clientes, com as preferências alimentares, com o treinamento dos funcionários tanto na utilização da ficha técnica quanto no porcionamento e na mensuração do per capita.

Referências

- Augustine, VCM. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de Alimentação e nutrição (uan) de uma empresa metalúrgica na Cidade de Piracicaba/SP. Rev. Simbio-Logias. v.1, n.1, 2008.
- Bello, M. Spinelli, MGN. Utilização de indicadores de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e em restaurantes comerciais. VII Jornada de Iniciação Científica - Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2011.
- Ricarte, MPR. Avaliação do desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição, Institucional de Fortaleza-CE, Saber Científico, Porto Velha/RO, v.1,n.1, 2008.
- Spegorin, LA; Moura, PN. Monitoramento de sobras limpas: um passo para a redução do desperdício em unidades de alimentação e nutrição (UAN'S). Revista Salus-Guarapuava (PR). Jan./Jun.2009.
- Vaz, CS. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília (DF): Metha, 2006.

Palavras-chave: Desperdício; Sobra Limpa; Unidade de Alimentação e Nutrição

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE RESTAURANTES SELF-SERVICE ATRAVÉS DA ANÁLISE DOS TERMOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIOS NA CIDADE DE NATAL-RN

Avelino, RRS; Silva, LEP; Santos, TG; Moreira, CVS

¹ UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
reginaavelino@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar as Boas Práticas de Manipulação através da análise detalhada de Termos de Inspeção Sanitário (TIS), aplicados durante inspeções sanitárias pela vigilância sanitária, referentes a restaurantes self-services de uma zona da cidade de Natal/RN e agrupar as irregularidades encontradas nos TIS de cada restaurante em estudo com base no Projeto Piloto de categorização de serviços de alimentação da ANVISA/RDC 216/04¹.

Métodos

A Pesquisa foi do tipo descritiva exploratória, onde se utilizou os dados dos TIS que continham informações sobre as condições higiênicas sanitárias dos restaurantes self-service, inspecionados durante os anos de 2011 a 2013, pela vigilância sanitária na cidade de Natal-RN. Após a análise dos TIS foi feita o preenchimento da lista de verificação de Boas Práticas baseada na RDC nº 216/2004, a qual está contida no projeto piloto de categorização da ANVISA. Essa lista de verificação contém blocos com vários itens referentes às condições higiênicas sanitárias. Após a análise das listas de verificação de boas práticas, foram levantados dados percentuais para cada bloco, para que pudesse ser focado o bloco com o menor percentual de adequação.

Resultados

Através da análise das listas de verificação de boas práticas, preenchidas com informações contidas nos TIS, foi possível identificar os blocos com as menores porcentagens de adequações como o bloco Responsabilidade, Documentação e Registro, que foi o mais deficiente, pois todos os estabelecimentos atingiram porcentagem zero de adequação. Isso se deve ao fato de nenhum estabelecimento possuir responsável técnico devidamente capacitado, assim como não possuem Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados. Outros blocos deficientes foram: Estrutura; Higienização; Controle integrado de vetores e pragas urbanas e Manipuladores, que tiveram porcentagem de adequação abaixo dos 50%. Os blocos referentes ao Abastecimento de água; Matéria Prima, ingredientes e embalagens; Armazenamento, Transporte e Exposição do Alimento Preparado e Preparo do Alimento tiveram percentual de adequação igual ou superior a 50%.

Conclusão

As avaliações das Boas Práticas de Manipulação através dos TIS foi muito importante para conhecer a realidade dos estabelecimentos self-service, através da detecção das principais irregularidades, que devem ser corrigidas para que os restaurantes possam oferecer um serviço de qualidade para os seus clientes.

Referências

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RCD nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para o serviço de alimentação. Disponível em : <http://legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546> Acesso em: fev.2014.

Palavras-chave: Boas praticas de manipulação; Condições higiênicos sanitárias; Termos de inspeção sanitária

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DA UFES, ALEGRE-ES

FILGUEIRAS, BGA; SILVA, EMM; DE PAULA, AH; BARBOSA, WM

¹ UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, ² UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
erika.alimentos@gmail.com

Objetivos

Este estudo teve como objetivo avaliar as condutas referentes às Boas Práticas de Fabricação, em especial, às condições higienicossanitárias de produção das refeições servidas no Restaurante Universitário do Centro de Ciência Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo (Alegre, ES).

Métodos

A avaliação das boas práticas de fabricação (BPF) ocorreu por meio da aplicação de uma lista de verificação (check-list), baseada nas Resoluções da Diretoria Colegiado (RDC) nº 275 de 21 de outubro de 2002 e nº 216 de 15 de setembro de 2004. Por seis vezes foi aplicada uma mesma lista, durante o mês de março do ano de 2011. Esta lista contemplava 9 (nove) grupos de observação quanto às BPF, a saber: edificação e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; recebimento da matéria-prima; armazenamento da matéria-prima; manipulação; exposição do alimento preparado; higiene das instalações e limpeza e desinfecção. O restaurante foi classificado com base nos critérios estabelecidos pela ANVISA que divide em três grupos de análise, de acordo com o percentual de adequação aos itens avaliados em: grupo I com mais de 76 a 100% de atendimento dos itens, o grupo II, com 51 a 75% de atendimento e o grupo III, com 50% ou menos de atendimento.

Resultados

Com base nos resultados de cada avaliação, foi possível classificar o estabelecimento no Grupo 3, que corresponde de 0 a 50% de atendimento dos itens, visto que o valor encontrado após a aplicação de todas as listas foram de 46%. Tal resultado deve-se às irregularidades encontradas nas instalações da unidade, em que pisos, tetos e paredes não são de materiais exigidos pela legislação além de não estarem em adequado estado de conservação, impedindo que o local tenha uma higienização apropriada. Dificilmente os itens de edificação podem sofrer interferência do profissional à curto e talvez, à médio prazo, visto que a unidade já está construída. Porém esta que já apresenta tais condições insatisfatórias de edificação possui um possível comprometimento no desempenho em itens tais como manipulação e fluxo de produção. As ações de limpeza da unidade não são descritas na forma de Procedimento Operacional Padronizado, além de não existir um padrão e um controle da frequência ou periodicidade de limpeza. Além disso, a unidade não possui local próprio e isolado para esta atividade de higienização e os materiais e objetos utilizados na limpeza não se encontram guardados em local próprio, lembrando que estes devem ser higienizados e guardados em área adequada, de forma que não provoquem a contaminação de alimentos, utensílios, equipamentos, entre outros. Entretanto, apesar da falta de padronização nas atividades relacionadas à higienização e as dificuldades imposta pela própria instalação, um ponto que deve ser ressaltado é quanto a boa apresentação do manipulador no que se refere a uniformes próprios e em ótimo estado de conservação, além da adequação às boas práticas higiênicas durante a manipulação, visto que em momento algum foi identificado

alguma ação que possivelmente poderia colocar em risco toda a produção.

Conclusão

Portanto, faz-se necessário a implementação de um monitoramento mais rigoroso com relação à aplicação das BPF, levando em consideração as limitações que a própria unidade apresentava. Atualmente, a unidade encontra-se com novas instalações e, deste modo, trabalhos adicionais podem vir a serem executados, a fim de avaliar as condições atuais de operacionalização do serviço de produção de refeições.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word=>.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Boas práticas de fabricação; Doenças transmitidas por alimentos

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DOS FORNECEDORES DE PANIFICAÇÃO DE UMA REDE DE SUPERMERCADOS

Paiva FFS; Farias MM; Carvalho DV; Ávila SMG; Sousa CS; Maia MVF

¹ UFC - Universidade Federal do Ceará

maryana_mf@hotmail.com

Objetivos

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de normas aplicadas em produção, processo, serviços e edificações, visando à promoção e a certificação da qualidade e da segurança do alimento¹. Diante disto, o trabalho objetivou avaliar as BPF de fornecedores de panificação, analisar e comparar os diagnósticos situacionais dos mesmos, realizados nos anos de 2012 e 2013 a fim de identificar melhorias.

Métodos

Estudo observacional, descritivo e quantitativo realizado com quatro fornecedores de panificação de uma rede de supermercados em Fortaleza – CE, nos meses de janeiro a julho de 2012 e março a julho de 2013. Os fornecedores foram designados pelas letras: A, B, C e D. O fornecedor deve ser selecionado através de auditoria e avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação técnica, triagem e cadastramento². A coleta de dados foi realizada por meio de visita técnica, para a aplicação de instrumento, ou seja, um *check list*. Para análise dos dados os fornecedores foram classificados em três grupos. Grupo 1: fornecedores com mais de 75% de aprovação, com melhor qualidade higiênico-sanitária; Grupo 2: fornecedores com 51% a 75% de aprovação, considerados de risco intermediário e Grupo 3: com 50% a 0% de aprovação, classificados de alto risco. Os fornecedores do do grupo 1 e 2 continuam fornecendo ao supermercado, já os que inserem-se no grupo 3 estarão impossibilitados de continuar fornecendo até que aumente sua pontuação. Foi identificado as não conformidades e elaborado um plano de ação, entregue aos fornecedores, a fim de corrigir as falhas. Foi realizada uma avaliação dos resultados do *check list* e um comparativo dos mesmos, além da análise das melhorias das condutas de BPF de um ano para o outro.

Resultados

Em 2012 o fornecedor D apresentou 91% de aprovação, seguido pelo fornecedor C 78%, B 52% e A com 40%. Já em 2013 o fornecedor C obteve 89% de aprovação, seguido pelo D com 68%, o A 60% e o B com 54%. Ao realizar o comparativo observou-se

que apenas os fornecedores C e D atingiram o Grupo 1 em 2012, enquanto que o B classificou-se no grupo 2 e o A no grupo 3. Em 2013, apenas o fornecedor C manteve-se no grupo 1, enquanto os demais classificaram-se no grupo 2, permitindo observar que o fornecedor D declinou 23% enquanto A e B progrediram.

Conclusão

Diante dos resultados é possível concluir que dentre os diferentes itens avaliados existem muitas melhorias a serem realizadas. Ressalta-se que alguns pontos deve-se dar prioridade, uma vez que são considerados pontos críticos de controle. Foi possível identificar que em alguns dos fornecedores houve melhorias de uma vistoria para outra. Porém nem todos os fornecedores apresentaram progressos no tocante às BPF, portanto pode-se afirmar que para maior garantia da qualidade do produto final, é necessário que haja uma constante seleção e avaliação do fornecedor³.

Referências

1. Souza MA. Boas Práticas para Padarias e Confeitarias.[Monografia]. Porto Alegre:Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos;2012. Disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/56098>. Acesso em: 30 out. 2013.
2. SILVA EAJ. Manual de Controle Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação. 6a ed. São Paulo: Varela, 2012.
3. Manzalli PV. Manual para serviços de alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Metha, 2010.

Palavras-chave: Avaliação; Boas Práticas de Fabricação; Fornecedores; Qualidade

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NAS REFEIÇÕES SERVIDAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DA UFES, ALEGRE-ES

FILGUEIRAS, BGA; SILVA, EMM; PAULA, AH; BARBOSA, WM

¹ CCAUFES - Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo, ² CCSUFES - Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Espírito Santo
nuna_garcia1@hotmail.com

Objetivos

Este estudo teve como objetivo avaliar as condutas referentes às Boas Práticas de Fabricação, em especial, as condições higienicossanitárias de produção das refeições servidas no Restaurante Universitário do Centro de Ciência Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo (Alegre, ES).

Métodos

A avaliação das boas práticas de fabricação (BPF) ocorreu por meio da aplicação de uma lista de verificação (check-list), baseada nas Resoluções da Diretoria Colegiado (RDC) nº 275 de 21 de outubro de 2002 e nº 216 de 15 de setembro de 2004. Por seis vezes foi aplicada uma mesma lista de verificação (check-list), durante o mês de março do ano de 2011. Esta lista contemplava 9(nove)grupos de observação quanto às BPF das refeições listados a seguir: edificação e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; recebimento da matéria-prima; armazenamento da matéria-prima; manipulação; exposição do alimento preparado; higiene das instalações e limpeza e desinfecção. Os dados obtidos foram organizados e analisados em programa Microsoft Excel versão 2007. O restaurante foi classificado com base nos critérios estabelecidos pela ANVISA que divide em três grupos de análise, de acordo com o percentual de adequação aos itens avaliados em: grupo I com mais de 76 a 100% de atendimento dos itens, o grupo II, com 51 a 75% de atendimento e o grupo III, com 50% ou menos de atendimento.

Resultados

Com base nos resultados de cada avaliação, foi possível classificar o estabelecimento no Grupo 3, que corresponde de 0 a 50% de atendimento dos itens, visto que o valor encontrado após a aplicação de todas as listas foram de 46%. Tal resultado deve-se às irregularidades encontradas nas instalações da unidade, em que pisos, tetos e paredes não são de materiais exigidos pela legislação além de não estarem em adequado estado de conservação, impedindo que o local tenha uma higienização apropriada. Dificilmente os itens de edificação podem sofrer interferência do profissional a curto e talvez, em médio prazo, visto que a unidade

já está construída. Porém esta que já apresenta tais condições insatisfatórias de edificação possui um possível comprometimento no desempenho em itens tais como manipulação e fluxo de produção. As ações de limpeza da unidade não são descritas na forma de Procedimento Operacional Padronizado (POP), além de não existir um padrão e um controle da frequência ou periodicidade de limpeza. Além disso, a unidade não possui local próprio e isolado para esta atividade de higienização e os materiais e objetos utilizados na limpeza não se encontram guardados em local próprio, lembrando que estes devem ser guardados em área adequada, de forma que não provoquem a contaminação de alimentos, utensílios, equipamentos, entre outros. Entretanto, apesar da falta de padronização nas atividades relacionadas à higienização e as dificuldades imposta pela própria instalação, um ponto que deve ser ressaltado é quanto à boa apresentação do manipulador no que se refere a uniformes próprios e em ótimo estado de conservação.

Conclusão

Portanto, faz-se necessário à implementação de um monitoramento mais eficiente e rigoroso com relação à aplicação das boas práticas de fabricação, contemplando a construção de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), levando sempre em consideração as limitações que a própria unidade apresentava, visto que atualmente a mesma encontra-se com novas instalações, porém ainda não possui uma total organização quanto ao fluxo operacional.

Referências

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C.¹ Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

BANDEIRA, D. L. Q.; PACHECO, M. C. A.; FLOQUET, R. D.; SOUSA, R. P. D. A.; CAVALCANTES, T. S. O.; ROSA, M. S. Monitoramento de temperaturas de refeições prontas distribuídas em embalagens de alumínio em restaurantes do município de Natal/RN. *Revista da FARN, Natal*, .7, n.2, p. 107-113, 2008.

BELIK, W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Saúde e Sociedade*, v.12, n.1, p.12-20, 2003.

BEZERRA, I. N. Alimentação fora do domicílio no Brasil e sua associação com obesidade: Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003. 2009. 96f. Dissertação (Mestrado em Saúde) - Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva, Instituto de Medicina Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009.

BRASIL. Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA), Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA), Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002.

FRAVET, F. F. M. Boas Práticas para aquisição, manipulação e armazenamento de alimentos em cozinhas residenciais. *Cadernos de Pós-graduação da FAZU*, v. 1, São Paulo, 2009.

MARINHO, C. B.; SOUZA, C. S.; RAMOS, S. A. Avaliação do binômio tempo-temperatura de refeições transportadas. *Revista e-scientia*, v.2, n.1, 2009.

MENDES, R. A.; AZEREDO, R. M. C.; COELHO, A. I. M.; OLIVEIRA, S. S.; COELHO, M. S. L. Contaminação por *Bacillus cereus* em unidade de alimentação e nutrição. *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 17, p. 255-261, 2004.

MESQUITA, M. O.; DANIEL, A. P.; SACCOL, A. L. F.; MILANI, L. I. G.; FRIES, L. M. Qualidade microbiológica no processamento do frango assado em Unidade de Alimentação e Nutrição. *Ciência Tecnológica Alimentar, Campinas*, v. 26, p. 198-203, 2006.

OLIVEIRA, A. M. Boas práticas de fabricação em uma unidade de alimentação do Distrito Federal. 2004. Monografia (Especialização em Qualidade em Alimentos) – Centro de Excelência e Turismo da Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

RODRIGUES, F. A.; NASCIMENTO, D. A.; CAVICHIOLI, D.; SOUZA, A. M. Identificação de pontos críticos de controle de preparações protéicas, em uma unidade de alimentação e nutrição. *Revista Higiene Alimentar, São Paulo*, v.25, n. 192/193, 2010.

SANT'ANNA, R. F. D.; GOMES, R. F. M. Avaliação das condições higiênicas sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição no Distrito Federal. 2010. Monografia (Especialização em Vigilância Sanitária Controle e Qualidade de Alimentos) - Curso de Pós-Graduação "Lato Sensu" em Vigilância Sanitária Controle e Qualidade de Alimentos ao Instituto Qualittas, Brasília, 2010.

SILVA, A. D. L.; VOLPE, B. M.; PAULA, J. A.; RIBEIRO, M.; BARRADAS, N. C. Segurança Alimentar. 2010. Projeto (Programa de Bolsa Permanência 2008/2009) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2009.

SILVA, C. R. B.; BARROS, J. J. C.; MIRANDA, F. A.; ROSSI, D. A. Efeito do congelamento e resfriamento na preservação de *Escherichia coli* (ATCC 25922) e *Staphylococcus aureus* (ATCC9801), inoculadas em carne moída bovina estocada para investigação de surtos de toxinfecção alimentar. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 19, n. 128, p. 95-98, 2005.

STANGARLIN, L. DELEVATI, M. T. S.; SACCOL, A. L. F. Avaliação da implementação do manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados em serviços de alimentação - 2ª parte. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 23, n. 168/169, p. 24 – 27, 2009.

STANGARLIN, L.; DELEVATI, M. T. S.; SACCOL, A. L. F. Vigência da RDC 216/04 para serviços de alimentação do centro de Santa Maria, RS -1ª parte. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.22, n. 166/167, p. 20 – 23, 2008.

Vieiro, M. B.; Macedo, S. M.; Santos, M. C. T.; Proença, R. P. C.; Rocha, A. V.; Kent Smith, L. V. Proposta de Check-List Higienossanitária para unidades de restauração. Revista da SPCNA, São Paulo, v.13, n.3, 2007.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A; SÁVIO, K. E. O; AKUTSU, R.C.; ARAUJO, W. M. C. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Revista de nutrição, Campinas, v. 20, p. 19 – 26, 2007.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Doenças transmitidas por alimentos; Boas práticas de Fabricação

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE RESTAURANTES SELF-SERVICE PARA A REALIZAÇÃO DE AÇÃO EDUCATIVA NA CIDADE DE NATAL-RN

CASSEMIRO, MGG; MOREIRA, CVS; SANTOS, TG; SILVA, LEP

¹ UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

mirnagabrielle@hotmail.com

Objetivos

Analisar quanto as Boas Práticas de Manipulação os restaurantes self-services inspecionados pela Vigilância Sanitária na Zona Norte de Natal/RN para posterior realização de ação educativa em grupo com todos os restaurantes selecionados.

Métodos

: A Pesquisa foi do tipo descritiva exploratória, onde a partir dos Termos de Inspeção Sanitário (TIS) dos restaurantes self-services inspecionados durante os anos de 2011 a 2013, pela COVISA do distrito norte, verificou-se os pontos mais críticos e comuns quanto as Boas Práticas de Manipulação em serviços de alimentação e esses serviram como base para a elaboração da ação; a partir dessa avaliação foi realizado a ação educativa com os manipuladores de alimentos desses locais. Foi utilizada como referência base a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Resolução nº 216 de 2004 da ANVISA¹ A ação foi realizada com todos os estabelecimentos em um horário comum, e anteriormente foi enviada uma carta convite de esclarecimento sobre a ação, importância e explicação da ação e nessa carta constou o local e horário da intervenção.

Resultados

A capacitação foi realizada em um auditório presente na própria zona em que se localizavam os restaurantes convidados, durante o turno matutino. Essa foi iniciada com a apresentação dos responsáveis pela ação; seguiu-se com uma dinâmica "quebra de gelo"; e em seguida foi dado início ao seminário, onde foram apresentados os objetivos do trabalho e a justificativa para tal intervenção,

depois foi divulgado os resultados da pesquisa quanto as Boas Práticas de Manipulação, demonstrando as principais inconformidades encontradas nos TIS, também foram mostrados diversos vídeos relacionados a importância das Boas Práticas em Serviços de Alimentação, os quais eram transmitidos no decorrer da apresentação. Antes da apresentação foram distribuídos folders, cartilha sobre Boas Práticas em serviços de alimentação, pasta e lápis; e ao final foram entregues os certificados e o hipoclorito de sódio para os representantes dos estabelecimentos que compareceram a intervenção. Na ação se fizeram presentes grande parte dos restaurantes convidados e também um bom número de visitantes, os quais se mostraram bastante interessados e participativos durante a execução da ação educativa.

Conclusão

A avaliação das Boas Práticas de Manipulação através dos TIS foi muito importante para conhecer a realidade dos estabelecimentos, como também para se ter um melhor embasamento para a elaboração do seminário de BPM para os donos dos estabelecimentos e manipuladores.

Referências

1.Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RCD nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para o serviço de alimentação. Disponível em : <http://legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546> Acesso em: fev.2014.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação; Ação educativa; Termos de Inspeção Sanitário; Condições higiênicas sanitárias

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ESCOLAS ESTADUAIS EM NATAL, RN.

Oliveira, PF; Araújo, FR; Medeiros, G.C.B.S.; Bezerra, I.W.L.

¹ UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, ² UFS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
resende_araujo@hotmail.com

Objetivos

Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) a manipulação de alimentos é uma preocupação para a saúde pública, pois creches e escolas são locais propícios para ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), o qual ocupa o terceiro lugar no ranking nacional, dentre os locais de ocorrência, correspondendo a 657 surtos no período de 2000 a 2011.¹ Nesta perspectiva faz-se necessário a produção de refeições seguras por meio da aplicação da legislação vigente para produção de refeições dentro dos padrões de qualidade sanitária, a RDC 216/2004². O presente trabalho teve por objetivo avaliar as boas práticas de manipulação nas unidades de alimentação e nutrição de escolas estaduais em Natal, RN.

Métodos

O trabalho consisti na análise da lista de verificação das Boas Práticas de Manipulação (BPM), metodologia proposta por Souza et al.³ aplicada em 16 escolas estaduais distribuídas nas quatro zonas da cidade. O cálculo da amostra foi realizado pelo método de estratificação por região respeitando a proporcionalidade de origem. Para execução da pesquisa foi utilizada uma lista de verificação de boas práticas de manipulação de alimentos elaborada a partir da RDC nº 216/2004. O instrumento foi aplicado por graduandos do curso de nutrição da UFRN devidamente capacitados que preencheram a lista de BPM através de observação local e entrevista com os responsáveis pela UAN das escolas estaduais da cidade, denominadas de "A" a "Q", com objetivo de observar criteriosamente todos os itens presentes na lista de verificação, no ano de 2012.

Resultados

Após a análise dos dados foi verificado que com exceção das escolas "C" e "J" que foram classificadas como "boa" (Score de 76,4 pontos) e "ruim" (Score de 36,3 pontos), respectivamente, todas as demais escolas foram classificadas como "regular" em relação às BPM por obterem a pontuação média de 59,41, com desvio padrão de $\pm 10,03$. Esses dados refletem que as UAN das escolas

estaduais da cidade de Natal-RN, não atingem os quesitos necessários para produção de alimentos seguros. Das UAN escolares avaliadas, com exceção da UAN “C” que foi classificada como “boa” e a UAN “J” classificada como “ruim”, as demais foram classificadas como “regular” em relação às BPM, caracterizado pelo atendimento parcial dos critérios necessários para a produção de alimentos seguros

Conclusão

Portanto, para melhoria da qualidade sanitária das refeições fornecidas pelo PNAE e alcance da Segurança Alimentar e Nutricional, objetivo maior das políticas de acesso aos alimentos promovido pelo governo federal, são necessárias adequações desses serviços a curto, médio e longo prazo, a fim de contemplar os objetivos dessa política, em especial a qualidade sanitária dos alimentos.

Referências

- 1.Souza, L. F. et al.. Proposta de uma Lista de Verificação de Boas Práticas para Aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição. Projeto de Ações Associadas: Boas Práticas de Manipulação: Garantia de Refeição Segura? Departamento de Nutrição. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2010.
- 2.Brasil. Vigilância Epidemiológica das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Dados DTA período de 2000 a 2011. Disponível em http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/dados_dta_periodo_2000_2011_site.pdf < acesso em 12 ago 2012>. Acesso em 04 de abril de 2014.
3. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 2004.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Programa Nacional de Alimentação Escolar; Boas Práticas de Manipulação; Doença Transmitida por Alimentos.; Vigilância Sanitária

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE UANS DAS CASAS DE ACOLHIDA DO IASC/PREFEITURA DO RECIFE-PE

FERNANDES, CE; Alecrim, ECN; ARAUJO, EC; VASCONCELOS, GM

¹ IASC - Instituto de Assistência Social e Cidadania
carolina_estevam@hotmail.com

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo avaliar as boas práticas de manipulação, produção e armazenamento de UANs das Casas de Acolhida do IASC/Prefeitura do Recife-PE, visando o aperfeiçoamento dos serviços, a melhoria na qualidade e segurança dos alimentos.

Métodos

Foi realizado um estudo descritivo exploratório sobre as condições higiênico-sanitárias das UANs das dez Casas de Acolhida do Município, que abrigam usuários em situação de vulnerabilidade social os quais recebem diariamente todas as refeições. Os dados foram coletados nos meses de janeiro a março de 2014 por meio de observação direta in loco e aplicação de questionário do tipo check list, o mesmo tendo como base o Anexo II da Resolução (RDC), Nº 275 de 21 de outubro de 2002, do Ministério da Saúde, que corresponde à lista de verificação das boas práticas de fabricação utilizada pela vigilância sanitária na rotina de inspeção e que facilita a visualização dos pontos negativos e positivos das unidades de alimentação propiciando uma análise detalhada de cada unidade. As UANs foram classificadas por grupo de acordo com o percentual de adequação (Grupo 1: de 76 a 100%, Grupo 2: de 51 a 75% e Grupo 3: de 0 a 50%), baseado no Anexo II da Resolução-RDC Nº 275/2002. Os dados foram tabulados e processados pelo programa Excel 2007, em frequência estatística.

Resultados

Os resultados obtidos evidenciaram que, quanto a classificação geral, nenhuma UAN atingiu o Grupo I com mais de 70% de adequação. Em relação à aplicabilidade de todos os itens avaliados, cinco UANs encontram-se no Grupo II (51 a 75%) e as demais foram classificadas no Grupo III (<51%), apresentando menos de 50% de adequação. Tal resultado é bastante preocupante tendo em vista que a maioria das UANs avaliadas não estão seguindo a legislação vigente e ofertando alimentos que podem oferecer riscos a saúde dos usuários.

Conclusão

Conclui-se portanto que as UANs avaliadas apresentam lacunas no que se refere à segurança higiênico-sanitária dos alimentos, sendo necessárias supervisões constantes pelos nutricionistas responsáveis técnicos para orientações aos manipuladores, além de um maior comprometimento da gestão municipal no que tange à estrutura física e equipamentos das UANs das Casas de Acolhida, para o fornecimento de um alimento seguro.

Referências

1. Akutsu RC, Botelho RA, Camargo EB, Sávio KEO, Araújo WC. Adequação das boas práticas de fabricação em serviço de alimentação. Revista Nutrição. Campinas vol. 18, n. 3. 419 – 427, mai/jun 2005.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004. Seção 1.
3. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 nov. 2002. Seção 1

Palavras-chave: boas práticas; higiene; segurança alimentar; UANs

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM UM HOSPITAL PÚBLICO DA CIDADE DE TERESINA, PI

Borges, MD; Pereira, TG; Vasconcelos, SM; Macedo, TES; Ferreira, RR

¹ UNINOVAFAPI - Centro Universitário de Saúde, Ciências Humanas e Tecnológicas do Piauí
marinadiasborges@hotmail.com

Objetivos

O presente estudo objetivou avaliar as boas práticas de alimentação de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em Hospital Público na cidade de Teresina, Piauí.

Métodos

Estudo exploratório, descritivo, fazendo o uso de um *check list* adaptado da Portaria CVS 18/2008 e aplicado no período de outubro a novembro de 2013. Foram avaliados 161 itens subdivididos em oito blocos; as alternativas aos itens observados foram: (1) Conforme; (2) Não conforme e (3) Não se aplica. E, como critério de pontuação de conformidade: 1(critico - 0 a 30%), 2 (não conformidade maiores - 31% a 60%), 3 (oportunidade de melhoria - 61% a 80%), 4 (pleno cumprimento dos procedimentos - 81% a 100%).

Resultados

Os percentuais de conformidade foram: Bloco A: Edificações e Instalações - 47%; Bloco B: Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios - 44%; Bloco C: Produção e Transporte de Alimentos - 57%; Bloco D: Área de Distribuição - 30%; Bloco E: Manipuladores de Alimentos - 28%; Bloco F: Abastecimento de água e Esgotamento Sanitário - 50%; Bloco G:

Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas - 50%; Bloco H: Documentação e Registro - 25%.

Conclusão

Conclui-se que os principais problemas referem-se à deficiência de recursos humanos qualificados, ausência de treinamentos e supervisão continuada, e havendo necessidades de ações de medidas de controle a fim de, contribuir para a melhoria da qualidade das refeições produzidas e servidas aos comensais.

Referências

ASSIS FS, VIEIRA CCU, IULIANO BA, ROCHA EG, SILVA FC, CÂMARA FM, et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos quiosques instalados na companhia de entrepostos e armazéns gerais do estado de São Paulo (CEAGESP). Rev Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 18(2): 33-52, 2011.

BRANCO NCM, SILVA KMG, LOURENÇO MS. Gestão da qualidade e segurança dos alimentos: diagnóstico e proposta para um restaurante comercial no município do Rio de Janeiro. GEPROS – Ano 5, nº 1, Jan – Mar/ 2010, p- 113 – 124.

SANT'ANNA RFD, GOMES RFM. Avaliação das condições higiênicos sanitárias em Unidade de Alimentação e Nutrição no Distrito Federal. Brasília – DF; 2010 [citado 2014 março 1]. Disponível em: <http://qualittas.com.br/uploads/documentos/Avaliacao%20das%20Condicoes%20-%20Raissa%20de%20Freitas%20Dias%20Santanna.pdf>.

SÃO JOSÉ JFB, COELHO AIM, FERREIRA KR. Avaliação das boas práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição no município de Contagem – MG. Alim. Nutr., Araraquara. V. 22, n.3, p. 479-487, jul./set. 2011.

SILVA CBG, ALMEIDA FQAA. Qualidade na produção de refeições de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Rev. Simbio-Logias, v.4, n.6, Dez/2011.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos; segurança alimentar; serviços de alimentação

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR EM RESTAURANTES E LANCHONETES DE UMA INSTITUIÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Meckelburg, JA; Marinho, WN

¹ FIOCRUZ - Fundação Oswaldo Cruz
julianameckelburg@gmail.com

Objetivos

A preocupação com o fornecimento de saúde através da alimentação ressaltou o quesito Segurança Alimentar, envolvido no atendimento desta necessidade da população. Atualmente, muitas pessoas realizam suas refeições fora de seus domicílios, fato que aumenta a exigência de fiscalização nos estabelecimentos fornecedores de refeições para verificação da qualidade higiênico-sanitária desses alimentos. Os trabalhadores são os principais componentes deste grupo, o que demanda crescente atenção para esta classe, bem como a fiscalização dos alimentos consumidos pelos mesmos. O presente trabalho teve por objetivo apresentar os dados coletados por meio do de um checklist utilizado no Projeto de Inspeção Higiênico Sanitária de Restaurantes e Lanchonetes de uma Instituição de Saúde Pública no Município do Rio de Janeiro, referente às Boas Práticas destes estabelecimentos. O instrumento auxiliou na verificação das condições de adequação apresentadas pelos restaurantes inspecionados, correlacionando seu desempenho com a questão da responsabilidade de oferecer alimentação segura e saudável além de verificar os aspectos relacionados à sustentabilidade e biossegurança que este alimento está sendo preparado para consumo dos trabalhadores da instituição; ressaltando que o projeto citado possui como eixos norteadores além dos referidos em segurança alimentar, fornecer subsídios aos gestores e fiscais dos contratos dos processos de licitação, a diminuição do desperdício de gêneros alimentícios, através da verificação da utilização e acondicionamento adequado dos alimentos e a supervisão das condições ambientais fornecidas pelos estabelecimentos.

Métodos

O estudo foi de natureza quali-quantitativa, com abordagem exploratória, descritiva e interpretativa de documentos institucionais, relatórios, reuniões e banco de dados. A revisão bibliográfica documental citada foi composta por artigos científicos e capítulos de livros. Para análise dos dados coletados, foram desenvolvidos gráficos com os percentuais de adequação nos quesitos referentes às condições higiênico-sanitárias apresentadas para a fabricação das refeições.

Resultados

Com o desenvolvimento da pesquisa, pôde-se verificar um alto percentual de reprovação nas adequações do setor em relação aos itens verificados pelo checklist. Percebeu-se, contudo, certa evolução entre as primeiras visitas técnicas dado o resultado de seus respectivos percentuais de conformidades encontradas: Unidade A apresentando 29% de conformidades encontradas, assim como, Unidade B 39%, Unidade C 22%, e as visitas subsequentes destacando o aumento dos percentuais de conformidades encontradas: Unidade A 50%, Unidade B 56%, Unidade C 30%, percebendo-se a aplicação de algumas melhorias apontadas nos relatórios.

Conclusão

A análise dos dados permitiu concluir que, se faz necessário investimento para reestruturação e modernização das Unidades de Alimentação e Nutrição em questão, buscando atender, de fato, a oferta de refeições saudáveis e condições sanitárias adequadas e para o cumprimento de todas as normas de biossegurança descritas no edital de licitação.

Referências

ALIMENTAÇÃO fora do lar. Revista do Conselho Regional de Nutricionistas- 3ª Região SP/MS. São Paulo: CRN3, 2012. Disponível em: < http://www.crn3.org.br/atualidades/revistas/arquivos/crn3_03.pdf> Acesso em: 25 set 2013.

ANDRADE, M. A. et al . Avaliação do manual de boas práticas de fabricação de alimentos das Instituições de Longa Permanência de Idosos fiscalizadas pela vigilância sanitária do município do Rio de Janeiro. Ceres 2010; 5(2); 61-71. Disponível em: < <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/ceres/article/view/1913/1495>> Acesso em: 15 out 2013.

ANVISA. Higiene dos Alimentos – Textos básicos. Organização Pan Americana de Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, 2006. Disponível em:
Acesso em: 15 out 2013

ARAÚJO, M.P.N; SOUZA, J.C; TRAD, L.A.B. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. Revista História, Ciências, Saúde , v.17, n.4, p.975-992, out/dez 2010, Manguinhos, Rio de Janeiro. Disponível em:
< <http://www.scielo.br/pdf/hcsm/v17n4/08.pdf>> Acesso em: 29 out 2013.

ASSIS, L. D. Alimentos Seguros- Ferramentas para a Gestão e controle da produção e distribuição. In: ASSIS, L.D. Boas Práticas. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.p. 118-259.

ASSIS, L. D. Alimentos Seguros- Ferramentas para a Gestão e controle da produção e distribuição. In: O Sistema APPCC. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.p.260- 335.

BERTIN, B. MENDES, F. Sistema APPCC e Normas de Segurança de Alimentos. In: BERTIN, B. MENDES, F. Segurança de Alimentos no Comércio- Atacado e Varejo. 1 ed. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2011. p. 195- 227.

BRANCO, N.C.M; SILVA, K.M.G; LOURENÇO, M.S. Gestão de Qualidade e Segurança dos Alimentos: diagnóstico de proposta para um restaurante comercial no município do Rio de Janeiro. GEPROS. Gestão da Produção, Operações e Sistemas – Ano 5, nº 1, Jan-Mar/2010, p. 113-124. Disponível em:
< <http://revista.feb.unesp.br/index.php/gepros/article/view/253/348>> Acesso em: 20 nov 2013.

BRASIL. Anvisa alerta para perigo de contaminação cruzada em alimentos. Disponível em: Acesso em: 21 out 2013.

BRASIL. Conselho Federal de Nutrição (CFN). Revista CFN, nº 39 - 2013. Disponível em< http://www.cfn.org.br/eficiente/sites/cfn/pt-br/site.php?secao=revista_cfn&pub=1312> Acesso em: 06 set 2013.

BRASIL. Lei orgânica Federal 8080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Brasília: 1990. Disponível em:< http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm> Acesso em: 12 set 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Glossário Temático Alimentação e Nutrição. 2 ed. Brasília-DF, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: Acesso em: 21 out 2013.

BRASIL, Ministério da Saúde (MS). Saúde Brasil 2011: uma análise da situação de saúde e a vigilância em saúde da mulher. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Análise de Situação de Saúde. Brasília: 2012. Disponível em:
Acesso em: 20 set 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional Perguntas & Respostas. Disponível em: Acesso em: 14 set 2013.

BRASIL. Secretaria de Vigilância em Saúde. Disponível em:
< http://portal.saude.gov.br/portal/saude/area.cfm?id_area=380> Acesso em: 20 set 2013.

CAMPOS, G.W.S. Vigilância Sanitária: Responsabilidade Pública na Proteção e Promoção da Saúde. Disponível em:
Acesso em: 10 nov 2013.

CASEMIRO, J.P; VALLA, V.V; GUIMARÃES, M.B.L. Direito Humano à Alimentação: um olhar urbano.in: Ciência & Saúde Coletiva, 15(4):2085-2093, 2010. Disponível em:
< <http://www.scielo.org/pdf/csc/v15n4/a22v15n4.pdf>> Acesso em: 01 nov 2013.

COLARES, L. G. T; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, dez. 2007. Disponível em:<
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_issuetoc&pid=0102-311X20070012&lng=pt> Acesso em: 28 out 2013.

COSTA, E.A.; ROZENFELD, S. Constituição da Vigilância Sanitária no Brasil. In: ROZENFELD, S. Fundamentos da Vigilância Sanitária. 20 ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2000. p. 15-60.

COSTA, E. A. Conceitos e área de abrangência. In: Fundamentos da Vigilância Sanitária. 20 ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2000. p.41-48.

COLARES, L.G.T, FIGUEIREDO, V.O, MARTINS, M.C, ANDRADE, L.P. Licitação e Processo de Contratação; Breve Abordagem. In: CINTRA, et al. Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição- Orientações Técnicas. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.p.11-22.

COLARES, L.G.T, FIGUEIREDO, V.O, MARTINS, M.C, ANDRADE, L.P. Terceirização na Prestação de Serviço de Alimentação e Nutrição. In: FIGUEIREDO, V.O; COLARES, L.G.T. Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição- Orientações Técnicas. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.p.3-17.

CUSTÓDIO, M. B. et al. Segurança Alimentar e a construção de sua política: uma visão histórica. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 18(1): 1-10,2011. Disponível em: < http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/volume_13_6_2011/1-Seguranca-alimentar_13-06-2011.pdf > Acesso em: 06 set 2013.

GERMANO,P.M.L; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. In: Agentes Bacterianos de Toxinfecções. 4 ed. Barueri: Manole, 2011.p. 297-380.

GERMANO,P.M.L; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. In: Características Fundamentais dos Alimentos. 4 ed. Barueri: Manole, 2011.P. 57-103.

GOMES, C.A.P; QUINTINO, N.D. Instrutivo para Execução e Avaliação das Ações de Vigilância em Saúde. Belo Horizonte: Autêntica, 2012.p.7-13.

GUIAR, O. B; VALENTE, J. G; FONSECA, M. J. M. Descrição sócio-demográfica, laboral e de saúde dos trabalhadores do setor de serviços de alimentação dos restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro. Revista Nutrire., Campinas , v. 23, n. 6, dez. 2010. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rn/v23n6/04.pdf>> Acesso em: 19 set 2013.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - análise dos resultados da amostra do Censo Demográfico 1991 e 2010. Disponível em< > Acesso em: 21 nov 2013.

HORTA, A.S; OLIVEIRA, L.D.S.L; LEAL, T.C. Avaliação Nutricional dos Cardápios Oferecidos no Restaurante Popular do Governador Valadares- MG, em relação ao preconizado pelo PAT. Numero de folhas total. Monografia (Graduação em Nutrição) – Universidade Vale do Rio Doce, Governador Valadares, 2009.

MALUF, R.S. Definindo Segurança Alimentar e Nutricional. In: Segurança Alimentar e Nutricional. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 2009. p. 17-19.

MENDES, René; DIAS, Elizabeth Costa. Da medicina do Trabalho a Saúde do trabalhador. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 25, n. 5, p. 341-9. 1991. Município de

MEZOMO, I. B. Regulamentação Profissional. In: Os Serviços de Alimentação- Planejamento e Administração. 5.ed. Barueri: Manole, 2002. p. 381-405.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BRASIL). Análise da situação das doenças transmissíveis no Brasil no 3º período de 2000 a 2010. Secretaria de Vigilância em Saúde/MS. Brasília; 2010.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Cinco Chaves para uma Alimentação Segura. Disponível em:
Acesso em: 22 out 2013.

PASSOS, M. B. A.; VILAÇA, A. C. Avaliação das Boas Práticas em Restaurantes do Município de Miranorte- TO. Revista Alimentos e Nutrição Araraquara, v. 22, n.2 , p283-290, abr/jun 2011. Disponível em: Acesso em: 28 out 2013.

PEROTTO, M.B. Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável. in: Revista CRN 8- Paraná. Disponível em Acesso em: 20 out 2013.

RICARDO, F.O; MORAIS, M.P; CARVALHO, A. C.M.S. Controle de tempo e temperatura na produção de refeições de restaurantes comerciais na cidade de Goiânia-GO. Demetra; 2012; v.7n.2; P.85-96. Disponível em:
Acesso em: 29 out 2013.

SCHILLING ,M. Alimentos Seguros. In: Qualidades em Nutrição: Métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. 3.ed. São Paulo: Varela, 1995, p.123-163.

SILVA, C. J. P. A influência da nutrição nos estabelecimentos de alimentação. 2013. 53f. Monografia (Graduação em Nutrição) – Faculdade Bezerra de Araújo, Rio de Janeiro – RJ, 2013.

SILVA JR, E.A. Fatores que interferem no metabolismo dos microrganismos. In: Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 5.ed. São Paulo: Varela, 1995.p. 21-46.

SILVA JR, E.A. Itens importantes no controle Higiênico-Sanitário de Alimentos. In: Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 5.ed. São Paulo: Varela, 1995. p.61-66.

SILVA JR, E.A. Regras de ouro da “OMS” sobre a preparação inócua dos alimentos. In: Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 5.ed. São Paulo: Varela, 1995.p. 47-51.

SISAN. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: Acesso em: 25 out 2013.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Boas Práticas; Saúde do Trabalhador

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO DE IGUARIA TRADICIONAL EM NATAL/RN

Sousa, SES; Barbosa, FM; Damasceno, KS; Rolim, PM; Seabra, LMJ

¹ UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

estefanikind@gmail.com

Objetivos

O presente trabalho objetiva avaliar as condições de manipulação da gíngua com tapioca durante seu processo produtivo e de comercialização.

Métodos

A pesquisa foi realizada nos quiosques do Mercado Público da Redinha, em Natal- RN, local de origem e principal ponto de venda da Gíngua com Tapioca. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes-UFRN. Foi elaborada uma Lista de Verificação de Boas Práticas com base na legislação vigente (RDC 216)¹ e na realidade local. Essa Lista foi aplicada em três quiosques durante três visitas, em dias distintos da semana, por pesquisadores diferentes. Os dados foram registrados e posteriormente analisados de acordo com o percentual de conformidade e não conformidade dos itens avaliados.

Resultados

Foram encontrados percentuais de adequação de 40,0; 30,3; 16,7% para os quiosques 1, 2 e 3 respectivamente. Pode-se considerar que os percentuais de adequação das condições de manipulação foram baixos, considerando a importância de manipulação adequada para a oferta de um produto seguro para o consumo. Os principais itens que contribuíram para esse resultado foram: o uso de adornos, ausência de toucas descartáveis, do uso de aventais, de sapatos fechados, de higienização adequada das mãos, não havia exclusividade de manipuladores e operadores de caixa. Além desses, foi verificado a falta de capacitação quanto às boas práticas de higiene, retratando a necessidade do conhecimento de medidas básicas de higiene, pois os mesmos desconhecem que são portadores assintomáticos de microrganismos. A legislação vigente afirma a importância do treinamento desses profissionais como forma de manter e minimizar o risco de contaminação do alimento¹. A saúde do manipulador foi outro item avaliado e verificou-se uma média de 55,6% de inadequação nos três quiosques. Este item gerou inadequação aos quiosques, devido à ausência de realização de exames periódicos dos manipuladores. O objetivo de tal prática produzir refeições saudáveis (isentas de contaminação), protegendo a saúde dos usuários e do próprio manipulador.

Conclusão

Diante dos resultados sugere-se que o processo produtivo da Gíngua com Tapioca se adeque às condições higiênico-sanitárias determinadas pela legislação vigente. Apesar das inadequações apresentadas dos manipuladores, a Gíngua com Tapioca, comercializada no Mercado da Redinha, oferece baixo risco ao consumidor devido seu consumo ocorrer imediatamente após o preparo. É importante a capacitação dos manipuladores responsáveis pela produção dessa iguaria tão importante para o patrimônio gastronômico do Rio Grande do Norte.

Referências

¹Ministério de Saúde do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Resolução RDC nº 216 de 15 setembro de 2004. Aprovado o Regulamento Técnico das Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação; Condições higiênico-sanitárias; Gíngua com tapioca; Manipuladores; Mercados Públicos

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS COM BASE NA RDC 216/04 NO COMÉRCIO INFORMAL DE LANCHES EM UM BAIRRO NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS-MA

MORAIS VIANA, M.D.G.; RABELO MARTINS, H.P.S.; NUNES, G. S.; ROCHA, Marina Souza

¹ FESL - Faculdade Estácio de São Luis

Objetivos

Avaliar as condições higiênico sanitárias de comércios informais e lanches com base na RDC 216/2004.

Métodos

Tratou-se de um estudo descritivo, observacional, com abordagem quantitativa dos dados. A amostra constou de 10 barracas de lanches informais, escolhidas por conveniência e o universo do estudo foi o comércio informal de lanches em um bairro na cidade de São Luis-MA. O estudo foi realizado no mês de novembro de 2013, seguindo-se as etapas de: identificação do tipo de lanche comercializado, caracterização dos estabelecimentos quanto às condições higiênico-sanitárias, avaliação dos manipuladores quanto à higiene, acondicionamento dos utensílios e recipientes em que conservam os alimentos segundo as normas da RDC 216/2004. Foi aplicado o check list, com perguntas fechadas com as opções SIM, NÃO e NÃO SE APLICA. Após a coleta, os dados foram tabulados seguindo-se a etapa de armazenamento em banco de dados específico do Microsoft Office Excel 2007.

Resultados

Observou-se nos 10 estabelecimentos informais que vendem lanches, constatando-se que os tipos de alimentos vendidos são bem diversificados, sendo que 40% vende cachorro-quente, 40% sanduíches diversos e churrasquinho e 20% churrasquinho. Já no quesito características das condições higiênico-sanitárias relativas ao preparo dos alimentos comercializado podemos relatar que 100% (não) tomam medidas para minimizar riscos de contaminação cruzada, na lavagem e anti-sepsia das mãos durante o manuseio dos alimentos 40% (sim) realiza e 60% (não), em boas condições de uso e óleo ou gordura no preparo dos lanches 60% (sim) e 40% (não). Nas características das condições higiênico sanitárias relativas aos equipamentos e utensílios constatou-se que 70% (não) utilizam equipamentos e utensílios adequados para o contato com o alimento e só 30% (sim), 80% (não) possuem depósito de lixo adequado com tampa e só 20% (sim) e de todos estabelecimentos pesquisados 100% (não) utilizam água potável. Em relação aos manipuladores do comércio informal 80% não estão conforme e apenas 20% estão conforme.

Conclusão

As condições higiênico-sanitárias do comércio informal de lanches no bairro pesquisado, apresentaram-se, em sua grande maioria com níveis inadequados de conformidade no que se refere à aplicação da RDC/216, necessitando pois, de maior investigação por parte dos órgãos públicos responsáveis por esse setor, para assegurar maior adesão ao cumprimento dessa Resolução.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde (BR). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas de fabricação para serviços de alimentação. Diário Oficial da União., 2004.
- BEZERRA, A. C. D. O sanduíche baguncinha nas ruas de Cuiabá-MT: avaliação e intervenção educativa. Tese (Doutorado em Saúde Pública). Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.
- SOUSA, L. H. L. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. Revista Higiene Alimentar, v. 32, n.152,2008.
- MELLO, A.G. de, et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. Braz. J. Food Technol., Campinas, v. 13, n. 1, jan./mar. 2010.

Palavras-chave: HIGIENICO-SANITÁRIAS; RDC 216/04; LANCHES

“AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE PADARIAS DE TEÓFILO OTONI – MG”.

Saúde, MLJ; Souza, LT; Santos, PV

¹ FUD - TO - Faculdades Unificadas Doctum de Teófilo Otoni – MG

priscilla.vilelaa@yahoo.com.br

Objetivos

Categorizar as padarias de Teófilo Otoni – MG quanto aos aspectos físico-estruturais e higienicossanitários.

Métodos

Aplicou-se um check list de boas práticas de fabricação em 10 padarias da cidade de Teófilo Otoni – MG. As variáveis analisadas no check list foram: edificação, equipamentos e utensílios; pessoas; matéria-prima; fluxo de produção; embalagem; produto acabado e documentação. O check list foi elaborado de acordo com a RDC 216 de outubro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)¹, que dispõe sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação e a RDC 275², que dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados e lista de verificação das boas práticas de fabricação aplicado em estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos. De acordo com a porcentagem de adequação dos itens avaliados, as padarias foram classificadas em grupos I (76 a 100% de adequação), II (51 a 75%) e III (0 a 50%), conforme propõe a RDC 275².

Resultados

O nível de adequação das padarias variou de 10 a 78,75% e média de 41,99% e mediana de 33,33%. Apenas uma padaria foi classificada do grupo I, três padarias foram classificadas em grupo II e seis padarias foram classificadas em grupo III. Diferente da presente pesquisa, em um estudo semelhante³, realizado em Malacacheta – MG, as três padarias avaliadas foram classificadas no grupo III, assim como em outro estudo em um município do estado do Pará, em que duas padarias foram classificadas em grupo II e uma no grupo III. As médias dos resultados de itens em conformidade apresentados pelas dez padarias em cada item foram: edificações – 59,9%, variando entre 13 e 91% de itens em conformidade; equipamentos e utensílios - 44,2%, variando de 17 a 92%; manipuladores de alimentos – 33,2%, variando de 0 a 67%; matéria-prima – 36,7%, variando de 0 a 83%; fluxo de produção – 50,9%, variando de 18 a 91%; embalagem - 10%, em que nove padarias apresentaram nenhum item em conformidade e apenas uma padaria apresentou 100% de conformidade, variando, portanto de 0 a 100%; produto acabado – 14,3%, variando de 0 a 67%, salientando que cinco padarias apresentaram nenhum item em conformidade neste aspecto; documentação – 11,7%, variando entre 0 a 100%, sendo que oito padarias apresentaram nenhum item em conformidade neste aspecto.

Conclusão

As padarias de Teófilo Otoni – MG, em geral, apresentaram inadequadas condições higienicossanitárias, estando assim em discordância com as preconizações da ANVISA. Diversos itens do check list não atendem à legislação em vigor, principalmente os de produto acabado, embalagem e documentação. Ressalta-se que a ausência da documentação necessária e a não implantação do Manual de Boas Práticas (MBP) e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) acarretam irregularidades em outros itens. Salienta-se da necessidade de conscientização por parte dos proprietários de padarias para a inserção do Nutricionista neste segmento de alimentação para coletividade, a fim de contribuir para melhoria das condições higienicossanitárias dos estabelecimentos, prevenindo-se assim a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA).

Referências

- 1 - ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, de 16 de setembro de 2004.
- 2 - ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.
- 3 – SILVA, NCC; SOUZA, LT; BRUM, RAS; Avaliação das condições higienicossanitárias de panificadoras de malacacheta – MG. In: **III CONGRESSO BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADE II CONGRESSO LATINO AMERICANO DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADE**, 2013. Fortaleza – CE.
- 4 – GUIMARÃES, S. L.; FIGUEIREDO, E. L. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de panificadoras localizadas no

Palavras-chave: boas práticas de manipulação; check list; higienicossanitárias; padarias

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA DE PREPARO DE ALIMENTOS DAS ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DA CIDADE DE ITAQUI - RS

G, L; Brasil, CCB; Martini, CS; Schiavo, MB

¹ UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa, ² UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, ³ SMED - Secretaria Municipal de Educação de Itaquí

carlacristina@brturbo.com.br

Objetivos

As condições estruturais e higiênicas da área de preparo de alimentos devem promover principalmente a manutenção do padrão higiênico-sanitário, devendo ser planejadas de forma a evitar o risco de contaminação (1,2). Neste estudo foram avaliadas e correlacionadas as condições físicas e higiênicas da área de produção de seis escolas de educação infantil situadas na cidade de Itaquí – RS.

Métodos

Foi aplicada uma lista de verificação em boas práticas desenvolvida pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) em relação à estrutura física e higiene da área de produção (3). A lista de verificação foi aplicada por um pesquisador capacitado que observou as atividades *in loco*. Após a aplicação da lista de verificação, cada unidade escolar obteve um percentual de conformidade e foram classificadas de acordo com o grau de risco sanitário: muito alto (0 - 25 pontos), alto (26 – 50 pontos), regular (51 - 75 pontos), baixo (76 - 90 pontos), muito baixo (91 - 100 pontos). As seis escolas avaliadas são representadas por letras (A, B, C, D, E e F). Os dados foram descritos em medidas de tendência central e dispersão. Para verificar a relação entre as variáveis, foi realizado teste de correlação de *Pearson* (*r*), para as variáveis com distribuição normal, e teste de *Spearman*, para Boas Práticas, única variável que não apresentou distribuição normal. O nível de significância considerado foi de 5%. A análise estatística foi realizada no programa *Statistical Analysis System* (SAS) versão 9.02.

Resultados

O percentual de conformidade em relação às condições físicas da área de preparo variou de 52,94% na escola A a 65,62% na escola B, sendo todas as escolas classificadas em situação de risco sanitário regular. Ao analisar a correlação do item condições físicas ($r=0,20$) com a pontuação total ($r=0,45$), encontrou-se uma correlação positiva, porém não significativa estatisticamente. As escolas avaliadas possuem estruturas antigas, forros com infiltrações e ausência de telas nas aberturas. Para minimizar o risco de insegurança alimentar, é indispensável que a estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição seja projetada de acordo com a legislação sanitária, visando oferecer um alimento livre de contaminação (4,5). As condições de higiene da área de preparo apresentaram percentuais de conformidades que variaram de 60% nas escolas A, C, D e E a 66,66% nas escolas B e F, classificando-as em situação de risco sanitário regular. Ao avaliar a correlação do item condições higiênicas ($r=0,42$) com a pontuação total ($r=0,45$), encontrou-se uma correlação positiva e significativa estatisticamente. As não conformidades avaliadas estavam relacionadas a frequência e processo inadequado da higienização do piso, paredes e forros, presença de ventiladores com sujidades com fluxo direto sobre o alimento preparado. As condições físicas e higiênico-sanitárias da área de produção contribuem para a contaminação dos alimentos (6), no entanto, as condições estruturais de uma área de produção são dificilmente modificadas, mas o processo de higienização da área de preparo depende dos colaboradores e da capacitação constante.

Conclusão

As escolas avaliadas possuem áreas de produção com estrutura física e condições higiênicas inadequadas, sendo necessárias melhorias das instalações e cumprimento de procedimentos básicos. Sugere-se a capacitação periódica dos manipuladores e implantação de boas práticas para que seja assegurada a qualidade da alimentação escolar ofertada nas unidades.

Referências

1. LIBERATO, KBL; LANDIM, MC; COSTA, EA. Estrutura física da área de produção de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) localizada em Fortaleza-CE. In: Anais do XX Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, 2009; Fortaleza, CE.
2. FARIAS, JKR; PEREIRA, MMS; FIGUEIREDO, EL. Avaliação de boas práticas e contagem microbiológica das refeições de uma unidade de alimentação hospitalar, do município de São Miguel do Guamá – Pará. Rev Alim. Nutr. 2011; 22(1): 113-119.
3. OLIVEIRA, A. B. A. Condição higiênico-sanitária da água, alimentos e ambiente de preparo da alimentação em escolas públicas atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar no município de Porto Alegre – RS [tese] [internet]. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS; 2011. [Acesso em: 20 abr.2014]. Disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/37656>.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n.216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm>. Acesso em: 19 abr. 2014.
5. MOURA, JMC; ARAÚJO, KCP. Avaliação das boas práticas em UANS de faculdades particulares da região metropolitana do Recife-PE. Rev Con A. 2012; 13 (3); 419-439.
6. ORTIZ, D. C. Experiência em uma creche: avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma creche da região metropolitana da cidade de São Paulo [monografia] [Internet]. São Paulo: Universidade Castelo Branco, 2008. [Acesso em: 21 abr.2014]. Disponível em: <http://qualittas.com.br/uploads/documentos/Experiencia%20em%20uma%20Creche%20-%20Cristiane%20Domingues%20Ortiz.PDF>.

Palavras-chave: Serviço de alimentação; higiene dos alimentos; segurança alimentar e nutricional; inocuidade dos alimentos; creches

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Da Costa, VG; De Araújo, EMG

¹ FASE - Faculdade Arthur Sá Earp Neto
vivigc_tr@hotmail.com

Objetivos

O presente estudo visou averiguar as condições higiênico sanitárias dos manipuladores em uma unidade de alimentação e nutrição.

Métodos

Foi realizado um estudo descritivo, de corte transversal com abordagem quantitativa em uma UAN de uma empresa do ramo de lentes oftalmológicas na cidade de Petrópolis (RJ). A amostragem foi composta por 11 manipuladores, de ambos os gêneros com idade entre 18 e 65 anos. As variáveis inclusas foram: presença ou ausência de bactérias patogênicas (*Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*); conformidades e inconformidades dos itens aplicados no *check list* em dois momentos distintos antes e depois do treinamento aplicado com o objetivo de verificar se houve diferença no procedimento de higienização dos manipuladores, classificando em conformidades e inconformidades e características sócio demográficas da amostra (gênero: F - feminino / M - masculino; e idade). Também foi realizado *swab test*, onde foram realizadas duas coletas para cada manipulador, correspondentes a região palmar e subungueal, detectando presença ou ausência de *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. Os dados foram digitados, consolidados e analisados no software *Microsoft Office Excel 2007* apresentados em forma de gráficos e tabelas.

Resultados

Os resultados mostraram que com relação ao gênero dos funcionários da UAN, a população analisada constituiu-se de 72,7% por indivíduos do gênero masculino com idade média de 21,3 anos. Com relação às vestimentas, antes do treinamento o percentual de itens em inconformidade era 8,3%, aumentou passando para 11,94%. Quanto aos Hábitos Higiênicos, as inconformidades se mantiveram elevadas passando de 76,4% para 85,46%. Em relação à saúde dos trabalhadores os mesmos se encontram em condições ideais para realizar as práticas de manipulação de alimentos nos itens que se referem à ausência de enfermidades que possam ocasionar riscos alimentares. Todavia, houve uma inadequação para à existência de lesões nos membros superiores dos funcionários, tanto antes (7,3%) quanto depois (34,5%) do treinamento aplicado. Na avaliação da Higiene das mãos verificou-se que os manipuladores não realizam a correta higienização das mãos, onde, embora a aplicação do treinamento tenha resultado em adequações, mesmo que significativas em alguns procedimentos higiênicos, outros aspectos higiênicos não foram modificados, como o uso de produtos indicados para lavagem das mãos e a sua correta higienização antes e após cada manipulação, dentre outros itens especificado. A verificação de lavatórios exclusivos para o procedimento de higiene das mãos verificou-se que tanto os locais para higienização das mãos quanto os produtos de higiene destes lavatórios apresentam inadequação em relação à facilidade de seu uso de acordo com o fluxo das áreas de preparação dos alimentos e também foi verificado o não funcionamento de determinadas pias para higiene das mãos. A presença de *Staphylococcus aureus* foi encontrada em 30% dos funcionários na região palmar e 60% na região subungueal, os achados para *Escherichia coli* foi menor, onde 10% dos funcionários apresentaram este microrganismo em ambas as regiões das mãos.

Conclusão

Apesar da relevância dos resultados obtidos, é necessário que treinamentos periódicos sejam realizados, a fim de conscientizar os manipuladores, sendo necessária uma fiscalização permanente realizada pelo responsável da unidade, para assim modificar as inadequações, garantindo a alimentação segura.

Referências

BRASIL. Resolução RDC Nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de Verificação das Boas práticas de Fabricação em estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de alimentos. 2002. Disponível em:
. Acesso em: 24 de maio de 2013.

VENTURA, D.A.; GOODSIR, S.W. Component preparation processes. In: AGALLOCO, J.P.; CARLTON, F.J. Validatin of Pharmaceutical Processes: Sterile Products. 3ª Ed, New York: Marcel Dekker, 2007.

Palavras-chave: Manipuladores de Alimentos; Doenças Transmitidas por Alimentos; Higienização

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DOS RESTAURANTES DE UMA REDE DE SUPERMERCADO DE TERESINA - PI

PIRES, C.J; QUARESMA, BM; ROSA, EPC; COSTA, NTV; GONÇALVES, MASSR; MARTINS, LM

¹ UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI

camilla.pires@hotmail.com

Objetivos

A forma como está organizada uma unidade de alimentação e nutrição, bem como a manipulação dos alimentos, poderão interferir diretamente na qualidade e na segurança dos alimentos produzidos. Portanto, o presente estudo teve por objetivo aprofundar os conhecimentos sobre as condições higiênico sanitárias dos restaurantes de uma rede de supermercado de Teresina.

Métodos

Foi realizada inspeção em cinco lojas diferentes da rede de supermercados, localizada em Teresina – PI no período de Maio a Setembro de 2013, onde a modalidade de serviço correspondia a self service. A avaliação das condições higiênico sanitárias foi feita por meio da aplicação de um "check-list" pautado na Resolução nº 216/2004 (ANVISA) para se obter um diagnóstico da situação atual.

Resultados

Os dados mostram que quanto à edificação e instalações (pisos, paredes, teto, portas, janelas, iluminação, fluxo de ar, lavatórios, instalações sanitárias, equipamentos, moveis e utensílios), os espaços físicos das lojas A e D encontraram-se dentro do grupo 01 (76 - 100%) que é caracterizado como ótimo segundo a legislação. Já as lojas C e E foram constatadas dentro do grupo 02 (51 – 75%) que é classificado como regular e a loja B pertencente ao grupo 03 (0 – 50%) como ruim. Em relação à higienização (ambientes, equipamentos, moveis, utensílios e manipulador), apenas a loja A está dentro do grupo caracterizado ótimo. As lojas B, C e E foram classificadas como regular e a D como ruim. Com base nos dados apresentados ao item manipuladores (saúde, capacitação e hábitos pessoais), podemos verificar que todas as lojas foram caracterizadas como regular, exceto a loja E. Levando em consideração o item preparação do alimento (matérias primas, ingredientes perecíveis e não perecíveis, embalagens, número de funcionários, prazo de validade, temperatura, tratamento térmico e controle/garantia dos alimentos), as lojas A, B e E estão classificadas dentro do grupo considerado ótimo e as demais (C e D) dentro do grupo considerado ruim. Para o item exposição do ambiente de consumo (equipamentos, moveis, utensílios e manipuladores), as lojas A, B e D encontraram-se dentro do grupo caracterizado como ótimo, já as lojas C e E foram constatadas dentro do grupo considerado regular. E por fim, no item manipulação de hortifrutos (seleção, lavagem, enxágue, corte e distribuição) todas as lojas obtiveram classificação considerada ótima, exceto a loja E que foi considerada regular.

Conclusão

Considerando os itens analisados, concluiu-se que há uma necessidade de uma reforma na parte Administrativa e Operacional da empresa para otimização da produção e garantia da inocuidade do alimento servido aos consumidores, proporcionando um diferencial competitivo de mercado e a satisfação total dos clientes, devido a grande quantidade de não conformidades com a legislação vigente.

Referências

Palavras-chave: boas práticas de manipulação; controle de qualidade; restaurantes

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INDÚSTRIA, NA CIDADE DE PARNAMIRIM-RN.

Alves, CS; Lima, GMF; Paz, JJSM; Araújo, ROF; Gomes, NRF; Sales, GLP

¹ UNP - Universidade Potiguar

raimunda_2073@hotmail.com

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias da UAN de uma indústria, para verificar as irregularidades apresentadas na unidade.

Métodos

O trabalho caracteriza-se como um estudo exploratório, descritivo, qualitativo, focalizando a produção e distribuição de alimentos seguros. Foi desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma indústria, localizada na cidade de Parnamirim, RN, depois de concedida a autorização da gerente da unidade. A unidade produz em média 520 refeições, entre desjejum, almoço, ceia e jantar, com horário de funcionamento de 24 horas por dia. Foi utilizado, um check list que foi elaborado a partir da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n° 216 de 15 de setembro de 2004, aplicado por dois alunos do sétimo período do curso de Nutrição da Universidade Potiguar no primeiro semestre do ano de 2014. Com a aplicação do check list, foi analisado um total de 73 itens, divididos, em: Edificação e instalações (n=17); Reservatório de água (n=10); Manipuladores (n=6); Matérias primas (n=40). As duas visitas realizadas não foram agendadas para que não houvesse nenhuma modificação na rotina de trabalho. O check list foi preenchido por meio de observação no próprio local e informações obtidas com a gerente da unidade e os manipuladores da UAN. Os resultados obtidos foram transformados em porcentagens de itens atendidos onde o resultado global foi

classificado de acordo com as delimitações contidas no referido check list, sendo classificados em: itens conformes, itens não-conformes e não aplicáveis. Para coleta dos dados foram tomados cuidados éticos necessários, sendo as informações mantidas em caráter sigiloso. A gerência da unidade assinou um termo de consentimento espontâneo, ficando a critério da mesma a desistência da participação no decorrer do estudo.

Resultados

A partir da aplicação do check list, levantou-se a quantidade de itens conformes, não-conformes e não aplicáveis da UAN em questão. O Total de itens contidos no check list totalizam 73, onde se encontraram: Não se aplica 03 itens (4 %), conformes 54 itens(74 %) e não-conformes 16 itens(22 %). A maior quantidade de itens encontrados como não-conformes foi relativo a matérias primas, com cerca de 32 %. E, os itens relativos a reservatório de água e manipuladores não apresentaram nenhuma inconformidade.

Conclusão

A qualidade da matéria prima é de fundamental importância para garantir uma alimentação segura e de qualidade. Para maior eficiência no processo de recebimento de matérias primas é necessária uma área da unidade que seja preparada para esse fim. Também o armazenamento em condições favoráveis para sua conservação, bem como a manipulação adequada contribuem para garantir a sanidade do alimento.

Referências

1. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
2. Souza, CH, et al. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira na cidade de Timóteo-MG. Nutri Gerais. 2009, Março; 3.4: 312-29.

Palavras-chave: Alimentos; Check list; Controle Higiênico Sanitário; Industria; Unidade de Alimentação e Nutrição

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES DE UM RESTAURANTE, DA CIDADE DE NATAL-RN.

Alves, CS; Gomes, NRF; Paz, JJSM; Lima, GMF; Sousa, SS; Carvalho, CT

¹ UNP - Universidade Potiguar
jeilza_rubi@hotmail.com

Objetivos

Analisar a implementação das boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos em um restaurante da cidade de Natal, RN.

Métodos

O trabalho caracteriza-se como um estudo exploratório, descritivo, qualitativo, focalizando a produção e distribuição de alimentos seguros. Foi desenvolvido em uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) de um restaurante de médio porte, localizado na cidade de Natal, RN, depois de concedida a autorização do Nutricionista da unidade. Foi utilizado, um check list elaborado a partir da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 15 de setembro de 2004, aplicado por cinco alunos do sexto período do curso de Nutrição da Universidade Potiguar no segundo semestre do ano de 2013. Com a aplicação do check list, foi analisado um total de 73 itens, divididos, em: Edificação e instalações (n=17); Reservatório de água (n=10); Manipuladores (n=6); Matérias primas (n=40). A visita realizada não foi agendada para que não houvesse nenhuma modificação na rotina de trabalho. O check list foi preenchido por meio de observação no próprio local e informações obtidas com o Nutricionista da unidade e os manipuladores da UPR. Os resultados obtidos foram transformados em porcentagens de itens atendidos onde o resultado global foi classificado de acordo com as delimitações contidas no referido check list, sendo classificados em: itens conformes, itens não- conformes e não aplicáveis. Para coleta dos dados foram tomados cuidados éticos necessários, sendo as informações mantidas em caráter sigiloso.

O Nutricionista assinou um termo de consentimento espontâneo, ficando a critério do mesmo a desistência da participação no decorrer do estudo.

Resultados

A partir da aplicação do check list, observou-se a quantidade de itens conformes, não-conformes e não aplicáveis na UPR em questão. O Total de itens contidos no check list totalizam 73, onde se encontraram: Não se aplica 0 itens (0 %), conformes 58 (79,5 %) itens e não-conformes 15 (20,5 %) itens. A maior quantidade de itens encontrados como não- conformes foi relativo aos aspectos gerais de instalações, edificações, saneamento e produção. E, os itens relativos a reservatório de água e manipuladores não apresentaram nenhuma inconformidade.

Conclusão

A adequação das instalações físico- funcional da UPR são de extrema importância para diminuir os riscos de contaminação dos alimentos. A conscientização dos empresários sobre o controle higiênico sanitário dos alimentos desde o recebimentos até a distribuição no ramo alimentício, contribuem para fomento de estratégias para sanar as irregularidades existentes nas inadequações. Portanto, se faz necessário a elaboração de um plano de ações corretivas para aplicação na UPR em questão.

Referências

1. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
2. Souza, CH, et al. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira na cidade de Timóteo-MG. Nutri Gerais. 2009, Março; 3.4: 312-29.

Palavras-chave: Alimentos; Controle Higiênico Sanitário; Check list; Restaurante; Unidade Produtora de Refeição

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ESTABELECIMENTOS TIPO FAST-FOOD EM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

FATEL, ECS; QUEIROZ, F; DIAS, VL; ROSSI, CE; PEDROSO, CGT; MOURA, AC

¹ UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza (Paraná), ² VISA - Secretaria municipal de saúde do município de Santa Izabel

elis.fatel@hotmail.com

Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias de lanchonetes do tipo fast food em um município do sudoeste do Paraná.

Métodos

Foi utilizado o check list do anexo II da RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) - Ministério da Saúde. A pesquisa foi realizada pela acadêmica do curso de Nutrição da referida universidade, que fazia parte do projeto de pesquisa "Avaliação das condições Higiênico-sanitárias de estabelecimentos tipo fast-food em município do sudoeste do Paraná" e do Projeto de Extensão: "Boas práticas de manipulação/fabricação de produtos alimentícios que contou com a parceria da Vigilância Sanitária do Município. Foram avaliados 8 locais os quais assinaram o termo de autorização para realização desta pesquisas. Os estabelecimentos foram classificados em 3 grupos, conforme indica a RDC nº 275: a) grupo 1 – atendem de 76 a 100% dos itens do check list ; b) grupo 2 - atendem de 51 a 75% dos itens; e c) grupo 3 - atendem de 0 a 50% dos itens. Analisou-se também o percentual de atendimento aos itens do check list por blocos, existentes no próprio instrumento, quais sejam: item 1 - Edificações e instalações; item 2 - equipamentos, móveis e utensílios; item 3- manipulador; item 4 - Produção e transporte de alimentos e em relação; e item 5 - Documentação. [1]

Resultados

Através da aplicação do instrumento, observou-se que dos estabelecimentos avaliados (8 estabelecimentos) 100% destes obtiveram classificação inferior a 50% de adequação, enquadrando-se no grupo 3 de acordo com a RDC 275/2002. A porcentagem média geral dos itens foi de 31%, e a porcentagem de adequação dos estabelecimentos por item foram: 39% de adequação para o item 1; 28,9% de adequação para os item 2; 9,9% de adequação para o item 3; 25,3% de adequação no item 4 e em relação ao item 5 que avalia a Documentação, observou-se 0% de adequação. [1]

Conclusão

Conclui-se que os alimentos produzidos nestes estabelecimentos não possuem condições higiênico-sanitárias adequadas para garantir a segurança alimentar para o consumidor, visto que não atingiram o mínimo recomendado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).[2]

Referências

- [1].BRASIL, RDC 275. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); 2002.
[2].BRASIL, RDC 216. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); 2004.

Palavras-chave: Fast food; RDC 275; ANVISA; Controle higiênico sanitário; Boas práticas de fabricação

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E BOAS PRÁTICAS NA ELABORAÇÃO DE REFEIÇÕES EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM SALVADOR, BAHIA.

Silva, AS

¹ ENUFBA - Escola de Nutrição da UFBA
alessandrasantiago@hotmail.com

Objetivos

Muitos estudantes utilizam o Restaurante Universitário (RU) para realizar suas refeições, sendo este relevante na melhoria da assistência estudantil, especialmente para os alunos de baixo poder aquisitivo, devendo fornecer refeições com boa qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária, visando prevenir doenças transmitidas por alimentos. Sendo assim este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias e o cumprimento das boas práticas na elaboração das refeições em um RU em Salvador – BA.

Métodos

Em março de 2012 foi realizada uma avaliação referente às condições higiênico-sanitárias e boas práticas no local de preparo das refeições através de um check-list baseado na RDC Nº. 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. A avaliação englobou 158 itens distribuídos em 12 blocos: responsabilidade; documentação e registro; matérias-prima, ingredientes e embalagens; edificação, instalações, móveis e utensílios; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo de resíduos; manipuladores; preparação do alimento; exposição ao consumo do alimento preparado; armazenamento e transporte dos alimentos preparados. As respostas no check-list foram tabuladas da seguinte forma: C (Conforme com a legislação); NC (Não Conforme com a legislação) e NA (Não Aplicável). Cada bloco possuía um percentual, diretamente proporcional ao número de itens Conforme.

Resultados

De acordo com os resultados obtidos no checklist pode-se verificar que os blocos com maior percentual de conformidade foram: responsabilidade (100%); manejo de resíduos (83%); matérias-prima, ingredientes e embalagens (76%); manipuladores (71%); edificação, instalações, móveis e utensílios (63%); controle integrado de vetores e pragas urbanas (60%) e os blocos com menor percentual de conformidade foram: documentação e registro (36%); preparação do alimento (48%); exposição ao consumo do alimento preparado (50%); armazenamento e transporte dos alimentos preparados (50%); higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (54%) e abastecimento de água (56%). Analisando os blocos com menor percentual de conformidade destacamos a preparação e o armazenamento dos alimentos etapas onde não eram mantidos os cuidados para se

evitar a contaminação cruzada, o tratamento térmico não atingia a temperatura mínima, os processos de descongelamento e resfriamento não eram realizados de forma segura e o tempo e a temperatura dos alimentos não eram mantidos seguros.

Conclusão

Conclui-se que os alimentos preparados neste RU podem apresentar perigos significativos à saúde dos alunos, uma vez que a ausência de boas práticas, entre elas o controle ineficiente de temperatura, representa uma das causas mais comuns de doenças transmitidas por alimentos.

Referências

1. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC). Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8. ed. São Paulo: ABERC; 2003.
2. Akutsu RC, Botelho RA, Camargo EB, Sávio KEO, Araújo WC. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Rev. Nutr. [Internet]. 2005 jun [acesso em 2012 mai 05]; 18(3): 419-427. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000300013&lng=en.
3. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União 2004 set 16.

Palavras-chave: boas práticas; restaurante universitário; condições higiênico-sanitárias

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA

Medina, TS; [Esperança, VJR](#); SILVA, Y; Tancredi, RCP

¹ UNIRIO - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

victorjonas1@hotmail.com

Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias e quantificar a dimensão do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, de caráter filantrópico, localizada na cidade do Rio de Janeiro.

Métodos

O estudo foi aplicado em uma unidade de alimentação e nutrição de uma instituição filantrópica dedicada ao atendimento de cerca de 450 crianças em idade escolar e pré-escolar, durante o segundo semestre do ano de 2013. Foram realizadas uma avaliação qualitativa a qual referiu-se às condições higiênico-sanitárias de preparação das refeições e uma de caráter quantitativo onde avaliou - se o percentual de sobras não reaproveitáveis do jantar desta unidade. No tocante ao aspecto higiênico-sanitário, inicialmente foram avaliados o peso e a temperatura das sobras do jantar e também foram adotados os parâmetros constantes nas resoluções: RDC nº216/2004 (ANVISA/MS) e o Decreto nº 6235/1986 do Município do Rio de Janeiro. No que tange a parte qualitativa, durante 20 dias, pesaram - se as sobras das preparações servidas que voltavam da distribuição, utilizando a balança digital, marca Filizola, capacidade para 20kg e sensibilidade de 20g. Para calcular o percentual de sobra, utilizou-se a fórmula, adaptado Vaz (2011): % das sobras = $\text{Peso das sobras da refeição} \times 100 / \text{Peso da refeição distribuída}$. Calculou - se a quantidade média de sobras por crianças dividindo a quantidade de sobras não reaproveitáveis pelo número de crianças que realizam a refeição. Para avaliar o consumo per capita, dividiu - se a quantidade de alimento servido pelo número de crianças. Para calcular o número de crianças que poderiam ser alimentadas com as sobras do dia, dividiu - se a quantidade de sobras pelo consumo per capita.

Resultados

Foi verificado a não supervisão e capacitação periódica, em boas práticas, dos manipuladores, de acordo com as normas

sanitárias vigentes. No tocante à conservação dos alimentos, após serem submetidos à cocção, os mesmos não eram mantidos em condições de tempo e de temperatura adequadas podendo favorecer multiplicação microbiana. As informações obtidas permitiram identificar algumas características relacionadas às sobras na unidade estudada. Em nenhum dia o percentual de sobra foi menor que 3%, caracterizando assim, um desperdício excessivo segundo Vaz (2011). A média da quantidade de sobras não reaproveitáveis foi de 7,76Kg e a de crianças que realizaram a refeição foi de 138. A média de sobras por crianças resultando em 56,23g. O peso da refeição distribuída é a quantidade de alimento servido e a média foi de 19,24Kg. O consumo per capita foi de 139g. O número de crianças que poderiam ser alimentadas com as sobras do dia seria de 40 crianças.

Conclusão

Os dados avaliados permitem concluir quanto à inadequação da Unidade de Alimentação e Nutrição avaliada, no que se refere às legislações vigentes no âmbito higiênico-sanitário, o que pode levar ao comprometimento da qualidade dos alimentos produzidos. O desperdício na produção e distribuição dos alimentos é outra constatação deste trabalho, visto que em todos os dias do estudo, os níveis aceitáveis de sobras alimentos (3%) foram ultrapassados. É importante ressaltar a proporção desse desperdício onde 40 crianças poderiam ser alimentadas com a quantidade de alimentos que foram descartados. Com isso, pode – se mostrar a necessidade da aplicação de um plano de ação para minimizar o desperdício de alimentos e estar de acordo com a legislação vigente, garantindo assim, uma melhor qualidade da produção.

Referências

VAZ CS. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Lge Editora; 2011.

Palavras-chave: Boas práticas; Controle de qualidade; Desperdício alimentar; Serviço de alimentação

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS EM QUIOSQUES LOCALIZADOS NA ORLA DA PRAIA DE ITAPARICA, VILA VELHA-ES.

Portugal, ASB; [Julianello, JM](#); Medeiros, LS; Goltara, MCAB; São José, JFB

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

jjulianello@gmail.com

Objetivos

Objetivou-se avaliar as condições higiênico sanitárias em dez quiosques localizados na orla da praia de Itaparica, no município de Vila Velha-ES.

Métodos

Trata-se de uma pesquisa descritiva de abordagem quantitativa e qualitativa, que ocorreu durante o mês de Janeiro de 2014. Os dados foram coletados por meio de observação direta, preenchimento de lista de verificação das boas práticas em serviço de alimentação baseada na Resolução RDC nº216/2004 e lista de verificação sobre os procedimentos de sanitização de frutas e hortaliças. A lista de verificação apresentava os seguintes blocos: edificações e instalações, controle integrado de vetores e pragas, abastecimento de água, manejo dos resíduos, manipuladores, matérias - primas, preparação do alimento, armazenamento, exposição ao consumo, documentação e responsabilidade. Os estabelecimentos foram classificados de acordo com o percentual de atendimentos aos itens em: Grupo 1 (76 a 100%), Grupo 2 (51 a 75%) e Grupo 3 (0 a 50%). Todos os responsáveis pelos quiosques participantes foram esclarecidos sobre a realização desta pesquisa e assinaram o termo de autorização para a visita aos estabelecimentos.

Resultados

Todos os quiosques foram classificados no Grupo 3. No bloco edificações e instalações, o percentual de adequação aos itens variou de 13,33 a 26,66 %. Dentre as inadequações observadas destaca-se a inexistência de fechamento automático nas portas e de tela milimétrica nas janelas. O espaço físico dos quiosques é padronizado, porém não é compatível com todas as operações de forma a impossibilitar fluxo ordenado e sem cruzamento entre as etapas de preparação. Em relação à higienização das instalações,

100% dos quiosques não mantinham equipamentos, móveis e utensílios em condições higienicossanitárias apropriadas. Além disso, nenhum quiosque possuía local próprio para guarda de produtos saneantes, sendo estes mantidos próximos a alimentos e embalagens. Nos blocos controle integrado de pragas e vetores e abastecimento de água foi observado 66,66% de adequação dos itens avaliados. Quanto ao bloco manipuladores, foi observado 33,33% de adequação aos itens em todos os estabelecimentos. Destaca-se nesse bloco que nenhum estabelecimento possuía sabonete antisséptico para a higienização das mãos e cartaz de orientação da lavagem correta das mãos. Nos blocos de matéria prima, armazenamento, documentação e responsabilidade foram observadas inadequações em todos os itens avaliados. Com relação a avaliação do procedimento de sanitização de frutas e hortaliças foi observado que 70% dos quiosques utilizam vinagre e adotavam o tempo de contato de 3 a 15 minutos. Os demais estabelecimentos utilizavam agentes clorados ou outros produtos e utilizavam o tempo de contato de 5 a 20 minutos. Dentre os quiosques avaliados, 90% afirmaram realizar o enxágue após a aplicação do sanitizante. A respeito da realização de treinamento para a sanitização de frutas e hortaliças, 70% dos quiosques realizavam treinamento para permitir a execução do procedimento e 20% dos quiosques apresentavam cartazes ou outros materiais instrucionais sobre o tema.

Conclusão

Conclui-se que as condições higiênico-sanitárias dos quiosques são insatisfatórias, sendo necessárias mudanças comportamentais e estruturais, além de treinamentos e maior fiscalização dos órgãos envolvidos com a segurança dos alimentos.

Referências

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Higiene dos alimentos; Higienicossanitárias; Quiosques; Vigilância Sanitária

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA PANIFICADORA NA FRONTEIRA OESTE DO RIO GRANDE DO SUL

Dotto, NA; Simões, PC; Lima, TA; Fanti, YO; Folletto, TM

¹ UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa

naiane_dotto@hotmail.com

Objetivos

O estilo de vida atual contribui para o aumento do número de pessoas que se alimentam fora de suas residências, devido à extensa jornada de trabalho, a inserção da mulher no mercado e o tempo indisponível para o preparo das refeições. Com isso torna-se necessário assegurar que os alimentos sejam preparados de modo a garantir a segurança dos usuários para evitar as doenças transmitidas por alimentos. O objetivo do presente estudo foi avaliar as condições físicas e higiênico-sanitárias de uma padaria do município de Itaquí, RS.

Métodos

Utilizou-se como metodologia a aplicação do check-list proposto pela Portaria N° 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. Doze blocos de perguntas foram utilizados para avaliação, no total de 149 itens, conforme a seguir: 'edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios' (34 itens); 'higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios' (17 itens); 'controle integrado de pragas' (7 itens); 'abastecimento de água' (9 itens); 'manejo de resíduos' (3 itens); 'manipuladores' (15 itens); 'matérias-primas, ingredientes e embalagens' (12 itens); 'preparação do alimento' (26 itens); 'armazenamento e transporte do alimento preparado' (6 itens); 'exposição ao consumo do alimento preparado' (9 itens); 'documentação e registro' (4 itens); 'responsabilidade' (7 itens) com as opções "Sim" – quando o estabelecimento atendeu ao item observado, "Não" - quando o estabelecimento não atendeu ao item observado e "Não se aplica" – quando o item foi considerado não pertinente ao local pesquisado. Os itens, cuja resposta foi a opção "Não se aplica", não foram estatisticamente avaliados. Durante as visitas o check-list foi preenchido através de observações no próprio local e informações prestadas pelo proprietário do estabelecimento. A classificação da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) seguiu os critérios de pontuação estabelecidos no item D da RDC 275/2002, a saber: Grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens), Grupo 2 (51 a 75% de atendimento dos itens) e Grupo 3 (0 a 50% de atendimento dos itens). Os dados foram armazenados em planilhas do Microsoft Excel.

Resultados

Em relação ao atendimento às boas práticas, a UAN em geral apresentou uma porcentagem de adequação de 57,3%, classificando-se no grupo 2 de acordo com o critério estabelecido. Também foram analisados, individualmente, os grupos de avaliação que compõem o check-list da referida Portaria, sendo possível verificar os mais críticos, sendo eles: 'preparação do alimento' (38,4%), 'documentação e registro' (0%) e 'responsabilidade' (0%). E os grupos com 100% de atendimento foram: 'controle integrado de pragas', 'abastecimento de água' e 'manejo de resíduos'.

Conclusão

Com isso se faz necessário maior investimento em treinamentos para manipuladores de alimentos, pois os processos de rotina durante a manipulação dos alimentos e seu preparo devem ser objetos de constante atenção.

Referências

Ferreira MA, São José JFB, Tomazini APB, et al. Avaliação da adequação às boas práticas em unidade de alimentação e nutrição. Rev Inst Adolfo Lutz. 2011; 70(2):230-5.

Genta TMS, Maurício AA, Matioli G. Avaliação das boas práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, estado do Paraná. Acta Sci. Health Sci. 2005; 27(2):151-6.

Rio Grande do Sul. Secretaria da Saúde. Portaria nº. 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. [Acesso em 03 abr. 2014]; Disponível em: http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf

Palavras-chave: legislações; manejo de resíduos; treinamentos; UAN

AVALIAÇÃO DAS TEMPERATURAS DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO CAMPUS – SALGUEIRO

Carvalho, FA ; [Carlini, NRBS](#) ; Oliveira, CA ; Costa, FFP; Mesquita, RVSC

¹ IF SERTÃO-PE - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano / campus Salgueiro
nataly.santana@ifsertao-pe.edu.br

Objetivos

Avaliar as temperaturas dos alimentos prontos para consumo em diferentes fases do processo de produção, observando o binômio tempo-temperatura das refeições produzidas no local destinado a esta atividade na instituição de ensino.

Métodos

Este estudo foi realizado em novembro de 2013, no local de produção de refeições do IF Sertão Pernambucano/campus Salgueiro, que produz cerca de 160 refeições/dia para estudantes de diferentes faixas etárias, com prevalência do público entre 17 e 25 anos. Na unidade são produzidas 02 refeições diárias (turnos e turmas diferentes), de segunda a sexta, os cardápios são simples que levam em consideração os hábitos alimentares regionais. A distribuição ocorre no intervalo de cada turno por no máximo 20 minutos. Para este estudo foram avaliadas as temperaturas de seis preparações quentes diferentes. A aferição das temperaturas das preparações foi realizada nas seguintes fases: pós-processamento, na cozinha, e no início da distribuição, no local destinado a esta atividade. Os alimentos são produzidos próximo ao horário de serem servidos aos alunos, sendo o tempo máximo entre o pós-processamento e o final da distribuição de 40 minutos. Utilizou-se para as aferições um termômetro digital de haste, tipo espeto, modelo TP-3001, o qual foi higienizado com álcool a 70% antes e depois de cada aferição. Em seguida foram feitas as coletas das temperaturas, registrando-as em formulário específico. Os critérios de tempo-temperatura empregados para avaliação das refeições servidas foram os da Portaria CVS-6 de 10.3.99¹, sendo para alimentos quentes 65°C ou mais por no máximo 12 horas ou a 60°C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60°C por 3 horas. Esses critérios são respaldados na combinação de tempo-temperatura que se torna fundamental para que não ocorra a multiplicação de patógenos sobreviventes ou de recontaminantes.

Resultados

Ao analisar o tempo máximo entre o pós-processamento e o final da distribuição de 40 minutos e as temperaturas observadas nestas duas etapas observou-se que na etapa de pós-processamento, as temperaturas das seis preparações quentes apresentaram uma variação entre 89,8°C e 100,2°C, estando dentro dos parâmetros de temperatura adequada, conforme a RDC nº 216². Durante a etapa da distribuição também se observou que as preparações apresentavam-se dentro dos níveis de adequação de tempo-temperatura, variando de 49,5°C a 94,7°C, de acordo com os critérios indicados na Portaria CVS 6-10.3.99¹. Apenas uma preparação quente apresentou temperatura no início da distribuição inferior a 60°C, (T= 49,5°C), porém, considerando que todas as preparações após o processamento são rapidamente encaminhadas para a distribuição e que permanecem em espera por menos de 3 horas, esta preparação não ofereceu risco aos alunos, segundo os critérios de tempo e temperatura estabelecidos pela portaria referida acima.

Conclusão

De acordo com os resultados apresentados, pôde-se observar que o tempo de exposição das preparações prontas para o consumo e as temperaturas destas não ofereceram riscos à saúde dos alunos, estando todas as preparações dentro dos limites preconizados pela legislação vigente, estando apenas uma refeição abaixo de 60°C, na etapa de distribuição, necessitando de medida corretiva para a melhoria da qualidade desta preparação.

Referências

1. Portaria CVS-6/99, de 10 de março de 1999. Disponível em: URL: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/E_PT-CVS-06_100399.pdf.
2. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Dispõe do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: URL: <http://elegis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>

Palavras-chave: binômio tempo e temperatura; refeição escolar; segurança dos alimentos

AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS OFERECIDO POR ESCOLA PÚBLICA DA REDE ESTADUAL DO MUNICÍPIO DE CACOAL –RO.

RODRIGUES, SF; AMARAL, JS; SEIXAS, FRF

¹ UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal

brinafagotti@hotmail.com

Objetivos

A elaboração do cardápio escolar deve ser realizada de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mantido pelo Ministério da Educação, que abrange todos os alunos da rede básica de ensino. Além de atender as necessidades nutricionais, a elaboração de um cardápio escolar deve promover hábitos alimentares saudáveis e considerar que estes indivíduos estão em um período de crescimento significativo nas áreas social, cognitiva e emocional. Segundo o PNAE, na alimentação escolar, os cardápios devem ser balanceados e calculados dentro das recomendações diárias descritas na resolução nº38/FNDE /2009. O objetivo deste trabalho foi avaliar, de acordo com as prerrogativas estabelecidas pelo PNAE, a adequação dos cardápios de uma Unidade Escolar da rede pública estadual de ensino do município de Cacoal-RO.

Métodos

A avaliação foi feita a partir da análise quantitativa dos macronutrientes referente a duas semanas, ou seja, 10 refeições oferecidas a alunos de 11-15 anos, no segundo semestre de 2013. Os cardápios foram disponibilizados pelas gestoras da escola, os mesmos apresentavam ingredientes utilizados e per capita. Utilizou-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) para o cálculo dos macronutrientes.

Resultados

Os resultados demonstraram que a média do valor energético (358,28 Kcal), carboidratos (70,7 g), lipídios (9,0 g) e fibras (5,7 g) oferecida pelos cardápios foram menores do que o recomendado pelo PNAE para a faixa etária em estudo, representando respectivamente 82,36%, 79,54%, 71,03% e 52,29% de adequação. A restrição energética representa grande risco nutricional particularmente durante o estirão pubertário, pois fontes protéicas são usadas como energia, causando comprometimento do crescimento. Apenas a quantidade de proteínas (15,16 g) estava adequada ao programa com 11,47 % acima do preconizado, resultado positivo, pois sua ingestão inadequada provoca alterações no crescimento e desenvolvimento podendo acarretar em retardo ou diminuição da estatura ou do peso.

Conclusão

Evidenciou-se, assim, que o cardápio estudado, em sua maioria, não está adequado ao preconizado pelo PNAE, tornando-se essencial a sua reavaliação, considerando sua importância no desenvolvimento da criança e do adolescente.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF, 2009.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Referências nutricionais para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília, DF, jun. 2009.

NÓBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição na Infância e na Adolescência. Ed. Revinter, 2ª edição, São Paulo, p. 239, 2007.

TACO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2. ed. São Paulo: NEPA/UNICAMP, 2006.

Palavras-chave: Cardápio Escolar; PNAE; Escola Pública

AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES PARA ALIMENTAÇÃO COLETIVA: UM ESTUDO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PÚBLICA

Calazans, DLMS; Rocha, FAF; Araujo, AG; Ferreira, L; SILVA, KMB; Freitas, JF

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte
dinaraleslye@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar os fornecedores de um serviço de alimentação, considerando a realidade de um restaurante universitário público, fornecendo subsídios para a gestão na decisão que envolve as compras de gêneros para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Métodos

Foi utilizado o método ELECTRE II, que objetiva identificar a melhor alternativa à luz de vários critérios, de forma não compensatória, reconhecendo a subjetividade inerente, classificando-as em níveis de decisão. A coleta de dados foi realizada em uma UAN pública que fornece 5000 refeições diárias, ocorrida em dezembro de 2012 após anuência da Direção da Instituição. As entrevistas estruturadas foram dirigidas ao nutricionista responsável pelas compras da unidade. Foram relacionados todos os critérios utilizados para seleção de fornecedores e analisados fornecedor a fornecedor, de acordo com os graus de preferência atribuídos pelo gestor e objetivos estratégicos da UAN. Os limiares de concordância ($c_{ij} > 0,7$; $c_{ij} > 0,6$) e discordância ($d_{ij} < 0,4$; $d_{ij} < 0,3$). foram ajustados com base na preferência do decisor e nos parâmetros do problema.

Resultados

Os resultados obtidos mostraram que critérios como qualidade do produto, qualidade da entrega, capacidade produtiva,

flexibilidade e imagem da empresa são igualmente relevantes no processo de avaliação de fornecedores para a UAN em estudo, sendo os critérios 'relacionamento' e 'honestidade', aqueles de maior peso para atendimento dos objetivos da UAN. Ao final, obteve-se um ranking dos fornecedores atuais com três níveis de classificação, que indicam à empresa: nível 1, estão aqueles fornecedores que são contribuem para o bom desempenho da UAN e que o fornecimento dos seus produtos deve ser mantido, no nível 2, estão os fornecedores que devem receber uma maior atenção durante a entrega dos produtos, sendo necessário estabelecer prazos para ações corretivas e melhorias e, no último nível, estão os fornecedores que não estão contribuindo com a estratégia da empresa, podendo trazer transtornos ao seu desempenho e, portanto, sugere-se um descredenciamento.

Conclusão

A elaboração do cardápio é a atividade geradora de todo o fornecimento de suprimentos para a produção de refeições na alimentação coletiva. Assim, a atividade de compras assume grande relevância nesse contexto. Vários estudos apontam a aquisição de matéria-prima como um dos aspectos de maior relevância para a obtenção da qualidade na prestação de serviços. Porém, a decisão de selecionar e avaliar bons fornecedores de matérias-primas não é uma tarefa simples, devido, principalmente, a quantidade de critérios envolvidos. Em UANs públicas, essa atividade ainda se torna mais difícil devido ao processo licitatório, onde o menor preço ainda é o aspecto mais enfatizado. Um programa de desenvolvimento de fornecedores é uma alternativa viável para melhorar a capacidade de fornecedores auxiliando a UAN a alcançar seus objetivos estratégicos. Dessa forma, a partir do ranking final de fornecedores, conforme sua avaliação de desempenho, encontrado como resultado desse estudo, é possível ao gestor elaborar estratégias de relacionamento com os fornecedores, que visem fortalecer a parceria entre comprador e fornecedor, com ganhos de desempenho em ambas as partes, além de gerar um histórico de avaliação que pode ser usado em seleções de fornecedores posteriores e servir ao o nutricionista como apoio na identificação nas formas de melhorias necessárias ao bom desempenho da gestão da alimentação de coletividades em sua UAN.

Referências

- Almeida, A. T. (2013). Processo de decisão nas organizações: construindo modelos de decisão multicritério. São Paulo: Atlas,.
- CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. (2005) Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. Rev. Nutr., v. 18, n. 5, p. 669-680, set.-out.
- CHAI, J.; LIU, J. N. K.; NGAI, E. W. T. (2013). Application of decision-making techniques in supplier selection: A systematic review of literature. Expert Systems with Applications, v. 40, n. 10, pp. 3872-3885.
- CORRÊA, H.L.; CORRÊA, C.A. (2009) Administração de produção e operações - manufatura e serviços: uma abordagem estratégica. 2. ed. São Paulo: Atlas.
- MACHADO, A. J. (2010). A qualificação dos fornecedores da seção de subsistência da BASV selecionados por licitação pela modalidade pregão, no ano de 2009, e a confiabilidade da cadeia de suprimento. Revista da Universidade da Força Aérea, Vol. 23, No. 27.
- Martins, R. (2005). Estratégia de compras na indústria brasileira de higiene pessoal e cosméticos: um estudo de casos. Dissertação. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil: UFRJ.
- MERLI, G. (1994). Comakership: a nova estratégia para os suprimentos. Qualitymark.
- NEUMANN, C. S. R.; RIBEIRO, J. L. D. (2004). Desenvolvimento de fornecedores: um estudo de caso utilizando a troca rápida de ferramentas. Rev. Produção, v. 14, n. 1, p. 44-53..
- OLIVEIRA, M. C. F.; MELLO, E. S.; COELHO, A. Í. M.; MILAGRES, R. C. R. M.; OLIVEIRA, N. F. (2010). Visão global da gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional. J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 35, n. 3, p. 115-131, dez.
- ROY, B.; BERTIER, P. (1971). La méthode ELECTRE II. Paris: SEMA-METRA,
- SCHNEIDER, A. P. (2006). F o r n e c i m e n t o d e hortifrutigranjeiros para unidades de alimentação e nutrição hospitalares. Ciên. Tecnol. Aliment., v. 26, n. 2, p. 253-258, abr.-jun.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Avaliação de fornecedores; Gestão da qualidade

AVALIAÇÃO DE MACRONUTRIENTES DO CARDÁPIO DE UMA CRECHE EM ROLIM DE MOURA-RO ADEQUAÇÃO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

GONÇALVES, D.L.A.; AMARAL, JS; SEIXAS, FRF

¹ UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal

Objetivos

As creches foram criadas em 1920, nos países subdesenvolvidos, para as crianças vindas de família de baixa renda como uma forma de melhorar o crescimento, desenvolvimento e o déficit nutricional infantil. A alimentação adequada para os pré-escolares garante o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde, pois estes constituem um grupo populacional biologicamente vulnerável e que mais necessitam de aporte energético para seu desenvolvimento. Para tanto, faz-se necessária a formulação de um cardápio alimentar que atenda as necessidades nutricionais deste grupo. A avaliação qualitativa e quantitativa do consumo alimentar de um indivíduo, grupo ou população tem sido foco de muitas pesquisas que constituem instrumento eficaz e de baixo custo para obtenção de informações sobre a alimentação de grande parte da população. Portanto, o objetivo deste trabalho foi analisar a adequação de macro e micronutrientes dos cardápios de uma creche em Rolim de Moura - RO, em relação às recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Métodos

Para tanto, foram analisados os cardápios oferecidos no café da manhã, lanche, almoço, lanche da tarde e jantar oferecidos em 5 (cinco) dias da semana, em agosto de 2012, para crianças de 0 a 3 anos. Para a realização dos cálculos de macronutrientes, foi utilizada como referência a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO, 2012).

Resultados

Os resultados demonstraram que a quantidade média de energia diária para os alunos da creche encontrou-se 15% acima do que é recomendado pelo PNAE (700 Kcal). Para a quantidade de proteínas verificou-se a ingestão média de 62 g, um excesso de 40 g a mais do que preconizado pelo programa, destacando que a ingestão em excesso pode trazer vários riscos à saúde como, por exemplo, o surgimento de problemas renais e hepáticos, o excesso de nitrogênio eliminado pelos rins de forma crônica, assim como grandes quantidades de proteínas metabolizadas no fígado podem comprometer o funcionamento do mesmo. Por outro lado as quantidades de carboidratos (90 g) e lipídios (10 g) oferecidas pelo cardápio encontravam-se abaixo do preconizado pelo PNAE. Os carboidratos e os lipídios são fornecedores, por excelência, da energia que é utilizada pelo organismo, entre outras coisas, na fixação de proteínas. Isso os torna fundamentais no processo de crescimento da criança.

Conclusão

Concluiu-se, portanto, que o cardápio da creche municipal analisada não está em acordo com os parâmetros exigidos pelo PNAE, pois a ingestão de calorias e proteínas é superior e de carboidratos e lipídios inferior ao preconizado para crianças de 0 a 3 anos no intervalo em que as crianças permanecem na escola.

Referências

BRASIL, Constituição 1988. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado, 1988.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF, 2009.

TACO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2. ed. São Paulo: NEPA/UNICAMP, 2012.

Palavras-chave: Cardápio Escolar; Macronutrientes; PNAE

AVALIAÇÃO DE MACRONUTRIENTES DO CARDÁPIO DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE ESPIGÃO DO OESTE-RO.

SILVA, RB; ASSIS, BDB; AMARAL, JS

¹ UNESC - Faculdades Integradas de Cacoal

bettabiazi@hotmail.com

Objetivos

A merenda escolar é um bem-estar proporcionado aos alunos durante sua permanência na escola e tem como principal objetivo suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais, capacidade de aprendizagem e até mesmo manter o aluno na escola, pois em alguns lugares do Brasil, como na região Norte, é muito comum o aluno ir para a escola, pela falta do alimento em casa. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas, seu principal objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis. A análise do valor nutricional das merendas oferecidas nas escolas representa um importante instrumento avaliador e da qualidade e da quantidade dos alimentos oferecidos e também, um valioso parâmetro para analisar o impacto das políticas públicas sobre a condição de vida deste grupo populacional. Portanto, o objetivo do presente trabalho foi analisar o valor energético e protéico do cardápio da merenda de uma escola da rede Estadual do Município de Espigão do Oeste-RO, e sua adequação com o PNAE.

Métodos

O estudo foi realizado baseando-se em dados coletados em uma escola municipal de Espigão D'Oeste-RO, que atende 1025 alunos com idade entre 7 e 14 anos. A avaliação foi feita a partir do cardápio referente a cinco dias. Os cardápios analisados foram disponibilizados pelas gestoras da escola, os mesmos apresentavam ingredientes utilizados e per capita. Para calcular os valores nutricionais utilizou-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). Os resultados obtidos foram comparados com os valores de referências proposto pela Resolução nº 38/FNDE/2009.

Resultados

No cardápio analisado observou-se que o valor total energético (VET), em sua maioria, apresentou-se acima do preconizado pelo PNAE para a faixa etária de 6 a 15 anos, com média de aproximadamente 480,0 Kcal. O consumo de proteínas durante o período analisado, em sua maioria, superou as recomendações estabelecidas em 15% das necessidades diárias totais de uma criança, com média aproximada de 16,0 gramas.

Conclusão

Considerando as necessidades nutricionais da faixa etária estudada, conclui-se que os cardápios analisados, em sua grande maioria apresentaram-se adequados conforme preconizado pelo PNAE, pois atendem ao mínimo preconizado pela legislação atual.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF, 2009.

TACO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2. ed. São Paulo: NEPA/UNICAMP, 2012.

Palavras-chave: Cardápio Escolar; Avaliação; PNAE

AVALIAÇÃO DE PERDAS DE CARNE NO PROCESSO PRODUTIVO DE UMA UNIDADE DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS HOSPITALAR PRESENTE NO MUNICÍPIO DE CURITIBA- PR

CRUCES, CAA; RIBEIRO, CSG

¹ PUCPR - Pontifícia Universidade Católica do Paraná
cilenex@hotmail.com

Objetivos

Qualquer erro produtivo pode por em risco a sobrevivência de qualquer instituição/empresa, havendo então a necessidade de

realizar constantemente avaliações internas a fim de aprimorar processos. Considerando isto, este trabalho teve como finalidade realizar uma análise sistemática do processo produtivo de uma UAN hospitalar presente na cidade de Curitiba, a fim de identificar possíveis falhas operacionais e de planejamento, com o intuito de propor estratégias de redução de custos.

Métodos

Foram analisadas 10 tipos de preparações cárneas elaboradas como prato principal dos cardápios. As preparações analisadas foram separadas pelo tipo de carne utilizada e pelo tipo de preparo, sendo determinado para cada uma delas o índice de cocção. Os índices de cocção foram obtidos através da pesagem das carnes in natura. Finalmente, foi realizada a pesagem da carne posterior aos processos de cocção, obtendo-se o peso processado. Para a pesagem das carnes foi utilizada uma balança da marca Filizola Star com capacidade para 150 Kg. A pesagem das carnes antes do processamento foi feita dentro das embalagens plásticas recebidas do fornecedor, acondicionadas a vácuo. A pesagem das carnes processadas foi feita anteriormente a adição de outros tipos de alimentos ou preparações nas cubas em que eram distribuídas.

Resultados

Os dados relativos aos índices de cocção obtidos no estudo em questão foram comparados com os valores de referência, para aquisições e produção(1,2). A UAN avaliada produz diariamente 1200 refeições. Conforme os dados levantados, pode-se perceber que todas as preparações sofreram perdas de peso em virtude do tipo de cocção utilizada. Ficou evidente que preparações realizadas com carnes filetadas tiveram perdas relativamente mais altas, geradas pela perda do suco do alimento durante a cocção. É importante considerar as características das carnes utilizadas, seja pelo tipo de corte, tipo e tempo de preparação e/ou características físicas da parte cárnea utilizada na preparação. O coxão duro, por ser uma carne rica em colágeno, necessita de um maior tempo de cocção em altas temperaturas, por ser rija e mais seca (3,4). O coxão duro teve perdas médias de 45% durante seus processos de cocção e as iscas de carne de 39%, do peso inicial. Quanto à subdivisão, sabe-se que quanto maior for a mesma, maior também é a perda final do alimento durante o processo de cocção. Aumentando-se a área de ação do calor, a perda de sucos se torna maior proporcionalmente (3), fato evidenciado no estudo em questão, com perdas médias de 36% de seus pesos após os processos de cocção. Ainda, no caso do coxão duro, houve diferenças significativas entre o Índice de cocção utilizado como referência para compras, e o obtido na produção desta carne, sendo esta diferença superior a 25%. O uso de índices de fatores de correção e cocção errados podem gerar erros nos quantitativos de aquisição, gerando problemas operacionais e administrativos.

Conclusão

Muitos são os motivos que podem levar a perdas excessivas de peso na produção de carnes: corte de carne, tipo e tempo de tratamento térmico, quantificação adequada do produto produzido. É necessário também observar a qualidade do produto que se recebe do fornecedor, verificando sempre que não haja adulterações ou fraudes nos produtos adquiridos, afim de que decisões sejam tomadas para a redução de custos e que permitam a promoção de melhorias no serviço.

Referências

1. Chemin SM, Bernardes SM. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu; 2001.
2. Ornellas LH. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7ª. éd. rev. ampl. São Paulo: Atheneu; 2001.
3. Araújo WM. Alquimia dos alimentos. v.2. Série alimentos e bebidas. 2ª.éd. rev. ampl. Brasília: Senac Distrito Federal; 2011. 496 p.
4. Philippi ST. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole; 2006

Palavras-chave: fator de cocção; perdas de carne; processo produtivo; unidade de produção de alimentos

AVALIAÇÃO DE RESTAURANTES COMERCIAIS DO TIPO SELF-SERVICE NA CIDADE DE IMPERATRIZ-MA SOB A PERSPECTIVA DO ALIMENTO SEGURO

COUTINHO, MA; SILVA, KCG; MARQUES, PMC; LIMA, RC

¹ IESMA - INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DO SUL DO MARANHÃO

Objetivos

Esta pesquisa teve o objetivo de identificar as condições de fornecimento de refeições sob a perspectiva do alimento seguro em restaurantes comerciais do tipo *self-service* de acordo com os parâmetros de Boas Práticas de Fabricação.

Métodos

Trata-se de uma pesquisa de campo, observacional e transversal, onde para a definição da amostra foram definidos quatro grandes regiões distintas da cidade de Imperatriz – MA no ano de 2013, e em cada região foi escolhido um restaurante comercial do tipo *self-service*, com grande fluxo de clientes. Foram realizadas visitas *in loco* em cada um dos estabelecimentos e nestes foi aplicado um *check-list* baseado na Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela portaria 78/2009 do Ministério da Saúde.

Resultados

Como resultado das pesquisas, foi observado que apenas 50% apresentam o profissional Nutricionista como Responsável Técnico e dispõem de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados. Com relação as edificações e instalações físicas 100% da amostra não cumprem as normas sobre a iluminação e não foram projetadas de modo que prevenisse o cruzamento e o garantisse fluxo ordenado das etapas. Em 75% dos estabelecimentos o piso, as paredes, o teto, as portas e as janelas da área de preparação e armazenamento não estão adequados e em bom estado de conservação, a área interna e externa possuem objetos em desuso, não utilizam ralos sifonados e grelhas com dispositivo que permitam o fechamento, não atendem as exigências necessárias quanto às instalações sanitárias e vestiários sem contato direto com as áreas de preparo, armazenamento ou refeitório, e os lavatórios de mãos exclusivo nas áreas de manipulação não estão presentes. No quesito higienização e limpeza, todos os estabelecimentos utilizam panos de limpeza não descartáveis nas superfícies que entram em contato com o alimento, e não eram higienizados adequadamente, apenas 50% dos restaurantes higienizam os utensílios usados na distribuição das refeições de maneira adequada. Os restaurantes funcionam sem a existência de equipamentos de medição e controle de temperatura. No que diz respeito ao controle integrado de pragas, 50% da amostra estão devidamente adequados com relação à periodicidade e documentação, mas os demais referiram que não havia o registro, contudo esse controle era realizado periodicamente, em um restaurante foi detectado a presença de vetores e pragas urbanas. Em todos os estabelecimentos foi positivo o uso de água potável corrente com a existência de instalações adequadas e rede de esgoto. Quanto aos reservatórios de água, 75% dos restaurantes encontram-se inadequados devido ao manejo de higienização, e não realizam a limpeza através da contratação de empresa especializada que pode garantir a qualidade do serviço e fornecer a certificação comprobatória, como também os coletores de resíduos estão com inadequações. Os manipuladores de 100% dos restaurantes não possuem boa apresentação e asseio corporal adequado, e adotam o hábito de falar, fumar, tossir, assobiar ou manipular dinheiro durante a manipulação de alimentos. Apenas em 50% da amostra foi verificado que os manipuladores são afastados por doenças, realizam controle de saúde e são capacitados periodicamente de acordo com a legislação vigente.

Conclusão

Conclui-se que nos restaurantes comerciais do tipo *self-service* pesquisados a promoção de um alimento seguro não está garantida, expondo os clientes a sérios riscos a sua saúde.

Referências

BITTENCOURT, Fernanda Tomasi. **Segurança alimentar nos restaurantes comerciais do tipo self-service de Urussanga, SC.** Criciúma, 2009. Disponível em: . Acesso em: 21 nov. 2013.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de alimentação.** Resolução RDC nº 216, de 15 de set. de 2004 Disponível em: . Acesso em: 07 ago. 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de Julho de 1997.** Acesso em: 21 nov. 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Análise Epidemiológica dos Surto de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil**. Brasília, 2008. Disponível em: < http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/surtos_dta_15.pdf>. Acesso em: 07 ago. 2013.

BRASIL. Portaria SMS-G nº 1.210 de 02 de agosto de 2006. **Regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos**. p. 23. ago. 2006. Disponível em: . Acesso em: 08 ago. 2013.

BRASIL. **Resolução CFN nº380 de 9 de dezembro de 2005**. Disponível em: . Acesso em: 19 nov. 2013.

BRASIL. Secretaria Municipal da Saúde. **Cartilha Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**. São Paulo, 2012. Disponível em: . Acesso em: 07 ago. 2013.

CARDOSO, Ryzia C. V.; SOUZA, Eva V. A.; SANTOS, Patrícia Q. **Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro**. Rev. Nutr., Campinas, set./out. 2005. Disponível em: . Acesso em: 27 ago. 2013.

FONSECA, Michelle Pereira. et al. **Avaliação das condições físico-funcionais de Restaurantes comerciais para implementação das boas práticas**. Alim. Nutr., Araraquara. v. 21, n. 2, p. 251-257, abr./jun. 2010. Disponível em: . Acesso em: 01 dez. 2013.

JUCENE, Clever. **Manual de segurança alimentar: Boas Práticas para os serviços de alimentação**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.

LIPPI, Triscida. A. P. et al. **Restaurante Universitário: avaliação do serviço de alimentação da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ**. Revista Universidade Rural: Série Ciências Humanas, Seropédica, RJ: EDUR, v.26, n.1-2, p. 05-11, jan./dez. 2004. Disponível em: . Acesso em: 27 ago. 2013.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: Planejamento e administração**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

PORTO ALEGRE. Secretaria de Saúde. **Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009**. Rio Grande do Sul: Porto Alegre, 2009.

PROENÇA, Rossana P. C. et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.

REBELATO, Marcelo Giroto. **Uma Análise Sobre a Estratégia Competitiva e Operacional dos Restaurantes self-service**. Gestão e Produção, v.4, n.3, p. 322-321-322, dez. 1997. EDITORA? Disponível em: . Acesso em: 02 dez. 2013.

RODRIGUES, Suzana; MARTINS, Adriana Hernandes. **Avaliação da estrutura física em unidades de alimentação e Nutrição da cidade de Cascavel – PR**. 2008. Disponível em: . Acesso em: 27 ago. 2013.

ROSSI, Carolina Ferreira. **Condições higiênico- Sanitário de restaurantes comerciais do tipo self-service de Belo Horizonte, MG**. 2006. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/handle/1843/MBSA-6WGNL9>. Acesso em: 01 dez. 2013.

SANTOS, Mônica O. B.; RANGEL, Vanessa P.; AZEREDO, Denise P. **Adequação de restaurantes Comerciais às boas práticas**. Centro Federal de Educação Tecnológica de Química, de Nilópolis – RJ. Higiene Alimentar, Vol. 24, nº 190/191, 2010. Disponível em: < http://bvs.panalimentos.org/local/File/Bol_Mar_2011_HigAlimentarNovDez4449AdequacaoRestaurantesComerciaisBoasPraticas.pdf>. Acesso em: 01 dez. 2013.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**. São Paulo, p. 32-35 09 abr. 2013. Disponível em:< http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf>. Acesso em: 21 nov. 2013.

SILVA, Eneo Alves J. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

Palavras-chave: Alimento Seguro ; Boas Práticas ; Restaurantes ; Self-service

AVALIAÇÃO DE UMA UNIDADE DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR PELA CURVA ABC

BATISTA,JS; BRITO,FCR

¹ SMS - Secretaria Municipal de Saúde de Fortaleza , ² ESTACIO/FIC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ
julianasampaio@yahoo.com.br

Objetivos

Esta pesquisa teve como objetivo aplicar a metodologia da curva ABC em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar durante mês de setembro de 2013, com a finalidade de avaliar o perfil de gastos referentes a insumos e atividades do processo de trabalho

Métodos

Foi realizado acompanhamento diário do quantitativo de gêneros consumidos pela UAN para a categorização nos grupos A, B, C. A elaboração da curva foi realizada a partir do cálculo dos valores totais de cada item utilizado na UAN, no período e posteriormente, organização em ordem decrescente de preço, cálculo do valor total acumulado e classificação dos gêneros nos seguintes itens: os itens "A" devem corresponder a 20% dos produtos e representar 60-75% do investimento financeiro, os itens "B" 30% dos produtos e 20-30% do investimento e os itens "C" 50-70% dos produtos e representar 5-10% do investimento. As informações sobre a quantidade e preços dos gêneros foram coletadas diretamente no setor de armazenamento, com a colaboração da nutricionista da UAN.

Resultados

A análise da curva sinalizou consumo excessivo de itens como: descartáveis, frutas e cereais que foram classificados como itens "A", em desacordo com a literatura, uma vez que os maiores gastos, geralmente estão entre os alimentos proteicos. Os itens identificados podem demonstrar desperdício de matéria-prima no período, aumento da per capita ou aumento do preço dos produtos.

Conclusão

A partir desta avaliação, infere-se que há a necessidade de aprofundamento no processo produtivo de modo que se possa redirecionar os gastos de matérias-primas e fluxos de trabalho

Referências

1. Vieira MNM, Japur CC. Gestão da qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
2. Vaz CSV. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. 2 ed. Brasília, 2003.
3. Isosaki MN. Gestão do serviço de nutrição hospitalar. Rio de Janeiro: Ed. Elsevier, 2009.
4. Martins PG. Administração de materiais e recursos patrimoniais. 2 ed. São Paulo: Ed. Saraiva, 2006.
5. Bowersox DJ, Closs D. Logística empresarial: o processo de integração da cadeia de suprimentos. São Paulo: Editora Metha, 2009.

6. Mota CRZ. Estudo sobre a Ferramenta Curva ABC em uma Empresa de Distribuição. IX Congresso Brasileiro Virtual de Administração. São Paulo, 2012.
7. Chiavenato, I. Introdução à teoria geral da administração. Rio de Janeiro: Ed.Campus, 2000.
8. Teixeira SMFG. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2010.
9. Abreu ES de. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 2 ed. São Paulo: Editora Metha, 2007
10. Bello M, Spinelli MGN. Utilização de indicadores de qualidade em unidades de alimentação e nutrição. VII Jornada de Iniciação Científica. Universidade Mackenzie. 2011.
11. Bernera JR, Anjos D, Bonotto GM, Bemvenuti MA, Geiger JM. Relação do custo alimentar das refeições servidas e a utilização da curva ABC em um restaurante escola da cidade de Pelotas, RS. XII Enpos. Universidade Federal de Pelotas, 2010.
12. Berndt A, Filho PC, Pereira VLDV, Turbino DV. Previsão de demanda e gestão de materiais em serviços de alimentação coletiva. Programa de Pós Graduação em Engenharia de Produção. Universidade Federal de Santa Catarina, 2010.
13. Ramalho JB, Anjos D, Bonotto GM, Bemvenuti MA, Geiger JM, Almeida ATS. Relação entre o custo alimentar das refeições servidas e a utilização da curva ABC em um restaurante escola na cidade de Pelotas/Rs. II amostra científica da Universidade Federal de Pelotas, 2010.
14. Pozo H. Administração de Recursos Materiais e Patrimoniais. São Paulo: Ed. Atlas, 2010.

Palavras-chave: unidade de alimentação e nutrição; gestão de recursos; curva abc

AVALIAÇÃO DIETÉTICA DO ALMOÇO DOS ESTUDANTES DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Souza NCR; Soares, CFV; Soares, DSB; Carvalho, LR; Henriques, P; Barbosa, RMS

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense

nathaliarodolphi@gmail.com

Objetivos

Realizar avaliação dietética do almoço dos estudantes de um restaurante universitário (RU).

Métodos

: A coleta de dados foi realizada em um RU localizado na cidade de Niterói durante cinco dias não consecutivos. Os participantes do estudo foram estudantes atendidos no horário do almoço no RU. A avaliação dietética do almoço foi realizada pelo método de observação direta do porcionamento das preparações distribuídas (FISBERG, 2004)¹, sem interferência do pesquisador. O almoço era composto por dois tipos de saladas cruas, arroz, feijão, acompanhamento, prato principal, sobremesa e bebida adoçada. Inicialmente foi realizada a padronização do peso médio das preparações com os respectivos utensílios que são utilizados pelos estudantes, antes do restaurante ser aberto aos seus usuários. Foram obtidas duas padronizações de porções de cada preparação, em duas diferentes medidas: cheia e rasa. A pesagem das porções alimentares foi realizada em balança digital Plena®, com capacidade máxima de 2kg e precisão de 0,01g. Esse processo foi cuidadosamente observado para todos os alimentos e porções servidas e os dados coletados foram anotados em formulário próprio. A análise da composição nutricional das refeições servidas foi determinada utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (NEPA-UNICAMP, 2006)². Para os alimentos que não se encontravam na tabela, utilizou-se os rótulos dos mesmos. O percentual de carboidratos, proteínas e lipídios bem como colesterol, sódio e frutas, legumes e verduras (FLV) foram comparados pelos parâmetros recomendados pela WHO (2003)³. A média energética das refeições foi comparada com 40% da média do valor energético total dos estudantes, pois segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) as refeições principais (almoço, jantar e ceia) devem atender a 30 -

40% do Valor Energético Total - VET (BRASIL, 2006)⁴. O sódio, colesterol e FLV também foram comparados com 40% da recomendação. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina / Hospital Universitário Antônio Pedro da Universidade Federal Fluminense (UFF) sob o número CAAE: 0090.0.258.000-11.

Resultados

Os resultados mostraram que as refeições são hiperprotéicas (30,7%), podendo justificar o valor alto de colesterol (129mg) encontrado. Teores elevados de sódio (1,5g) também foram encontrados, tendo sido verificado, além do computado na refeição, adição média de um sachê de sal pelos estudantes. A média dos carboidratos estava próximo ao limite mínimo, porém destaca-se o consumo livre e abundante de refresco previamente adoçado com açúcar refinado. As gorduras totais apresentaram valores dentro do mínimo recomendado, entretanto não foi mensurada a adição de azeite, o que poderia elevar esses valores, uma vez que se observou o uso indiscriminado do mesmo pelos estudantes. A quantidade média consumida de FLV (256,5g) foi alta, demonstrando que tanto existe uma boa oferta quanto uma boa aceitação pelos universitários.

Conclusão

Faz-se necessário adequar as refeições ofertadas às recomendações nutricionais para prevenção de doenças relacionadas à alimentação, considerando que o RU deve ser um espaço para a promoção da alimentação saudável.

Referências

- 1- FISBERG RM; SLATER B; MARCHIONI DML. et al. Inquéritos Alimentares: Métodos e Bases Científicas. São Paulo: Manole, 2005. 350 p.
- 2- NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO/ UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Tabela brasileira de composição de alimentos. Versão II. 2. ed. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006. 113 p. Disponível em: . Acesso em: 18 outubro de 2013.
- 3- WORLD HEALTH ORGANIZATION/ FOOD AGRICULTURE ORGANIZATION - WHO. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva : WHO. 2003. 149p.
- 4- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Portaria Interministerial nº 66, de 25 de Agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador: MTE, 2006. Disponível em: . Acesso em: 20 outubro 2013.

Palavras-chave: Almoço; Estudantes; Nutrientes; Qualidade Nutricional; Restaurante Universitário

AVALIAÇÃO DO ABSENTEÍSMO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

VASCONCELOS, CS; Vasconcelos, DC; SILVA, EB; DUTRA, ER; MARTINS, JC; SANTOS, MSP

¹ UNAMA - Universidade da Amazônia , ² UFRA - Universidade Federal Rural da Amazônia

thininha_bb@hotmail.com

Objetivos

Absenteísmo é a soma das faltas do trabalhador e de característica repetitiva, podendo ser classificado como voluntário ou involuntário. Outra classificação é o absenteísmo mental, que é aquela que mesmo que o trabalhador esteja presente fisicamente no seu local de trabalho, este não executa seu trabalho como deveria por ausência mental. Neste panorama, presente trabalho teve como objetivo calcular a Taxa de Absenteísmo de um Restaurante Universitário (RU) e posteriormente sugerir ações para a redução da mesma.

Métodos

O tipo de estudo realizado foi do tipo transversal. O trabalho foi realizado no período de 11 a 14 de março de 2014 em um RU de Belém – PA. Para quantificar a taxa de absenteísmo primeiramente foram levantados no sistema do RU todos os registros de ausências no trabalho no restaurante ao longo de três meses e posteriormente essas ausências foram quantificadas através da taxa de absenteísmo utilizando da fórmula citada por Abreu; Spinelli; Pinto (2009).

Resultados

Através da fórmula observou-se que taxa de absenteísmo nos meses de dezembro e janeiro foram 5,06% e 3,69% respectivamente. A evasão dos trabalhadores do mês de dezembro é maior se comparada a outros meses, podendo está relacionado por ser um mês festivo

Conclusão

O absenteísmo é de causa multifatorial. Dessa forma, para preveni-lo é necessário reconhecer as principais causas da ausência do trabalhador na unidade para posteriormente tomar as possíveis medidas.

Referências

ABREU, E.S; SPINELLI, M. G.N; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. Ed. Metha LTDA, São Paulo, SP, 2009.

AGUIAR, G.A.S; OLIVEIRA, J.R. Absenteísmo: suas principais causas e consequências em uma empresa do ramo de saúde. Revista de Ciências Gerenciais. Vol. XIII, N° 18, ANO 2009.

BISPO, P. Empresa alcança baixo índice de absenteísmo. Disponível em: Acesso em 11 março de 2014.

CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: e o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

MALLADO,F.J.R. Gestão do absenteísmo trabalhista nas empresas espanholas. 01 de maio de 2004. Disponível em: Acesso em: 05 de março de 2014.

Palavras-chave: ABSENTEÍSMO; AUSÊNCIAS; RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO EM MACRO E MICRO NUTRIENTES, OFERECIDO NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE SÃO GONÇALO DO SAPUCAÍ DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE PNAE

Pereira,EAA; Vilela,MCL

¹ UNIS/MG - Centro Universitário do Sul de Minas
nutricao@unis.edu.br

Objetivos

Avaliar o cardápio das Escolas Municipais da cidade de São Gonçalo do Sapucaí, através de análise química, verificando se os mesmos atendem o valor nutricional proposto pela legislação do FNDE.

Métodos

A presente pesquisa foi desenvolvida entre os meses de abril e maio de 2013 em sete escolas Municipais de São Gonçalo do Sapucaí. Neste estudo descritivo de campo foram analisados qualitativamente e quantitativamente os cardápios. Para avaliação dos cardápios oferecidos pela merenda escolar foi utilizada balança analítica de precisão (Balança Mecânica de Cozinha 2kg - Dayhome Y01), tabela química de alimentos (TACO, 2011) e tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras (2008) para análise química da alimentação escolar. As amostras da alimentação escolar consumidas pelos alunos da rede municipal de São Gonçalo do Sapucaí foram coletadas semanalmente em sete escolas, que totalizavam 1500 crianças do ensino fundamental atendidos até o 5º ano e apresentavam de 6 a 14 anos de idade. Foram divididos dois grupos de crianças de 6-10 e 11-14 anos, onde foram selecionadas através de cálculo amostral, com base no erro amostral de 0,05%, 315 crianças. Os pratos foram previamente porcionados pelas cantineiras e posteriormente pesados, a coleta foi feita de cada porção de alimento, antes de

serem consumidas pelos alunos e depois feito o mesmo com o resto caso sobrasse no prato. Foi utilizada análise descritiva para verificação das médias de todos os dados analisados. Para cálculo dos dados foi utilizado o programa Excel for Windows 2010™. Após a análise dos dados obtidos foi realizada a comparação com as recomendações do PNAE, considerando 30% das necessidades nutricionais.

Resultados

As recomendações estabelecidas pelo PNAE não conseguem ser atingidas pela alimentação escolar, onde as deficiências foram verificadas em todos os macronutrientes. As recomendações quanto aos micronutrientes (Vitamina A e C, cálcio, ferro, zinco e magnésio) estabelecidas pelo PNAE também não conseguem ser atingidas pela alimentação escolar, sendo assim, deficiências qualitativas e quantitativas dos cardápios foram verificadas em praticamente todos os nutrientes e em todos os dias. Somente a vitamina C na faixa etária de 6-10 anos, alcançou a recomendação proposta, o que pode ser justificado pela oferta da fruta laranja, alimento rico em vitamina C, que é oferecido em maior frequência nos cardápios.

Conclusão

Por meio dos estudos apresentados, pode-se concluir que os cardápios oferecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar do município de São Gonçalo do Sapucaí – MG, não se adequam as propostas estabelecidas pelo Governo Federal tendo apenas a adequação da vitamina C na faixa etária de 6-10 anos. Seria importante haver um trabalho integrado e consciente dos profissionais da educação, da saúde e comunidade, para se potencializar o papel das políticas públicas, permitindo que sejam orientadas e priorizadas segundo as realidades existentes objetivando realizar as adequações pertinentes quanto ao planejamento de cardápios, buscando, assim, a adequação deles no tocante às necessidades nutricionais do público-alvo da merenda escolar. Acredita-se que com o aumento dos per capita oferecidos nos cardápios da merenda escolar favorecerá a adequação de ingestão para todos os nutrientes. Por isso sugere-se que estudos sobre o assunto e pesquisas futuras sejam desenvolvidos.

Referências

BELIK, Walter; CHAIM, Nuria Abrahão. O programa nacional de alimentação escolar e a gestão municipal: eficiência administrativa, controle social e desenvolvimento local Rev. Nutr., Campinas, v.3, n. 2, p. 595-607, Setembro./Outubro , 2009. Disponível em : . Acesso em: 21 Outubro 2012

BRASIL. Ação Fome Zero: merenda escolar. 2009. Disponível em: . Acesso em: 19de Abril de 2011.

BRASIL. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO E EDUCAÇÃO - FNDE. Caderno de legislação PNAE- 2009. p. 46.

BRASIL. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO E EDUCAÇÃO - FNDE. Dados estatísticos. Disponível em: < <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-dados-estatisticos>> Acesso em: 22/10/2012

BRASIL. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO E EDUCAÇÃO - FNDE. Funcionamento. Disponível em: < <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-funcionamento> > Acesso em: 22/10/2012

BRASIL. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO Alimentação escolar. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2006. Disponível em: . Acesso em: 08 de Abril de2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de política de saúde Acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil. Brasília: Ministério da Saúde, 2002 . (Série cadernos de atenção básica n. 11 Série de normas e manuais técnicos n. 173). Disponível em: . Acesso em: 25 de Abril de 2011.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação escolar: apresentação. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2010. Disponível em: . Acesso em: 10 ago 2011.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação escolar histórico: Brasília, DF:

Ministério da Educação, 2012. Disponível em: < <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-historico>>. Acesso em: 21 de Outubro 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Interministerial 1.010 de 8 Maio 2006. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. Disponível em: Acesso em: 23 de Abril de 2011.

BRASIL RESOLUÇÃO/CD/FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO E EDUCAÇÃO - FNDE N-38, de 16 de Julho de 2009. Brasília, 2009.

CAROBA, D. C. R. Disponibilidade de energia e nutrientes e participação dos grupos de alimentos no valor energético total, nos domicílios rurais e urbanos das regiões nordeste e sudeste do Brasil. São Paulo: [s. n.], 2007.

CALADO, Anna Leopoldina Bezerra Cavalcanti; BEZERRA, Olindina Patrícia De Oliveira. Análise Nutricional e Aceitação da Merenda Escolar por alunos de uma Instituição de Ensino da rede Municipal de Caruaru – Pe. 2009 Caruaru-PE. Disponível em: < <http://repositorio.favip.edu.br:8080/bitstream/123456789/1038/1/Monografia+em+pdf.pdf>>. Acesso em: 28 nov. 2012.

CHAVES, Lorena Gonçalves et al. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. Rev. Nutr., Campinas, v. 22, n. 6, dez. 2009. Disponível em: . Acesso em: 25 Abril 2011.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO - CFN Nº RESOLUÇÃO 358/2005. Brasília, 2005.

COSTA, Ester Queiros; RIBEIRO, Victoria Maria Brant; RIBEIRO, Eliana Claudia de Otero. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. Rev. Nutr., Campinas, v. 14 n. 3, Setembro./dez. 2001. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rn/v14n3/7789.pdf>>. Acesso em: 24 de Outubro de 2011.

COSTA, Liliam Magda Campos. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na Perspectiva dos Usuários: um estudo de caso. Fortaleza, p.32, jul. 2004. Disponível em:< <http://www.prodema.ufc.br/dissertacoes/091.pdf>>. Acesso em: 22 de Novembro de 2012.

DANELON, Maria Angélica Schievano; DANELON, Mariana Schievano; SILVA, Marina Vieira. Serviços de Alimentação Destinados ao Público Escolar: Análise da Convivência do Programa de Alimentação Escolar e das Cantinas. Campinas, 2006. Disponível em: . Acesso em: 15 de Novembro de 2012.

FLÁVIO, Eliete Fernandes. Avaliação da composição química e sensorial da merenda escolar por alunos do Ensino Fundamental. In: Avaliação química e sensorial da merenda escolar e do estado nutricional de alunos do Ensino Fundamental de uma escola estadual de Lavras – MG. 2002, Cap. 1 49-85p. Dissertação – (Mestrado em Ciências dos Alimentos) – Universidade Federal de Lavras – MG.

FLÁVIO, E. Fernandes; BARCELOS, M. de Fátima Píccolo; LIMA, A. Lina. Avaliação química e aceitação da merenda escolar de uma escola estadual de lavras–MG. Ciênc. Agrotec., Lavras, v. 28, n. 4, p. 840-847, jul./ago 2004. p. 845. Disponível em: . Acesso em: 22/Setembro/2012.

KAZAPI, Ileana Mourão; Di PIETRO, Patrícia Faria; AVANCINI, Sandra Regina Paulon; FREITAS, Sérgio Fernando Torres; TRAMONTE, Vera Lúcia Cardoso Garcia. Consumo de Energia e Macronutrientes por Adolescentes de Escolas Públicas e Privadas. Rev. Nutr., Campinas, 14 (suplemento): 27-33, 2001. p. 32. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rn/v14s0/8760.pdf>>. Acesso em: 26 Novembro.2012.

LACERDA, E. M. A.; ACCIOLY, E. Nutrição em obstetrícia e pediatria: Alimentação do Pré-escolar e Escolar. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2004. p. 369

MATIHARA, Celso Hideki; TREVISANI, Thatiana Santos; GARUTTI, Selson. Valor nutricional da merenda Escolar e sua Aceitabilidade. Revista Saúde e Pesquisa, v. 3, n. 1, p. 71-77, jan./abr. 2010. Maringá. Disponível em:. Acesso em 28 nov. 2012.

MASCARENHAS, J. M. O.; SANTOS, J. C. A avaliação da composição nutricional dos Cardápios e custos da alimentação escolar da rede municipal de conceição do Jacuípe/BA. *Sitientibus*, Feira de Santana, n. 35, p. 75-90, jul./dez. 2006. Disponível em: < http://www2.uefs.br/sitientibus/pdf/35/avaliacao_da_composicao_nutricional.pdf > Acesso em: 20 de Nov. de 2012.

MELLO, Adriano Lima; JÚNIOR, Permínio Oliveira Vital; SAMPAIO, Lílian Ramos; SANTOS, Lígia Amparo da Silva; FREITAS, Maria do Carmo Soares; FONTES, Gardênia Abreu Vieira. Perfil do nutricionista do programa nacional de alimentação escolar na região Nordeste do Brasil. *Rev. Nutr.*, Campinas, p. 29 jan./fev., 2012. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rn/v25n1/a11v25n1.pdf> >. Acesso em: 24 Outubro de 2012.

NASCIMENTO, José Leonardo Ribeiro. A atuação dos Conselhos Municipais de Alimentação escolar: Análise comparativa entre o controle administrativo e o Controle público. 5º CONCURSO DE MONOGRAFIAS DA CGU. Brasília (DF), p 33, Setembro.2010. Disponível em:< http://www.cgu.gov.br/concursos/Arquivos/5_ConcursoMonografias/1-lugar-profissionais-jose-leonardo-ribeiro-nascimento.pdf> Acesso em 20 de Outubro de 2012.

SANTOS, Inez Helena Vieira da Silva; XIMENEZ, Rosiane Maia; PRADO, Deusimar Frota. Avaliação do Cardápio e da Aceitabilidade da Merenda Oferecida em uma Escola Estadual de Ensino Fundamental em Porto Velho, Rondônia. *Saber Científico*. Porto Velho, p.101, jul/dez,2008. Disponível em: . Acesso em: 28 de Outubro de 2012.

SILVA, Maria Oliveira. Alimentação na escola como forma de atender às recomendações nutricionais de alunos dos Centros Integrados de Educação Pública (CIEPS). *Cad. Saúde Públ.*, Rio de Janeiro, jan/mar, 1998, p. 174. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/csp/v14n1/0137.pdf>>. Acesso em 26 Novembro. 2012.

SILVA, Marina V. Avaliação da Adequação Nutricional dos Alimentos Consumidos em um Centro Integrado de Educação Pública (CIEP). *Cad. Saúde Públ.*, Rio de Janeiro, out/dez, 1995, P. 3. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/csp/v11n4/v11n4a03.pdf>>. Acesso em: 26 de Novembro de 2012.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.; D´ARC, P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterápica. São Paulo: Roca, 2007. p. 354-357

SOUSA, Priscila Maria oliveira. Alimentação do Pré-Escolar e Escolar as estratégias de educação Nutricional. CET. Pós-graduação Lato Sensu. Brasília DF, p. 8, maio/2012. Disponível em: . Acesso em: 29 de Outubro de 2012.

SPINELLI , Maria Angélica dos Santos; CANESQUI, Ana Maria. O programa de alimentação escolar no estado de Mato Grosso: da centralização à descentralização (1979 - 1995). *Rev. Nutr.* Campinas, v.15 n.1, p. 105-117, Jan. 2002. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rn/v15n1/a11v15n1.pdf> >. Acesso em: 22 de Outubro de 2012

STEFANINI, M. L. R. Merenda escolar: história, evolução e contribuição no atendimento das necessidades nutricionais da criança. São Paulo: [s. n.], 1997. Disponível em: . Acesso em: 23 de Abril de 2011.

TACO.Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – 4ª edição revisada e ampliada. Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação – NEPA . Campinas SP 2012. Disponível em:< http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=taco_4-versao_ampliada_e_revisada.pdf> . Acesso em: 20 de Nov de 2012.

TEIXEIRA, E. O. L. A merenda escolar e seus aspectos políticos, sociais e nutricionais. São Paulo: [s. n.], 2008. Disponível em: . Acesso em: 20 de Abril de 2011.

VALLE, Janaína Mello Nasser; EUCLYDES Marilene Pinheiro. A formação dos hábitos alimentares na infância: uma revisão de alguns aspectos abordados na literatura nos últimos dez anos. Juiz de Fora, MG. *Rev. APS*, v.10, n.1, p.01, jan./jun. 2007. Disponível em: . Acesso em: 2 de Novembro de 2012.

VOOS, Ana Carolina. Atuação do Nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no estado do RS. Curso de Especialização em Saúde Pública UFRGS. Rio Grande do Sul, p. 9, maio 2009. Disponível em: . Acesso em: 23 de Outubro de 2012.

Palavras-chave: Alimentação; Cardápio; Merenda Escolar

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE BIOSSEGURANÇA POR NUTRICIONISTAS E FUNCIONÁRIOS DE UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DO RIO DE JANEIRO, RJ

NASCIMENTO, R; CARDOZO, SV; CARDOZO, TSF

¹ UVA - UNIVERSIDADE VEIGA DE ALMEIDA, ² UNIGRANRIO - Universidade do Grande Rio

tatiana.cardozo@ymail.com

Objetivos

Este trabalho teve por objetivo identificar o conhecimento de Nutricionistas e demais profissionais atuantes em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) acerca da biossegurança.

Métodos

Para tal foi realizada uma pesquisa de campo, exploratória e de natureza aplicada, envolvendo uma amostra total de quarenta indivíduos de ambos os gêneros onde vinte eram nutricionistas, responsáveis por UPRs e os outros vinte eram funcionários não Nutricionistas que trabalham nas UPRs. Todas as UPRs estudadas estão localizadas no município do Rio de Janeiro. A coleta de dados foi através de questionário semiestruturado, quali-quantitativo, contendo trinta e cinco perguntas. Depois de coletados os mesmos foram tabulados no Programa Microsoft Office Excel 2007®. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética de UVA (no 101.887/2012) e todos os sujeitos concordaram em participar através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Das UPRs visitadas, 100% realiza a entrega dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) gratuitamente aos seus funcionários; 95% dos profissionais não nutricionistas são capacitados para utilizá-los, e 80% dos profissionais nutricionistas realizam treinamentos a fim de capacitá-los para a utilização dos mesmos. Ao avaliar a supervisão do uso do EPI, 60% das nutricionistas supervisionam o uso do mesmo e 75% dos profissionais não nutricionistas relatam que a supervisão é realizada pelo nutricionista, chefe de cozinha ou técnico de segurança do trabalho e os mesmos também são responsáveis pela manutenção do EPI. É obrigação dos empregadores adquirir o EPI adequado; fornecer ao trabalhador EPI somente aprovado pelo Ministério do Trabalho; treinar e orientar o trabalhador sobre o uso adequado do EPI, assim como sua guarda e conservação; exigir que o trabalhador use o EPI; ser responsável pela higienização; substituir o EPI imediatamente, quando danificado ou extraviado¹. Apenas 10% dos profissionais nutricionistas responderam afirmativamente quanto à UPR possuir equipamentos de proteção coletivos, tais como lavadores de olhos e sprinklers, ao passo que, entre profissionais não nutricionistas, esse somatório alcança 15%. Os equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando são escolhidos e instalados corretamente, não prejudicam a eficácia do trabalho realizado. Os chamados EPCs devem corresponder adequadamente ao tipo de risco que irão neutralizar; depender o mínimo possível da atuação do homem para atender seus objetivos; ser resistente; oferecer facilidade de limpeza, lubrificação e manutenção; não criar outros tipos de riscos, especialmente mecânicos, como obstrução de passagens e formação de cantos vivos². Dos nutricionistas entrevistados, 45% relataram a presença do Mapa de Risco enquanto 25% dos profissionais não nutricionistas participaram da elaboração do Mapa de risco. Além disso, foi revelado por nutricionistas que 25% dos funcionários das UPRs estão aptos a compreender o mapa de risco, enquanto somente 5% dos profissionais não nutricionistas declararam-se aptos compreender o mesmo. O mapa de risco é uma representação gráfica do conjunto de fatores que podem trazer danos à saúde dos trabalhadores nos locais de trabalho³.

Conclusão

Todas as medidas para evitar os acidentes de trabalho são baseadas na conscientização do trabalhador e no treinamento para prevenir os acidentes. É de fundamental importância a atuação da nutricionista para exercer tal papel educador, promovendo a melhoria das condições de saúde e segurança nas UPRs.

Referências

1-BRASIL. Ministério do Trabalho e do Emprego. Norma Regulamentadora nº6 – Equipamento de Proteção Individual (EPI). Brasília, DF, 7p, 2011.

2-TOSTES, M. G. V.. 2003. 76p. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização) – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo, Brasília, 2003. Segurança no Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição – Treinamentos e Dinâmicas.

3-BRASIL. Ministério do Trabalho e do Emprego. Portaria nº25 de 29 de dezembro de 1994. Brasília, DF, 1994.

Palavras-chave: Biossegurança; Unidades Produtoras de Refeições; Nutricionistas

AVALIAÇÃO DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS EM UM SUPERMERCADO

Sousa CS; Farias MM; Paiva FFS

¹ UFC - Universidade Federal do Ceará, ² UFC - Universidade Federal do Ceará
maryana_mf@hotmail.com

Objetivos

Atualmente economizar tempo e manter uma alimentação saudável tornou-se fundamental e é umas das principais justificativas para explicar o consumo de frutas e entre eles os denominados, alimentos minimamente processados (AMP)¹. Diante disto, objetivou-se avaliar o controle higiênico-sanitário dos hortifrúti de um supermercado, identificar quais alimentos foram processados e analisar os processos de recebimento, armazenamento, pré-lavagem, sanitização, corte e embalagem destes produtos.

Métodos

Estudo descritivo, com abordagem qualitativa, realizado de agosto a outubro de 2013 em setor de hortifrúti de um supermercado de Fortaleza-CE. A coleta de dados foi feita por meio de visita técnica para aplicação de instrumento, ou seja, uma lista de verificação(*checklist*), a fim de avaliar o controle higiênico-sanitário. Foi analisado os processos de recebimento, armazenamento, processamento e embalagem, além de realizar um levantamento de todos os alimentos que são minimamente processados. A análise dos dados foi realizada a partir das observações feitas durante a avaliação os processos.

Resultados

No recebimento são verificados a qualidade e a quantidade dos produtos, os quais chegam a temperatura ambiente, representando assim quebra da cadeia de frio. O processo de armazenamento apresentou deficiências, pois o setor não possui câmara de refrigeração. Foi detectada a existência de apenas uma antecâmara que não atinge a temperatura recomendada² e que não comporta todo o volume de mercadoria, ficando parte armazenada no depósito. A pré-lavagem é feita em água corrente na pia no setor. A sanitização é feita em uma gamela de plástico com capacidade para 30 litros, com 20 litros de água e 200 mg de solução clorada e por um tempo de 20 minutos, porém o tempo e a concentração deve ser coerente com o tipo de alimento a ser higienizado³. A água de higienização é trocada em média três vezes ao dia. O corte é feito manualmente com auxílio de faca e tábua de corte limpos e higienizados. Os produtos são embalados em bandejas de isopor e protegidos por plástico filme, exceto o abacaxi que é embalado a vácuo. No supermercado são fracionados: mamão formosa, mamão papaia, melão espanhol, melão japonês, abacaxi, kiwi, melancia, goiaba, manga, graviola e tangerina. Em relação as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento foram observadas algumas inconformidades referentes à edificação, a equipamentos e utensílios, além das boas práticas de manipulação.

Conclusão

Concluiu-se que o processamento mínimo no estabelecimento foi insatisfatório, apresentando deficiências nos processos desde o recebimento até a embalagem, como também em relação a qualidade higiênico-sanitária. Pode-se dizer ainda que a inexistência de uma legislação específica para este tipo de alimento dificulta a realização de um eficaz do controle higiênico-sanitário, acarretando assim um produto final de baixa qualidade como também possíveis riscos à saúde do consumidor.

Referências

1. Andrade NJ, Bastos MSR. Higiene e sanitização. In: Moretti CL. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa hortaliças; 2007. P.531. Acesso em: 24 out. 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n3/a13v18n3.pdf>
2. Germano PML, 2. Germano MI. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4ª ed. São Paulo: Manole, 2011. 3. Lima CR. Manual prático de controle de qualidade em supermercados. São Paulo: Varela, 2001.

Palavras-chave: Controle Higiênico-sanitário; Minimamente processados; Qualidade; Sanitização

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS DE MORENO-PE

COSTA, L.A.R.; GUILHERME, R.C.; SILVEIRA, K.C.; XAVIER, V.L.; PADILHA, V.M.

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
ruthguilherme@hotmail.com

Objetivos

O controle do desperdício na alimentação escolar visa avaliar o planejamento e a execução adequada das preparações que compõem os cardápios não apenas sob o ponto de vista econômico, mas principalmente pelo aspecto nutricional e higiênico-sanitário, por inferir diretamente na qualidade da saúde da população atendida. Diante do exposto, este trabalho tem como objetivo avaliar o desperdício da alimentação escolar de um município pernambucano utilizando os índices de rejeito e sobras, com forma de contribuir para a qualidade desta alimentação.

Métodos

O estudo foi desenvolvido em quatro escolas estaduais do município de Moreno – PE, sendo três escolas localizadas no centro e uma localizada no Distrito de Bonança. A pesquisa foi realizada durante três dias consecutivos em cada escola, durante os meses de julho e agosto de 2012, apenas com os alunos do turno da manhã. Para conservar a identidade das escolas, foram utilizados códigos para classificá-las: C1 – a primeira escola do centro avaliada, 295 alunos, da 8ª série ao 3º ano do ensino médio; C2 – A segunda escola do centro avaliada, 379 alunos, do 1º ao 3º ano do ensino médio; C3 – A terceira escola do centro avaliada, 531 alunos, da 5ª série ao 3º ano do ensino médio; E a D1 – A escola localizada no Distrito de Bonança, 306 alunos, do 1º ao 3º ano do ensino médio. Foi utilizada uma balança com capacidade de 150 Kg (G-Tech, modelo digital) e para determinar os valores da refeição distribuída, das sobras e do índice de rejeito, foram utilizadas as fórmulas de Resto-Íngesta, Sobras e Desperdício, propostas por Vaz (2006). Os resultados encontrados foram analisados admitindo-se como aceitáveis percentuais de sobras de 3%(Vaz, 2006) e de índice resto-íngesta inferiores a 10% (BRASIL, 2009b). Os dados foram analisados e tabulados através do programa Microsoft Excel 2007® e os resultados foram inseridos em tabelas.

Resultados

A quantidade dos alunos (entre 49 a 161) que consome a alimentação escolar é diretamente proporcional à aceitação decorrente do tipo da preparação servida. Em todas as escolas a quantidade de alimentos produzidos foi maior que a distribuída e o índice de resto-íngesta foi satisfatório em apenas uma das escolas pesquisadas. As sobras cujos valores médios ficaram compreendidos entre 11,38% a 38,56%, contribuíram efetivamente para o desperdício total avaliado, que foi de 58,17 Kg e poderiam alimentar 352 alunos.

Conclusão

Falhas em relação à infraestrutura e operacionalização são as possíveis causas dos números encontrados que espera-se, sirva tanto como subsídio para implantação de medidas de redução de desperdícios como para alertar sobre a necessidade de investimento em estratégias educativas, que evidenciem uma maior valorização da alimentação escolar e seja voltada à melhoria do padrão alimentar dessa população.

Referências

- BELIK, W. e CHAIM, N. A. O programa nacional de alimentação escolar e a gestão municipal: eficiência administrativa, controle social e desenvolvimento local. Rev. Nutr. [online]. vol.22, n.5, pp. 595-607, 2009.
- BEZERRA, J. A. B. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. Rev. Bras. Educ. [online]. vol.14, n.40, pp. 103-115, 2009.
- BRASIL. Ministério da Educação FNDE. Caderno de Legislação – PNAE . 2011.
- BRASIL. Ministério da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 67 de 28 de dezembro de 2009. Altera o valor per capita para oferta da alimentação escolar do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, 2009a.
- BRASIL. Ministério da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, 2009b.
- VAZ, C. S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. LGE Editora Ltda. Brasília,. 196p, 2006.

Palavras-chave: Desperdício.; Alimentação Escolar. ; Resto-ingesta

AVALIAÇÃO DO DESPÉRDIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE SERRA-ES

SAMPAIO, DL; SÃO JOSÉ, JFB

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

jackline.jose@ufes.br

Objetivos

Verificar a ocorrência de desperdício por meio do cálculo do resto-ingestão da Unidade de Alimentação e Nutrição, localizada na cidade de Serra-ES.

Métodos

O presente estudo foi realizado em uma unidade de alimentação localizada no município de Serra-ES. Na unidade são produzidas em média 390 refeições diariamente em três turnos de distribuição (almoço, jantar e ceia), porém o estudo foi realizado apenas no almoço. A pesagem das preparações ocorreu no período de 15 dias. Primeiramente foram pesadas todas as cubas vazias. Para a obtenção do peso da refeição distribuída, foi feita a pesagem das cubas de cada preparação, depois de pronta, sendo descontado o valor do recipiente. Para obtenção do peso da refeição produzida, foi utilizado o peso da refeição distribuída somado ao peso das sobras limpas e sujas do balcão de distribuição. Ossos, cascas de frutas e materiais descartáveis foram separadas para não influenciarem na pesagem dos restos. Para obter o peso da refeição distribuída e não consumida, foi coletado o peso do rejeito das bandejas. Todas as pesagens foram realizadas em balança mecânica Micheletti® com capacidade máxima de 150 Kg. Todos os cálculos foram realizados de acordo com as fórmulas propostas por Vaz, 2006. Após o cálculo do resto-ingestão, foi proposta e executada uma campanha contra o desperdício de alimentos. Esta campanha consistia de entrega de *folders* a cada comensal e exposição de *banners* em local estratégico na entrada do refeitório durante 5 dias. Foram coletados também dados referentes à satisfação do cliente por meio do painel de pesquisa de opinião diária da própria unidade, no qual os comensais apresentam as seguintes opções para serem escolhidas: muito satisfeito, satisfeito, insatisfeito e muito insatisfeito.

Resultados

O índice resto-ingesta encontrado foi de 2,1%, sendo este abaixo de 10%, que é o valor limite citado na literatura para coletividades sadias(CASTRO et al., 2003). A maior quantidade de resto de alimentos foi 5,8 kg. Já a média do resto em 10 dias de coleta foi de 3,5 kg. A média da quantidade de refeições distribuídas no período da coleta de dados foi de 168,867 kg. No que diz respeito ao resto por cliente, este apresentou em média 27 g. Foi obtido por meio da razão entre o resto acumulado (35,3 kg) e a média do consumo *per capita* (0,620 kg) por refeição, a quantidade de pessoas que poderiam ser alimentadas com a quantidade de resto das bandejas. Foi observado que 57 pessoas poderiam ser alimentadas com a quantidade de alimentos descartados. Após a campanha contra desperdício de alimentos foi possível observar que não houve redução do resto comparando os períodos anterior e posterior à campanha. Este fato pode estar associado à mudança que ocorreu no cardápio da unidade, que provocou o

aumento da quantidade de restos. Quanto à pesquisa de opinião diária, 284 clientes, ou seja, 68,6% estavam satisfeitos com a refeição servida, enquanto apenas 16, ou seja, 3,9% estavam insatisfeitos ou muito insatisfeitos.

Conclusão

Apesar do índice de resto-ingestão estar dentro da faixa aceitável citada na literatura, a quantidade de alimentos descartados e os gastos com matéria-prima pela UAN devem ser considerados. As UANs devem sempre trabalhar com objetivo de otimizar a produção de refeições e conscientizar clientes e colaboradores com intuito de reduzir o desperdício de alimentos, seja na forma de restos ou sobras.

Referências

CASTRO, M.D.A.S, et al. Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Rev. Hig. Alim. São Paulo, v.17 n.114/115, 2003, p.24 – 28.

VAZ, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006, 196p.

Palavras-chave: serviços de alimentação; desperdício de alimentos; índice resto ingestão

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS GERADO NO ALMOÇO EM UMA ROTISSERIE

Farias, MM; Carvalho DV; Maia MVF; Menezes, NVS; Ávila SMG; Sousa CS

¹ UFC - Universidade Federal do Ceará

maryana_mf@hotmail.com

Objetivos

A vida urbana tem trazido mudanças para o cotidiano das pessoas e um deles é a mudança de hábitos alimentares, visando diminuir trabalho e maximizar o tempo das pessoas. Nessa nova configuração cresce a procura por refeições prontas e o serviço de *rotisserie* ganha adeptos. Nessa perspectiva surge também a necessidade de se primar pela qualidade desse produto ofertado, sem deixar de levar em conta a sua viabilidade e rentabilidade para o estabelecimento, o que inclui a avaliação do desperdício¹. Para tanto a avaliação do índice de sobras possibilita conhecer e analisar o desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição(U.A.N) visando o controle do mesmo. OBJETIVOS: Este estudo teve como objetivo conhecer e avaliar o desperdício de alimentos gerado no almoço do setor de *rotisserie*, identificar as cinco preparações que obtiveram maior desperdício e sugerir métodos para reduzi-los.

Métodos

Estudo descritivo, com abordagem quantitativa, realizada em agosto de 2013 em um supermercado em Fortaleza – CE. A amostra foi composta por 68 preparações alimentícias. Os dados foram coletados em três momentos: primeiro foi avaliado o índice de sobras de cada tipo de preparação servida, a fim de conhecer o desperdício. Foi aplicado o método da pesagem direta da produção e das sobras em uma balança Toledo com capacidade de pesagem de 30 quilos. Foram pesadas todas as cubas das preparações após cocção. No momento da pesagem não foi considerado o peso dos recipientes. Ao pesar as sobras, foi diminuída a quantidade desta do peso inicial para obtenção do peso da refeição distribuída. Nesta pesquisa foram consideradas como sobras as preparações que ficaram nas panelas como as que sobraram no balcão de distribuição. No segundo momento foi calculada a porcentagem diária de sobras. Para quantificação da porcentagem foi aplicado a fórmula adaptada de Abreu *et al* (2011)². No terceiro momento foram avaliados: percentual de sobras de acordo com os dias da semana, quantidade de alimentos distribuídos de acordo com cada semana do mês e, identificadas as cinco preparações que obtiveram o maior índice de sobras.

Resultados

Produziu-se 3,4 toneladas de alimentos, foram consumidas 2,5 toneladas e sobraram 0,9 tonelada. O percentual médio das sobras esteve em torno de 26,69% de um total de 3,4 toneladas de alimentos produzidos, ou seja, somente 73,35% foi posto nos pratos dos clientes. As cinco primeiras preparações que obtiveram maior índice de sobras foram: baião de dois, arroz branco, saladas, lasanha bolonhesa e o assado de panela. A classificação dos valores de sobras conforme o dia da semana variou de 23,35% no

dia de pico máximo a 32,87% no dia de pico mínimo. Na primeira semana do mês foi verificado maior consumo, que sofre diminuição gradativa.

Conclusão

Verificou-se que o percentual de sobras foi superior ao que preconiza a literatura³. Observou-se que o pico máximo ocorre nas segundas-feiras e o pico mínimo nas quartas-feiras, como também se pode afirmar que a primeira semana do mês obteve menor desperdício e a última semana foi a de maior indicador de sobras. As preparações com maior índice de sobras foram as que se repetem diariamente. Sugere-se que haja o controle das sobras, como também uma reavaliação no planejamento do cardápio, apreciação da média diária de clientes, bem como a aplicação de um estudo que identifique sua intenção de compras.

Referências

1. Bruno, A. Delicias prontas rotisseria é a aposta de empresários para tornar os supermercados ainda mais completos e atraentes para o consumidor. Revista Abastecimento P.48-53 Março – Abril 2011. Acesso em: 05 out. 2013. Disponível em: <http://www.newtrade.com.br/util/pdf/ABAbril26-opportunidades.pdf>. 2. Abreu ES, Spinelli MGN, Pinto AMS. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Metha, 2011.3. Vaz CS. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Metha; 2006.

Palavras-chave: Avaliação; Desperdício; Produção; Sobras

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO E ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OFERECIDA NAS CRECHES NO MUNICÍPIO DE BOTUCATU, SÃO PAULO.

Aranha, FQ; Trindade, JMMN; Santos, NH; Ferrari, FZ; Tuon, JS

¹ UNESP - Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (UNESP) Instituto de Biociências de Botucatu (IBB)
aranha@ibb.unesp.br

Objetivos

Segundo o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), uma das grandes responsabilidades da creche é suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos, com a oferta de uma ou mais refeições diárias, adequadas e seguras¹. Neste sentido o objetivo do estudo foi avaliar o desperdício de alimentos e a aceitação da alimentação escolar oferecida nas creches no município de Botucatu, São Paulo.

Métodos

O estudo é do tipo transversal, descritivo com abordagem quantitativa. As variáveis estudadas foram: % desperdício e aceitação. Durante 5 dias foi feita a coleta dos dados, em 6 creches municipais, nas turmas do maternal I e maternal II, as idades das crianças variaram de 02 a 04 anos. Para o cálculo percentual de rejeição foi utilizada a seguinte fórmula: Percentual de Rejeição = (Peso da refeição rejeitada x 100)/Peso da refeição distribuída. O teste de aceitabilidade que foi usado é o proposto pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)².

Resultados

Os valores médios encontrados para o percentual de rejeição foram: Creche 1 = 25,09%, Creche 2 = 27,33%, Creche 3 = 25,09%, Creche 4 = 28,65%, Creche 5 = 35,91% e Creche 6 = 29,37%. Quanto à aceitação da alimentação escolar observou-se um maior percentual de “adorei” e “gostei”: Creche 1 = 42,8% e 54,5%; Creche 2: 38,0% e 61,0%; Creche 3: 68,2% e 30,0%; Creche 4: 60,7% e 26,5%; Creche 5: 61,7% e 32,4% e Creche 6: 54,1% e 30,1% respectivamente.

Conclusão

Conclui-se um elevado índice de resto ingesta. É fundamental que o planejamento do cardápio seja elaborado a partir do perfil da população atendida, a fim de minimizar o desperdício de alimentos³. Com relação à aceitabilidade a alimentação escolar oferecida

às crianças é bem aceita.

Referências

- 1: BRASIL. Conferência Nacional de Segurança Alimentar. Alimentação e educação nutricional nas escolas e creches. Brasília; 2005 [acesso 05 abril 2014]. Disponível em: http://www.fomezero.gov.br/conferencia/Arquivos/Pdf/11-Alimentacao_Educacao.pdf
- 2: BRASIL. Ministério da Educação Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação Conselho Deliberativo. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009.
- 3: Castro, M.D.A.S, Oliveira, L.F.; Passamani, L. Revista Higiene Alimentar; 2003; São Paulo, 17(114/115); 24-28.

Palavras-chave: alimentação escolar; desperdício; aceitação

AVALIAÇÃO DO EFEITO DE UM PROGRAMA DE TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS COM MANIPULADORES DE UMA LANCHONETE LOCALIZADA EM UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DE FORTALEZA-CE

GUIMARÃES, AJNS; CÂNDIDO, LMF; RODRIGUES, EPS; GUIMARÃES, ABS

¹ CUEC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ

alayrastu@gmail.com

Objetivos

Avaliar os efeitos de um programa de treinamento em Boas Práticas de Fabricação realizadas com manipuladores de uma lanchonete de uma instituição de ensino superior de Fortaleza-CE.

Métodos

O estudo ocorreu no período de fevereiro de 2014, com 06 funcionários da empresa ABS Guimarães ME. Os dados foram coletados por meio de uma avaliação escrita pré treinamento com dez questões, valendo de 1 a 10 pontos e a aplicação de um check list para a avaliação das condições de higiene e conduta pessoal no local. Após esta pré avaliação foi realizado um treinamento que foi dividido em três momentos, ministrado antes do início do expediente de trabalho, com recursos áudio-visual de modo a ser bastante interessante e interativo. Ao fim, foi realizada a prova escrita final para avaliar os conhecimentos obtidos durante o treinamento e aplicado novamente o check list de avaliação das condições de higiene e conduta pessoal. Foi considerado a média igual ou superior a 8,0 como parâmetro avaliativo.

Resultados

A média obtida dos 06 funcionários, após a realização da prova escrita pré treinamento foi 7,0, onde a menor nota obtida foi 5,9 e a maior 8,3, prevalecendo as médias abaixo de 8,0. Em relação ao check-list foi obtida a pontuação inicial de 13 conformidades do total de 21 itens questionados. Após o treinamento a média obtida após a avaliação escrita foi 8,0, onde a menor nota obtida 6,2 e a maior 9,5, prevalecendo as médias acima de 7,7. Já em relação ao check list final foram obtidas 19 conformidades do total de 21 itens questionados.

Conclusão

Os resultados observados na pesquisa mostraram significativo aproveitamento do treinamento realizado, comprovando a importância de repetir e cobrar por parte dos funcionários a aplicação dos conhecimentos obtidos, reforçando que a teoria e a prática precisam caminhar juntas.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004.
BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil, 2007.

Palavras-chave: TREINAMENTO; BOAS PRÁTICAS; MANIPULADORES DE ALIMENTOS

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES E ESCOLARES DE 02 A 10 ANOS DE IDADE MATRICULADAS NA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE DONA EMMA/SC.

GEHRKE, J.

² PMDE - PREFEITURA MUNICIPAL DE DONA EMMA

janegehrke@hotmail.com

Objetivos

Avaliar o perfil nutricional dos pré-escolares e escolares, com idade de 02 a 10 anos, matriculados na rede municipal de ensino no município de Dona Emma/SC.

Métodos

A presente pesquisa foi realizada nas 05 unidades escolares do município de Dona Emma/SC sendo 04 Centro de Educação Infantil e 01 Escola de Ensino Fundamental, nos meses de fevereiro e março de 2014. Foram coletadas as variáveis de peso (kg) e estatura (cm) dos pré-escolares e escolares através de balança digital da marca Plena® com capacidade para 150kg e precisão de 0,1kg, com as crianças vestindo roupas leves. A estatura foi determinada utilizando-se fita métrica milimetrada fixada à parede com o ponto zero ao nível do solo. A criança encontrava-se descalça, sem adornos na cabeça e em posição ortostática. Através das variáveis coletadas determinou-se índice de massa corporal (IMC). Para a classificação do estado nutricional utilizou-se os pontos de corte recomendados por Conde e Monteiro (2006) que indicam como ponto de corte valores <17,5kg/m² para baixo peso, >25kg/m² para sobrepeso e >30kg/m² para obesidade. Após avaliação todos os pré-escolares e escolares receberam impresso o diagnóstico para apresentar para os pais e/ou responsáveis dos mesmos.

Resultados

O Município de Dona Emma possui 05 unidades de ensino, sendo 04 Centro de Educação Infantil e 01 Escola de Ensino Fundamental, onde consta frequentando as unidades 229 crianças com idade entre 2 a 10 anos. Foram avaliadas 86% (n=197) dos pré-escolares e escolares matriculados nas unidades de ensino, sendo 64% (n=126) do sexo masculino e 36% (n=71) do sexo Feminino. Quanto ao estado nutricional verificou-se que 80,2% (n=158) apresentavam peso normal para idade, 13,2% (n=26) sobrepeso, 4% (n=8) obesidade e 2,6% (n=5) baixo peso. Ao se avaliar os pré-escolares e escolares de acordo com o sexo observou-se 66% (n=47) do sexo feminino apresentavam peso normal para idade, 21% (n=15) sobrepeso, 8,5%(n=6) obesidade e 4,5% (n=3) baixo peso. No sexo masculino 88% (n=111) apresentavam peso normal para idade, 9% (n=11) sobrepeso e 1,5% (n=2) Obesidade e 1,5% (n=2) baixo peso.

Conclusão

: Os resultados demonstram que os pré-escolares e escolares avaliados apresentam peso normal para sua idade (80%). Observou-se ainda uma tendência mundial de transição do perfil nutricional, ou seja, aumento de sobrepeso e obesidade e diminuição de crianças com baixo peso. O presente trabalho também verificou uma incidência de sobrepeso e obesidade no sexo feminino quando comparado com sexo masculino. Devido a essa transição do perfil nutricional dos pré-escolares e escolares, há a necessidade de implantação de políticas públicas de saúde e programas de prevenção e combate à obesidade em crianças, já a partir da educação infantil junto com as atividades de vigilância nutricional, da atuação articulada escolas/serviços de saúde para o monitoramento dos perfis nutricionais e a implementação de intervenções diferenciadas para as distintas instituições frequentadas pelos avaliados. A pesquisa demonstra a importância do nutricionista nos Centro de Educação Infantil (CEI) devido à alimentação servida desempenhar um importante papel no aporte energético e nutricional das crianças, uma vez que a maioria delas se encontrava em regime integral, ou seja, recebendo seis refeições diárias (café da manhã, fruta, almoço, lanche da tarde, fruta e janta).

Referências

Conde, W.L.;Monteiro, C.A. Body mass index cutoff points for evaluation of nutritional status in Brazilian children and adolescents. J Pediatr (Rio J) 2006;82:266-72.

Palavras-chave: CRIANÇAS; OBESIDADE; SOBREPESO ; BAIXO PESO; ESCOLARES

AVALIAÇÃO DO GRAU DE CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES QUANTO ÀS BOAS PRÁTICAS EM UM ESTABELECIMENTO NO MUNICÍPIO DE ALEGRE- ES.

Bernardes, AL; PRADO,MA; Nogueira, JM; Della Lucia,CM

¹ UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

bernardes@hotmail.com

Objetivos

avaliar o grau de conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto às boas práticas de um estabelecimento no município de Alegre; verificar o conhecimento a respeito dos riscos de alimentos contaminados; avaliar se há conhecimento da importância das boas práticas por parte dos manipuladores.

Métodos

: foi aplicado um questionário nos manipuladores onde primeiro era feita a identificação do indivíduo quanto ao nome, sexo, idade, escolaridade, moradia entre outros, seguido de questões relacionadas à manipulação de alimentos como: há quanto tempo trabalha com manipulação de alimentos, o que pode causar sua contaminação, que doença pode ser ocasionada pela ingestão de um alimento contaminado e como pode ser prevenido, o que é contaminação cruzada e como pode ser evitada, em quais momentos é adequado realizar a higiene das mãos, como é feita a higiene nas instalações, equipamentos e utensílios e com que frequência esta é feita; se possui conhecimento sobre boas práticas e o que esta seria caso haja conhecimento; se já havia realizado algum curso sobre boas práticas; como poderia ser feito o controle de pragas urbanas e vetores tais como moscas, roedores, baratas e outros animais no local de trabalho, em seguida todos os dados foram tabulados e avaliados suas porcentagens.

Resultados

: Todos os manipuladores eram do sexo feminino, 50% com faixa etária de 31 a 40 anos e o restante com idade inferior a esta, a maioria 75% com ensino médio incompleto, e todos 100% possuíam condições adequadas de moradia, 50% trabalhavam mais de 10 anos com alimentos e o restante menos que 5 anos, a respeito da contaminação de alimento 100% souberam responder o que poderia causa- lá e como esta poderia ser evitada, também estavam todas cientes em quais momentos era adequado a higiene das mãos, porém em relação a contaminação cruzada somente 25% souberam caracteriza- lá, apenas 50% tinha conhecimento sobre alguma doença ou sintoma relacionado a ingestão de um alimento contaminado. Todas possuíam conhecimento sobre as boas práticas, porém a minoria 25% já havia realizado algum curso de boas práticas, em relação a higiene das instalações, equipamentos e utensílios e o controle de pragas e vetores urbanos todas responderam corretamente a forma com que esta deveria ser feita.

Conclusão

Diante do exposto, é possível concluir que a grande maioria dos manipuladores estava ciente dos riscos da ingestão de um alimento contaminado e o que poderia causar essa contaminação, assim como também esta poderia ser evitada, mas ainda se faz necessário uma atenção maior sobre contaminação cruzada onde a maioria não souberam caracteriza- lá, sendo um ponto negativo, pois a contaminação cruzada pode trazer riscos ao consumidor.

Referências

Palavras-chave: boas; práticas; conhecimento; manipuladores

AVALIAÇÃO DO GRAU DE SATISFAÇÃO DOS CLIENTES FREQUENTADORES DE UM RESTAURANTE COMERCIAL NO MUNICÍPIO DE ALEGRE - ES.

Bernardes, AL; Prado, MP; Nogueira, JN; Della Lucia, CM

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

bernardes@hotmail.com

Objetivos

Avaliar o grau de satisfação dos clientes frequentadores de um restaurante comercial no município de Alegre - ES.

Métodos

Foi selecionado um restaurante comercial self-service do município, do qual entrevistou-se, aleatoriamente, uma amostra de 30 clientes, no período do almoço. A esses clientes, aplicou-se um questionário previamente testado para verificação de seu grau de satisfação quanto aos serviços prestados, ambiente, conforto e higiene das instalações do restaurante. Após aplicação dos questionários, os dados foram tabulados e o grau de satisfação de acordo com cada item foi avaliado.

Resultados

Por meio dos questionários aplicados, foi possível observar que a maioria dos frequentadores do estabelecimento era do sexo masculino (57%), com idade entre 21 e 30 anos (67%). Quanto ao grau de escolaridade, a maioria dos avaliados (55%) possuía ensino superior completo, uma vez que o estudo foi realizado em uma cidade universitária. Quanto à frequência ao restaurante, 33% dos avaliados frequentam todos os dias, 30% frequentam raramente, 27% uma vez por semana, 7% a cada quinze dias e 3% não informaram. Quase a totalidade dos entrevistados (96,66%) mostrou-se muito satisfeita em relação à aparência (96,66%) e à localização (97%) do restaurante. 93% dos clientes dividiram-se entre muito satisfeitos e satisfeitos quanto à higiene das instalações. A variedade do cardápio também foi avaliada e 86% dos entrevistados mostraram-se muito satisfeitos a satisfeitos, enquanto os demais (14%) dividiram-se entre mais ou menos satisfeitos e pouco satisfeitos. A respeito da rapidez do atendimento, 63,33% dos clientes estavam entre muito satisfeitos a satisfeitos e os demais (26,66%) mostraram-se mais ou menos satisfeitos e ou nada satisfeitos (6,66%). Quanto ao ambiente e conforto do estabelecimento, 80% dos clientes encontraram-se entre muito satisfeitos a satisfeitos com o arranjo físico das instalações e 83,33% mostraram-se entre muito satisfeitos e satisfeitos quanto à iluminação e ventilação. Boa parte dos clientes (76,66%) mostrou-se receptiva à abertura de espaço para sugestões e reclamações, o que pode contribuir ainda mais para melhorar a qualidade dos serviços prestados pelo restaurante.

Conclusão

Diante do exposto, é possível concluir que a grande maioria dos clientes apresentou excelente grau de satisfação em relação às características do estabelecimento, tais como atendimento, ambiente, higiene e conforto. Entretanto, melhorias contínuas devem ser implementadas visando a aumentar a qualidade dos serviços prestados, atraindo e fidelizando mais clientes.

Referências

Palavras-chave: Satisfação; Clientes; Frequentadores; Restaurante; Comercial

AVALIAÇÃO DO GRAU DE SATISFAÇÃO DOS COMENSAIS NO REFEITÓRIO DO HOSPITAL UNIVESITÁRIO DO PIAUÍ.

Verdes, LMCC; Martins,ANL; Coimbra, KMR; Bertin, RL; Sousa, IMB; Soares, LE

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí

mayra9_3@hotmail.com

Objetivos

Avaliar o grau de satisfação do comensal em relação a Unidade de Alimentação em Nutrição do refeitório do Hospital Universitário Do Piauí, no que diz respeito a avaliação do cardápio (variedade, sabor dos alimentos, qualidade nutricional, temperatura das refeições e qualidade da refeição); avaliação do ambiente (higiene, iluminação e ventilação) e avaliação dos funcionários (apresentação e atendimento).

Métodos

A avaliação do grau de satisfação dos comensais no refeitório do Hospital Universitário do Piauí ocorreu no âmbito do estágio curricular obrigatório em Unidade de Alimentação em Nutrição, no período de três meses, pelos estudantes de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí. Para o desenvolvimento da atividade, adotou-se um modelo de questionário no qual os comensais avaliaram o serviço prestado (cardápio, iluminação, ventilação e atendimento no porcionamento das refeições) pela unidade através de três opções, sendo classificadas em muito bom, aceitável e ruim.

Resultados

Na avaliação do cardápio a grande maioria dos comensais avaliou como muito bom, excetuando-se o item referente ao sabor dos alimentos, em que 58,4% avaliaram como muito bom e 41,6% avaliaram como aceitável. Já em relação aos resultados encontrados para ambiência, os resultados mostraram que mais de 80% dos comensais estão satisfeitos, pois a maioria avaliou como muito boa higiene, iluminação e ventilação. Por fim, a avaliação em relação ao serviço, 68% dos comensais avaliou como muito bom e 31,2% como aceitável.

Conclusão

A pesquisa de satisfação realizada no refeitório do Hospital Universitário mostrou-se bastante relevante para avaliação do serviço de alimentação ofertada, visto que a satisfação depende de uma série de fatores relacionados ao grau de expectativa e a exigência do indivíduo em relação ao atendimento. Em virtude disso, pode-se observar que aos olhos dos comensais o serviço oferecido pela UAN é considerado satisfatório.

Referências

Palavras-chave: Satisfação dos comensais; Unidade de Alimentação ; Nutrição

AVALIAÇÃO DO IMPACTO DE UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO

Matos, RS; Santos, KR; Vescovi, A; Teixeira, MG; Molina, MCB

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

adriano.vescovi01@gmail.com

Objetivos

Avaliar o impacto de um programa de intervenção nutricional sobre hábitos alimentares, conhecimentos em nutrição e perfil antropométrico de escolares entre 9 e 11 anos.

Métodos

A amostra foi composta por 73 escolares de uma Escola Municipal de Ensino Fundamental (EMEF) de Vitória, na faixa etária de 9 a 11 anos, submetidos a um Programa de Educação Alimentar e Nutricional durante o período de três meses. As oficinas foram desenvolvidas em quatro encontros, sendo três encontros quinzenais, em horário de aula, e um encontro durante o sábado, incorporado ao Programa Escola Aberta. Foi realizada avaliação antropométrica, de hábitos alimentares e conhecimentos em nutrição antes e após a intervenção. O estado nutricional foi classificado a partir do Índice de Massa Corporal de acordo com idade e sexo. A qualidade da alimentação e os conhecimentos em nutrição foram avaliados a partir de questionários. Para as análises foi

utilizado o programa estatístico SPSS for Windows 17.0. O teste de kolmogorov-Smirnov foi utilizado para testar a normalidade das variáveis. Para as variáveis antropométricas de peso, altura e circunferência da cintura foi utilizado teste T de Student e para avaliar o IMC, o teste de Mann-Whitney. Para avaliar o estado nutricional, os conhecimentos em nutrição e os hábitos alimentares foi utilizado o teste do qui-quadrado e teste exato de Fischer. Adotou-se como significativo um valor de $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo, conforme protocolo nº 242.848, e a participação foi voluntária, após assinatura previa do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) pelos responsáveis dos escolares, e assinatura do Termo de Assentimento pelos escolares.

Resultados

Foi encontrado percentual elevado de excesso de peso entre os escolares avaliados (43,8%). Houve redução da prevalência de excesso de peso após as ações educativas (38,4%), porém, essa redução não foi significativa. Nenhuma mudança significativa foi encontrada ao final do estudo em relação ao estado nutricional e hábitos alimentares dos escolares. Entretanto, observou-se aumento significativo de acertos em 20% das questões em relação a conhecimentos em nutrição.

Conclusão

O programa de educação nutricional e alimentar de curto prazo não impactou no estado nutricional e nos hábitos alimentares dos escolares, porém, foi observado efeito positivo sobre a aquisição de conhecimentos relacionados à nutrição, podendo contribuir à médio prazo para adoção de práticas alimentares mais saudáveis e, conseqüentemente, modificar a longo prazo o perfil nutricional dos escolares.

Referências

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional ; Criança ; Estado Nutricional; Estudos de Intervenção

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE REJEIÇÃO DE REFEIÇÕES SERVIDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Sena, LAG; Macedo, RR; Rosa, EPC; Sousa, JR; Melo, MTSM; Menezes, JVM

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí

alinesena2008@hotmail.com

Objetivos

Avaliar o índice de rejeição de refeições oferecidas a comensais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

Métodos

O trabalho foi realizado no Restaurante Universitário de Teresina, PI, que fornece em média cinco mil refeições no almoço e jantar, no período de janeiro de 2014. Foram avaliados quatro cardápios intercalados entre almoço e jantar, compostos por pratos à base de hortaliças cruas e ou cozidas (entrada), carnes brancas ou vermelhas (prato principal), arroz e feijão (prato base) e por fruta (sobremesa). Para o cálculo do índice de rejeição dos cardápios, calculou-se o valor total (em Kg) das preparações servidos aos comensais. Posteriormente ao horário de distribuição, foi realizada a pesagem do total dos restos deixados por estes nas bandejas, que foram separados em restos comestíveis e não comestíveis. Do total de alimentos distribuídos deduziu-se a quantidade não comestível. O percentual de rejeição foi obtido por meio da fórmula do índice de rejeição (% rejeição = peso dos restos/ peso da alimentação servida x 100).

Resultados

A média do índice de rejeição dos cardápios avaliados foi de $12\% \pm 3,86$. Foram obtidos valores percentuais de 12,2, 11,4, 16,9 e 7,5 para os cardápios que continham as preparações Frango ao Salpicão, Picadinho, Feijoada e Strogonoff de Carne (com Feijão Tropeiro), respectivamente, todas acompanhadas por Salada, Arroz Simples, Feijão (exceto Strogonoff de Carne) e Farofa, estando

na maioria superior ao valor aceitável para coletividade sadia que equivale a 10%.

Conclusão

Com base nos resultados obtidos conclui-se que os cardápios não foram bem aceitos, com exceção do Strogonoff de Carne, pois apresentaram índice de rejeição superior ao estimado como adequado para coletividade. Isso pode ser atribuído principalmente a porcionamento errôneo ou má aceitação das preparações, o que pode acarretar em problemas como desperdício de alimentos e prejuízos financeiros. Assim, para evita-los, deve-se realizar treinamento com os colaboradores no que diz respeito ao adequado porcionamento e conscientizar os comensais à cerca da importância do não desperdício.

Referências

CASTRO, MHCA. Fatores determinantes de desperdício de alimentos no Brasil: Diagnóstico da situação [Monografia] – Universidade Estadual do Ceará, Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação. Fortaleza, 2002.

MEZOMO, IB. Os serviços de alimentação. 5° ed. Editora Malone Ltda. São Paulo, 2002.

Palavras-chave: Índice de rejeição; Cardápio; Unidade de Alimentação e Nutrição

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE REJEITO EM ESCOLA MUNICIPAL DE OLINDA-PE

FERNANDES, CE; CARNEIRO, AAP; SILVA, ML

¹ FSM - Faculdade São Miguel

carolina_estevam@hotmail.com

Objetivos

O presente estudo objetivou avaliar o desperdício na merenda escolar determinando o índice de rejeito e identificando as principais causas que o influenciam.

Métodos

Tratou-se de um estudo descritivo realizado em uma Escola Municipal, localizada na cidade de Olinda, Pernambuco, constituída por 540 alunos com idade de 05 a 16 anos distribuídos nos turnos da manhã e tarde no ensino Fundamental 1 e 2. Para a obtenção do peso da refeição distribuída foi feita a pesagem da(s) cuba(s) de cada preparação, depois de pronta(s), sendo descontado o valor dos respectivos recipientes. Os valores obtidos foram somados resultando no total de alimentos distribuídos. Desse total houve a subtração do peso das sobras encontradas nas cubas, após a distribuição das refeições obtendo-se o total de alimentos consumidos em um determinado período. O resto dos pratos dos escolares foi recolhido em uma cuba específica sendo desprezado materiais descartáveis para não haver interferência no resultado final. Para a obtenção dos dados, utilizou-se uma balança digital com capacidade de 20 kg, da marca Filizola, sendo descontado o peso dos recipientes onde eram depositadas as preparações rejeitadas. Os dados foram coletados no período de 6 dias na Unidade Escolar nos horários da manhã e tarde. O Índice de Rejeito foi calculado de acordo com Abreu, dividindo-se o peso da refeição rejeitada pelo peso da refeição distribuída, e transformando-se em percentual. Os valores encontrados foram avaliados respeitando os seguintes intervalos: ótimos: índice de 0 a 3%; bom: 3,1 a 7,5%; ruim: 7,6 a 10%; inaceitável: acima de 10% conforme Aragão.

Resultados

Os resultados obtidos indicaram uma média de 21,9% de índice de resto ingesta na escola, sendo classificado como inaceitável. A preparação com maior percentual de índice de rejeito foi o Mungunzá com 22,4% enquanto que o arroz com creme de frango foi a preparação com maior aceitação entre os escolares, apresentando apenas 3,8% de rejeito. A temperatura das preparações servidas e o porcionamento das merendeiras foram os principais fatores que influenciaram no elevado índice de rejeito encontrado.

Conclusão

Diante dos resultados obtidos, faz-se necessária a presença periódica do nutricionista responsável na escola para implantação de medidas que visem o controle de desperdício da alimentação escolar.

Referências

1. Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 140p.
2. Aragão, MFJ. Controle da aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação Institucional da cidade de Fortaleza-CE. 2005. Fortaleza. Monografia (Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação) -Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2005.

Palavras-chave: Rejeito; merenda escolar; cardápios; desperdício

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE RESTO-INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: FERRAMENTA CORROBORATIVA COM A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Araujo, JLOC; Aquilino, GMA; Araújo, DCS; Pascoal, JCM; Souza, EC

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac

giaquilino@hotmail.com

Objetivos

avaliar o índice de resto-ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição - UAN de uma indústria alimentícia de Maceió/AL.

Métodos

O estudo foi do tipo longitudinal observacional, formado pelas preparações produzidas e distribuídas no almoço, durante 8 dias, de segunda à quinta-feira, por 2 semanas, na UAN que oferece cerca de 600 refeições de almoço por dia. A amostra é do tipo censitária, formada pelas preparações distribuídas no cardápio do almoço para todos os funcionários da unidade em estudo. O cardápio é do tipo médio, com preparações regionais, onde são ofertados entrada, prato principal (em regra 2 opções), guarnição, acompanhamentos, sobremesa e bebidas, sistema self service, com porcionamento controlado de carnes e as saladas. Para a obtenção do peso da refeição distribuída, foi feita a pesagem dos gastronorms de cada preparação, desconsiderando-se a tara do recipiente. Os valores obtidos foram somados com o peso total de todas as preparações e registrados em formulário específico para o cálculo de resta-ingesta. Para a verificação do peso das refeições produzidas foi utilizado a Balança Mecânica Industrial da marca Welmy, com capacidade de máxima de 150kg e mínima de 10kg. Do peso total das refeições produzidas, foi subtraído o peso das sobras, mensurado após a distribuição das refeições, sob a fórmula: $\text{Peso da refeição distribuída (Kg)} = \text{total produzido} - \text{sobras}$. Foi verificada a tara do lixo coletor dos alimentos descartados na devolução de bandejas e utensílios, para posterior aferição do peso do resto. De posse de todos esses elementos foi possível quantificar o resto-ingestão, utilizando-se a fórmula: $\% \text{ de resto-ingesta} = \frac{\text{peso do resto} \times 100}{\text{peso da refeição distribuída}}$. O índice usado como referência no estudo foi o referencial da resolução CFN nº 380/2005, onde diz que são adequados valores de até 10% de resto-ingestão para coletividades sadias. Após avaliação do rejeito de alimentos na UAN estudada, realizou-se uma atividade de educação nutricional com o público alvo, com fixação de cartazes informativos orientando sobre o desperdício de alimentos e suas implicações na sustentabilidade ambiental.

Resultados

Diante dos resultados encontrados, constatou-se a existência de desperdício, e este pode ser causado por diversos fatores, como: resultado da qualidade das preparações, temperatura do alimento servido, apetite do cliente, utensílios adequados, falta de opção de porções menores, entre outros, que requereriam novo estudo. Observou-se que as porcentagens de restos nos dias 1 (10,6%) e 3 (10,8%) ultrapassaram a faixa aceitável e no dia 7 (9,8%) o percentual ficou bem próximo do limite, restando aos demais dias um percentual abaixo de 10%. O desperdício acumulado nos dias avaliados (196 kg) daria para servir uma refeição a uma média de aproximadamente 400 pessoas consumindo cerca de 500g de alimentos cada uma. Mesmo com o resultado de percentuais abaixo e pouco acima do limite estipulado pela literatura, considerado desatualizado, foi realizada atividade de educação nutricional, visando maior conscientização, através da fixação de cartazes voltados para o tema desperdício e o impacto desse no meio ambiente.

Conclusão

Conclui-se que a UAN estudada necessita de monitoramento constante acerca das razões dos descartes das preparações e implantação de estratégias que possam reduzir o índice de resto-ingestão, o que contribuirá para maior controle dos custos, diminuição do desperdício e, conseqüente, contribuição a preservação do meio ambiente

Referências

1. Zandonardi RP. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Revista de Nutrição, 2007. Campinas, 20 (1): 19-26, jan./fev.. Disponível em: Acesso em 20 de agosto de 2013.
2. Akutsu RC, Botelho RA, Camargo EB, Sávio KEO, Araújo WC. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Revista de Nutrição, 2005. Campinas, 18 (2): 277-279. Disponível em: Acesso em 15 de novembro de 2013.
3. Teixeira S, Milet Z, Carvalho J, Biscontini TM. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu; 2000. 2 ed. 219 p.
4. Ribeiro CSG. Análise de perdas em unidade de alimentação e nutrição (UANs) industriais: estudo de caso em restaurantes industriais. 2002. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
5. Proença RPC. Inovações tecnológicas na produção de refeições: conceitos e aplicações básicas. Higiene Alimentar, 1999. São Paulo 13 (63):24-30.
6. Abreu ES de, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha; 2003.
7. Ricarte MPR, Fé MABM, Santos IHVS. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE. Saber Científico, Porto Velho, v.1, n.1, p. 158-175, 2005.
8. Silva SD, UenoM. Restaurante: estudo sobre o aproveitamento da matéria-prima e impactos das sobras no meio ambiente. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, p.45-48, jan./fev.2009.
9. BorgesNCB, Rabito EI, Silva K. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. Revista Nutrição, Campinas, v.19, n.3, p. 349-356, 2006.
10. Castro MDAS, Oliveira LF, Passamani L. Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma unidade de alimentação e Nutrição. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.17, n.114/115, p.24-28, 2003.
11. Ribeiro, CB, Justo, MCP Controle do Resto-Ingesta em unidade de alimentação e nutrição hospitalar, 2003. Disponível em: . Acesso em: 21 de out. 2013.
12. Augustini VCM, Kishimoto P, Tescaro TC. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba / SP. Revista Simbio-Logias, Botucatu, v.1, n.1, p. 99-110, 2008.
13. Vaz CS. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. LGE Editora Ltda. Brasília, 2006. 196 p.
14. Ribeiro CSG. Análise de perdas em unidade de alimentação e nutrição (UANs) industriais: estudo de caso em restaurantes industriais. 2002. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
15. Corrêa TAF, Soares FBS, Almeida FQA. Índice de resto-ingestão antes e durante a campanha contra o desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.21 n.140, p.64-73, 2006.

16. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (ONUAA), 2013.
17. Amorim MMA, Junqueira RG, Jokl L. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia, MG. Revista de Nutrição, Campinas, v.18, p.145-156, jan./fev., 2005.
18. Loureiro M. A solução para o desperdício. Disponível em: . Acesso em 10 de agosto de 2013.
19. Vercosa T. Como evitar o desperdício de alimentos. Disponível em . Acesso em 01 de agosto de 2013.
20. Sandra MCSSM. Cardápio: Guia prático para a ela Teixeira S, Milet Z, Carvalho J, Biscontini TM. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu; 2000. boração. 2 ed. São Paulo: Roca; 2008. 21 p.
21. Santos CMM, Simões SJC, Martens ISHO. Gerenciamento de resíduos sólidos no curso superior de tecnologia em gastronomia. Revista Nutrição em Pauta. São Paulo, p. 44-49, mar./abr.2006.
22. Maistro LC. Estudo do índice de resto ingestão em serviços de alimentação. Revista Nutrição em Pauta. São Paulo, p. 40-43, nov./dez.2000.
23. Sayur, J, Pinto AMS. Avaliação do resto alimentar em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Nutrição em Pauta. São Paulo, p. 62-65, jul./ago. 2009.
24. Krasilchik, M. Reformas e realidade: o caso do ensino de ciências. São Paulo. Perspect.(online). 2000, vol 14, nº1, p.85-93. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/spp/v14n1/9805.pdf>. Acesso em 21 nov 2013. (adaptado).
25. Oliveira, Silvana P. de; THEBAUD-MONY, Annie. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v.31, n.2, Apr.1997. Disponível em: . Acesso em 21 Nov.2013. (adaptado).

Palavras-chave: Resto; Ingesta; UAN; Ferramenta; Sustentabilidade

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE RESTO-INGESTÃO EM CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA CIDADE DE BOTUCATU-SP

Ferrari, FZ; Tuon, JS; Aranha, FQ

¹ UNESP - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"

fer_zardeto@yahoo.com.br

Objetivos

A alimentação infantil é algo peculiar, uma vez que a partir dela os hábitos alimentares são construídos durante as demais fases da vida. A educação alimentar desse grupo é direcionada aos responsáveis pela alimentação do local em que as crianças estão inseridas. Sendo assim, o estudo objetivou quantificar o índice de resto-ingestão (IR) da refeição servida – almoço, em Centros de Educação Infantil e compará-la a literatura existente.

Métodos

O estudo foi desenvolvido em três Centros de Educação Infantil da rede municipal de ensino da cidade de Botucatu-SP, sendo denominados C1, C2 e C3, no período de abril a novembro de 2013. O cardápio das Instituições avaliadas segue as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar e é ofertado na unidade com os insumos disponibilizados pela rede municipal. Para a obtenção do peso total da refeição distribuída, pesaram-se três pratos com as preparações e multiplicou-se pelo número de crianças que realizaram a refeição. O peso da refeição rejeitada foi obtido mediante a raspagem do prato de cada criança após a

refeição consumida. O IR foi calculado segundo a fórmula: (Peso da refeição rejeitada x 100)/Peso da refeição distribuída. Todas as sobras das preparações foram pesadas. Os dados foram coletados durante cinco dias na semana, denominados dia 1, dia 2, dia 3, dia 4 e dia 5. Foi calculada a média e o desvio padrão do IR de cada Centro Educacional.

Resultados

O C1 apresentou IR de 27,72% (dia 1), 30,92% (dia 2), 42,03% (dia 3), 36,38% (dia 4) e 42,51% (dia 5), com média de $35,91 \pm 6,68$ %. O C2 obteve valores de 24,71% (dia 1), 22,35% (dia 2), 26,4% (dia 3), 24,82% (dia 4) e 27,18% (dia 5), apresentando um IR médio de $25,09 \pm 1,86$ %. O C3 apresentou IR de 20,42% (dia 1), 38,80% (dia 2), 23,45% (dia 3), 33,13% (dia 4) e não houve avaliação no dia 5; a média de IR do C3 foi de $28,95 \pm 8,51$ %. O Centro de Educação Infantil com maior IR médio foi o C1, no entanto, todos os valores diários de IR estiveram acima de 20%.

Conclusão

Foram observados altos índices de resto-ingestão, estando os resultados acima do que é recomendado para a população sadia, a qual indica como percentual aceitável valores inferiores a 10%. No entanto, a literatura não apresenta valores de referência para a faixa etária estudada, dificultando a comparação de dados. Observa-se que os funcionários responsáveis pela preparação e porcionamento das refeições, muitas vezes, não conhecem e/ou não adotam critérios para evitar o desperdício. Práticas como conhecer as preferências associando a composição do cardápio com o hábito alimentar da criança, a padronização das medidas caseiras utilizadas e o porcionamento adequado para a faixa etária, auxiliam na obtenção de valores adequados de IR.

Referências

Andrade JC, Campos FM. Porcionamento, adequação energética e controle do desperdício em uma creche. Demetra: alimentação, nutrição e saúde. 2012; 7(3); 157-180

Castro MDAS, Oliveira LF; Passamani L. Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Rev. Higiene Alimentar. 2003 São Paulo; 17 (114/115):24-28

Palavras-chave: índice de resto-ingestão; refeição rejeitada; sobras

AVALIAÇÃO DO PER CAPITA MÉDIO DE SÓDIO DISPONIBILIZADO PARA O CONSUMO EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE PORTO ALEGRE

Redin, C; Rizzi, P; Strasburg, VJ; Corbo, RCC; Venzke, JG

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

janaina.venzke@ufrgs.br

Objetivos

Avaliar o per capita médio de Sódio (Na) disponibilizado para consumo nas refeições de um restaurante universitário (RU).

Métodos

A primeira etapa do estudo consiste no monitoramento e registro da distribuição de sal na produção das refeições e oferta aos comensais, nos meses de setembro e outubro de 2013. Calculou-se uma estimativa da média de sódio proveniente da saída de sal do estoque, uso de produtos industrializados nas preparações e saleiros disponibilizados nos buffets do RU. O valor do sal foi convertido ao equivalente de Na e a contabilização do proveniente dos industrializados, seguiu a rotulagem. O valor total de Na em gramas, foi dividido pela previsão de refeições servidas no período, resultando em um per capita médio. As informações coletadas foram transcritas para planilhas eletrônicas do programa Microsoft Excel®. Foram realizados cálculos para verificar a média e desvio padrão das informações coletadas. Observaram-se as atividades de produção das refeições, durante o estudo.

Resultados

O valor médio do per capita foi de $2,06 \pm 0,8g$ de Na por refeição. Este resultado se mostra expressivo por ultrapassar, em uma única refeição, o limite de ingestão diário recomendado. A partir deste diagnóstico, estão sendo identificados pontos de planejamento e desenvolvimento de estratégias de intervenção e metas de controle e redução do uso do sal e de produtos industrializados. Evidências relacionam o consumo excessivo de sódio (Na) ao desenvolvimento de hipertensão arterial, eventos cardiovasculares e renais e demais doenças crônicas¹. A Organização Mundial de Saúde definiu em 2g de Na (ou 5g de sal) por pessoa, a quantidade máxima de ingestão diária considerada saudável². No entanto, a média de consumo brasileiro é o dobro do recomendado³. Desta forma, medidas de controle da ingestão de Na tomam relevância na prevenção de agravos à saúde, principalmente em estabelecimentos de Alimentação Coletiva. As ações imediatas envolvem a padronização de fichas técnicas e ajustes nas preparações utilizando mais condimentos (previstos na compra por licitação). Também, controle na liberação do sal pelo almoxarife e ações de sensibilização com manipuladores e comensais. A continuidade de redução na compra de insumos industrializados e maior inclusão de temperos naturais pela Divisão de Alimentação, poderá se mostrar como uma estratégia efetiva para auxiliar no alcance das metas, a médio e longo prazo.

Conclusão

Espera-se, que a implantação das propostas se dê de forma gradativa e eficaz. A manutenção das ações que se mostrarem adequadas, assim como o planejamento de novas, tornam-se importantes ferramentas na garantia e fornecimento de uma alimentação mais saudável para a comunidade acadêmica.

Referências

1. Sarno F, Claro RM, Levy RB, Bandoni DH, Ferreira SRG, Monteiro CA. Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2002-2003. Rev Saúde Pública. 2009;43(2):219-25.
2. World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO, FAO Expert Consultation. Geneva. 2003. (WHO Technical report series, 916).
3. Sociedade Brasileira de Cardiologia; Sociedade Brasileira de Hipertensão; Sociedade Brasileira de Nefrologia. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arq Bras Cardiol 2010; 95(1 supl.1): 1-51.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Restaurante universitário; Sódio

AVALIAÇÃO DO PERFIL DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DO BRASIL

Machado, PP; Müller, RL; Silva, MS; VEIROS, MB

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
priscilapereiramachado@gmail.com

Objetivos

Analisar o perfil de restaurantes universitários de universidades federais do Brasil com análise de preços, número de refeições servidas, dias de atendimento e estrutura do cardápio.

Métodos

Tratou-se de um estudo transversal, cuja coleta de dados ocorreu em novembro de 2013. Realizou-se a busca das universidades públicas federais por meio do portal e-MEC do Ministério da Educação. Nos próprios sites das universidades foram coletadas informações referentes ao preço das refeições, o número médio de refeições servidas por dia, os dias de funcionamento, a estrutura dos cardápios e os tipos de refeições ofertadas (café da manhã, almoço e/ou jantar). Para a análise do preço das refeições, foram calculadas a mediana e os valores mínimos e máximos, tanto no âmbito geral, como por regiões do Brasil. Foi estimado o percentual de restaurantes universitários segundo o número de refeições diárias servidas, os dias da semana em que há atendimento e a oferta de itens diferenciais no cardápio.

Resultados

Foram avaliadas 59 universidades públicas federais, das quais 5 estavam localizadas na região Centro-Oeste, 15 na região

Nordeste, 9 na região Norte, 19 na região Sudeste e 11 na região Sul. Seis universidades não possuem restaurante universitário ou estão em construção. A mediana dos preços das refeições foi R\$ 1,90, com valor máximo pago pela refeição de R\$ 6,56. Na análise por regiões do Brasil, a região Nordeste destacou-se com menor preço por refeição (R\$ 1,18), seguida pela região Norte (R\$ 1,40). Preços mais elevados são observados no Sudeste (R\$ 2,00) bem como Centro-Oeste e Sul do Brasil (R\$ 2,50). Observou-se que 2% dos restaurantes universitários ofertam almoços gratuitos aos alunos, 5% possuem preço da refeição de até R\$ 0,99; 44% entre R\$1,00 e R\$ 1,99; 37% entre R\$ 2,00 e R\$ 2,99 e 12% com o preço da refeição de R\$ 3,00 ou mais. A maior parte dos restaurantes universitários (57%) oferece almoço e jantar; 32% café da manhã, almoço e jantar; 7% somente almoço; e 4% café da manhã e almoço. Apenas 7% dos restaurantes universitários servem mais de 6.000 refeições diárias, sendo que 58% deles ofertam até 3.000 refeições. Dentre as universidades estudadas, o restaurante universitário da Universidade Federal de Santa Catarina é o que oferece o maior número de refeições diárias (8.000 refeições). Observou-se, também, que 43% dos restaurantes servem refeições de segunda a sexta-feira, 32% de segunda a sábado e 25% atendem também aos domingos e feriados. Apenas nas regiões Sudeste e Sul foram encontrados restaurantes universitários com opção de arroz integral, além do arroz branco. Uma segunda opção de leguminosa foi encontrada em 2 restaurantes universitários.

Conclusão

Este estudo mostrou que o perfil dos restaurantes universitários no Brasil é bastante variado, tanto quando se considera o preço da refeição, mas também a demanda pelo serviço, avaliado pelo número e tipos de refeições servidas e pelos dias da semana em que há atendimento. Grande parte das universidades oferece almoço e jantar diariamente a um número significativo de comensais. Esses resultados apontam a importância dos restaurantes universitários para a promoção da alimentação saudável e garantia do aporte nutricional adequado aos comensais, especialmente àqueles que realizam suas principais refeições nestas unidades de alimentação e nutrição.

Referências

Palavras-chave: Unidades de Alimentação e Nutrição; Restaurante Universitário; Preço; Cardápio

AVALIAÇÃO DO PERFIL ERGONÔMICO E ANTROPOMÉTRICO DOS FUNCIONÁRIOS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO-UFES.

Barbosa, RCA; Paula, AH; Barbosa, WM; Nunes, LR

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo
adrianahpaula@hotmail.com

Objetivos

Avaliar as condições de trabalho segundo as características antropométricas e nutricionais dos trabalhadores do Restaurante Universitário do Centro de Ciências Agrárias, localizado na cidade de Alegre-ES, considerando os aspectos ergonômicos do ambiente percebidos pelos mesmos.

Métodos

Em 2011, foram avaliados 21 funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição universitária em Alegre, ES, por um questionário referente à função exercida pelos mesmos, na forma de entrevista. As questões abordavam a relação dos funcionários e o trabalho; a percepção dos funcionários à presença de fatores ambientais prejudiciais; e a relação entre fatores ambientais e repercussões psicofisiológicas no desempenho; queixas de dores e ausências ao trabalho por doença ocupacional ou acidente de trabalho. Na avaliação antropométrica, o peso foi aferido com a balança de plataforma com capacidade máxima de 150 kg e divisão em 0,1Kg, a estatura foi verificada por antropômetro acoplado a balança com extensão de 2,16m e divisão em milímetros. Foram calculados os Índices de Massa Corporal e classificação do estado nutricional segundo a Organização Mundial de Saúde. Os dados foram tabulados no Excel®, 2010. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do CCS da UFES e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Notou-se que a maioria dos 21 entrevistados eram do sexo feminino, todos trabalhavam a menos de 5 anos na unidade, com carga horária de 9-10 horas por dia. Foi observado que 47,62% dos indivíduos foram classificados como não eutróficos, e 52,38% como eutróficos. Em relação à presença de dores, 66,66% disseram sentir dores, enquanto que 33,34% relataram não sentir. Quando foram questionados sobre suas condições de trabalho a grande maioria respondeu de forma negativa. Com relação aos fatores de ambiência a maioria dos funcionários conceituou a unidade como bom, porém algumas alterações fisiológico-psicológicas foram relatadas pelos funcionários. Foi observada baixa taxa de absenteísmo. Todos os funcionários da Unidade de Alimentação e Nutrição necessitam de acompanhamento nutricional, para manutenção e recuperação da saúde, visto que alguns estão próximos à faixa de pré-obesidade, o que pode vir a causar aumento das queixas e dores em função das condições de trabalho. Quanto ao perfil ergonômico, apesar da classificação positiva por parte da maioria dos funcionários a UAN apresenta condições inadequadas para os mesmos, sendo necessário realizar algumas ações para melhorá-las, através da aquisição de equipamentos e ajustes no layout da UAN, uma vez que as queixas e dores ao longo da jornada de trabalho, mencionadas pelos funcionários, possivelmente são consequência de um conjunto de condições inadequadas no trabalho ocasionadas por essas deficiências.

Conclusão

A maioria dos funcionários são eutróficos, porém com peso na faixa limite, o que, além das queixas de dores, pode vir a comprometer seu rendimento na unidade, o que torna recomendável algumas mudanças na unidade para melhoria dos aspectos ergonômicos.

Referências

- ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha LTDA, 2003.
- ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ARAÚJO, R.M.V. Fatores de risco ambiental para trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista de Nutrição em Pauta, São Paulo, n. 57, p. 46-49, 2002.
- ALEXANDRE, N.M.C. Aspectos ergonômicos relacionados com o ambiente e equipamentos hospitalares. Revista Latino Americana de Enfermagem, Ribeirão Preto, v. 6, n. 4, p. 103-109, 1998.
- BOCLIN, K. L.S.; BLANK, N. Prevalência de sobrepeso e obesidade em trabalhadores de cozinhas dos hospitais públicos estaduais da Grande Florianópolis, Santa Catarina. Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, São Paulo, v. 35, p. 124-130, 2010.
- BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho – SSMT. Norma Regulamentadora Número 17 – Ergonomia, Lei Nº117.000-7. Disponível em: . Acesso em: 28 de outubro de 2010.
- COLARES, L.G.T.; FREITAS, C.M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.23, p. 3011-3020, 2007.
- CORDEIRO, R.; CLEMENTE, A.P.G.; DINIZ, C.S.; DIAS, A. Exposição ao ruído ocupacional como fator de risco para acidentes do trabalho. Revista Saúde Pública, Campinas, v.39, p. 461 – 466, 2005.
- DUL, J; WEERDMEESTER, B. Ergonomia Prática. 2ª edição. São Paulo: Edgard Blucher, 2004.
- IIDA, I. Ergonomia: Projeto e Produção. 2 edição. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.
- KAZAPI, I. A. AVANCINI, S. R. P. KAZAPI, R. G. .Tipo de atividade desempenhada e estado nutricional dos funcionários do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina . Anais do XV Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN. Brasília (DF), p. 136,1998.
- LOURENÇO, M.S.; BERLANDO, C.D.; SILVA, E.F.; ROMANO, G.C.; KAWAGUCHI, J.R. Avaliação do perfil ergonômico e nutricional de colaboradores em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Anais do 13º Simpósio de Engenharia de Produção, Bauru. São Paulo, 2006.
- MAENO, M.; ALMEIDA, I.M.; MARTINS, M.C.; TOLEDO, L.C.; PAPARELLI, R.; SILVA, J.A.P. Lesões por esforços repetitivos (LER) e distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho (DORT). Normas e Manuais Técnicos, nº103. Brasília; 2001.
- MARCOLINO, A.C.L.; SILVA, C.F.S.A.; MARCON, M.C. Análise das condições de trabalho no setor de carne do serviço de nutrição e dietética do hospital universitário da UFSC. Anais do Simpósio Sul Brasileiro de Alimentação e Nutrição: História Ciência e Arte. Florianópolis (SC), p. 471 – 475, 2000.
- MATOS, C.H.; PROENÇA, R.P.C. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. Revista de Nutrição, Campinas, v.16, p. 493-502, 2003.
- MATOS, C.H.; PROENÇA, R.P.C.; DUARTE, M.F.S.; AULER, F. Posturas e movimentos no trabalho: um estudo cineantropométrico

de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. Anais do 15º Congresso Brasileiro de Nutrição; 1998; Brasília. Brasília: Associação Brasileira de Nutrição; 1998.

MONTEIRO, J. C., SANTANA, A. M. C. DUARTE, M. F. S. et al. Análise de posturas no trabalho para entender a performance Física do trabalhador do setor de carnes do restaurante universitário da UFSC. Anais do 4º Congresso Latino Americano de Ergonomia e 8º Congresso Brasileiro de Ergonomia. Florianópolis (SC), p.400-406, 1997.

PAIVA, A.C.; CRUZ, A.A.F. Estado nutricional e aspectos ergonômicos de trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Mineira de Ciências da Saúde, Patos de Minas, v.1, p. 1-11, 2009.

SANTOS U.P. Exposição a ruído: avaliação de riscos, danos à saúde e prevenção. São Paulo: Hucitec; 1994.

TEIXEIRA S.M.F.G.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2000.

TOSTES, M. G. V. Segurança no trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição – Treinamentos e Dinâmicas (monografia), Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo, Brasília, 2003.

VEIROS, M. B. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso. 2002. 225 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

VOLTARELLI, F.A.; MELLO, M.A.R. Desnutrição: metabolismo protéico muscular e recuperação nutricional associada ao exercício. Revista de Educação Física, São Paulo, v.14, n.1, p. 74-84,2008.

World Health Organization (WHO). Body mass index 2000. Disponível em: . Acesso em: 01 de novembro de 2010.

Palavras-chave: Unidade de alimentação e nutrição; Trabalhadores; Ergonomia

AValiação DO PERFIL NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE TERESINA-PI

Sousa, PVL; Oliveira, JMS; Sousa, LCB; Silva, SBP; Macêdo, RR; Caldas, DRC

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí

paulovictor.lima@hotmail.com

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Métodos

Realizou-se um estudo do tipo transversal em colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), em janeiro de 2014, no município de Teresina-PI. A amostra foi composta por cinquenta e quatro funcionários, sendo destes, 43 do sexo masculino e 11 do sexo feminino. Para o estudo, foram coletados dados de peso e estatura corporal para cálculo do IMC. Os indivíduos foram pesados em balança eletrônica digital capacidade de 150 Kg. A estatura foi aferida com fita métrica inelástica de 150 cm de comprimento, afixada em parede plana, sem rodapé, a 50cm do chão. O consumo alimentar foi avaliado por meio de um questionário constando de perguntas fechadas referentes à ingestão de saladas, frutas, doces, frituras e carne vermelha.

Resultados

Por meio da avaliação nutricional verificou-se que 66,7% dos colaboradores enquadraram-se fora dos padrões de peso normal, revelando elevada prevalência, sobretudo, de sobrepeso (44,44%) e Obesidade Grau I (16,70%). Em relação ao consumo alimentar, todos os indivíduos obesos grau II relataram consumir, com frequência, carne vermelha, refrigerantes e frituras. Entre os colaboradores eutróficos, 22,2% afirmaram não ingerir refrigerantes, 25% e 16,1% não consomem frutas e frituras respectivamente. O consumo de frutas e saladas por parte de todos os colaboradores mostrou-se satisfatório, 98,15% e 85,18% respectivamente, afirmaram consumi-las. No que diz respeito ao consumo de refrigerantes, doces, frituras e carnes vermelhas, este se apresentou bastante elevado, 77,77% dos colaboradores da referida Instituição relataram ingerir refrigerantes com frequência, 61,11% (doces), 81,5% (frituras) e 96,3% (carnes vermelhas).

Conclusão

Os resultados evidenciaram altas taxas de excesso de peso e inadequado consumo alimentar entre os indivíduos estudados, no entanto, o método de IMC utilizado pode superestimar excesso de peso e obesidade, uma vez que este método não é capaz de diferenciar a massa magra da massa gorda. Portanto torna-se necessário desenvolvimento de ações de educação nutricional voltadas para esclarecimento de dúvidas e orientações acerca de hábitos alimentares saudáveis em colaboradores de unidades de alimentação.

Referências

Palavras-chave: colaboradores; consumo alimentar; perfil nutricional; Unidade de Alimentação Nutrição

AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR, SEGUNDO TEOR DA PORTARIA 193/2006.

ALVES,RMS; HILDENBRAND,LMA

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO),, ² CESGRANRIO - Fundação Cesgranrio
rosa.sa@terra.com.br

Objetivos

O estudo consistiu da avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), com base no teor da Portaria 193/2006, envolvendo operacionalização do Programa e valores calórico-nutricionais de refeições almoço.

Métodos

A abordagem centrada em objetivos foi adotada, gerando três questões avaliativas. Registros da Escola de Nutrição, da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) permitiram identificar 10 empresas cariocas que participaram do estudo, indicando 12 nutricionistas e 20 trabalhadores. O TCLE (CAAE: 06691612.4.0000.5285) viabilizou a realização de entrevistas individuais, por meio de formas equivalentes de questionários, construídos pela autora e validados por especialistas em Nutrição e Avaliação.

Resultados

A Estatística Descritiva subsidiou a construção de gráficos que, analisados, evidenciaram as respostas do estudo. Em relação à primeira questão avaliativa, constatou-se que, no âmbito das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), a operacionalização do PAT atende às orientações gerais do Programa, propiciando ao trabalhador de baixa renda, alimentação saudável e de qualidade. Por meio da segunda questão, constatou-se que os cardápios analisados apresentaram-se em quantidade, qualidade e variedade condizentes aos parâmetros nutricionais definidos pela Portaria. As análises nutricionais dos per capita fornecidos consideraram as atividades laborais dos trabalhadores e suas condições de saúde. Em relação à terceira questão, os aspectos positivos da operacionalização do Programa relacionaram-se à possibilidade de as empresas poderem atender aos parâmetros nutricionais definidos; de se ofertar, diariamente, cardápios equilibrados ao trabalhador; de certificar um campo de atuação específico do profissional de Nutrição. Na opinião dos comensais, são aspectos positivos do PAT: atendimento prioritário ao trabalhador de baixa renda; acesso à refeição almoço de qualidade, no espaço empresarial; desnecessidade de gastos diários com a alimentação. Entre os aspectos negativos, os profissionais destacaram: abrangência do Programa; falta de acompanhamento, orientação e fiscalização pelo órgão responsável; desconhecimento do usuário sobre a importância educativa, nutricional, social, econômica e política do PAT. Para os trabalhadores, este é o principal aspecto negativo do Programa.

Conclusão

As sugestões apresentadas referiram-se à(ao): realização de campanha de divulgação do PAT, junto aos envolvidos, objetivando formação de consciência crítica; promoção de campanhas permanentes de educação nutricional, situando a alimentação como fator de saúde e de qualidade de vida; estabelecimento de canais de comunicação entre as UAN e governo, favorecendo a implantação, implementação e avaliação formativa do PAT; desenvolvimento de campanha social, destacando a importância da expansão do PAT junto ao segmento empresarial brasileiro tendo em vista os benefícios envolvidos. Palavras-chave: PAT. Saúde

do trabalhador . Refeição almoço.

Referências

Brasil, Portaria nº193 de 05 de dezembro de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 07 dez.2006.

Brasil, Programa de alimentação do trabalhador: responde, 2. ed. Brasília, DF: Ministério do Trabalho e Emprego, 2006. 45p.

Whorten, Blaine R. ; Sanders, James R.; Fitzpatrick, Jody L. Avaliação de programa: concepção e práticas. Tradução de Dinah de Abreu Azevedo. São Paulo: Gente, 2004

Palavras-chave: PAT; SAÚDE DO TRABALHADOR; REFEIÇÃO ALMOÇO

AVALIAÇÃO DO RESTO INGESTÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM TRANSIÇÃO DE UM SERVIÇO PORCIONADO PARA SEMIPORCIONADO: UMA VISÃO SUSTENTÁVEL

Oliveira, AS de; Esperança, LC da; Popolim, WD

¹ IR - Instituto Racine

liviacruz@usp.br

Objetivos

A produção de refeições é grande geradora de lixo. Assim, é necessário que as empresas adotem postura ambiental para otimizar a utilização dos recursos naturais e minimizar desperdícios. Devido à relevância do gerenciamento do desperdício em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e os efeitos que ele causa no meio ambiente, este trabalho avaliou a variação da quantidade de restos de alimentos após a alteração do serviço de distribuição de porcionado para semiporcionado na UAN pesquisada.

Métodos

Tratou-se de um estudo observacional, transversal e descritivo com abordagem quantitativa. No serviço de distribuição porcionado, o funcionário servia o prato principal (PP) e prato base (PB); salada e sobremesa eram previamente porcionadas individualmente. Depois da transição para o serviço semiporcionado, o funcionário servia apenas o PP e o cliente se servia do PB. Os responsáveis pela coleta dos dados foram treinados pela nutricionista, que acompanhou a coleta durante os 8 dias: 4 dias para cada sistema. As cubas utilizadas foram pesadas vazias e depois com o alimento e descontado o peso da cuba. Utilizou-se uma balança da marca Urano® (US 15/5 POP-S), calibrada, capacidade para 15 kg e precisão de 5g. Para a obtenção do peso total da refeição produzida, foram contadas a quantidade de cubas de cada preparação e multiplicada pelo peso da preparação. Assumiu-se que as cubas da mesma preparação possuíam o mesmo peso, pois seu porcionamento foi padronizado e todas possuíam medidas iguais. Ao fim do almoço foram pesadas as sobras e este valor foi descontado do total produzido, resultando no total distribuído. Os cálculos seguem a metodologia proposta por Vaz (2011). O peso dos restos foi obtido pelo peso das sobras nos pratos e bandejas, excluindo-se as partes não comestíveis. Para essa pesagem utilizou-se uma balança da marca Toledo®, calibrada, capacidade para 500 kg e precisão de 100g. O número de refeições distribuídas foi obtido por meio do sistema que controla o pagamento. Também foram calculados: percentual das sobras, quantidade média de sobra por cliente, índice de resto-ingestão (IRI), percentual de resto ingestão (PRI), resto ingestão per capita, número de pessoas que poderiam ser alimentadas com as sobras e restos de um dia e o custo do desperdício. Para testes estatísticos foram utilizados os softwares GraphPad Prism e Excel. Foram consideradas significativas as diferenças em que $p < 0,05$.

Resultados

No serviço porcionado foram servidos em média 805 clientes, que consumiram em média 0,792 kg/per capita. A PRI foi 6,82% em média e as sobras 9,38%. No sistema semiporcionado, foram atendidos em média 655 clientes, que consumiram em média 0,778 kg/per capita. A PRI 5,72% em médias e as sobras de 11,96%. A redução no RI mostra uma tendência de redução do desperdício, que é reforçada ao comparar a média PRI e o peso do prato que reduziu de 0,792 para 0,778 O custo desse desperdício, apenas com matéria prima, é de R\$1.299,43 e R\$1.161,96, nos sistemas porcionado e semiporcionado, respectivamente. Considerando que cada período compreende 4 dias, estes custos mensais são muito elevados. Durante o período de estudo, os alimentos

desperdiçados poderiam alimentar 978 pessoas.

Conclusão

Observou-se a necessidade de melhorar o planejamento e o treinamento dos colaboradores para redução das sobras, e implementar ações educativas, afim de reduzir o desperdício de alimentos e o seu impacto ambiental.

Referências

- ABERC - Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. São Paulo, 2012. Disponível em: < <http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>> Acesso em: 28 jul. 2013.
- Abreu ES de, Spinelli MGN, Pinto AM de S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 2.ed. São Paulo: Editora Metha, 2007.
- Amorim MMA, Junqueira RG, Jokl L. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia, MG. Rev Nutrição. 2005; 18:145-156.
- Augustini VC de M, et al. Avaliação do índice de resto-ingestão e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP. Revista Símio-Logias. 2008; 1: 99-110.
- Bradacz D.C. Modelo de gestão da qualidade para o controle de desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição. 171 p. Dissertação (Mestrado em engenharia de produção) Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.
- Castro, MDAS de et al. Resto-ingestão e aceitação de refeições em uma unidade de alimentação e nutrição. Higiene Alimentar. 2003; 17:24-28.
- Castro FAF, Queiroz VMV. Cardápios: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1998.
- Cielo F, Colusso A, Basso C. Avaliação do índice de resto e sobras de um serviço de alimentação de Santa Maria, RS. Higiene Alimentar. 2013; 27: 26-29.
- Collaço JHL. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação. Estudos históricos, Rio de Janeiro. 2004; 33:116-135.
- Corrêa TAF, Soares FB da S, Almeida FQA de. Índice de resto-ingestão antes e durante a campanha contra o desperdício, em uma unidade de alimentação e nutrição. Higiene Alimentar. 2006; 21: 64-73.
- Gandra YR, Gambardella AMD. Avaliação de serviços de nutrição e alimentação. 2. ed. São Paulo: Editora Sarvier, 1983.
- Hirschbruch MD. Unidades de alimentação e nutrição: desperdício de alimentos x qualidade da produção. Higiene Alimentar. 1998; 12:12-14.
- Marques AC, Frizzo ST, Hecktheuer LH. Educação ambiental: enfatizando a problemática do lixo e do desperdício de alimentos, em unidade de alimentação e nutrição. Higiene Alimentar,. 2009; 23: 40-43.
- MEZOMO, I.F. de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.
- Negreiros AB, Cruz MC da, Costa V da S. Índice de rejeitos em unidade de alimentação e nutrição localizada no município do Rio de Janeiro, RJ. Higiene Alimentar. 2009; 23: 43-47.
- Proença RP da C, et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Nutrição em Pauta. 2005. nov/dez: 4-16.
- Sogumo F, et al. Utilização de pratos e bandejas nos restaurantes universitários da Unicamp. Revista Ciências do Ambiente On-Line. 2005; 1: 49-55.
- Souza LH. Campanha contra o desperdício. Higiene Alimentar. 2003; 17: 24-28.
- Zimmermann AM, Mesquita MO. Campanha resto zero em restaurante universitário. Disciplinarum Scientia, Santa Maria. 2011; 12: 115-125.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Serviços de alimentação; Sustentabilidade; Resto ingestão

AVALIAÇÃO DO RESTO-INGESTA DO ALMOÇO E JANTAR DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR EM RIBEIRÃO PRETO – SP.

Chaves, RCP; Silva, CT; Almeida, JPNR; Reis, CV; Vieira, MNM

¹ DND - HCFMRP - Divisão de Nutrição e Dietética do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto
raoana.paixao@gmail.com

Objetivos

Avaliar o percentual do resto-ingesta das preparações quentes servidas no almoço e jantar pela Divisão de Nutrição e Dietética no Refeitório Central – Campus do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (DND - HCFMRP).

Métodos

Este estudo foi desenvolvido na DND-HCFMRP durante 4 dias no almoço e 3 dias no jantar. O cardápio do almoço é composto por: um prato principal, uma guarnição, dois tipos de saladas, prato básico (arroz e feijão), arroz elaborado, sobremesa e molho. No jantar é servido: um prato principal, uma salada, uma guarnição, prato básico e sobremesa. Para obtenção do total produzido, foi feita a pesagem, utilizando uma balança da marca Toleto do tipo plataforma com capacidade máxima de 300kg e mínima de 1kg e precisão de 0,05kg, de todos os alimentos prontos que eram destinados ao refeitório central, descontando-se o peso dos recipientes. Deste total produzido foi subtraído o peso das sobras para calcular o total consumido. O peso das sobras foi mensurado após a distribuição das refeições e incluía as sobras limpas e sujas, as quais correspondem, respectivamente, ao alimento pronto, mas que não é distribuído, e ao alimento distribuído, mas que não é consumido. Para mensuração do resto, na área de lavagem e esterilização os materiais não comestíveis foram separados dos restos alimentares. Foi feita a pesagem do cesto de lixo onde estavam os alimentos coletados das bandejas retirando o peso do cesto. Para os cálculos foram utilizadas as seguintes fórmulas: Porcentagem do resto-ingesta = peso do resto X 100/peso da refeição encaminhada. Resto per capita(g)=(peso do resto/número da refeição distribuída)X1000. Para avaliação da adequação, utilizou-se as recomendações para resto-ingesta do Conselho Federal de Nutricionista, 2005. A análise dos resultados foi realizada através do programa Microsoft Office Excel (2003), sendo os dados expressos em média e desvio-padrão.

Resultados

Nos dias em que o almoço foi avaliado, além do prato básico foram servidos: 1) Arroz chinês, frango xadrez, macarrão alho e óleo, saladas de acelga e beterraba e melão; 2) arroz integral, filé de merluza, purê rosado, saladas de rúcula e de grão de bico e laranja; 3) arroz à marguerita, bife à milanesa, berinjela ao forno, salada de almeirão, salada de feijão branco e manjar; 4) arroz com brócolis, estrogonofe de carne, batata chips, saladas de alface e couve-flor e melão. Nos dias em que o jantar foi avaliado foram oferecidos, além do prato básico: 1) carne moída, berinjela ao molho de tomate, salada de escarola e melancia; 2) peito de frango, abobrinha sauté, salada de tomate e melão; 3) carne assada, cenoura claromont, salada de rúcula e banana prata. O número médio de refeições servidas no almoço foi de 792 e no jantar de 93. A quantidade média de alimento produzido no almoço foi de 423,59±52,19kg e no jantar de 88,47±24,93kg. O resto-ingesta do almoço foi de 12,97±3,51kg (4,21±1,49%), o que equivale a 16,17±3,77g per capita. O percentual médio de resto encontrado no jantar foi de 3,98±2,07% (2,4±1,73kg), com o per capita médio foi de 26,11±19,32g.

Conclusão

A porcentagem média do resto-ingesta para almoço e jantar estava adequada, revelando boa aceitabilidade do cardápio. Com exceção do cardápio 2 do jantar, nas demais refeições avaliadas o per capita do resto-ingesta estava dentro da recomendação. Portanto, cabe à DND instituir um programa de conscientização do usuário para reduzir o desperdício alimentar, seus custos extras e impacto ambiental.

Referências

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN n.º 380 de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação e dá outras providências. CFN, 2005. Disponível em: <http://crn3.org.br/wp-content/uploads/2013/12/2005-Resolu%C3%A7%C3%A3o-CFN-380.pdf>

Palavras-chave: Desperdício de alimentos; Resto-ingesta; Unidade de Alimentação de Nutrição

AVALIAÇÃO DO TEOR ENERGÉTICO, VITAMÍNICO E DE MICRONUTRIENTES DA ALIMENTAÇÃO OFERECIDA POR UMA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

Tuon, JS; Gea, MC; Aranha, FQ

¹ UNESP - Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”

Objetivos

A alimentação saudável e balanceada é de fundamental importância desde a infância, por ser o período de desenvolvimento motor, psicossocial, cognitivo e também devido a influência do estado nutricional no desempenho escolar das crianças, além de ser uma fase de formação dos hábitos alimentares e segundo o PNAE (Programa nacional de alimentação escolar), a merenda escolar deve ofertar de forma equilibrada as necessidades nutricionais durante o período escolar. Dessa forma, o objetivo do trabalho é avaliar a qualidade nutricional da merenda escolar oferecida aos alunos de uma rede de ensino do município de Botucatu-São Paulo e comparar com as referências.

Métodos

O estudo ocorreu no período de fevereiro a maio do ano de 2014, no município de Botucatu-São Paulo, a partir da avaliação do cardápio da merenda escolar ofertada aos alunos do ensino fundamental, da rede municipal e estadual de ensino. Foi realizada a análise das médias dos teores de energia, proteína (g), lipídio (g), cálcio (mg), ferro (mg), sódio (mg), zinco (mg), magnésio (mg) e fibra alimentar (g), dos quatro (4) cardápios semanais existentes na unidade, (correspondente a 20 dias), calculados pelo software Nutwin®. Os valores utilizados como referência foram da Resolução Nº 26 de 17 de junho de 2013 (Fundo nacional de desenvolvimento escolar, FNDE 2013) e das recomendações estabelecidas pela DRI (Dietary Reference Intake, 2002), de acordo com a faixa etária de 6 a 10 anos (ensino fundamental) que realizam duas refeições na escola e assim deve ser ofertado 30% das necessidades nutricionais.

Resultados

Diante dos valores obtidos temos que, o teor energético esteve adequado em apenas quatro dias do cardápio utilizado (valor de referência 450 Kcal) com uma média de 465,44 Kcal, o teor de ferro e sódio esteve dentro do recomendado em todas as semanas do cardápio da instituição (valor de referência 2,7mg de ferro e até 600mg de sódio), com médias de 2,74 mg e 286,65 mg, respectivamente. Os teores de zinco, fibra alimentar, Vitamina A e Vitamina C, apresentou as seguintes médias 2,47mg; 23,29g; 241,81µg e 16,1mg, respectivamente, enquanto a referência nos mostra 2mg de zinco, 8 g de fibra, 150µg de Vitamina A e 11mg de Vitamina C, mostrando uma adequação, apenas na metade das semanas analisadas, contudo os valores das outras semanas não apresentaram grande variação. Já os teores de cálcio e magnésio, apresentou inadequação em praticamente todas as semanas do cardápio da instituição, com médias de 102,41mg e 31,26mg, respectivamente.

Conclusão

Assim, podemos concluir que os teores de energia, ferro, sódio, estão adequados na maior parte dos dias da merenda, garantindo dessa forma, o crescimento adequado e prevenção de anemia nas crianças. Além disso, o reduzido teor de cálcio, zinco, magnésio, vitamina A e C, nos mostram a necessidade de adequações na qualidade nutricional da merenda ofertada e também a necessidade da ingestão desses nutrientes em outras refeições do dia, uma vez que são fundamentais para o desenvolvimento cognitivo, motor imunológico e para a resistência a infecções.

Referências

Flavio EF, Barcelos MFP, Lima AL. Avaliação química e aceitação da merenda escolar de uma escola estadual de Lavras - MG. Lavras: Ciências Agrotécnicas, 2004 v. 28, p. 840-847.

Ministério da Educação (BR), Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação escolar. Brasília, DF, 2013.

Universidade Federal de São Paulo. Nutwin®. Programa de Apoio à Nutrição, São Paulo, 2005.

Palavras-chave: alimentação na infância; PNAE Programa Nacional de Alimentação Es; merenda escolar; estado nutricional escolares; qualidade merenda

AVALIAÇÃO DOS CARDÁPIOS E PROMOÇÃO DA SAÚDE DOS TRABALHADORES DE UM RESTAURANTE POPULAR NO RIO DE JANEIRO

Lopes, ACM; Siqueira, MP

¹ UVA - Universidade Veiga de Almeida
anacrismarcol@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar as refeições consumidas por trabalhadores de restaurantes populares, em seu local de trabalho, com vistas à promoção da saúde.

Métodos

Trata-se de um estudo de caso descritivo, que pesquisou a composição e a combinação de preparações alimentares dos cardápios servidos em um restaurante popular, localizado no município do Rio de Janeiro, por um período de quatro meses. O padrão dos cardápios avaliados foi do tipo popular, composto por três tipos de saladas, sopa, dois pratos proteicos, guarnição, sobremesa (fruta ou doce) e refresco. Utilizou-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) proposto por Proença et al¹ que considera a incidência das preparações servidas. Através deste método foi possível avaliar os diversos grupos de alimentos e as combinações entre eles, tais como: oferta de folhosos, frutas e doces, combinação de cores nas saladas e nas preparações servidas, oferta de frituras e de carnes gordurosas. Apoiado em proposta de Lima² e Ginani³, considerou-se como gordurosas, as seguintes preparações: carne seca, linguiça calabresa, bacon, carnes salgadas, lombo de porco, coxa e sobrecoxa de frango com pele, hambúrguer, moela e preparações com ingredientes gordurosos, como o creme de leite. Avaliou-se, ainda, preparações com alimentos ricos em enxofre tais como abacate, acelga, aipo, alho, amendoim, batata-doce, brócolis, castanha, cebola, couve-de-bruxelas, couve-flor, ervilha, feijão, gengibre, goiaba, jaca, lentilha, maçã, melancia, melão, milho, mostarda, nabo, nozes, ovo, rabanete, repolho e uva⁴, além da combinação de doces e frituras servidas na mesma refeição. Os dados foram tabulados, em relação ao número total de dias (100%) pesquisados, utilizando-se o programa Excel 2007.

Resultados

Os resultados obtidos pelo método AQPC mostraram os percentuais indicativos da qualidade do cardápio, no que diz respeito à uma alimentação considerada saudável. Alguns percentuais indicam a existência de fatores que podem ocasionar risco à saúde, como os referentes à fritura (43,8%), à carne gordurosa (40,6%), aos doces (100%) e doce associado à fritura (43,8%). No entanto, foram, também, indicados itens que devem ser valorizados no cardápio, por serem benéficos, como a oferta de fruta e folhosos que foi de 100%. Existe, ainda, a indicação de percentuais que alertam para implicações sensoriais do cardápio e possíveis desconfortos gerados pela oferta de alimentos ricos em enxofre (73,2%). A semelhança das cores dos alimentos oferecidos foi observado em 51,1% (n=44) dos dias. A combinação não adequada dessa cores pode prejudicar a escolha dos alimentos, não estimulando o consumo de determinadas preparações e alimentos, interferindo na satisfação dos trabalhadores em relação à refeição.

Conclusão

Conclui-se que todos os aspectos analisados no cardápio são relevantes, visto que os trabalhadores realizam a principal refeição do dia no próprio local de trabalho. O excesso ou deficiência de determinados alimentos e nutrientes podem afetar a saúde desses trabalhadores e conseqüentemente as funções que ali desempenham.

Referências

1. Proença, RPC, Sousa, AA, Veiros, MB, Hering, B, Qualidade Nutricional e sensorial na Produção de Refeições. 1ª ed. Florianópolis:UFSC;2006.
- 2.Lima, DM, Colugnati, FAB, Padovani,RM, Amaya,DBR, Salay,E, Galeazzi, MAM. Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP.- T 113 Versão II. 2. ed. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.
3. Ginani, VC. Avaliação da qualidade nutricional, sensorial e cultural de cardápios populares [doutorado]. Brasília: Universidade de Brasília; 2011.

4. Reis, N.T. Nutrição clínica: sistema digestório. Rio de Janeiro: Rubio; 2003.

Palavras-chave: planejamento de cardápio; trabalhadores; nutrição; promoção da saúde

AVALIAÇÃO DOS ÍNDICES DE RESTO-INGESTA E DE CONSUMO ALIMENTAR SEGUNDO O PARADIGMA DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - PAT

Santos, LM; Wandelli, AMMM

¹ UNIRIO - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

letlcia_masulck@yahoo.com.br

Objetivos

O presente estudo tem como objetivo, analisar o desperdício de alimentos servidos no almoço dos funcionários de uma UAN de restaurante comercial através do índice de resto-ingesta e analisar o consumo alimentar destas refeições servidas aos funcionários, comparando com os parâmetros propostos pelo Programa de Alimentação ao Trabalhador (PAT).

Métodos

Trata-se a presente pesquisa de um estudo de caso em restaurante comercial no RJ, padrão médio-luxo. A abordagem foi qualitativa, em estudo experimental de corte transversal, onde os dados colhidos são descritivos e comparados a um Modelo que, no presente caso, é o PAT/ MT¹. A amostragem foi do tipo aleatório simples, englobando as quatro semanas seguintes à elaboração da planilha. O design do método engloba 12 fases: Elaboração de planilha para coleta de dados, pesagem dos alimentos por dia de cardápio, descontado o peso das cubas; cálculo do nº de funcionários, através da contagem de pratos retirados do balcão; identificação do nº de clientes por item servido; pesagem do lixo; cálculo de resto ingesta da porção servida; da sobra per capita; do resto per capita; do consumo per capita da refeição; dos macro e micronutrientes previstos no PAT e do NDPCal%.

Resultados

Os resultados identificam 26% de sobra limpa, explicável por ser aproveitada na alimentação dos funcionários da cozinha, logo após. Quanto ao resto-ingesta, os valores ficaram entre 7,7 e 12,2 % e a média em 10,2 %, com índice um pouco acima dos valores citados pela literatura² e o resto per capita se manteve de 40 gramas a 60 gramas(13,8%), valor expressivo, observando-se que no dia em que existia opção a média foi de 9,4 %, abaixo do paradigma de 10%². Os altos índices apresentados apontam para uma falta de conscientização dos clientes, face ao sistema self service, sem restrições existentes e necessidade de incrementar o treinamento já existente. Quanto ao PAT, os cardápios apresentam os VET dentro das faixas previstas, com percentual de proteínas e NDPCal%, em sua maioria acima, embora o PAT preveja um aumento possível, à exceção de sódio e gordura saturada. Os CH se apresentam abaixo das porcentagens-padrão, devido às porcentagens aumentadas de lipídios e proteínas já referidas. As gorduras saturadas também se visualizam acima do prescrito, enquanto fibras e sódio estão, em sua maioria, aceitáveis, propondo-se várias recomendações para melhoria dos dados.

Conclusão

A análise do índice de resto-ingesta possibilita avaliar as quantidades desperdiçadas por motivos de porcionamento inadequado, falha no planejamento do cardápio ou na aceitação deste. Observa-se nesta pesquisa, um índice acima da média prevista, além de refeições hiperproteicas, hiperlipídicas e hipoglicídicas. Os níveis de resto-ingesta variam, com melhores resultados em dias com opções de prato principal e sobremesa. Sugere-se ações educativas de intervenção nutricional, visando o incentivo de escolhas mais saudáveis, bem como conscientização sobre o desperdício.

Referências

1. Ministério do Trabalho e Emprego. Programa de alimentação do trabalhador: legislação. 4ª ed. Brasília (DF); 2001
2. Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha;

2003.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Desperdício; Resto ingesta; Unidades de Alimentação e Nutrição

AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE SOBRAL-CE.

Vasconcelos, RB; Sampaio, RMM; Moreira, MR

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio/FIC do Ceará
martarocha9@yahoo.com.br

Objetivos

Introdução: Toda Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) deve ofertar um serviço de excelente qualidade, organizado, que atenda as expectativas da clientela e que forneça refeições adequadas no aspecto nutricional e seguras nos padrões higiênico-sanitário. Objetivo: Avaliar os procedimentos de boas práticas de manipulação e a qualidade dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição Comerciais, situadas na cidade de Sobral-Ceará.

Métodos

Foram analisadas 4 UAN's, com serviço de auto-gestão, localizadas em restaurantes do tipo Self Service, Pizzaria, Confeitaria e Fast Food, respectivamente. Para avaliar as Boas Práticas foi utilizado o método observacional, com a aplicação de um check-list baseado na RDC nº 216, contemplando itens referentes às boas práticas de manipulação de alimentos, onde cada item abordado foi classificado em conforme ou não conforme.

Resultados

Foram observados os seguintes itens: vegetais, legumes e frutas são lavados e desinfetados adequadamente; o processo de descongelamento de carnes segue as boas práticas; condições de higiene dos transportes dos fornecedores; condições de higiene do entregador; ambiente é limpo e seco durante a manipulação dos alimentos; as embalagens dos alimentos são lavadas em água corrente antes de abrir; os alimentos são manipulados sobre recipientes limpos; há área destinada ao pré-preparo e preparo dos alimentos; os alimentos prontos para o consumo são acondicionados em temperatura adequada; os alimentos são cobertos com tampas ou filmes plásticos; higieniza-se os utensílios utilizados com alimentos crus para posteriormente ser utilizados com alimentos cozidos. Ao analisar a conformidade de cada item observou-se que a Pizzaria apresentou 87,5% de itens em conformidade e 12,5% não conforme, o Self-Service apresentou 93,75% de conformidade e 6,25% não conforme, a Confeitaria 62,5% conforme e 37,5% não conforme e o Fast-Food 81,25% conforme e 18,75% não conforme.

Conclusão

Os resultados encontrados demonstram que as unidades executam parcialmente os procedimentos de boas práticas de manipulação e higiene de alimentos, ou seja, não atendem totalmente aos critérios e parâmetros da legislação, tornando deficiente a qualidade dos serviços oferecidos. Diante do exposto deseja-se que medidas preventivas sejam adotadas precocemente para que minimizem as não conformidades apresentadas, portanto melhore a qualidade higiênico-sanitária da produção e proporcione refeições seguras.

Referências

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial de União, Brasília, 2004.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SAVIO, K. E. O.; ARAUJO, W. C. Adequação das boas praticas de fabricação em serviço de alimentação. Revista Nutrição. Campinas, n. 18, p. 419-427, 2005.

ANDREOTTI, A.; BALERONI, F. H.; PAROSCHI, V. H. B.; PANZA, S. G. A. Importância do treinamento para manipuladores de

alimento em relação a higiene pessoal. Cesumar, Maringá, v. 5, n. 1, p. 29-33, 2003.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Higiene dos Alimentos; Segurança dos Alimentos; Manipulação de Alimentos

AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DO CAMPUS RECIFE DA UFPE, SEGUNDO A RDC 216/04

SILVA, C.G.; SILVEIRA, K.C.; GUILHERME, R.C.; SILVA, A.C.; PADILHA, V.M.

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
ruthguilherme@hotmail.com

Objetivos

Uma vez que o Restaurante Universitário do campus Recife da UFPE não comporta adequadamente todos seus alunos, esta pesquisa visa verificar o cumprimento da RDC 216/2004 nos Serviços de Alimentação que existem dentro do campus como forma de contribuir para a melhoria da qualidade do serviço prestado à comunidade acadêmica e à comunidade em geral que os utiliza.

Métodos

Os dados foram coletados nos meses de fevereiro e março de 2013. Inicialmente fez-se por escrito, o convite aos 07 serviços instalados no campus, destas 05 concordaram em participar da pesquisa e foram denominados em A, B, C, D e E. Para a verificação dos dados foi utilizado um instrumento de medição de qualidade, ou seja, o check list previamente testado, sendo o mesmo de acordo com a RDC nº 216/04. O check list constou de 213 itens de verificação das Boas Práticas, distribuídos em 03 blocos para a avaliação de vários aspectos: O primeiro bloco se referia a instalações físicas, equipamentos, móveis e utensílios; o segundo aos manipuladores e o terceiro ao funcionamento do serviço.

Resultados

Os serviços de alimentação situados no campus Recife da UFPE apresentam conformidades superiores a 50%, sendo a estrutura física o principal motivo de inadequação. Os locais têm o fluxo funcionando de maneira eficaz; paredes, caixa de esgoto/gordura estão funcionando em boas condições. Em todos os locais os pisos apresentaram irregularidades, seja por se apresentar desgastados, ou por serem lisos, nestes o agravante é que os manipuladores não utilizam sapatos antiaderentes. Quanto ao teto apenas 20% apresentavam descascamento, caracterizando uma não conformidade. Em 80% dos locais as portas não apresentavam borracha de vedação, e em 20% não eram ajustadas aos batentes. O atestado de potabilidade para água estava presente em 80% dos locais, entretanto são feitas anualmente. A higienização de equipamentos, móveis e utensílios é realizada adequadamente, com os produtos regularizados pelo ministério da saúde. A temperatura e o recebimento dos gêneros são verificados em 80% dos locais. O uso de frituras é frequente e em 20% dos locais não existem medidas que garantam a qualidade do óleo e/ou gordura. O descongelamento de carnes é feito em temperatura de resfriamento em 80% dos serviços. A exposição ao consumo dos alimentos preparados em 80% dos locais esta adequada. A documentação pertinente aos serviços esta presente em 80% dos serviços. E o controle integrado de vetores e pragas é feito em todos os restaurantes.

Conclusão

Os resultados demonstram que 4 dos 5 restaurantes avaliados apresentaram percentual de adequação superior a 70%; que o bloco referente a manipuladores teve o maior percentual de adequação na maioria dos restaurantes e que a estrutura física foi o bloco de maiores inadequações. Convém ressaltar que os administradores dos restaurantes não têm autorização para alterar a estrutura física, previsto no contrato de locação, essa seria de responsabilidade da Universidade. Individualmente o restaurante E apresentou o pior resultado nos três blocos, sendo necessários maiores investimentos por parte da UFPE e responsável pelo estabelecimento. É o restaurante que apresenta maior risco à saúde da população, sendo necessário treinamento para capacitar os manipuladores e seu responsável.

Referências

•BRASIL. Resolução RDC nº 216. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: Agência

Nacional de Vigilância Sanitária, 2004.

•CARDOSO, Ryzia de Cassia Vieira; SOUZA, Eva Vilma Araújo de and SANTOS, Patrícia Quadros dos. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: Um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. Rev. Nutr. [online]. 2005, vol.18, n.5, pp. 669-680. ISSN 1415-5273.

•MESQUITA, M. O.; DANIEL, A. P.; SACCOL, A. L. F.; MILANI, L. I. G. FRIES, L. M. Qualidade microbiológica no processamento do frango assado em unidade de alimentação e nutrição. Revista Ciência e Tecnologia de Alimento. Campinas – SP, 2006.

•OLIVEIRA, A.B.A., et al. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: Uma revisão. Rev HCPA 2010;

Palavras-chave: serviços de alimentação; RDC 216; restaurante universitário

AVALIAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE FEIJÕES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

FREITAS, MCJ; PINHEIRO, BCMT; AVELAR, CO; PUMAR, M

¹ INJC/UFRJ - Instituto de Nutrição Josué de Castro, ² UERJ - Instituto de Nutrição
cristina@nutricao.ufrj.br

Objetivos

O feijão é largamente utilizado em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) seu controle de qualidade começa com a avaliação da matéria-prima adquirida, passa pela etapa de processamento e termina na preparação. Considerando que as leguminosas são importantes fontes de proteína, de fibra alimentar e de polifenóis na dieta dos brasileiros, o objetivo do trabalho foi avaliar as características físicas e químicas de feijões comercializados no RJ.

Métodos

No Complexo Laboratorial do INJC/UFRJ foram analisados duas diferentes marcas de cada feijão: fradinho (*Vigna unguiculata*), manteiga e branco (*Phaseolus vulgaris*), sendo uma marca de menor e a outra de maior custo comercial. As amostras das embalagens foram obtidas por quarteamento e analisadas as características químicas, a saber: umidade e acidez titulável (AT) segundo as normas do IAL, 2005 e as características físicas: grãos avariados, tamanho, rendimento, índice de absorção de água (IAA), fator térmico (Ft) e rendimento segundo os procedimentos de FERREIRA, 2002. Após foram avaliadas através da Portaria MAPA n° 161/87. Os dados foram submetidos à ANOVA e Teste de Tukey ao nível de significância de 5%.

Resultados

Os resultados revelaram que os teores de umidade e acidez titulável estavam consonantes com a portaria do MAPA e foram assim classificados: feijões do grupo I (branco e manteiga) e do grupo II (fradinho), sendo todos do tipo 1. As amostras consideradas de menor custo comercial apresentaram maior percentual de grãos avariados e de tamanho pequeno variando nas marcas de 0,14, 0,48 e 0,52 mL para o fradinho, branco e manteiga, respectivamente. A classificação dos feijões correlacionou inversamente ($p < 0.05$) com as características de absorção de água e rendimento. Os feijões fradinhos obtiveram maiores IAA, sendo em média duas vezes o peso inicial, sendo 2,2 e 2,1 para as marcas de maior custo comercial e menor custo comercial, respectivamente. O feijão manteiga para ambas as marcas apresentou o IAA de 1,8 já o feijão branco atingiu o menor IAA ficando igual a 1,7. O IAA está fortemente relacionado à cor e textura da película dos feijões. Percebeu-se também uma relação entre os dados de AT com o IAA, Ft e rendimento, indicando que o feijão com menor IAA, Ft e rendimento (feijão branco) apresentou maior acidez titulável. Tais fatos podem ser explicados pela presença de compostos fenólicos de caráter ácido que participam da formação de corpos protéicos prejudicando a absorção de água, bem como a maciez do grão de feijão. Esses indicadores são importantíssimos nas etapas de preparo de feijões, a saber: o remolho (maceração), a cocção (tempo e meio) e finalmente o rendimento. Detectou-se que a etapa de remolho é fundamental no processo de preparo do feijão, pois proporciona uma cocção mais uniforme do grão em menor tempo, porém ainda há muita controvérsia na utilização da água de remolho. Sendo assim, apesar da carência identificada de estudos nessa temática, recomenda-se que seja utilizada a etapa remolho no preparo de feijões, pois além da literatura sugerir uma possível melhoria nutricional diminui custos para a UAN, considerando a redução do tempo de cocção.

Conclusão

Conclui-se que os feijões de cor ricos em compostos fenólicos e flavonoides benéficos à saúde em virtude de sua atividade antioxidante apresentaram boa qualidade de comercialização e de preparo, sendo viável a aplicação desses parâmetros físicos e químicos no controle de qualidade de feijões em UAN.

Referências

IAL-Instituto Adolfo Luz – Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos químico, físico para análise de alimentos.4 ed. Brasília.2005.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n. 161, de 24 de julho de 1987. Normas e padrões, a ser observada na padronização, classificação, embalagem e apresentação do feijão. 1987. Disponível em: . Acesso em: 8 abr,2013.

FERREIRA, SMR. Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva I . São Paulo: Varela,2002.

Palavras-chave: feijão; qualidade; UAN

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA ALFACE SUBMETIDA A DIFERENTES MÉTODOS DE SANIFICAÇÃO

MEDEIROS, L.B.; HECKTHEUER, L.H.; STANGARLIN, L.; CIELO, D.; WEBER, P.; PEIXOTO, CS

¹ UFSM - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

lizestangarlin@hotmail.com

Objetivos

O objetivo desse estudo foi avaliar a microbiota da alface submetida a diferentes métodos de sanificação.

Métodos

Foram avaliadas amostras de alfaces coletadas aleatoriamente em supermercados no município de Santa Maria, RS, no período de abril a novembro de 2013. As amostras foram divididas em 3 tratamentos: Alface in natura, sem sanificação; Alface higienizada com Hipoclorito de Sódio em pó, Alface higienizada com Água Sanitária, contendo hipoclorito de sódio, cloreto de sódio e água (AS), sendo o último tratamento avaliado, pois a água sanitária é considerada um produto doméstico de uso convencional. As alfaces foram higienizadas conforme os requisitos exigidos pela Portaria nº 78 (Rio Grande do Sul, 2009). Foram coletadas 25 gramas de cada amostra em sacos plásticos estéreis com 225 ml de solução peptonada tamponada a 1%. As amostras foram homogeneizadas, através do stomacher, obtendo-se a diluição 10-1. A partir dessas, foram preparadas as demais diluições decimais sucessivas até 10-4. Avaliou-se a contagem total de microrganismos mesófilos aeróbios, presença de *Salmonella* ssp., Número Mais Provável (NMP) de coliformes totais e termotolerantes e contagem de *Staphylococcus coagulase* positiva. Os resultados foram expressos em Log Unidade Formadora de Colônia - UFC/g e comparados com os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 12 (Brasil, 2001). Para análise descritiva dos dados utilizou-se o teste de análise de variância (ANOVA) na comparação das médias dos resultados encontrados no qual foram consideradas diferenças significativas entre as amostras quando $p < 0,05$. Aplicou-se também o teste Duncan com 5 % de significância.

Resultados

Através dos resultados pode-se avaliar que a maior média na contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos das alfaces, foram constatadas nas amostras lavadas apenas com água. Esse resultado reforça a importância da utilização de sanitizantes na higienização de vegetais folhosos, demonstrando que a realização dessa etapa é fundamental para a diminuição da carga microbiana nesses produtos. Quando avaliado os métodos de sanificação utilizados, constatou-se que o hipoclorito de sódio em pó foi estatisticamente ($p < 0,05$) mais eficiente em comparação com a água sanitária. Verifica-se ainda que o hipoclorito obteve uma redução na quantidade de micro-organismos aeróbios mesófilos em 40% nos tempos avaliados, enquanto que na sanificação com o método convencional houve uma redução de 33%. Em relação à NMP de termotolerantes, constatou-se que todas as amostras

avaliadas, independente do tratamento realizado, apresentaram-se dentro do limite permitido pela legislação sanitária vigente. Na avaliação a *Salmonella ssp* em 25 gramas de amostra, constatou que todas apresentaram ausência, o que demonstra também conformidade com os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação. Em relação à *Staphylococcus coagulase positiva*, constatou-se que todas as amostras avaliadas, independente do tratamento não apresentaram contaminação.

Conclusão

Com base nos resultados pode-se concluir que as maiores médias de contagem de microrganismos mesófilos foram nas alfaces não higienizadas e o melhor método de sanificação foi o hipoclorito de sódio.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília.

Rio Grandedo Sul. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul.

Palavras-chave: SEGURANÇA DOS ALIMENTOS; SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO; ANÁLISE MICROBIOLÓGICA; VEGETAIS FOLHOSOS; Higiene dos Alimentos

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E PARASITOLÓGICA DA AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU ARTESANAL COMERCIALIZADA EM UM PONTO TURÍSTICO NA CIDADE DE FORTALEZA - CE.

Holanda, MO; Silva, JYG; Lima, CLS; Melo, MVC; Gondim, OV; Pacheco, DTL

¹ UECE - Universidade Estadual do Ceará

marceloh-@hotmail.com

Objetivos

O estudo teve como objetivo analisar as condições higiênicas sanitárias da amêndoa da castanha de caju artesanal comercializada no maior ponto turístico da orla marítima na cidade de Fortaleza-CE.

Métodos

As amostras foram adquiridas em março de 2012 em bancas de vendas da Ferinha da Beira Mar. No local da coleta foram identificados 18 pontos de venda de castanhas, porém esses eram abastecidos por fornecedores similares. Dessa forma, foi selecionada ao acaso uma amostra oriunda de cada um dos fornecedores, totalizando quatro amostras. O trabalho foi conduzido através de análises microbiológicas para coliformes a 35°C e 45°C, utilizando a Técnica do Número Mais Provável; contagem de bolores e leveduras, empregando o Método de Plaqueamento em Superfície, análises parasitológicas e sujidade¹. Para avaliar o nível de contaminação por helmintos, protozoários e sujidades, utilizou-se o Método de Sedimentação Espontânea². As amostras foram processadas no Laboratório de Segurança Alimentar e Nutricionais (LABSAN) da Universidade Estadual do Ceará.

Resultados

Foi evidenciada uma negatividade de 100% de coliformes totais e fecais para todas as amostras. Observou-se o crescimento positivo em 58% das amostras na contagem de bolores e leveduras, porém não foi realizado exame taxonômico para identificar os fungos micotoxigênicos. Notou-se oocisto de *Toxoplasma* em (25%) das amostras e restos de artrópodes.

Conclusão

Conclui-se que as amêndoas de castanhas de caju não apresentaram condição sanitária adequada para ser comercializada e,

portanto, imprópria para o consumo humano. A presença de bactérias, fungos e protozoários em amêndoa de castanha de caju, pode estar relacionada à alta umidade apresentada em nossa região. É necessário a implantação das Boas Práticas de Fabricação, a fim de assegurar um maior controle de qualidade na produção das amêndoas, garantindo características salutaras do alimento para o consumo. A investigação e atuação constantes de órgãos de vigilância sanitária nos locais de produção e de distribuição de amêndoas de castanhas de caju e o desenvolvimento de novas metodologias para avaliação microbiológica e parasitológica são pontos indispensáveis na obtenção de produtos de boa qualidade.

Referências

1. SILVA, N.; JUQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. Editora Varela. São Paulo, 2002.
2. REY, L. **Bases da Parasitologia Médica**. 2 ed, Guanabara Koogan S.A. Rio de Janeiro, p.25-249, 2002.

Palavras-chave: Amêndoa de Caju; Condições Sanitárias; Contaminantes

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS PROFISSIONAIS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL TERCIÁRIO DE PORTO ALEGRE

Simon, MISS; Garcia, CA; Forte, GC; Fontoura, ID; Oliveira, ABA

¹ HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, ² UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
misantos@hcpa.ufrgs.br

Objetivos

identificar o perfil antropométrico e bioquímico dos profissionais e analisar a evolução do ganho de peso após o início das atividades no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA).

Métodos

Estudo transversal com 190 funcionários com idade entre 25 e 63 anos. Os dados foram coletados após a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido (Grupo de Pesquisa e Pós-Graduação do HCPA nº 07397). Foram realizados exames bioquímicos para analisar perfil lipídico e glicemia, aferição da pressão arterial, avaliação antropométrica e aplicação de questionário estruturado com as seguintes variáveis: sexo, data de nascimento, idade, grau de instrução, cargo, turno de trabalho, tempo de trabalho no hospital, peso que possuía ao ser admitida (o) no SND, e prática de atividade física. Os dados foram analisados no programa estatístico Statistical Package for the Social Sciences, versão 11.5 para Windows (SPSS Inc., Chicago, IL, EUA). Utilizou-se o teste qui-quadrado de Pearson para testar associações entre as variáveis categóricas. Para comparar médias foi utilizado o teste t de Student ou o teste U de Wilcoxon-Mann-Whitney. Para a construção do modelo ajustado de análise de associação com o ganho de peso foi realizada análise de Regressão Linear. O nível de significância estabelecido foi de 5% ($p < 0,05$).

Resultados

Observou-se que 60,8% dos funcionários apresentaram excesso de peso, sendo 35,1% com sobrepeso e 25,7% com obesidade. Com relação ao cargo observou-se diferença estatisticamente significativa, sendo que 65,8% dos atendentes de alimentação e cozinheiros apresentavam excesso de peso quando comparados com 34,3% dos nutricionistas, técnicos e administrativos ($p < 0,002$). Observou-se correlação positiva significativa entre ganho de peso e o tempo de serviço ($p < 0,001$), turno de trabalho ($p < 0,0001$), não havendo diferença em relação à idade ($p > 0,245$). O ganho de peso encontrou-se associado ao tempo de serviço, turno de trabalho e prática de atividade física. O estudo demonstrou que um ano a mais de trabalho esteve associado com ganho de peso médio de 500g, o turno de trabalho com ganho médio de 4kg e a prática de atividade física com perda de peso médio de 3,3kg.

Conclusão

O ganho de peso encontrou-se associado ao tempo de serviço, turno de trabalho e prática de atividade física. A associação entre ganho de peso, tempo e turno de trabalho em colaboradores de Nutrição remete a necessidade de criação de programas de educação nutricional que promovam hábitos alimentares saudáveis. Apoio financeiro: Fundo de Incentivo à Pesquisa e Eventos (FIPE)/HCPA

Referências

Palavras-chave: antropometria; ganho de peso; serviço de dietética

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E SENSORIAL DO ALMOÇO DE FUNCIONÁRIOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE NATAL/RN

MEDEIROS, IUD; ARAÚJO, FU; DANTAS, JCAS; DANTAS, NM; NÓBREGA, ABN; MEDEIROS, GCBS

¹ UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, ² LIGA - HLA - LIGA NORTE RIO GRANDENSE CONTRA O CÂNCER

igorucella@gmail.com

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo analisar o cardápio do almoço oferecido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Hospitalar de Natal/RN correlacionando-o com o estado nutricional dos funcionários.

Métodos

Foi realizado um estudo de caso do tipo descritivo explicativo em uma UAN hospitalar X no ano de 2014. A partir do ciclo de cardápios já existente na UAN, foi feita a análise das ofertas e combinações de preparações dentro dos contextos sensoriais e nutricionais da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC)¹ com algumas modificações². Para o estado nutricional da clientela atendida pela UAN foram considerados os dados antropométricos já existentes no sistema do hospital, e que, por sua vez, continham a média ponderada da idade, peso e altura, com os quais foi delineado o Índice de Massa Corporal médio por sexo. O ciclo de cardápios do almoço da UAN corresponde a uma combinação de 28 dias de preparações, divididas em 4 semanas. O AQPC foi visualizado diariamente, semanalmente e mensalmente, seguindo os seguintes critérios principais: para aspectos positivos foi considerada a oferta de folhosos e de frutas; e para aspectos negativos, a presença de fritura, presença de carnes gordurosas, repetição de preparações, repetição no jogo de cor, dois ou mais alimentos ricos em enxofre, saladas de conservas, disponibilidade de doce no cardápio, oferta de doce e fritura em um mesmo dia.

Resultados

A partir dos dados antropométricos médios dos comensais, foi constatado que ambos os sexos apresentaram-se com sobrepeso³ com 25,8 Kg/m² para o sexo feminino 26,7Kg/m² para o sexo masculino. Em relação ao cardápio o mesmo apresentou uma oferta mensal de 50% dos dias com preparações fritas (porém sem associação com doces). Não houve repetição das preparações. Houve oferta mensal de frutas em 100% dos dias e em 67,9% para saladas com folhosos (não houve presença de conservas). Não houve oferta de doces como sobremesas, porém a repetição do jogo de cores foi encontrada em 82,1% sendo considerado inadequado. A presença de dois ou mais alimentos ricos em enxofre foi observado em 39,3% dos dias. Carne gordurosa foi ofertada em 46,4% dos dias. A partir da visualização dos resultados encontrados, pode-se classificar o cardápio como ótimo quanto para a oferta de frutas, ausência de doces, oferta de saladas em conserva e ausência de frituras acompanhadas de doces⁴. Apesar disso o ciclo de cardápio apresentou uma tendência nutricional maior para a concentração de gorduras providas de preparações fritas, associando-se à presença de carnes também gordurosas. Em termos sensoriais, o cardápio possui tendência para a monotonia de cores e possíveis efeitos colaterais pela oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre⁴.

Conclusão

Conclui-se que os funcionários se encontram com sobrepeso e este fato pode estar parcialmente relacionado ao cardápio

oferecido. Existe uma tendência notória quanto ao incremento de fibras providas por frutas e vegetais, mas ao mesmo há oferta mais regular de fritura e carne gordurosa, que por sua vez, são fatores que contribuem para o ganho de peso⁵. Por mais que a UAN ofereça escolhas saudáveis como frutas, ausência de doces, de saladas sem conserva, fica clara que a utilização do método AQPC, e a associação do estado nutricional dos funcionários, tornam-se ferramentas complementares, tendo em vista que se pode, através destes, obter informações para melhoria dos serviços prestados pelas UANs.

Referências

- 1)Veiros MB, Proença RPC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Rev. Nutr. Pauta. 2003; 11(62): 36-42.
- 2)Prado BG, Nicoletti AL, Faria CS. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT. Cient. Ciênc. Biol. Saúde. 2013; 15(3): 219-223.
- 3)WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. World Health Organization. 2000; 284: 0-256.
- 4)Proença RPC, Sousa AA, Veiros MB, Hering B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: Ed. UFSC; 2005.
- 5)BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília; Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. 2005.

Palavras-chave: Qualidade; Cardápios; UAN; Índice de Massa Corpórea; Sobrepeso

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DE CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE VITÓRIA DA CONQUISTA - BA

Viana, HA; Aragão, NSC; Evangelista, CB; Brito, FL; Bezerra, VM; [Souza, LT](#)

¹ UFBA - IMS - CAT - Universidade Federal da Bahia - Instituto Multidisciplinar em Saúde - Campus Anísio Teixeira
leonut99@yahoo.com.br

Objetivos

Aplicar o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) em uma Unidade de Alimentação (UAN) hospitalar de Vitória da Conquista - BA.

Métodos

O estudo foi realizado durante cinco semanas entre os meses de janeiro e fevereiro de 2014. O serviço de alimentação desta unidade hospitalar é terceirizado e fornece no almoço em média 500 refeições diárias. Os cardápios são de padrão popular, elaborados mensalmente. A modalidade de distribuição é do tipo self-service para os servidores do hospital, com exceção do prato proteico que é porcionado, e cafeteria fixa para os acompanhantes. Os servidores tinham acesso a cinco refeições diárias, sendo o almoço composto por salada de dois componentes, prato principal, opção, arroz, feijão, guarnição, sobremesa e bebida. Já os acompanhantes faziam três refeições por dia, sendo o almoço semelhante ao dos servidores, não apresentando a opção do prato principal nem a bebida e a salada apenas com um componente. Foram analisados os cardápios do almoço cinco semanas, com base no método AQPC^{1,2}. O AQPC avalia como aspectos positivos: presença de folhosos e frutas. Como aspectos negativos, avalia: presença de cores iguais, de alimentos ricos em enxofre, doces, oferta enlatados, frituras, carne gordurosa e associação de fritura e doce no mesmo dia. Utilizou-se a seguinte classificação³ para critérios positivos do método: \geq de 90% - ótimo; 75 a 89% - bom; 50 a 74% - regular; 25 a 49% - ruim; $<$ 25% - péssimo. E para analisar os critérios negativos: \leq de 10% - ótimo; 11 a 25% - bom; 26 a 50% - regular; 51 a 75% - ruim; $>$ de 75% - péssimo.

Resultados

A partir das análises referentes aos cardápios analisados observou-se que: a oferta de folhosos apresentou ocorrência de 93,55% para servidores e de apenas 38,71% para acompanhantes; a oferta de frutas se apresentou satisfatória em ambos os grupos, atingindo 100%; os cardápios dos acompanhantes apresentaram um índice de monotonia de cores mais elevado do que dos servidores, mas ambos foram classificados como "regular"; a quantidade de alimentos sulfurados foi superior no cardápio de

servidores (61,29%) do que no de acompanhante (19,35%); a ocorrência de oferta de doces para servidores foi bem superior a oferta para acompanhantes, apresentando 100% (péssimo) contra 29,03%; a frequência da combinação doce + fritura foi de 45,16% para servidor e de 25% para acompanhante. Observa-se que nenhum dos itens do cardápio dos acompanhantes foi classificado como “péssimo” e somente um item (presença de folhosos) apresentou classificação “ruim”. Nos cardápios ofertados aos servidores evidenciou-se maior predominância de aspectos negativos: a presença de doce no cardápio (“péssimo”), de alimentos ricos em enxofre e de carne gordurosa (“ruim”); além disso, três demais itens (cores iguais, fritura e doce + fritura) se classificaram como “regular”. Uma pesquisa⁴ aplicou o AQPC na mesma unidade estudada no ano de 2011 e observou-se que houve um aumento da oferta de frutas e folhosos.

Conclusão

Faz-se necessário implantar algumas mudanças nos cardápios, visando oferecer aos comensais uma alimentação mais saudável e mais atrativa, como por exemplo, a inclusão diária de folhosos e frutas e a diminuição da oferta de frituras e doces. É importante que o Nutricionista utilize o AQPC no processo de elaboração de cardápios, a fim de atuar na promoção de saúde e contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população, através de alimentação adequada.

Referências

- 1 - VEIROS, MB. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso. Dissertação [Mestrado em Engenharia da Produção] – Universidade Federal de Santa Catarina; 2002.
- 2 - VEIROS, MB; PROENÇA, RPC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. Rev Nutr Pauta 2003; 11(62):36-42.
- 3 - PRADO, B. G.; NICOLETTI, A. L.; FARIA, C. S. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT. UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde 2013; 15(3):219-23.
- 4 - BRITO, L.F.; BEZERRA, V.M. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Vitória da Conquista, Bahia. Alim. Nutr. 2013; Araraquara – SP, 2(v.24): 153-158.

Palavras-chave: AQPC; cardápios ; hospitalar; unidade de alimentação e nutrição

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO: ESTUDO EM UMA PENITENCIÁRIA DE NATAL/RN.

Costa, VPG; de Araujo, CRB; Rihan, MOG

¹ UNI-RN - Centro Universitario do Rio Grande do Norte
valporpino@uol.com.br

Objetivos

A alimentação adequada contribui para a promoção de uma vida mais saudável, dessa forma a alimentação nos presídios é de fundamental importância na vida cotidiana da população carcerária, uma vez que previne o aparecimento de doenças provenientes de hábitos alimentares inadequados. O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) para Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) consiste na avaliação detalhada do cardápio, analisando a qualidade nutricional e sensorial, sendo uma ferramenta de análise dos cardápios da UAN de grande importância para a elaboração de novos cardápios e possível reestruturação dos existentes, visando a alimentação saudável para os comensais. Este trabalho teve como objetivo avaliar qualitativamente as preparações dos cardápios de uma Penitenciária Estadual da cidade de Natal-RN.

Métodos

Por meio do método de Avaliação Qualitativa de Preparações do Cardápio (AQPC) ¹, foram avaliados os cardápios do almoço de uma penitenciária estadual da cidade de Natal/RN, no período de dois meses. A análise abrangeu os seguintes itens: doces de sobremesa, frutas de sobremesa, presença de frituras, repetição no jogo de cor, presença de salada de folhosos e combinação de frituras e doces no mesmo cardápio. Em seguida, identificamos as preparações com os critérios citados acima e utilizadas para a contagem. A partir disso, foram calculados os percentuais de cada critério que consiste na avaliação qualitativa.

Resultados

A AQPC apresentou os seguintes percentuais de presença nos cardápios: 57% com doces de sobremesa; 42% com frutas; 45% com frituras; 14% apresentando repetição de cores nas preparações; 0% com salada de folhosos, e com combinação de frituras e doces em 42% dos cardápios. A análise qualitativa dos cardápios apresentou resultados preocupantes, pois não existe a presença de salada de folhosos, o que pode contribuir para uma deficiência de nutrientes essenciais. Observamos também um percentual elevado para os dias com doce de sobremesa, sendo as frutas, legumes e verduras alimentos ricos em vitaminas, minerais e fibras, que devem estar presentes diariamente nas refeições, pois contribuem para a proteção à saúde e diminuição do risco de ocorrência de várias doenças, a recomendação é aumentar em pelo menos três vezes o consumo médio atual da população². A presença de elevada quantidade de frituras nas preparações também foi evidenciado podendo contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Conclusão

Com a aplicação dos métodos utilizados na pesquisa verificou-se a importância e a necessidade de uma revisão dos cardápios elaborados para os usuários, visando sempre uma alimentação saudável, deve-se, portanto, estimular o menor consumo de doces como sobremesa na referida Unidade de Alimentação e Nutrição, dando preferência às frutas, devido à sua melhor qualidade nutricional, visto que as frutas são consideradas excelentes alimentos e são abundantes no Brasil. Recomenda-se ainda, a redução de alimentos gordurosos e o acréscimo de saladas de folhosos nos cardápios.

Referências

1. Proença, RPdaC; Sousa, AAde; Veiros, MB; Hering, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições, Florianópolis: Ed. da UFSC: 2005.
2. Ministério da Saúde (Brasil). Secretaria de Atenção a Saúde. Coordenação geral da política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

Palavras-chave: Avaliação qualitativa; cardápios; nutrientes; penitenciária; UAN

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDÁPIOS DE UM SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR

Leal, LLA.; Barbosa, SS.; Vermeulen, KM. ; Oliveira, LM.; Furtado, MCMB. ; Motta, VWL

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

leilane_leal@hotmail.com

Objetivos

Um cardápio bem planejado no âmbito hospitalar reflete em uma melhor aceitação da alimentação pelos pacientes e melhor evolução nutricional¹. Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente as preparações contidas no cardápio de dieta livre de um Setor de Nutrição e Dietética (SND) hospitalar.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal, de natureza descritiva e de caráter qualitativo, realizado no SND de um Hospital Universitário na cidade de Natal/RN. Neste estudo foram observados 28 cardápios de dietas livres, servidas no almoço dos pacientes internados nesta unidade, referente ao período de fevereiro de 2014. A metodologia utilizada para análise foi a Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios (AQPC), adaptada de Veiros². Utilizou-se os seguintes aspectos para avaliação: presença de folhosos na salada; presença de frutas; presença de alimentos ricos em enxofre³, sendo considerado alto quando presente dois ou mais alimentos ricos neste mineral, desconsiderando o feijão e porções pequenas de alho e cebola utilizados apenas como tempero;

oferta de carne gordurosa ou frituras; e repetição no modo de preparo do prato principal.

Resultados

Observou-se que houve a presença de folhosos na salada em 71,4% dos cardápios analisados, sendo considerado um bom percentual. Porém, observou-se certa monotonia na variedade dessas hortaliças, sendo o alface o que mais se repetia. A presença de frutas nos cardápios analisados foi de 100%, considerando-se um resultado satisfatório, visto que frutas, verduras e hortaliças são ricos em vitaminas, minerais e fibras e devem estar presentes diariamente nas refeições⁴. Quanto à presença de alimentos com alto teor de enxofre, foi observado que um percentual elevado dos cardápios (82,1%) continha preparações ricas neste mineral, cujo excesso pode causar sensação de mal-estar pelo desconforto gástrico. Em relação à presença de carnes gordurosas ou frituras não foram observados altos percentuais, encontrando-se apenas em 25% cardápios analisados, fato considerado bom, já que o excesso de gorduras saturadas na dieta está relacionado com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis⁵. Com relação à repetição no modo de preparo dos pratos principais, observou-se que, dentre as duas opções de carne disponíveis no cardápio, 53,6% das preparações eram assadas, 75,0% cozidas, 17,9% grelhadas e 21,4% eram preparações com carne desfiada, como paçoca e creme de frango. Observou-se também que em 25%, ou seja, 7 dos 28 cardápios analisados, o modo de preparação das duas opções proteicas eram iguais, fato este considerado insatisfatório, por poder ocasionar uma menor aceitação do cardápio oferecido devido à monotonia⁶.

Conclusão

De acordo com as avaliações, conclui-se que o SND estudado oferece uma refeição de boa qualidade aos pacientes internados, apesar de alguns resultados não satisfatórios. A monotonia das preparações é um dos fatores que indica a qualidade de um cardápio e que influencia a aceitação das dietas pelos pacientes. Sabendo que uma boa alimentação está diretamente relacionada à melhoria do estado nutricional do indivíduo e a um menor tempo de internação hospitalar, é importante que se faça melhorias, como a menor oferta de alimentos ricos em enxofre e maior variedade de alimentos e preparações, para uma melhor aceitação do cardápio.

Referências

1. Ribas, AS; Pinto, EO; Rodrigues, CB. Determinantes do grau de aceitabilidade da dieta hospitalar: ferramentas para a prática clínica? Demetra; 2013;8(2); 137-148.
2. Veiros, MB. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso [Dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, Curso de Engenharia de Produção, Departamento de Tecnologia; 2005.
3. TACO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4ª ed. Campinas: UNICAMP; 2011.161 p.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.
5. Santos, RD; Gagliardi, ACM; Xavier, HT; Magnoni, CD; Cassani, R; Lottenberg, AMP; et al. Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. Arq Bras Cardiol. 2013;100(1Supl.3):1-40.
6. Souza, AA; Gloria, MS; Cardoso, TS. Aceitação de dietas em ambiente hospitalar. Rev. Nutr., Campinas; 2011; 24(2);287-294.

Palavras-chave: Avaliação qualitativa; Cardápios; Dieta hospitalar

“AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE TEÓFILO OTONI – MG”.

Brasileiro, NPM; Sabino, JB; Santos, PV; Souza, LT

¹ FUD TO - Faculdades Unificadas Doctum de Teófilo Otoni – MG
priscilla.vilelaa@yahoo.com.br

Objetivos

Aplicar o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) em uma Unidade de Alimentação e Nutrição

(UAN) hospitalar de Teófilo Otoni – MG.

Métodos

Para a avaliação do cardápio, aplicou-se o método AQPC1. Foram avaliados quatro meses de cardápios do almoço, totalizando 17 semanas e 123 dias. O AQPC avalia como aspectos positivos: presença de folhosos e frutas. Como aspectos negativos, avalia: presença de cores iguais, alimentos ricos em enxofre, doces, oferta de enlatados, frituras, carne gordurosa e associação de fritura e doce no mesmo dia. Utilizou-se a seguinte classificação² para critérios positivos do método: \geq de 90% - ótimo; 75 a 89% - bom; 50 a 74% - regular; 25 a 49% - ruim; $<$ 25% - péssimo. Para analisar os critérios negativos: \leq de 10% - ótimo; 11 a 25% - bom; 26 a 50% - regular; 51 a 75% - ruim; $>$ de 75% - péssimo.

Resultados

Quanto aos aspectos positivos, a presença de folhosos foi verificada em 60,98% dos dias, classificando-se como “bom”. A presença de frutas não foi verificada em nenhum dia (0%), classificando-se como “péssimo”. Entre os aspectos negativos, observou-se alimentos ricos em enxofre em 52,48% dos dias, classificando-se como “regular”. Cores iguais foram observadas em 40,65% dos dias, sendo classificado como “bom”. As carnes gordurosas foram observadas em 25,2% dos dias, classificando-se como “bom”. Os aspectos relacionados à oferta de doces, conservas, frituras e frituras e doces no mesmo dia não foram detectados, classificando-se como “ótimo”. Diferentemente dos resultados, pesquisa em UAN de Cuiabá – MT, observou-se folhosos em 100% dos dias, considerado “ótimo” e a frutas em 65%, considerado “bom”². Mas, nessa mesma UAN de Cuiabá, observaram-se alimentos ricos em enxofre em 40% dos dias, corroborando com a presente pesquisa, sendo classificada como “regular”. Já nos resultados da aplicação de AQPC em uma UAN hospitalar de Vitória da Conquista – BA³, os folhosos apareceram em 19,4%, muito abaixo dos resultados da presente pesquisa, sendo considerado “péssimo” e as frutas em 32% dos dias, considerado “ruim”. A UAN de Cuiabá – MT apresentou classificação “ótimo” com apenas 10% de cores iguais². Quanto à presença de carnes gordurosas, pesquisa em UAN comercial⁴ apresentou classificação “regular”, com 50% de oferta, ofertando mais carne gordurosa do que na UAN estudada. O aspecto que se refere ao oferecimento de frituras, doces e frituras e doces no mesmo dia é considerado positivo na avaliação do cardápio da UAN estudada, pois não foram observadas tais situações em nenhum dos cardápios analisados, classificando-se como “ótimo”.

Conclusão

De acordo com os dados referentes ao AQPC, conclui-se que são necessárias algumas mudanças no cardápio. Salienta-se a importância da inclusão de frutas, hortaliças diariamente e a substituição de alimentos ricos em enxofre por outros que também apresentem propriedades funcionais. Além disso, recomenda-se a substituição das carnes gordurosas por carnes magras. É importante que o Nutricionista utilize o AQPC no processo de elaboração de cardápios, a fim de atuar na promoção de saúde e contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população, através de alimentação adequada.

Referências

1 – VIEIROS, MB; PROENÇA, RPC. Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição – método AQPC. *Rev Nutrição em Pauta*, 2003. São Paulo – SP, 62: 54-60.

2 – PRADO, B. G.; NICOLETTI, A. L.; FARIA, C. S. Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá – MT. *Cient Ciênc Biol Saúde*, 2013, Cuiabá - MT, 3(v.15): 219-223.

3 – BRITO, L.F.; BEZERRA, V.M. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Vitória da Conquista, Bahia. *Alim. Nutr.* 2013; Araraquara – SP, 2(v.24): 153-158.

4 - MONTEIRO, MRP; BARRETO, AL; BICALHO, AS; ROSA, COB. Análise do índice de resto ingestão da qualidade das preparações oferecidas em um restaurante comercial. *Rev Nutrição em Pauta* 2011; São Paulo – SP, 110:48-51.

Palavras-chave: AQPC; cardápios; hospitalar; unidade de alimentação e nutrição

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL EM JUIZ DE FORA - MG

Marinho, BLS; [Binoti, ML](mailto:Binoti.ML)

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
nutricao21@hotmail.com

Objetivos

Objetivo Geral: Avaliação Qualitativa dos Cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional, pelo Método AQPC. Objetivos Específicos: Avaliar qualitativamente os cardápios quanto às técnicas de cocção, folhosos, conservas na salada, alimentos ricos em enxofre, cores, frutas, doces e combinação de doces e frituras, frituras e carnes gordurosas.

Métodos

Trata-se de um estudo de caso, descritivo de caráter qualitativo. Os cardápios analisados são de uma UAN de grande porte, de uma instituição em Juiz de Fora – MG. Foram analisados os cardápios de uma semana (sete dias), sendo cinco dias de almoço e jantar, e dois dias (Sábado e Domingo) somente, do almoço. Os cardápios estudados são de padrão popular, composto por duas opções de guarnição, um prato proteico, uma opção de prato proteico para vegetarianos, e duas opções de sobremesas. A distribuição é do tipo self service, sendo apenas com o prato protéico e as sobremesas porcionados. A unidade serve em média 3.500 refeições diárias no almoço e 1000 refeições diárias no jantar, para estudantes e funcionários da instituição. Os cardápios foram avaliados pelo método AQPC - Análise Qualitativa de Preparações de Cardápio. Foram analisadas as seguintes variáveis do cardápio: técnicas de cocção, folhosos e de conservas na salada; combinação de cores de todas as preparações do cardápio, número de preparações com alimentos ricos em enxofre (excluindo o feijão); sobremesas; combinação de doces e frituras servidas no mesmo dia; frituras e carnes gordurosas. Na primeira etapa foram analisadas quantas vezes essas variáveis apareceram nos cardápios por cada dia da semana. Na etapa seguinte as variáveis foram agrupadas e descritas quantas vezes cada uma delas apareceram no cardápio ao longo da semana analisada. A última etapa constituiu em reunir os sete dias em uma única avaliação. Os dados foram tabulados em relação ao número total de dias dos cardápios analisados. Os resultados sugeriram percentuais indicativos da qualidade nutricional do cardápio.

Resultados

Observou-se um maior percentual de folhosos (100%), de cores semelhantes (100%), de frutas (100%), doces (100%) e alimentos ricos em enxofre (85,7%). Verificou-se um menor percentual de frituras (57,1%), doce e frituras ofertadas no mesmo dia (57,1%) e de carne gordurosa (14,2%). Em relação às técnicas de preparo, pode-se constatar que todos os dias as preparações eram cozidas (100%) ou assadas (71,4%), seguida por fritas (57,1%), chapeadas (28,5%), escalfadas (14,2%) e gratinadas (14,2%).

Conclusão

O cardápio oferece alimentos saudáveis, fato observado pelo alto percentual de folhosos e de frutas e baixo percentual de alimentos fritos, porém, a fruta é servida juntamente com o doce sendo um a opção ao outro. O cardápio apresenta pouca variedade quanto às técnicas de preparo e quanto as cores. O método AQPC é uma ferramenta de grande importância na gestão da produção de refeições, pois com ele é possível perceber o equilíbrio entre os tipos, cores e formas de preparo dos alimentos, e assim fazer as modificações necessárias para tornar os cardápios mais atrativos aos clientes e ao mesmo tempo promover a alimentação saudável.

Referências

Proença RC, Souza AA, Veiros MB, Hering B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: Ed da UFSC; 2005.

Proença RC, Souza AA, Veiros MB, Hering B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Rev Nutr Pauta. 2005, XIII(75): 4-16.

Palavras-chave: Cardápio; Avaliação qualitativa; Unidade de Alimentação e Nutrição

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS DO TIPO REFEIÇÃO DA REDE ESTADUAL DE ENSINO DO ESPÍRITO SANTO

Costa, LA; Souza, VR; Ramos, LM; Teixeira, PH; Barreiros, MR; Vargas, LZ

¹ SEDU/ ES - Secretaria de Estado da Educação/ ES

luciana_almeida84@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar qualitativamente as preparações do cardápio oferecido aos alunos matriculados em período parcial na rede estadual de ensino do Espírito Santo.

Métodos

Foi realizado um estudo de delineamento transversal dos cardápios referente aos meses de março e abril do ano corrente que atendem alunos que permanecem em período parcial na escola. Foram analisadas as preparações do cardápio tipo "refeição" nos dias úteis, totalizando 38 dias de avaliação. Para a análise dos cardápios, foi aplicado o método de Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápios (AQPC) (Veiros e Proença, 2003). A aplicação do método AQPC foi realizada considerando três etapas: A primeira etapa consistiu da avaliação dos cardápios diários, sob os seguintes critérios: técnica de cocção, combinação de cores das preparações, número de preparações com alimentos ricos em enxofre, aparecimento de folhosos, verduras, legumes e de frutas, presença de doces(carboidratos simples) e avaliação do teor de gordura. A segunda etapa constitui em avaliações semanais realizadas com as informações das análises diárias sob os seguintes critérios: frituras, repetições de preparações na mesma semana, frutas, doces industrializados, oferta de doces e frituras no mesmo dia, presença de carne gordurosa desconsiderando o dia em que a carne era preparada com a técnica fritar, monotonia de cores (acima de duas preparações da mesma cor), oferta de duas ou mais preparações ricas em enxofre, desconsiderando o feijão, oferta de folhosos entre as opções de salada. A terceira e última etapa foi realizada a avaliação mensal, que agrupou os dados semanais.

Resultados

Por meio da avaliação qualitativa foi observada a presença de folhosos no cardápio em 23,6% dos dias analisados, sendo que as verduras e legumes ocorreram em 65,7% dos dias, respectivamente. Quanto à oferta de frutas no cardápio a frequência observada foi igual 28,9%. Foi observada presença de fritura em 7,89% dos dias, sendo que este não apresentou em nenhum dia presença de doce, o que se torna um fator positivo. O cardápio apresentou monotonia de cores em 55,2% dos dias analisados. Quanto à oferta de alimentos ricos em enxofre, desconsiderando o feijão, observou-se que em 7,89% dias analisados ocorreu a presença de dois ou mais alimentos deste grupo. Quanto à repetição da técnica de cocção foi observado em 31,5% dos dias sendo que as mais utilizadas foram método de ensopar

Conclusão

Conclui-se que os cardápios avaliados atingem as recomendações nutricionais preconizadas na resolução 26 de 17 de Junho de 2013 que dispõe sobre o PNAE(Programa Nacional de Alimentação Escolar) entretanto, através da avaliação qualitativa pode-se observar que alguns ajustes são necessários na composição do cardápio, como a monotonia das cores, que se apresentou elevada. Além disso, sugere-se que sejam realizados estudos futuros utilizando o método de AQPC com a finalidade de aprimorar a elaboração dos cardápios e assim promover uma alimentação saudável aos alunos.

Referências

- 1- Veiros MB, Proença RPDC. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. Nutrição em Pauta, v. 11, n. 62, 2003.
- 2- Ministério da Educação (BR), Fundo Nacional de Desenvolvimento. Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. Brasília: Ministério da Educação, 2013.
- 3- Alves FS, Albierto KA. Formação e desenvolvimento de hábitos alimentares em crianças pela educação nutricional. Nutr. Pauta 15(82).
- 4- Castro MDAS, Oliveira LF, Passamani L. Resto-ingesta e aceitação de refeições em uma unidade de alimentação e nutrição. Hig aliment. 2003;(114-5):24-9.

- 5- Proença RPC, Souza AA, Veiros MB. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC; 2005.
- 6- Oliveira JF, Mendes RC. Avaliação da qualidade nutricional do cardápio do centro de educação infantil (CEI) do município de Douradina-MS. Interbio. Douradina, v. 2, n. 1, 2008.
- 7- Passos ALA. Análise do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Brasília-DF segundo o método "Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio". [Monografia de Especialização] Brasília(DF):Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília;2008.
- 8- Vaz, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006, 196p.
- 9- Menegazzo, M. et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. Revista de Nutrição, Campinas, n. 24, v. 2, p. 243-251, 2011.
- 10- Peres KGA, Bastos JRM, Latorre MRDO. Severidade de cárie em crianças e relação com aspectos sociais e comportamentais. Rev. Saúde Pública [Internet].2000 34(4):402-8.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Avaliação Qualitativa de Cardápios; Análise de Cardápios

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS E CONSUMO ALIMENTAR DAS CRIANÇAS DE UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA-ES

Souza, VR; Ferreira, AB; Lyra, GR; Moreira, TKB; Peluchi,CC; São José, JFB

¹ UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

vanessa.nessa@live.com

Objetivos

Avaliar qualitativamente as preparações do cardápio oferecido às crianças e realizar a avaliação do consumo alimentar por meio do Índice de Resto Ingestão em um Centro de Educação Infantil(CEI),no município de Vitória-ES.

Métodos

Foi realizado um estudo de delineamento transversal no período Junho a Setembro de 2013 que visou a avaliação dos cardápios de um CEI o qual atendia crianças de um a cinco anos de idade que permaneciam em período parcial na instituição.Foram analisados os cardápios do almoço nos dias úteis, totalizando 63 dias de avaliação.Para a análise dos cardápios,foi aplicado o método de Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápios(AQPC)(Veiros e Proença, 2003),adaptado para a realidade da CEI.A aplicação do método AQPC foi realizada considerando três etapas.A primeira etapa consistiu da avaliação dos cardápios diários considerando:técnicas de cocção;cor das saladas e combinação de cores de todas as preparações do cardápio diário;número de preparações com alimentos ricos em enxofre;aparecimento de folhosos nas saladas e legumes e de frutas nas sobremesas;presença de doces;classificação do cardápio diário em quantidade de gordura, sendo investigado pelo teor de gordura dos alimentos das preparações ou pela própria técnica de preparo,a avaliação semanal era avaliada pelos seguintes critérios:se constavam repetições de preparações;havia fruta como sobremesa;apareciam doces industrializados;coincidia a oferta de doces(sobremesa)e fritura no mesmo dia;havia oferta de carne gordurosa;monotonia de cores entre as preparações;eram oferecidas duas ou mais preparações ricas em enxofre,desconsiderando-se o feijão oferecido diariamente;havia oferta de folhosos entre as opções de saladas;presença de guarnição.A avaliação mensal agrupou os dados semanais e, posteriormente, estes foram tabulados em percentuais em relação ao número total de dias dos cardápios investigados, dessa forma, os cardápios do CEI em quatro meses consecutivos.Foi avaliado o desperdício de alimentos pelo Índice de Resto-Ingestão, utilizando as fórmulas descritas por Vaz (2006).A avaliação dos restos e sobras dos alimentos foi realizada durante 15 dias.

Resultados

Por meio da avaliação qualitativa foi observada a presença de folhosos no cardápio em 39,6% dos dias analisados, sendo que os vegetais do grupo A e do grupo B ocorreram em 77,7% e 39,6% dos dias, respectivamente.Quanto à oferta de frutas no cardápio a frequência observada foi igual 53,9%.Foi observada presença de fritura,de preparação frita e doce no mesmo dia e presença de doces em 53,9%, 7,93% e 7,9% dos dias,respectivamente.O cardápio apresentou monotonia de cores em 66,6% dos dias analisados.Quanto à oferta de alimentos ricos em enxofre, desconsiderando o feijão,observou-se que em 20,6% dias analisados ocorreu a presença de dois ou mais alimentos deste grupo.Quanto à presença de guarnição, foi observada a ocorrência em 66,6%

dos dias analisados. Quanto à repetição da técnica de cocção foi observado que as mais utilizadas foram método de ensopar e de cozinhar que apresentaram 38,09% e 26,98% dos dias, respectivamente. O Índice de Resto–Ingestão variou de 9,2% a 26,8% nos dias analisados e o percentual de sobras variou de 8,26% a 95,3%.

Conclusão

A elaboração do cardápio necessita de acompanhamento mais rigoroso. Estratégias de intervenção como elaboração de fichas técnicas, planejamento de cardápio com intuito de diminuir o desperdício de alimentos e treinamento com merendeiras devem ser implementadas.

Referências

1. Veiros, MB; Proença, RPDC. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. *Nutrição em Pauta*, v. 11, n. 62, 2003.
2. Phillipi ST; Cruz ATR; Ribeiro LC; Colluci ACA. Pirâmide alimentar para crianças de 2 a 3 anos. *Rev. Nutr.*, Campinas, v.16, n.1, p.5-19, jan./mar., 2003.
3. Fundo Nacional de Desenvolvimento- Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, Artigo 1º, parágrafo único. Disponível em <http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/>. Acesso em 20/06/2013.
4. Alves FS; Albierro KA. Formação e desenvolvimento de hábitos alimentares em crianças pela educação nutricional. *Nutr. Pauta* 15(82). Disponível em:
5. Proença RPC; Souza AA; Veiros MB, HERINGB. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC; 2005.
6. Oliveira, JF.; Mendes, RC. Avaliação da qualidade nutricional do cardápio do centro de educação infantil (CEI) do município de Douradina-MS. *Interbio*. Douradina, v. 2, n. 1, 2008.
- 7.Sizer, FS; Whitney, EN.; *Nutrição: Conceitos e Controvérsias*. 8 ed. Barueri: Manole, 2003.
8. Vaz, C.S. *Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros*. Brasília, 2006, 196p.
9. Menegazzo, M. et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. *Revista de Nutrição*, Campinas, n. 24, v. 2, p. 243-251, 2011.
10. Peres KGA, Bastos JRM, Latorre MRDO. Severidade de cárie em crianças e relação com aspectos sociais e comportamentais. *Rev. Saúde Pública [Internet]*. 2000 34(4):402-8. Disponível em: . do: 10.1590/S0034-89102000000400014.
11. Sgarbieri, VC. *Alimentação e Nutrição: fator de saúde e desenvolvimento*. Campinas: Ed.
12. Reis NT. *Nutrição clínica: sistema digestório*. Rio de Janeiro: Livraria Rubio; 2003.
13. Passos ALA. Análise do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Brasília-DF segundo o método “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio”. [Monografia de Especialização] Brasília (DF): Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília; 2008.
14. Castro MDAS, Oliveira LF, Passamani L. Resto-ingesta e aceitação de refeições em uma unidade de alimentação e nutrição. *Hig aliment*. 2003;(114-5):24-9.

Palavras-chave: AQPC; Avaliação Qualitativa em creches; Consumo Alimentar; Resto-ingestão

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS NAS INSTITUIÇÕES FILANTRÓPICAS DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS NO MUNICÍPIO DE NATAL/RN

COSTA, ADS; NOBREGA, ABN; ROLIM, PM; SEABRA, LMAJ; BEZERRA, IWL

¹ UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

amarianobrega@hotmail.com

Objetivos

Uma alimentação adequada e saudável deve estar de acordo com as necessidades de cada fase da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro e harmônica em quantidade e qualidade¹. Com o envelhecimento, as pessoas atravessam muitas mudanças fisiológicas, que adversamente afetam o consumo de alimentos e a nutrição, como exemplo, a perda da sensibilidade para o gosto e o odor, que vão decrescendo ao passar do tempo². Assim sendo, o presente trabalho teve como objetivo avaliar qualitativamente os cardápios oferecidos nas instituições filantrópicas de longa permanência para idosos (ILPI) existentes em Natal/RN.

Métodos

Foram avaliados os cardápios oferecidos no almoço de cinco Instituições de Longa Permanência para Idosos, em três dias de uma mesma semana, através do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC)³. Para a avaliação, foram considerados sete aspectos: técnica de cocção repetida; aparecimento de frituras; aparecimento de frituras e doces; monotonia de cores; alimentos ricos em enxofre; oferta de frutas e/ou folhosos; e, oferta de carne gordurosa. Os cardápios foram analisados de acordo com a ocorrência e a frequência dos fatores estabelecidos pelo método AQPC.

Resultados

Dos itens avaliados, os que mais contribuíram para uma avaliação negativa do cardápio foram: variedade de cores e a oferta de alimentos ricos em enxofre, com 73% de inadequações, enquanto que a avaliação positiva se deu a partir da não oferta de frituras associadas a doces em uma mesma refeição, e à não oferta de carne gordurosa, apresentando estes itens um percentual de adequação de 93%. Analisando isoladamente os cardápios oferecidos em cada ILPI e considerando os sete itens avaliados, tem-se que, qualitativamente, que 60% das instituições avaliadas apresentam 57% de adequação; 20% apresentaram 86%; e 20% não apresentaram nenhuma adequação. No que diz respeito aos grupos alimentares presentes nas refeições analisadas, todas as refeições ofertadas nas ILPI continham alimentos dos quatro grupos da pirâmide alimentar, fazendo com que, em relação a este aspecto, as refeições podem ser consideradas como possivelmente adequadas.

Conclusão

Conclui-se que, no período avaliado, apenas 20% das ILPI pesquisadas ofereceram refeições qualitativamente adequadas, sendo um fator de risco para a saúde dos idosos ali assistidos. Esta realidade revela que existem vários aspectos nas refeições ofertadas nas ILPI que precisam ser melhorados, sendo assim importante o trabalho do profissional nutricionista junto a estas instituições buscando a oferta de uma alimentação saudável.

Referências

1. BRASIL. Rede de Informação e Ação pelo Direito a se Alimentar (FIAN Brasil). Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil. Goiânia, 2011.
2. MENDONÇA, S. N. T. G. Comportamento de Consumo e Desenvolvimento do Protótipo de um Alimento Destinado à População Adulta e Idosa Brasileira. 2003. 211p. Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) – Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2003

Palavras-chave: Cardápio; Análise Qualitativa; ILPI; Idosos

BARREIRAS PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PERMISSIONÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO

Rodrigues, CB; Paula, NM

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
camilarodrigues.nutri@gmail.com

Objetivos

O trabalho teve como objetivo identificar barreiras para a promoção da alimentação saudável em ambientes nutricionais dentro do Centro de Ciências da Saúde - CCS da Universidade Federal do Rio de Janeiro (RJ), sob a ótica dos consumidores.

Métodos

Foi realizada uma pesquisa de caráter exploratório-descritivo cuja amostra foi composta por 300 indivíduos (estudantes, professores, técnicos administrativos e funcionários de outras empresas), selecionados por conveniência, dentre aqueles que realizavam compras nos serviços de alimentação permissionários, restaurantes e lanchonetes, localizados no Centro de Ciências da Saúde (CCS) da UFRJ. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aprovado Comitê de Ética do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho sob protocolo 062/11. O instrumento utilizado para a coleta de dados foi um questionário estruturado desenvolvido por experts do grupo de pesquisa, a partir dos resultados obtidos com a aplicação de pré-teste junto a 20 indivíduos. Para avaliar a aplicabilidade do instrumento, um pré teste foi realizado com 20 indivíduos. O questionário continha perguntas abertas (3) e fechadas (17). Para a abordagem explorada neste resumo, foram selecionadas sete questões das quais estavam relacionadas aos perfis sócio-demográficos dos consumidores e duas voltadas para a identificação de possíveis barreiras a escolha por alimentação saudável. Destas, a primeira questionava sobre as impressões que os consumidores tinham sobre a prestação dos serviços de alimentação do CCS e a segunda, sobre os serviços e/ou alimentos que gostariam que existissem no local. As informações coletadas foram digitadas no programa Excel e as respostas parecidas foram agrupadas em categorias. Foi feita uma análise descritiva básica utilizando frequência percentual absoluta e acumulada pelo Programa Estatístico SPSS versão 20.0.

Resultados

A amostra constituiu-se, em sua maioria, por alunos (78,8%), do sexo feminino (71,7%), solteiros (82,7%), com renda per capita de 1 a 3 salários mínimos (56,4%) e com média de idade de 25,9 anos. A maior parte dos consumidores entrevistados (65%) encontra-se insatisfeita com os serviços de alimentação disponíveis no centro de saúde da UFRJ e relataram como barreira a uma alimentação saudável: a pouca variedade de oferta de alimentos, a falta da garantia de higiene dos produtos e serviços, o preço elevado, a má qualidade dos produtos ofertados, as precárias condições de conforto do local e as poucas opções de alimentos saudáveis. Além disso, apontam a falta de acesso a frutas, produtos de melhor qualidade, alimentos mais saudáveis, saladas e alimentos naturais e integrais.

Conclusão

Os relatos dos consumidores sobre “pouca variedade” de alimentos, “acesso restrito a alimentos saudáveis”, tais como as frutas e as saladas além do “preço elevado”, constituem-se barreiras para um efetivo estímulo a alimentação saudável. Desta forma, as avaliações de ambientes nutricionais são importantes para subsidiar e orientar futuras intervenções, uma vez que estes ambientes podem influenciar o padrão de consumo dietético de indivíduos frequentadores destes serviços 1,2.

Referências

1 - Larson N, Story M: A review of environmental influences on food choices. *Annals of Behavioral Medicine* 2009, 38(Suppl 1):S56-73.

Palavras-chave: Ambiente nutricional; Serviço de alimentação; Universidades; Promoção da alimentação saudável

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS - MA

SILVA,GM; MARINHO,SC; CORDEIRO,KS; BRITO,RS; ROCHA,MS; SILVA,GCM

¹ ESTÁCIO - FACULDADE ESTÁCIO SÃO LUÍS, ² SENAC - SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL, ³ UNINOVAFAPI - CENTRO UNIVERSITÁRIO NOVAFAPI
gustavonutricionista@gmail.com

Objetivos

Identificar, através de indicadores, a execução e eficácia de procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) implantados em Uma Unidade de Fabricação de Alimentos (UAN) na cidade de São Luís – MA.

Métodos

A pesquisa foi realizada em uma empresa de médio porte, prestadoras de serviços no ramo de alimentação para coletividades. Para a avaliação das BPF, em conformidade a RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), foi utilizado um instrumento de medição de qualidade (check-list), pautado no Anexo II da RDC nº 275 (BRASIL, 2002). O check-list consta de itens de observação, distribuídos em avaliação de vários aspectos do estabelecimento, algumas perguntas foram adaptadas de modo a priorizar itens críticos para o controle da inocuidade dos alimentos. A lista de verificação aplicada no presente estudo contemplou 41 itens de questionamentos categorizados em cinco grupos: Manipuladores; Manipulação; Atividades; Suporte operacional; e Edificação e Instalação. Os itens em conformidade com a lista de verificação foram registrados como conformes, os itens que não atendiam aos questionamentos foram registrados como não conformes. A aplicação ocorreu em seis momentos, no intervalo de agosto de 2012 a agosto de 2013 no intuito de diagnosticar o grau de adequação no período. As vistorias ocorreram nos horários de maior demanda, com prévio conhecimento da equipe da UAN, permitindo assim a constatação dos procedimentos e práticas adotados no estabelecimento. O preenchimento da lista de verificação ocorreu na própria UAN por meio da observação direta do funcionamento, observação das instalações físicas, atividade de funcionários e análise documental.

Resultados

Os resultados referentes à UAN apresentou média de 86,58% de conformidades e 13,42% de não conformidades. Sendo respectivamente, com média de 35,5 de itens avaliados em "conforme" pelo check-list e 5,5 itens observados em "não conforme". Para o aspecto manipuladores houve na maioria dos meses 100% de conformidade, com exceção do mês de março de 2013, em um item, devido a apresentação de manipuladores com uniformes avariados. Todos os funcionários apresentaram Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) válidos e renovados dentro do período de um ano. Entre as principais não conformidades verificou-se a realização de descongelamento sem o devido acompanhamento da temperatura; produtos estocáveis em áreas de recebimento por mais de 6 horas; produtos de limpeza armazenados de forma desorganizada, atraso na higienização de utensílios e ausência na identificação de produtos avariados. Tais fatos devem ser corrigidos pois os erros mais frequentes na manipulação dos alimentos encontrados incluem: o preparo dos alimentos com muita antecedência; o cozimento, o armazenamento e/ou o reaquecimento das refeições de forma inadequada; a contaminação cruzada, bem como a higiene pessoal insuficiente dos operadores (ABREU et al., 2011). O resultado global da aplicação da lista de verificação mostra que a UAN analisada apresentou valores com baixa variação dentro do período de análise, sendo sempre classificado como BOM, em atendimento dos quesitos avaliados, caracterizando unidade produtora de alimento seguro.

Conclusão

Sugere-se melhor controle e manutenção de estrutura física, em tempo hábil, a possibilitar a conservação e melhor gerenciamento do serviço - além de cronograma de treinamentos aos funcionários, que possibilite o ganho e atualização de informações pertinentes ao serviço e cumprimento regular das normas.

Referências

ABREU, E.S. de. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição : um modo de fazer. 2 ed. São Paulo: Ed. Metha, 2011. 360p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 16 set. 2004. p. 25.

BRASIL. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Ementa: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Palavras-chave: BOAS PRÁTICAS; SÃO LUÍS; UAN

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO ENTRE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE RESTAURANTES DO MUNICÍPIO DE ZÉ DOCA-MA

SILVA,GM; RUDAKOFF,LCS; MARINHO,SC; BRITO,RS; ROCHA,MS; SILVA,GCM

¹ ESTÁCIO - ESTÁCIO FACULDADE SÃO LUÍS, ² SENAC - SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL, ³ UNINOVAFAPI - CENTRO UNIVERSITÁRIO NOVAFAPI
gustavonutricionista@gmail.com

Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias dos principais restaurantes do município de Zé Doca-MA.

Métodos

A pesquisa foi realizada nos quatro principais restaurantes de Zé Doca-MA. Os dados foram coletados nos meses de agosto e setembro de 2013 pelas bolsistas do projeto "Verificação das condições higiênico-sanitárias, do nível de conhecimento e a percepção de risco sobre higiene alimentar dos manipuladores de alimentos de unidades produtoras de alimentos do município de Zé Doca-MA", projeto do programa institucional de bolsas de iniciação científica do PIBIC CNPq/FAPEMA/IFMA, relativo ao EDITAL PRPGI Nº 59, de 18 de março de 2013. Esta pesquisa corresponde aos dados preliminares do projeto supracitado. Para a verificação das condições higiênico-sanitárias utilizou-se o check-list Anexo II da RDC nº. 275, Anexo A (BRASIL, 2002), cuja ementa dispõe, dentre outros, da lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. O check-list contém 165 itens de verificação, distribuídos em avaliações de vários aspectos do estabelecimento como edificação e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimentos; documentação e registro.. As opções de respostas para o preenchimento do check-list são: "Conforme" (C) - quando o estabelecimento atender ao item observado, "Não Conforme" (NC) - quando o mesmo apresentar Não-conformidade. Os itens, cuja resposta será "Não Aplicável", não foram estatisticamente avaliados. O check-list foi preenchido por meio de observações no próprio local e informações fornecidas pelo proprietário e colaboradores dos estabelecimentos. Os estabelecimentos mesmos foram classificados em três grupos, de acordo com a adequação das respostas do questionário: GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens , GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens e GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens.

Resultados

Todos os estabelecimentos avaliados foram classificados no Grupo 3 segundo a RDC 275/2002, ratificando precariedade nas condições higiênico-sanitárias. Observa-se que 100% dos itens referentes aos manipuladores estavam não-conformes, o que é preocupante haja vista que, frequentemente, a contaminação alimentar está associada à falta de conhecimento ou à negligência dos manipuladores (STEFFANELLO et al., 2009). Outrossim, as inadequações quanto as instalações, edificações, equipamentos, móveis e utensílios refletem o fato de que muitas unidades produtoras de alimentos aproveitam outros espaços que não foram planejados para tal fim, o que pode aumentar ainda mais o risco de contaminação cruzada. Os altos índices de não conformidades quanto a esses itens foi comum em todos os estabelecimentos avaliados, constatando-se que todos os estabelecimentos avaliados tiveram baixa aplicação das BPF.

Conclusão

A busca dos clientes por qualidade tem levado as empresas a se preocuparem em procurar a melhoria contínua de seus processos com várias alternativas para a satisfação do cliente, mantendo o alto padrão de qualidade exigido por eles sem que os custos se tornem elevados. Percebeu-se que o município de Zé Doca está muito aquém desta realidade, frente os resultados encontrados. Embora já se tenha de ferramentas de gestão da qualidade como a ISO 22000, o sistema APPCC, dentre outros, esses estabelecimentos ainda precisam de quesitos mais básicos como as BPF Nesse sentido, sugere-se a implantação das mesmas.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC N° 275 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, de 21 de outubro de 2002.

STEFANELLO, C.L. et al. Percepção sobre boas práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma uan do noroeste do rio grande do sul. Vivências: Revista Eletrônica de Extensão da URI ISSN 1809-1636. vol.5, N.8: p.93-98, Out./2009.

Palavras-chave: BOAS PRÁTICAS; MANIPULADORES; MARANHÃO; RESTAURANTES

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO RESTAURANTE POPULAR DO MUNICÍPIO DE SOBRAL – CE

Pereira, RS; Sampaio, RMM; Carlos, MZM

¹ INTA - Instituto Superior de Teologia Aplicada
ruthspereira@hotmail.com

Objetivos

Avaliar a aplicação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no Restaurante Popular do município de Sobral-CE.

Métodos

Trata-se de um estudo de campo, descritivo, de abordagem quantitativa, no qual foram avaliadas as boas práticas de manipulação de alimentos. A pesquisa foi realizada em uma unidade de alimentação e nutrição, localizada no município de Sobral (CE), no período de maio a julho de 2013. A coleta de dados deu-se por meio de um check list elaborado a partir da lista de verificação da RDC n° 275 de 21 de outubro de 2002 da ANVISA e a partir da legislação específica para serviços de alimentação, a RDC n° 216 de 14 de setembro de 2004 da ANVISA. A avaliação foi realizada através de observação direta. Para cada item de verificação havia três possibilidades de resposta: “sim”, “não” ou “não se aplica”. Quando o item “não” foi marcado, também foi anotado o que não está em conformidade. Os dados referentes ao presente estudo foram processados e analisados de forma eletrônica no programa Microsoft Excel 2008. Os resultados foram expostos em tabelas contendo o percentual de conformidades no programa Microsoft Word 2008. Os dados foram coletados mediante aprovação prévia da Instituição. O presente projeto de pesquisa não necessitou ser aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa, pois o mesmo não envolve, diretamente, os seres humanos.

Resultados

Observa-se que na maioria dos itens o percentual de adequação se encontra satisfatório com 100% de adequação nos 15 dias avaliados. Com relação à higienização dos utensílios, observou-se um percentual de 100% de adequação em todos os itens avaliados durante os 15 dias de pesquisa. Alguns itens precisam de maior atenção para que seja realizada a correção de falhas, como: o item de higiene dos equipamentos que apresentou as câmaras sujas que pode ser em consequência do defeito que está atingindo a câmara; o item sobre os manipuladores, pois foi encontrado manipuladores utilizando unhas pintadas; o item de produção das refeições, pois foi observado que os alimentos não eram identificados. No item de ambiente foram identificadas janelas e portas com falhas e no item das instalações sanitárias foi observado que havia a ausência de lixeiras com pedal.

Conclusão

Com a presente pesquisa, pode-se concluir que no geral, ficou claro que a UAN, embora não tenha sido planejada de acordo com as normas, apresenta um bom percentual de conformidade nos itens que foram avaliados. Diante do que foi avaliado não dá para garantir que há 100% de segurança alimentar, mas há sim um percentual considerável para acreditar que os processos recomendados de manipulação de alimentos da unidade avaliada estão sendo seguidos, necessitando apenas de maior atenção nos itens já mencionados. Para que a segurança alimentar seja atingida é necessário um esforço por parte dos manipuladores, como também, por parte da coordenação da unidade. O nutricionista tem um papel fundamental na orientação de atitudes que devem ser tomadas para que haja uma produção de alimentos segura. As capacitações para manipuladores de alimentos e os ajustes necessários na área física do estabelecimento, como também nos utensílios com defeitos são necessários; pois com profissionais reciclados continuamente, estrutura física com segurança e utensílios com funções normais, o caminho para uma produção de alimentos seguros se torna mais curto.

Referências

Abreu ES; Spinelli, MGN. A Unidade de Alimentação e Nutrição. In: Abreu,ESde. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4ªed. São Paulo: Editora Metha, 2011.

Brasil. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216, 15 de setembro de 2004. Disponível em:< <http://anvisa.gov.br/>.

Brasil. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em:< <http://anvisa.gov.br/>.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação; Higiene dos Alimentos; Higiene

BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DE FORTALEZA – CE

CHAYB, APV; ROJAIS, NG; MELO, MLB; ANDRADE, ; OLIVEIRA, LMP

¹ ESTÁCIO/FIC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ

paolachayb@hotmail.com

Objetivos

As Doenças Transmitidas por alimentos estão diretamente relacionadas às práticas errôneas de higiene durante a manipulação e comercialização de alimentos. Mas, é possível minimizar os riscos através da implantação das Boas Práticas (BP) em Serviços de Alimentação. As BP são procedimentos e ações que visam prevenir ou reduzir a contaminação dos alimentos (TONDO, 2012). Esta pesquisa tem como objetivo avaliar as Boas Práticas nos serviços de alimentação de uma Instituição de Ensino Superior (IES), em Fortaleza-CE.

Métodos

Foram pesquisadas 5 lanchonetes, da IES, quanto as condições higiênico-sanitárias, onde foi aplicado um check-list baseado na Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA/MS, elaborada pela Vigilância Sanitária do Município de Fortaleza-CE, que aborda 89 itens, caracterizando os estabelecimentos quanto o percentual de adequação, sendo eles Grupo 1: atendimento de 76-100%, Grupo 2: de 51-75% e Grupo 3: 0 – 50% de atendimento dos itens. Esta avaliação foi dividida em blocos referentes às instalações físicas, higiene de equipamentos, móveis e utensílios e manipuladores.

Resultados

Quanto aos resultados, foi observado que a Estrutura Física teve uma variação de não conformidade de 61 a 92%, de 17 itens avaliados da legislação RDC nº 216/2004 – ANVISA/MS. Luminárias presentes em 4 estabelecimentos não eram protegidas contra quedas e explosões, ralos sem dispositivo de fechamento, presença de materiais em desuso e caixas de papelão nos setores, ausência de pias exclusivas para higienização das mãos e apenas um estabelecimento possuía coletores de lixo acionados por pedal evitando assim, o contato manual. Com relação à Higiene de equipamentos, móveis e utensílios, todos os estabelecimentos

apresentaram higienização deficiente dos equipamentos, presença de panos de prato e de chão. Quanto ao armazenamento de produtos químicos e utensílios de limpeza, este é deficiente em todas as unidades, tendo em vista que são armazenados próximos aos alimentos. Este item, portanto, não atende a legislação pertinente em 66,66 a 100%. Para o bloco Manipuladores, observou-se o percentual de 50 a 87,5% de não conformidades nos estabelecimentos. Nenhuma unidade apresentou pia exclusiva para higienização de mãos, procedimentos de lavagem das mãos, sabonete líquido anti-séptico, etc. Apresentaram, também, uso incorreto da touca, adornos e maquiagens, aumentando o risco de perigo físico dentro da unidade. Os visitantes não cumprem os requisitos de higiene, sem utilização de toucas. Os uniformes dos funcionários em estado de conservação deficientes. E somente um estabelecimento apresentou, além do Atestado de Saúde Ocupacional, os exames de saúde, tais como coprocultura, coproparasitológico, hemograma, Veneral Disease Research Laboratory e sumário de urina, garantindo a saúde do manipulador.

Conclusão

Dentre os estabelecimentos avaliados, quatro não atenderam os itens do check-list, classificadas no Grupo 3, com resultado de adequação à legislação vigente entre 17 e 23%, apresentando um grande risco de doenças transmitidas por alimentos devido as condições higiênico sanitárias precárias. Apenas um serviço encontra-se no grupo 2, onde atendeu 67% dos itens de exigência da legislação vigente. Este estabelecimento possui responsável técnico, os funcionários são capacitados em boas práticas, possui documentação exigida pelos órgãos fiscalizadores, dentre estes o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a RDC nº 216/2004 – ANVISA/MS.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de 15 de setembro de 2004.

FERREIRA, M.A, SÃO JOSÉ, J.F.B, TOMAZINI, A.P, MARTINI, H.S.D, MILAGRES, R.C.M, PINHEIRO-SANT'ANA, H.M. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. Ver Inst Adolfo Lutz, v.70, n.2, p.230-235, 2011.

GERMANO, P.M.L e GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4.ed.rev e ampl. – Barueri, SP. Manole. 2008.

TONDO, E.C e BARTZ, S. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2012. 263p.

Palavras-chave: Boas Práticas; Serviços de Alimentação; Alimentação

BOAS PRÁTICAS: PARCERIAS A CAMINHO DA QUALIDADE

TEIXEIRA, EF; SANTOS, EF; NOGUEIRA, MS; Lima, MTMA

¹ CEST - Faculdade Santa Terezinha

elizafteixeira@hotmail.com

Objetivos

Descrever a implantação das Boas Práticas (BP), por meio de metodologia específica.

Métodos

Estudo transversal, descritivo. Foi descrito o processo de implantação das BP em uma Lanchonete de São Luís, Maranhão, inicialmente por meio de observação in loco, conversas informais com a direção, gerência e equipe de trabalho, onde foi possível identificar os pontos críticos a serem trabalhados de forma prioritária. Os pontos fortes foram enaltecidos. Em seguida, apresentou-se a direção da empresa o plano de ação. A fase de reconhecimento até a realização do primeiro treinamento foi marcada por dificuldades no relacionamento com os funcionários. Essa fase ocorreu mediante um trabalho fotográfico realizado pelos funcionários, onde os mesmos foram orientados pela nutricionista, a registrar situações que julgavam serem adequadas e inadequadas. Os manipuladores não tinham conhecimento do objetivo da atividade. Após esta fase, as fotografias foram organizadas, e em seguida, foi agendado o primeiro treinamento com a equipe, o qual teve como foco, aspectos relacionados à valorização e motivação do trabalhador e também análise do trabalho fotográfico realizado por eles.

Resultados

O resultado dessa análise foi satisfatório, pois foi possível avaliar que os mesmos tinham a noção do que é “correto” e “incorreto”, mas segundo relato dos próprios, agiam dessa forma devido à rotina intensa de trabalho e a ausência de supervisão efetiva das atividades. A avaliação desse treinamento foi realizada com uma reflexão das atitudes registradas nas fotografias. No final da apresentação das fotos, conforme depoimentos dos funcionários, foi possível perceber algumas mudanças no comportamento. Nesse momento também foi explicada pela nutricionista a importância das mudanças, visando sempre à qualidade dos alimentos fornecidos, a satisfação do cliente e, conseqüentemente, o crescimento da empresa. A partir desse momento foi possível iniciar efetivamente os procedimentos de mudanças nas rotinas diárias e a atualização do Manual de Boas Práticas (MBP). Para o processo de mudança de comportamento, adotou-se o diálogo diário de orientação. Na fase de elaboração e de implantação das planilhas foram inseridos os controles diversos de uma unidade de alimentação e nutrição, fase esta, longa e contínua. Como seguimento e buscando consolidar os resultados do trabalho desenvolvido sugeriu-se a direção da empresa, a inclusão da Lanchonete como campo de estágio supervisionado em Planejamento e Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição do Curso de Nutrição da Faculdade Santa Terezinha – CEST, sendo estes parceiros até os dias atuais, momento no qual foi possível ampliar o trabalho. Além disso, o funcionário no ato de sua admissão recebe orientações sobre as normas gerais da empresa assim como, sobre o MBP, emitindo ao final sua ciência. Atualmente, a empresa busca ampliação da estrutura física, implantação de alguns POP's, a inserção de novos profissionais no programa de desenvolvimento profissional como terapeuta ocupacional e/ou fisioterapeuta com objetivo de melhorar a qualidade de vida dos funcionários, além do aprimoramento da produção de alimentos com a aquisição de novos equipamentos e produtos.

Conclusão

Acredita-se que a forma de trabalho em parceria foi capaz de trazer maior efetividade das ações implantadas e aderência dos treinamentos realizados, além de proporcionar um ambiente mais harmonioso entre os funcionários, gerência e administração.

Referências

Palavras-chave: Boas práticas; Parcerias; Qualidade

CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LOCALIZADOS EM MACAÉ/RJ: HIGIENE PESSOAL E HIGIENE DE ALIMENTOS

Gonçalves AO; Braga LP; Martins LHP; Amado T; Fernandes M; Mello, AG

¹ UFRJ - CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro - campus Macaé
alinegmellorj@gmail.com

Objetivos

O objetivo do trabalho foi capacitar os manipuladores que trabalham em serviços de alimentação localizados no município de Macaé/RJ, a fim de incentivar a adoção dos procedimentos de boas práticas.

Métodos

As capacitações ocorreram entre abril e setembro de 2013 e foram oferecidas aos manipuladores de alimentos que trabalham nos restaurantes do Pólo Gastronômico de Macaé. A concepção das capacitações foi norteada pelas exigências descritas na legislação vigente¹ e discussão de artigos que abordavam os temas propostos^{2,3}. Foi desenvolvido material educativo sobre higiene pessoal e dos alimentos, que foi elaborado utilizando uma linguagem simplificada e rica em recursos audiovisuais (vídeos e fotos) para facilitar o aprendizado dos manipuladores. As práticas educativas contaram com atividades teóricas, baseadas em aulas expositivas sobre higiene pessoal e de alimentos e atividades práticas realizadas no laboratório de microbiologia de alimentos da UFRJ- Campus Macaé. Em ambas as etapas foi valorizada a participação ativa dos manipuladores. Na atividade prática, os manipuladores foram divididos em grupos. Cada grupo recebeu 6 placas de Petri contendo agar padrão para contagem para avaliar o crescimento de bactérias mesófilas nas amostras inoculadas. Foram inoculadas amostras das mãos higienizadas com a

técnica adequada e com sabão em barra; alface não higienizado; assim como das vestimentas, adornos pessoais e celulares. As placas foram incubadas à 37 °C/48 horas e o resultado foi apresentado aos manipuladores de alimentos. Após a capacitação foram aplicados questionários aos manipuladores para avaliação das mesmas, e para caracterização dos participantes quanto ao gênero, faixa etária e nível de escolaridade.

Resultados

Ao todo foram realizadas duas capacitações compostas por um grupo de 30 manipuladores de alimentos cada. Participaram das capacitações pizzaiolos (4,8%), garçons (9,5%), cozinheiros (23,4%), ajudantes de cozinha (38,1%), copeiros (9,5%) e chapeiros (14,3%), de dois restaurantes localizados na orla da praia dos cavaleiros. A faixa etária da maioria (38,1%) dos participantes estava entre 18 e 25 anos, sendo 62% do gênero feminino e 38% masculino. A maioria possuía ensino fundamental incompleto. Com relação ao material educativo foram desenvolvidas apresentações utilizando power point e folderes sobre higiene pessoal e dos alimentos que foram entregues aos participantes após a capacitação. Após a realização das atividades práticas, os manipuladores puderam observar o crescimento microbiano nas placas de Petri e compreender a importância da adoção de procedimentos adequados de higienização. As capacitações foram avaliadas positivamente pelos participantes que apresentaram bastante entusiasmo com as práticas realizadas no laboratório de microbiologia de alimentos. Dos manipuladores, que participaram da capacitação, 48% já tinham sido capacitados.

Conclusão

As práticas educativas realizadas em laboratório estimularam a participação dos manipuladores que ficaram interessados em avaliar os resultados obtidos. A capacitação dos manipuladores de alimentos é necessária a fim de auxiliar a adoção de procedimentos de boas práticas, garantir a qualidade das refeições servidas, assim como auxiliar na manutenção da saúde do consumidor.

Referências

1. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada- RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 set. 2004.
2. Park SH, Kwak TK, Chang HJ. Evaluation of the food safety training for food handlers in restaurant operations. Nutrition Research and Practice 2010, 4(1):58-68.
3. Medeiros CO, Cavalli SB, Salay E, Proença RP. Assessment of the methodological strategies adopted by food safety training programmes for food service workers: A systematic review, Food Control 2011, 22(8): 1136–1144.

Palavras-chave: Capacitação; Manipuladores de alimentos; Serviços de Alimentação; Boas práticas

CAPACITAÇÃO DINÂMICA EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM MACAÉ/RJ

Bruno, KA; Pires, KS; Junger, SB; Mello, AG; Pazzini, CEF; Oliveira, MFB

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² RESTAURANTE 4X4 - Restaurante 4X4
camilaeliza@nutricao.ufrj.br

Objetivos

Realizar capacitação dinâmica em Boas Práticas de Manipulação (BPM) em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) em Macaé/RJ, tendo como foco a redução dos riscos da contaminação cruzada (CC) e das doenças transmitidas por alimentos (DTA).

Métodos

Foi realizada capacitação em BPM concebida em 4 etapas. Na primeira etapa, foi aplicado questionário para identificação do conhecimento prévio dos manipuladores em BPM. Na segunda etapa, desenvolveu-se dinâmica sobre CC, utilizando-se um frango de borracha, álcool gel misturado com tinta fluorescente, luminária com luz negra, tomate e utensílios de cozinha. O frango foi

besuntado no álcool gel fluorescente a fim de simular microrganismos presentes normalmente neste tipo de carne. Seguidamente, foi pedido a um manipulador voluntário que simulasse duas atividades: pré-preparo de frango e salada de tomate. O manipulador foi instruído a executá-los conforme sua prática diária e ao final, a luz negra foi acesa a fim de simular a CC neste caso representada pela tinta fluorescente. Já na terceira etapa, foram exibidos vídeos sobre casos de pessoas acometidas por DTA e orientações para manipuladores de alimentos. Além disso, foi ministrada aula expositiva abordando os seguintes temas: crescimento microbiano, CC, etiquetagem das sobras, organização e limpeza do local de trabalho, como também higiene e saúde dos manipuladores. Para avaliar a eficácia do treinamento, na quarta etapa foi aplicada ficha própria de avaliação de BPM, com itens que poderiam ser classificados em “conforme” ou “não conforme”. Para a tabulação e análise dos dados, utilizou-se o software Microsoft Excel 2013.

Resultados

A capacitação foi oferecida a 11 manipuladores, sendo 1 cozinheira, 9 ajudantes de cozinha e 1 auxiliar de serviço geral no mês de março de 2013. Com a aplicação do questionário, foi observado que 64% (n=7) dos funcionários tinham recebido algum tipo de treinamento sobre CC, sendo que 28% (n=3) não sabiam o significado do termo. Em relação à lavagem de mãos, 82% (n=9) dos funcionários responderam que lavavam as mãos ao chegar ao trabalho, e 28% (n=3) disseram não lavar. Durante a segunda etapa, os manipuladores mostraram-se surpresos com a CC resultante das técnicas inadequadas do voluntário. Foi possível observar a tinta fluorescente (microrganismos) do frango em diferentes locais, tais como: tomate, tábua, faca, mãos e uniformes. Os vídeos serviram para aumentar ainda mais o interesse sobre o tema e ressaltar a importância das BPM para a saúde dos funcionários e comensais. Satisfatoriamente, o questionário final apontou que a maioria (82%; n=9) gostou do tema abordado, e 100% acharam o tema interessante. Quanto ao interesse em receber essa capacitação mensalmente, 64% (n=7) se manifestaram positivamente, e 100% disseram que irão lavar as mãos a partir da capacitação a fim de evitar a CC. O percentual de conformidade também sofreu alteração após a capacitação, elevando-se em 48%.

Conclusão

A capacitação mostrou-se ferramenta eficaz para diminuição de ocorrência de CC e DTA, através do entendimento dos perigos e riscos. O fato de se tratar de uma capacitação dinâmica, com estratégias originais, pode ter sido motivo para o incentivo e estímulo à alteração de comportamento por parte dos funcionários. Em vista disto, é fundamental a realização de capacitações em equipe visando à qualificação continuada, a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e, conseqüentemente, auxiliar na redução da incidência de DTA.

Referências

BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n o 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Legislacao/Boas+Praticas+Regulamentos+Gerais+e+Especificos/4daeb1804fe0df3a93c49333c3398e7d>.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Boas Práticas de Manipulação; Manipuladores; Higiene

CARACTERIZAÇÃO DA OFERTA DE VEGETAIS E FRUTAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE SANTA CATARINA (UFSC)

MANNES, P; CAVALLI, SB; BIANCHINI, VU; FABRI, RK; MARTINELLI, SS

¹ UFSC - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

palomamannes@hotmail.com

Objetivos

Analisar a oferta de alimentos provenientes da agricultura familiar para o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Métodos

Estudo de caso de caráter transversal quantitativo realizado por meio de análises documentais e solicitações de previsões de colheita dos agricultores interessados em fornecer alimentos via PAA para o RU/UFSC. Para análise dos alimentos ofertados pelos agricultores e cooperativas familiares utilizou-se as variáveis: variedade (n) e quantidade kg - kilograma) adquirida. Os vegetais foram agrupados segundo Borjes, Cavalli e Proença¹: Grupo (G) 1: Flores com 5% de carboidratos, Grupo 2: Folhas, caules e brotos com 5% de carboidratos, Grupo 3: Frutos, raízes, tubérculos, sementes e fungos com 5% de carboidratos, Grupo 4: Raízes e tubérculos com 10% de carboidratos, Grupo 5: Bulbos com 10% de carboidratos, Grupo 6: Raízes, tubérculos e frutos com 20% de carboidratos, Grupo 7: Ervas, especiarias e vegetais complementares. Os alimentos ofertados foram categorizados nos grupos de 1 ao 7 em virtude da semelhança dos mesmos em termos nutricionais, facilitando no momento do planejamento do cardápio e substituição de alimentos. Os demais alimentos ofertados foram categorizados de acordo com os Grupos do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB). Para análise dos dados utilizou-se estatística descritiva.

Resultados

Percebeu-se a alta capacidade de produção e de entrega dos alimentos para o Restaurante Universitário da UFSC. De acordo com a divisão realizada por Borjes, Cavalli e Proença¹ as quantidades e alimentos disponíveis para a entrega anualmente, foram as seguintes: G1 (Brócolis) 12.000kg; G2 (Couve Mineira, Alface, Rúcula e Repolho) 42.120kg; G3 (Abóbora, Vagem, Chuchu, Semente de Linhaça, Semente de Gergelim, Arroz Amarelo, Arroz Integral, Feijão Vermelho Tipo 2, Feijão Preto Tipo 1, Feijão Azuki Tipo 1) 376.570kg; G4 (Cenoura e Beterraba) 48.100 kg; Grupo 5 (okg); Grupo 6 (Aipim e Batata Doce) 22.800kg; Grupo 7 (Cheiro Verde) 3.600kg. A oferta de alimentos provenientes da agricultura familiar que poderiam ser adquiridos pelo restaurante universitário via modalidade de compras institucional do PAA é significativa, cobrindo uma grande parte das necessidades do RU da UFSC. O grupo de alimentos que mais se destacou em relação as quantidades foi o G3, e tal valor deve-se possivelmente pelo fato dos cereais estarem incluídos neste grupo, sendo estes alimentos base do cardápio diário do RU. Frente aos dados obtidos é notável a importância do planejamento de cardápios do RU ser feita com base nas quantidades e variedade de alimentos que estarão disponíveis ao longo do ano. Ainda, ressalta a importância da compra de alimentos da agricultura familiar para a melhoria da qualidade das refeições servidas²

Conclusão

Os agricultores familiares pesquisados mostram-se como potenciais participantes da modalidade de compra institucional pela quantidade e variedade de alimentos, podendo essa compra ser estimulada pelos gestores do restaurante universitário.

Referências

Borjes LC, Cavalli SB, Proença RPC. Proposta de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação. Revista de Nutrição, 2010;23(4):645-654.

2. TRICHES

Palavras-chave: Restaurante Universitário; Agricultura Familiar; Programa de Aquisição de Alimentos

CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DE COMENSAL PADRÃO EM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO (HU) DE TERESINA-PI.

Verdes, LMCC; Martins, ANL; Coimbra, KMR; ANL Bertin; Sousa, IMB; Soares, LE

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí
mayra9_3@hotmail.com

Objetivos

Caracterizar o perfil dos comensais que frequentam o do Restaurante do Hospital Universitário (HU) da Universidade Federal do Piauí- UFPI.

Métodos

O perfil do comensal padrão do refeitório do Hospital Universitário foi realizado na primeira quinzena do mês de janeiro de 2014. Os dados foram coletados no período do almoço e jantar. Para a coleta de dados elaborou-se um formulário no qual continha nome, sexo, idade, massa corporal, altura, circunferência da cintura e nível de atividade física. A massa corporal foi aferida com o auxílio de uma balança digital da marca Filizola com capacidade para 150 kg, e a estatura foi aferida com uma fita métrica inelástica afixada na parede. Posteriormente os valores foram utilizados para o cálculo do índice de massa corporal (IMC) o qual foi calculado pela razão do peso corporal e a estatura ao quadrado, o resultado obtido foi utilizado para a classificação do estado nutricional dos indivíduos, se deu através dos valores de referência preconizados pela Organização Mundial da saúde (OMS) (2004). A circunferência da cintura dos participantes da pesquisa foi aferida com uma fita métrica inelástica, o resultado obtido foi utilizado para a classificação do risco de complicações metabólicas associadas à obesidade de acordo com o sexo dos participantes, através dos valores de referência preconizados pela Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC) (2007).

Resultados

Obteve-se uma amostra de 20 usuários, sendo 50% do sexo feminino e 50% do sexo masculino. O IMC obtido representa o estado nutricional atual de sobrepeso dos comensais, tanto para os homens como para as mulheres, pois 58,33% e 50% dos comensais do sexo masculino e feminino, respectivamente, apresentaram-se sobrepesos. 41,7% do sexo masculino e 50% do sexo feminino dos comensais não apresentaram risco de desenvolver doenças cardiovasculares, porém o sexo feminino apresenta uma pequena amostra (8,30%) de risco aumentado de se adquirir doenças cardiovasculares. Com relação a prática de atividade física entre os usuários do Restaurante do Hospital Universitário da UFPI, pode-se perceber que 66,7% não praticam atividade física, apontando para uma situação de sedentarismo ou ausência de prática de atividade física regular.

Conclusão

o perfil identificado para o comensal padrão é de sobrepeso e ausência de prática de atividade física regular. Diante disso, foi possível estabelecer recomendações nutricionais baseada no perfil nutricional dos comensais do Restaurante do HU.

Referências

OMS. Organização Mundial Da Saúde. Obesidade: prevenindo e controlando a epidemia global. São Paulo: Roca, 2004.
SBC- Sociedade Brasileira De Cardiologia. IV Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose Departamento de Aterosclerose. Arq Bras Card. 2007; v. 88, n.1.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Hospital Universitário; Comensal Padrão; Estado Nutricional

CARDÁPIOS COMO ESTRATÉGIA PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E HÁBITOS ALIMENTARES COERENTES

RAYSSA LIMA; ANDRÉ VIANNA; ISABEL VIEIRA; LUCIA ANDRADE; MURIEL CARNEIRO; RENATA MACHADO

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

renata.nut@ig.com.br

Objetivos

Uma refeição diversificada na oferta de alimentos propicia uma alimentação balanceada em nutrientes e permite o atendimento às recomendações para o pleno desenvolvimento do indivíduo, mantendo o organismo saudável e contribuindo para uma melhor qualidade de vida, quando conjugado aos hábitos alimentares e aspectos culturais, além de acessível em termos de preço. Assim, no contexto das políticas públicas para a área, o Sistema de Alimentação da UFRJ, através de sua equipe técnica adota princípios técnico-científicos no processo de elaboração de cardápios para que os mesmos sejam elementos facilitadores para o princípio da educação alimentar. O objetivo demonstrar que os parâmetros técnico científicos para esse fim são perfeitamente conjugados às diretrizes previstas na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), reforçando que também no âmbito da coletividade é viável promover alimentação saudável quando se utilizam cardápios equilibrados como estratégia.

Métodos

Para elaboração dos cardápios adota-se o fluxo para um planejamento mensal, que contemple a caracterização da clientela. São aplicadas ferramentas instrumentais como: frequência de prato proteico, Guia Alimentar para a População Brasileira, as recomendações nutricionais, segundo FAO e o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e também ferramentas de avaliação de qualidade como a Análise Qualitativa do Planejamento de Cardápio (AQPC) e Avaliação Quali-quantitativa do cardápio para o mesmo período.

Resultados

Ao serem avaliados e analisados os cardápios oferecidos nos Restaurantes Universitários do Sistema de Alimentação da UFRJ, verifica-se o atendimento a diversos parâmetros das recomendações como a oferta equilibrada de fibras, sódio, gorduras e açúcares, uma vez que é restrito o uso de produto industrializados contemplados, não são conjugadas preparações como fritura e doce na mesma refeição, a oferta de frutas e folhosos é prioritária, assim como a inclusão de gêneros de todos os grupos alimentares, que facilitam o equilíbrio na oferta de nutrientes essenciais no cotidiano. Com início do novo contrato de prestação de serviço, foram incluídos no programa alimentar do almoço e jantar: arroz integral como mais um acompanhamento; A opção vegetariana de prato proteico; Opção de bebida não adoçada, com disponibilização de adoçantes; E a opção diet para sobremesa doce. Capacitações e testes dietéticos e culinários estão sendo realizados de modo a se obter opções de receitas diversificadas para molhos e preparações vegetarianas e sem glúten, de modo a contemplar os comensais que possuam restrições específicas como veganos, diabéticos e celíacos.

Conclusão

Com conclusão obtivemos a elaboração de cardápios saudáveis e equilibrados nutricionalmente. Seguindo de forma responsável as orientações para saúde alimentar da coletividade, unindo saberes acadêmico e oriundo do ofício da prestação de serviço, com criatividade, inovação e de forma contínua, espera-se inscrever o Sistema de Alimentação da UFRJ como um importante colaborador na prática das políticas públicas para a qualidade de vida e o direito constitucional à alimentação saudável.

Referências

Brasil. Ministério do Trabalho. Decreto n.2.101, de 26 de dezembro de 1996. Dá nova redação ao caput do art. 4º do Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991, que dispõe sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador. Disponível em Acesso em: 15 dez. de 2013

Proença, R. P. da C.; Sousa, A. A. de; Hering, B.; Veiros, M. B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2005. p. 221.

Palavras-chave: cardápios; alimentação saudável; restaurante universitário

CERTIFICAÇÃO VOLUNTÁRIA DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM RESTAURANTES: ATITUDE DE CONSUMIDORES

Uggioni, PL; Salay, E

¹ UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

paulaug25@yahoo.com.br

Objetivos

As questões relacionadas à segurança dos alimentos têm tomado posição importante na sociedade atual. Como consequência, destaca-se a preocupação dos consumidores com esse tema, principalmente em restaurantes. Esses estabelecimentos são frequentemente indicados como locais de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos e, entre suas causas principais, pode-se citar as práticas inadequadas adotadas na produção dos alimentos. Nesse cenário, as certificações surgem tanto como mecanismos de garantia da qualidade, como ferramentas para comprovar atributos de segurança e assim auxiliar os consumidores

na escolha dos locais para frequentar. Além dessas vantagens para o consumidor, observam-se benefícios para as empresas que adotam essas certificações, entre eles, a maior credibilidade da empresa, com a melhoria na reputação frente aos consumidores e fornecedores (fator de crescimento e permanência no mercado). O objetivo do estudo foi analisar a atitude dos consumidores em relação à certificação voluntária da segurança dos alimentos em restaurantes e verificar a sua relação com o conhecimento dos riscos microbiológicos das práticas em restaurantes e com as características socioeconômicas e demográficas.

Métodos

A coleta dos dados foi realizada na cidade de Campinas, estado de São Paulo, Brasil, por meio de entrevistas com 350 indivíduos adultos que realizavam refeições fora de casa e que já ouviram falar em certificações de qualidade nos meses de abril a junho de 2010. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) (parecer 1062/2008). A escala de atitude utilizada foi previamente validada e composta por 24 itens. Informações socioeconômicas, demográficas e de conhecimento em relação aos riscos microbiológicos das práticas em restaurantes também foram coletadas. Realizaram-se estatísticas descritivas básicas e testes de comparação de médias (t-Student, ANOVA e Mann-Whitney) com o software PASW, 18.0.

Resultados

O escore médio da atitude foi $5,3 \pm 0,7$, indicando concordância com a certificação. Comparando-se as médias, observaram-se diferenças significativas entre as faixas de idade ($p=0,040$) e o nível de conhecimento ($p=0,014$), o que não ocorreu entre os gêneros ($p=0,353$), formação na área da saúde ($p=0,240$), escolaridade ($p=0,105$) e renda familiar ($p=0,539$).

Conclusão

Destaca-se que, os consumidores talvez não tenham informação ou conhecimento dos mecanismos da certificação, ou ainda, por não encontrarem restaurantes com certificação em segurança, suas atitudes acabam sendo não tão positivas em relação a este tema. Assim, conhecendo a atitude positiva dos consumidores, percebe-se a necessidade de se estimular o desenvolvimento e a promoção das certificações, para que se obtenha melhoria na segurança dos alimentos oferecidos em restaurantes. Entretanto, destaca-se também a necessidade de divulgação das certificações de segurança, que se configura importante no sentido de melhor informar os consumidores a respeito dos benefícios destas, a fim de que possam usar das informações para melhor direcionar suas escolhas alimentares. A divulgação pode ocorrer tanto nos restaurantes, que informam por meio de selos ou de comunicações visuais, ou ainda, em forma de campanhas na mídia. Estas ações devem ser concebidas considerando-se as características socioeconômicas e demográficas e nível de conhecimento sobre segurança alimentar, fatores que podem interferir na atitude dos consumidores.

Referências

- Arvanitoyannis, I.S., Krystallis, A. & Kapiri, A. (2003). Health and environmental consciousness: Greek consumers' attitudes toward the organic, HACCP and ISO 14000 certifications on food. *Journal of International Food & Agrobusiness Marketing*, 5 (1-2), 93-136.
- Botonaki, A., Polymeros, K., Tsakiridou, E. & Mattas, K. (2006). The role of food quality certification on consumers' food choices. *British Food Journal*, 108 (2), 77-90.
- Caswell, J.A. (2006). Quality assurance, information tracking, and consumer labeling. *Marine Pollution Bulletin*, 53, 650-656.
- Caswell, J.A. & Mojduska, E. M. (1996). Using informational labeling to influence the market for quality in food products. *The American Journal of Agricultural Economics*, 78, 1248-1253.
- Choi, H.C., Mac Laurin, T. & Cho, J.E. (2010). Food hygiene standard satisfaction of Singaporean diners. *Journal of Foodservice Business Research*, 13, 156-177.
- Costa-Font, M., Gil, J.M. & Traill, W.B. (2008). Consumer acceptance, valuation and attitudes towards genetically modified food:

Review and implications for food policy. *Food Policy*, 33, 99-111.

Economic Research Service. Food CPI and expenditures. Overview. Available at: <http://www.ers.usda.gov/Briefing/CPIFoodAndExpenditures/>. Accessed on January 2012.

Fatimah, U. Z. A. U., Boo, H. C., Sambasivan, M. & Salleh, R. (2010). Foodservice hygiene factors. The consumer perspective. *International Journal of Hospitality Management*, 30, 38–45.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food and safety certification. United Nations, 2006.

Food Standards Agency. Quarterly Public Attitudes Tracker: March 2010. Available at: http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/tracker_march.pdf. Accessed on December 2010.

Fulponi, L. (2006). Private voluntary standards in the food system: The perspective of major food retailers in OECD countries. *Food Policy*, 31, 1-13.

Gedrich, K. (2003). Determinants of nutritional behaviour: a multitude of levers for successful intervention? *Appetite*, 41, 231-238.

Gurudasi, R. & Sheth, M. (2009). Food safety knowledge and attitude of consumers of various foodservice establishments. *Journal of Food Safety*, 29 (3), 364-380.

Haapala, I. & Probart, C. (2004). Food safety knowledge, perceptions, and behaviors among middle school students. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 36 (2), 71-76.

Henson, S. (2006). The role of public and private standards in regulating international food markets. Paper prepared for the IATRC Summer symposium. May, 2006.

Henson, S., Majowicz, S., Masakure, O., Sockett, P., Jones, A., Hart, R., Carr, D. & Knowles, L. (2006). Consumer assessment of the food safety of restaurants: The role of inspection notices and other information cues. *Journal of Food Safety*, 26, 275-301.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo demográfico, 2010. Available at: http://www.censo2010.ibge.gov.br/primeiros_dados_divulgados/index.php?uf=35. Accessed on January 2011.

_____. Pesquisa de orçamentos familiares: 2008-2009. Despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro, 2010.

Kennedy, J., Worosz, M., Todd, E.C. & Lapinski, M.K. (2008). Segmentation of US consumers based on food safety attitudes. *British Food Journal*, 110 (7), 691-705.

Kikulwe, E.M., Wesseler, J. & Falck-Zepeda, J. (2011). Attitudes, perceptions, and trust. Insights from a consumer survey regarding genetically modified banana in Uganda. *Appetite*, 57, 401-413.

Knight, A., Woroz, M.R. & Todd, E.C.D. (2009). Dining for safety: Consumer perceptions of a food safety and eating out. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 33 (4), 471-486.

Knight, A. & Warland, R. (2004). The relationship between sociodemographics and concern about food safety issues. *The Journal of Consumer Affairs*, 38 (1), 107-120.

Krystallis, A., Chryssochoidis, G. & Scholderer, J. (2007). Consumer-perceived quality in 'traditional' food chains: The case of the Greek meat supply chain. *Appetite*, 48, 54-68.

Lynch, R.A., Elledge, B.L., Griffith, C.C. & Boatright, D.T. (2003). A comparison of food safety knowledge among restaurant managers, by source of training and experience, in Oklahoma country, Oklahoma. *International Journal of Environmental Health*, 66

(2), 9-14.

Medeiros, L.C., Hillers, V.N., Chen, G., Bergmann, V., Kendall, P. & Schroeder, M. (2004). Design and development of food safety knowledge and attitude scales for consumer food safety education. *Journal of The American Dietetic Association*, 104 (11), 1671-1677.

Moussa, S, touzani, M. (2008). The perceived credibility of quality labels: a scale validation with refinement. *International Journal of Consumer Studies*, 38, 526-533.

Mueller, D.J. (1986). *Measuring social attitudes*. Teachers College Press, New York, Londres.

Patil, S.R., Cates, S. & Morales, R. (2005). Consumer food safety knowledge, practices, and demographic differences: Findings from a meta-analysis. *Journal of Food Protection*, 68 (9), 1884-1894.

Peters, E. & Slovic, P. (2007). Affective asynchrony and the measurement of the affective attitude component. *Cognition and Emotion*, 21 (2), 300-329.

Predictive Analytics Software. (software). (2010). Version 2010.18.0. Chicago, IL: SPSS Inc.

Rao, S.G.M., Sudershan, R.V., Rao, P., Rao, M.V.V. & Polasa, K. (2007). Food safety knowledge, attitudes and practices of mothers - Findings from focus group studies in South India. *Appetite*, 49 (2), 441-449.

Rimal, A., Fletcher, S.M., MacWatters, K.H., Misra, S.K. & Deodhar, S. (2001). perceptions of food safety and changes in food consumption habits: a consumer analysis. *International Journal of Consumer Studies*, 25, 43-52.

Saba, A. & Vassallo, M. (2002). Consumer attitudes the use of gene technology in tomato production. *Food Quality and Preference*, 13, 13-21.

Sanches M. & Salay E. (2011). Eating away-from home of consumers from Campinas city, São Paulo, Brazil. *Revista de Nutrição*, 24, 95-304.

Sanlier, N. (2009). The knowledge and practice of food safety by young and adults consumers. *Food Control*, 20, 538-542.

Sharif, L. & Al-Malki, T. (2010). Knowledge, attitude and practice of Taif University students on food poisoning. *Food Control*, 21 (1), 55-60.

Sienny T. & Serli, W. (2010). The concern and awareness of consumers and food service operators toward food safety and food hygiene in small and médium restaurants in Surabaya, Indonesia. *International Food Research Journal*. 17, 641-650.

Sistema Estadual de Análises de Dados. Informação dos municípios paulistas – IMP. Perfil municipal de Campinas. Available at: <http://www.seade.gov.br>. Accessed on January 2011.

Teisl, M.F., Fein, S.B. & Levy, A.S. (2009). Information effects on consumer attitudes toward three food technologies: Organic production, biotechnology, and irradiation. *Food Quality and Preference*, 20, 586-596.

Tobin, D., Thomson, J. & LaBorde, L. Consumer perception of a produce safety: A study of Pennsylvania. *Food Control*, 26, 305-312.

Toh, P. S. & Birchenough, A. (2000). Food safety knowledge and attitudes: culture and environment impact on hawkers in Malaysia. Knowledge and attitudes are key attributes of concern in hawker foodhandling practices and outbreaks of food poisoning and their prevention. *Food Control*, 11 (6), 447-452.

Tsourgiannis, L., Karasavvoglou, A. & Florou, G. (2011). Consumers' attitudes towards GM Free products in a European Region. The case of the Prefecture of Drama-Kavala-Xanthi in Greece. *Appetite*, 57, 448-458.

Uggioni, P.L. & Salay, E. (2013). Reliability and Validity of a Questionnaire to Measure Consumer Knowledge Regarding Safe Practices to Prevent Microbiological Contamination in Restaurants. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 45 (3), 250-257.

Uggioni, P.L. & Salay, E. (2012a). Reliability and validity of a scale to measure consumer attitudes regarding the private food safety certification of restaurants. *Appetite*, 58, 470-477.

_____. (2012b). Consumer knowledge concerning safe handling practices to prevent microbiological contamination in commercial restaurants and socio-demographic characteristics, Campinas/SP/Brazil. *Food Control*, 26 (2), 331-336.

Van Ittersum, K., Meulemberg, M.T.G., Van Tripj, H.C.M. & Candel, M.J.J.M. (2007). Consumers' appreciation of regional certification labels: A pan-european study. *American Journal of Agricultural Economics*, 58 (1), 1-23.

Velho, J.P., Barcellos, J.O.J., Lengler, L., Elias, S.A.A. & Oliveira, T.E. (2009). Disposição dos consumidores porto-alegrenses à compra de carne bovina com certificação. *Revista Brasileira de Zootecnia*, 38 (2), 399-404.

Palavras-chave: Atitude; Segurança do Alimento; Certificação; Restaurante; Consumidor

COMERCIALIZAÇÃO DA COMIDA DE RUA NO MUNICÍPIO DE NATAL/RN: UMA ÊNFASE NA PERSPECTIVA DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS.

Freitas, JF; Teixeira, AVB; Linhares, KNO; Calazans, DLM

¹ UNP - Universidade Potiguar, ² UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

jessicleyferreira@gmail.com

Objetivos

Descrever as condições higiênico-sanitárias da área de exposição e de consumo de alimentos prontos para o consumo em um importante centro comercial popular do município de Natal/RN.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal, exploratório e de caráter quali-quantitativo. O mesmo realizou-se em um centro comercial popular do município de Natal/RN. O local foi escolhido de modo intencional devido a sua popularidade e por ter muitos pontos fixos e móveis que comercializam alimentos prontos para o consumo e em função disto, torna-se bastante frequentado por nativos e turistas. Para a coleta de dados utilizou-se como instrumento a Lista de avaliação para boas práticas em serviços de alimentação adaptado por Saccol¹, baseada na RDC nº 216/04/ANVISA² e avaliou-se o item nº 10- Exposição ao consumo do alimento preparado. Os dados foram obtidos através de observação visual e sua coleta ocorreu no período de setembro a outubro de 2013, sendo a aplicação da lista de verificação em triplicata para cada estabelecimento, em horários aleatórios. Os dados coletados foram dispostos em um banco de dados do Excel e posteriormente analisados através da estatística descritiva.

Resultados

Foram analisados 13 estabelecimentos de pontos fixos situados no centro comercial (100% dos estabelecimentos presentes). Observou-se que grande parte dos alimentos sofriam algum tipo de manipulação, sendo estes: Salgados fritos, bebidas diversas (sucos naturais, refrigerantes, caldos de cana) e lanches rápidos. Verifica-se que o percentual de adequações e inadequações diferem de acordo com cada estabelecimento, alguns manipuladores mantinham os alimentos pesquisados expostos ao ambiente, em contato direto com pó, saliva, poluição e outros contaminantes. De forma geral, a amostra apresentou 85% (n=11) de não conformidades e 15% (n=2) de conformidades. A Organização Mundial de Saúde (OMS) adverte que das patologias oriundas de alimentos, mais de 70% são decorrentes do seu manuseio incorreto.

Conclusão

Neste sentido, fazem-se necessários investimentos do setor público com a abertura de linha de crédito para que os comerciantes possam adequar seus estabelecimentos, um programa de conscientização para o público passivo de consumir os alimentos comercializados nesses estabelecimentos, bem como uma frequente fiscalização por parte das autoridades da saúde e capacitação dos manipuladores com intuito de melhorar as inconformidades.

Referências

1- SACOOL, ALF. Sistematização de ferramenta de apoio para boas práticas em serviço de alimentação. (2007). Dissertação[Mestrado]. Universidade Federal de Santa Maria, RS, Brasil, 2007.

2- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Brasília: Diário Oficial da União. 16 de setembro de 2004.

Palavras-chave: Doenças transmitidas por Alimentos; Boas práticas de fabricação; Comida de rua; Higiene dos alimentos; Segurança dos alimentos

COMPARAÇÃO DO CARDÁPIO SERVIDO PARA PACIENTES COM DIETA LIVRE DE UM HOSPITAL PÚBLICO EM NATAL – RN, COM AS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA.

ARAÚJO,ACF; ARAÚJO,CRB; SILVA,FP; OLIVA,PABF; RIBEIRO,SRM; BORGES,TAM

¹ HMWG - Hospital Monsenhor Walfredo Gurgel, ² UNI-RN - Centro Universitário do Rio Grande do Norte
thaisara @terra.com.br

Objetivos

O Guia Alimentar para População Brasileira (Guia Alimentar) constitui o primeiro conjunto oficial de diretrizes alimentares para o Brasil. Baseado no cenário epidemiológico brasileiro e nas evidências científicas, o Guia Alimentar tem por objetivo contribuir para orientação de práticas alimentares que visem modos de viver mais saudáveis, promovendo a saúde e prevenindo as doenças relacionadas à alimentação^{1,2}. O presente trabalho teve como objetivo comparar o cardápio oferecido aos pacientes com dieta livre de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar com as porções do Guia alimentar atual.

Métodos

Trata-se de um estudo quantitativo e qualitativo. O cardápio elaborado foi preparado com alimentos típicos e do hábito alimentar dos pacientes com dieta livre de um Hospital Público de Natal-RN, e distribuídos em cinco refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia). Em três dias não consecutivos foi feita a pesagem dos alimentos descritos nos cardápios, em balança digital da marca filizola e a medição dos líquidos em recipientes graduados. As porções das refeições foram comparadas com base no guia alimentar para a população brasileira(2006).

Resultados

No cardápio da Unidade Hospitalar, o valor da porção de cereais é igual à preconizada pelo guia alimentar, onde se obteve a média de seis porções ao dia. As leguminosas também estão dentro das recomendações, com o valor diário de duas porções deste grupo. As verduras e frutas encontram-se no valor de quatro e quatro porções e meio respectivamente, estando assim dentro das recomendações. O grupo de leite e derivados apresentou abaixo do recomendado, onde a média diária foi de duas porções. A gordura encontra-se com o dobro do valor das porções sugeridas (duas porções). O grupo de carnes apresentou uma média de três e meio porções diárias, ultrapassando as recomendações. O açúcar por sua vez encontra-se dentro das recomendações do Guia Alimentar atual.

Conclusão

Através dos resultados obtidos, foi observado que o cardápio oferecido possui padronização nos porcionamentos dos alimentos ofertados, ponto de grande relevância para qualidade da dieta ofertada, uma vez que o planejamento de um cardápio é importante para que ele forneça energia e nutrientes de acordo as condições de saúde. Faz-se necessário o ajuste do grupo de leites e derivados, uma vez que estes compõe o grupo das proteínas e são de grande importância para recuperação da saúde, representando as fontes mais importantes de cálcio na alimentação, resultando em ingestão insuficiente desse nutriente. Com relação ao grupo de gorduras, é necessário ajustá-lo de acordo com o guia alimentar, evitando desta forma uma quantidade excessiva deste grupo energético.

Referências

- Ministério da Saúde (Brasil). Secretaria de Atenção a Saúde. Coordenação geral da política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
- PHILIPPI, S.T., LATTERZZA, A.R., CRUZ, A.T.R., RIBEIRO, L.C. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. Revista de Nutrição, Campinas, v.12, n.1, p.65-80, 1999.
- 1 VERLY JUNIOR, E. et al. Adesão ao guia alimentar para população brasileira. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v.47, n.3, p. 1021-1027, dez. 2013.
- 2 FREIRE, M. C. M. et al. Guias alimentares para a população brasileira: implicações para a Política Nacional de Saúde Bucal. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 28, p. 20-29, 2012.

Palavras-chave: Guia Alimentar; Porções; Padronização; Planejamento de cardápios; Unidade de Alimentação e Nutrição

COMPARAÇÃO ENTRE INSTRUMENTOS PARA AVALIAR AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE COZINHAS EM CRECHES

Neto, FG; Retondario, A; Ferreira, SMR; Alves, MAO

¹ UFPR - Universidade Federal do Paraná

nutrign@gmail.com

Objetivos

O objetivo do estudo foi comparar os resultados obtidos a partir de um instrumento de avaliação de boas práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar (UANEs) já validado com um instrumento adaptado e ampliado para o mesmo fim, ainda não validado.

Métodos

Foi realizada uma revisão bibliográfica nas bases de dados da *Science Direct*, *Scielo* e *Pubmed* com o objetivo de encontrar listas de verificação utilizadas em cozinhas de centros de educação infantil (CEI) do Brasil. Assim, obtiveram-se 34 artigos, os quais utilizaram listas de verificação em suas metodologias, principalmente instrumentos obtidos a partir da RDC nº 275/2002, da RDC nº 216/2004, das normas do *Codex Alimentarius*, da CVS-18, da CVS-16 e de outras normativas específicas para cada estado. A partir da lista de verificação validada para UANEs proposta por Stedenfeldt (2013), foi elaborado um novo instrumento de avaliação de boas práticas, utilizando questões encontradas nas RDCs nº 275/2002 e nº 216/2004 e no Manual Creche Eficiente (TADDEI *et al.*, 2006). Ambas as listas estão estruturadas em seis blocos: 1. Edificação e instalações; 2. Equipamentos e temperaturas; 3. Manipuladores de alimentos; 4. Recebimento de matéria-prima; 5. Processos e produções; 6. Higiene ambiental. A lista I, proposta por Stedenfeldt (2013), e a lista II, ampliada, foram aplicadas em uma mesma UANE a fim de comparar as porcentagens de adequação obtidas a partir de cada lista de verificação.

Resultados

As porcentagens de adequação encontradas em cada bloco da lista de verificação de Stedenfeldt (2013) e da lista ampliada foram respectivamente: Bloco 1: 71,1% e 65%; bloco 2: 76,4% e 81,8%; bloco 3: 50% e 44,4%; bloco 4: 100% e 75%; bloco 5: 71,4% e 71,4%; bloco 6: 65,7% e 50%. A adequação global ficou em 69,1% no instrumento de Stedenfeldt (2013) e 66,6% no instrumento ampliado. As principais diferenças na pontuação foram obtidas nos blocos 4 e 6. No recebimento da matéria-prima a UANE obteve

resultado 25% abaixo com a lista de verificação ampliada porque este considerou itens como o local adequado para recepção de alimentos e o registro de entrada da matéria prima que estavam inadequados na unidade. Quanto à higiene do ambiente, cerca de 15% dos pontos foram reduzidos do conceito obtido a partir da lista de Stedenfeldt, este bloco contém menos questões o que dificulta a avaliação real do problema.

Conclusão

A ampliação do instrumento de verificação já validado, inserindo questões que detalham mais cada área, não afetou significativamente os resultados entre os blocos e o valor global, indicando que o instrumento já validado é uma boa opção para avaliar as condições higiênicas-sanitárias das cozinhas de UANEs. São necessários novos testes com instrumentos de avaliação de boas práticas de higiene ampliados para a realidade das UANEs a fim de encontrar aquele que abranja todas as áreas importantes para a saúde e nutrição das crianças. A inserção de questões referentes ao lactário, por exemplo, poderia enriquecer o instrumento de avaliação, tendo em vista que a maioria das UANEs dispõe do espaço para o preparo das mamadeiras. A avaliação do fluxo de produção dos alimentos dentro da cozinha também pode ser um diferencial, pois permitiria analisar os processos seguidos, desde a recepção dos alimentos até o momento de descarte dos restos das preparações.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 22 de out. de 2002. Seção 1. P. 126.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 2004, 16 de set, Seção 1, p. 25.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria 321, 26/5/88. Aprova as normas e os padrões mínimos que com esta baixam, destinados a disciplinar a construção, instalação e o funcionamento de creches em todo o território nacional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 1988.

Campos AK, Cardonha AMS, Pinheiro LBG, Ferreira NR, Azevedo PRM, Stamford TLM. Assessment of personal hygiene and practices of food handlers in municipal public schools of Natal, Brasil. Food Control 2009; 20 (9):807-810.

Cardoso RCV et al. Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia)? Rev Nutr 2010; 23(5):801-11.

Chaves LG, Mendes PNR, Brito RR, Botelho RBA. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. Revista de Nutrição, 2009, 22(6):857-66.

Cunha DT, Stedenfeldt E, Rosso VV. Boas Práticas e qualidade microbiológica nos serviços de alimentação escolar: uma revisão sistemática. Revista Brasileira de Pesquisa e Saúde. 2012. Vitória, 14(4): 108-121, out-dez,

Cunha DT et al. Improvement of food safety in school meal service during a long-term intervention period: a strategy based on the knowledge, attitude and practice triad. Food Control. 2013. v34. 662e667.

Danelon MAS, Danelon MS, Silva MV. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. Segurança Alimentar e Nutricional. 2007. Campinas, 13(1): 85-94, 2007.

Danelon MS, Silva MV. Análise das condições higiênicas-sanitárias das áreas de preparo e consumo de alimentos, disponíveis para alunos de escolas públicas e privadas. Hig Aliment 2007; 21(152):25-30.

- Díaz CA, Fernández NB, Fidalgo AR, García AT, Espinar AC. Condiciones higiénico-sanitarias de comedores escolares del municipio de Oviedo. *Rev Esp Salud Publica* 1998; 72:571-81.
- Furnari G, Molino N, Quaranta S, Laurenti G, Ricciardi G. Efficacy and critical implications of food handlers professional training: analysis of an experience. *Annali di Igiene*, 2002, 14(5), 419e426.
- Genta TMS, Mikcha JMG. Hygiene conditions of the self-service restaurants by evaluating the microbial quality of the mixed-food preparations. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, 2009, 68(1):73-82.
- Gomes NAAA, Campos MRH, Monego ET. Aspectos higiênicos-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. *Rev de Nutr*, 2012, 25(4): 473-85.
- Lockis VR, Cruz AG, Walter EHM, Faria JAF, Granato D, Sant'Ana AS. Prerequisite Programs at schools: diagnosis and economic evaluation. *Foodborne Pathog Dis* 2011; 8(2):213- 20.
- Martins ML, Rocha A. Evaluation of prerequisite programs implementation at schools foodservice, *Food Control*, 2014, 39: 30-33.
- Oliveira MN, Brasil ALD, Taddei JAAC. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. *Ciência e Saúde coletiva* 2008, v13(3).
- Park SH, Kwak TK, Chang HJ. Evaluation of the food safety training for food handlers in restaurant operations. *Nutr Res Pract*, 2010, v4(1): p. 58-68.
- Pichler J, Ziegler J, Aldrian U, Allerberger F. Assessing levels of knowledge about food security among food handlers in restaurants and several catering companies in Vienna, Austria 2011/2012. *Food Control*. 2014, 34(1), 33-40.
- Pipitone MAP, Ometto AMH, Silva MV, Sturion GL, Furtuoso MCO, Oetterer M. Atuação dos conselhos municipais de alimentação escolar na gestão do programa nacional de alimentação escolar. *Rev. Nutr. Campinas*. 2003, v.16, n.2, p. 143-54, abr./jun.
- Santana NG, Almeida RCC, Ferreira JS, Almeida PF. Microbiological quality and safety of meals served to children and adoption of good manufacturing practices in public catering school in Brazil. *Food Control*, 2009, v.20 (3) p. 255-261.
- Sant'Ana HMP. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. 2012, Rio de Janeiro: Editora Rubio.
- Silva, VB, Cardoso, R de CV. Controle da qualidade higiênico-sanitária na recepção e no armazenamento de alimentos: um estudo em escolas públicas municipais de Salvador, Bahia. *Segurança Alimentar e Nutricional*. 2011. *Campinas*, 18(1): 43-57.
- Silva C, Germano MIS, Germano PML. Condições higiênico-sanitárias dos locais de preparação da merenda escolar, da rede estadual de ensino em São Paulo, SP. *Hig Aliment* 2003; 17(110):49-55.
- Silva C, Germano MIS, Germano PML. Avaliação das condições higiênico-sanitárias da merenda escolar. *Hig Aliment* 2000; 17(110):24-31.
- Stedefeldt, ECDT, Júnior, ÊAS, Silva, SM, Oliveira, ABA. Instrument for assessment of best practices in school food and nutrition units: from design to validation. *Ciência e Saúde Coletiva*, 2013, 18(4):947-953.
- Taddei JAAC et al. Manual creche eficiente: guia prático para educadores e gerentes. 2006. Barueri, SP: Minha Editora: São Paulo: Unifesp-EPM.
- Vergara, PVG, Revuelta, CC, Majem, LS. Evaluación de la eficacia de los cursos de formación sanitaria dirigidos a los manipuladores de alimentos del área sanitaria de Gandía, *Rev Esp Salud Pública*, 2000. Valência. v74(3):299-307. 2000.

Veiros, MB, Proença, RPC, Santos, MCT, Kent-Smith, L, Rocha, A. Food safety practices in a Portuguese canteen. Food Control, 2009. v.20(10), p.936-941.

Vieira CRN, Silva RR, Martino HSD, Chavasco JK. Qualidade microbiológica da merenda escolar servida nas escolas estaduais de Poços de Caldas, MG. Hig Aliment 2005; 19(128):90-4

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Checklist; Manipulação de Alimentos; Segurança Alimentar

COMPORTAMENTO DE COMPRA DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS E CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS DE RESPONSÁVEIS PELA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PARA A FAMÍLIA

Moreira, CC; Fiates, GMR

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
carolinecmoreira_@hotmail.com

Objetivos

Caracterizar o comportamento de compra de alimentos saudáveis e o consumo de frutas e hortaliças de uma amostra de pais responsáveis pela aquisição de alimentos para a família.

Métodos

Estudo transversal de abordagem quantitativa. Pesquisa desenvolvida no município de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, envolveu pais de escolares da rede pública de ensino como os responsáveis pelas compras de alimentos para a família. A seleção dos pais se deu por meio dos filhos matriculados nas escolas, de forma censitária. A coleta de dados foi realizada entre setembro e outubro de 2011, mediante o envio de questionário autoaplicável encaminhados aos pais pela agenda escolar da criança. O instrumento utilizado foi um questionário autoaplicável, com perguntas abertas e de múltipla escolha, dividido em três seções. A primeira sobre dados demográficos e socioeconômicos, a segunda sobre o consumo de frutas e hortaliças¹ e a terceira sobre o comportamento de compra de alimentos². As análises estatísticas foram realizadas por meio do programa STATA Statistical Software Package (versão 11.0, Stata Corp., College Station, TX, USA). Para verificar as associações entre as variáveis dependentes e independentes, foram realizadas análises bivariadas, por meio do teste Qui-Quadrado. Em todas as análises foi considerado o valor de 5% como nível de significância estatística ($p < 0,05$). Foram cumpridos todos os requisitos para pesquisa com seres humanos, previstos pelo Parecer de Aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (1140/10) e pela Secretaria Municipal de Educação de Florianópolis, SC (GEPE 060/2010-004/2011), conforme Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

Resultados

Os resultados foram obtidos de 215 indivíduos que retornaram os questionários preenchidos, a maioria mulheres (88,8%). Os participantes relataram alta frequência de compra de alimentos saudáveis (80%). Relataram também sempre considerar os alimentos saudáveis disponíveis nos locais habituais de compra (78,1%), porém consideraram caro o preço desses alimentos (85,6%). O consumo semanal de frutas e hortaliças foi classificado como regular apenas para um terço dos respondentes (34,1%). No entanto, quanto mais frequente foi a compra de alimentos saudáveis, maior foi a prevalência de consumo regular de frutas e hortaliças ($p = 0,002$).

Conclusão

Os resultados indicam que os alimentos saudáveis estão disponíveis nos locais habituais de compra, no entanto, podem não apresentar-se acessíveis, pelo preço que lhes é conferido. Deste modo, acredita-se que estratégias focadas apenas na educação nutricional podem não ser suficientes, sendo necessárias também ações voltadas para facilitar a aquisição de alimentos saudáveis.

Referências

1. Jaime PC, Figueiredo ICR, Moura EC, Malta DC. Fatores associados ao consumo de frutas e hortaliças no Brasil, 2006. Rev.

Palavras-chave: Alimentos Saudáveis; Compra de alimentos; Consumo de frutas e hortaliças; Pais de escolares; Comportamento de consumo

COMPOSIÇÃO DOS PRATOS DE CRIANÇAS EM RESTAURANTE E A VISÃO DOS PAIS EM RELAÇÃO À ALIMENTAÇÃO

Horlle, D; Soares, CG; Silva, DO; Botelho, FB

¹ UFPEL - Universidade Federal de Pelotas
deca116@hotmail.com

Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar a composição dos pratos de crianças que almoçam em restaurante e a percepção dos pais em relação ao tipo de alimentação de seus filhos.

Métodos

Trata-se de um estudo de caso piloto baseado no delineamento transversal descritivo, dividido em duas etapas: observação e entrevista, conforme metodologia descrita por Jomori (2006) e Rodrigues (2011). A etapa de observação foi realizada no momento em que os pratos das crianças foram pesados em balança digital, ao final da escolha dos alimentos no balcão de distribuição de um restaurante *self-service por peso, por meio de registro fotográfico*. A etapa de entrevista com pais foi realizada posteriormente, por meio de um questionário com dados sócio-demográficos e a visão dos mesmos sobre a alimentação das crianças em restaurante. Para a seleção do restaurante, visitou-se todos os estabelecimentos localizados na área central do município de Pelotas. Foram utilizados alguns critérios de exclusão e ao final, 39 restaurantes participaram de um sorteio realizado com o auxílio do Programa Estatístico STATA versão 12.0. No restaurante, foram abordadas famílias com crianças de idade até 10 anos. Os pais que aceitaram participar após as explicações, assinaram um termo de consentimento. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Medicina da UFPel sob o protocolo 333.827. Os pratos das crianças, servidos no restaurante, foram analisados quanto a composição nutricional e classificados em 6 grupos: prato tradicional (com arroz, feijão, carne e salada), sem carne; sem salada; sem arroz; sem feijão e com pastelarias e fritos. A análise estatística descritiva foi realizada por meio da distribuição de frequência, com cálculo de médias dos dados digitados no programa Microsoft Excel® 2007.

Resultados

Foram coletados dados de 20 crianças, porém, 30% dos pais não foram localizados posteriormente para que a entrevista fosse realizada. A média de idade dos pais que realizaram a pesquisa foi de 37 anos, com escolaridade superior (71%) e renda acima de cinco salários mínimos (86%). A maioria dos pais relataram que almoçavam com as crianças em restaurante por peso em torno de 2 vezes por semana (57%), sendo o principal motivo a falta de tempo para cozinhar (64%) e utilizavam como critérios para a escolha do restaurante a variedade das preparações oferecidas (57%) e a proximidade do local de trabalho (50%). Os fatores mais citados como determinantes na escolha dos alimentos que compõem o prato das crianças foram: 43% alimentos que a criança goste e tem hábito de comer, 36% pelo equilíbrio alimentar e 14% pelo valor nutricional. Quando questionados sobre como consideravam a alimentação das crianças em restaurantes, 72% consideravam saudável; 21%, mais ou menos saudável e 7% não saudável. A avaliação das fotos obtidas no primeiro dia de abordagem permitiu classificar os pratos das crianças em: 36% sem salada; 21% sem feijão; 21% com pastelarias e frituras; 7% sem carne; 7% sem arroz e sem feijão e 7% prato tradicional. Esses dados mostram-se preocupantes, pois grande parte dos pais considerava a alimentação de seus filhos saudável, entretanto a maioria dos pratos se encontrava sem salada e com pastelarias e frituras e ao mesmo tempo, os critérios de escolha dos alimentos em restaurante foram aqueles que a criança gostava e tinha hábito de comer.

Conclusão

Torna-se necessário orientar os pais sobre escolhas alimentares saudáveis na composição dos pratos das crianças em restaurante.

Referências

Jomori, MM. *Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso [dissertação]*. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós Graduação em Nutrição; 2006.

Rodrigues, AGM. *Estado nutricional, indicadores sociodemográficos, comportamentais e de escolha alimentar de comensais em restaurante de bufê por peso [dissertação]*. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós Graduação em Nutrição; 2011.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Criança; Hábitos alimentares; Restaurante

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE SASHIMI DE SALMÃO SERVIDO EM RESTAURANTES JAPONESES DE CURITIBA/PR

Miura, LA; Retondario, A; Alves, MAO

¹ UFPR - Universidade Federal do Paraná

ar.delima.b@gmail.com

Objetivos

Determinar a composição nutricional de sashimi de salmão e verificar diferença estatisticamente significativa entre os restaurantes avaliados.

Métodos

A pesquisa foi realizada em quatro restaurantes japoneses (I, II, III e IV) de diferentes bairros da cidade de Curitiba/PR, no período de agosto a outubro de 2013. Amostras de 150g de sashimi de salmão foram coletadas em cada restaurante para determinar a composição nutricional. Após a coleta, as amostras foram acondicionadas em embalagens de polipropileno devidamente identificadas e transportadas em caixa isotérmica para o Laboratório de Análise de Alimentos do Departamento de Nutrição, da Universidade Federal do Paraná. Foram determinados em triplicata teores de umidade, cinzas, proteínas, gorduras totais e perfil de ácidos graxos segundo métodos oficiais^{1,2}. Carboidratos foram calculados por diferença e o valor energético total a partir da conversão de Atwater³. A análise dos dados foi realizada por meio dos testes estatísticos ANOVA e Kruskal-Wallis, com *post hoc* de Tukey e de Dunnett's C ($p < 0,05$) para comparação entre os restaurantes. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná (parecer nº 261.138).

Resultados

As análises demonstraram que o sashimi de salmão obteve média de 0,45g/100g de carboidratos, 21,35g/100g de proteínas e 12,85g/100g de gorduras totais, sendo 0,33g de ácido linolênico, 2,59g de ácido linoleico e 5,62g de ácido oleico, gerando 202,90 Kcal/100g. Estes valores são maiores que os apresentados na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO)⁴, entretanto, estão dentro da margem de $\pm 20\%$ recomendados pela legislação atual de rotulagem de alimentos⁵. O restaurante I apresentou diferença estatística significativa em relação aos demais estabelecimentos para os teores de proteínas, gorduras totais, carboidratos e calorias e apresentou os maiores teores de ácidos linolênico, linoleico e oleico (ácidos das famílias ômega 3, 6, 9, respectivamente). Os restaurantes II e III foram similares estatisticamente na maioria dos nutrientes avaliados, exceto no teor de proteínas, apresentando as maiores quantidades (23,22g/100g e 21,62g/100g respectivamente) e menores quantidades de gorduras totais (11,24g/100g; 11,27g/100g), calorias (191,57kcal/100g; 187,71kcal/100g) e carboidratos (0g/100g). Os salmões dos quatro restaurantes são originários do Chile, onde os peixes são criados em cativeiro. Entretanto, os fornecedores são diferentes. Outro fato a ser considerado é o período e a variação climática decorrida entre as coletas que podem interferir na composição nutricional do salmão avaliado, assim como foi observado para outros frutos do mar⁶.

Conclusão

Apesar das análises serem de um mesmo produto (salmão cru) houve diferença estatística significativa entre os restaurantes avaliados, confirmando que a composição dos alimentos pode ser influenciada por diferenças no armazenamento e processamento. Entretanto, esta diferença apresentou-se dentro da margem de $\pm 20\%$ recomendado pela legislação em comparação com a TACO.

Referências

1. AOAC. Official methods of analysis. Association of analytical chemist, 2000.
2. IAL. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para Análise de Alimentos. 4. ed. 1. edição digital. São Paulo : Instituto Adolfo Lutz, 2008.
3. OSBORNE, D. R.; VOOGT, P. The analysis of nutrient in foods. London: Academic Press, 1978.
4. Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl..- Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. 161 p.
5. BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, 26 dez. 2003. Disponível em: .Acesso em: 31/03/14.
6. LIRA, G. M. et. al. Influence of seasonality on the chemical composition of oysters (*Crassostrea rhizophorae*). Food Chemistry, v.138, p.786–790, 2013.

Palavras-chave: análise de alimentos; composição de alimentos; salmão

CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM CRECHES PÚBLICAS DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Vasconcelos, RM; Tancredi, RCP; Marin, VA

¹ INCQS/FIOCRUZ - Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, Fundação Oswaldo Cruz, ² DTA/UNIRIO - Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
rafamoledo@gmail.com

Objetivos

O investimento na qualidade da alimentação escolar é uma forma de garantir o desenvolvimento e a manutenção da saúde das crianças, visto que, para algumas famílias, as refeições na escola são a única fonte alimentar das crianças. Porém nas creches há riscos de contaminação, levando a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos. A maioria dos surtos tem sido relacionada à ingestão de alimentos sem qualquer alteração sensorial visível. Uma das estratégias para garantir qualidade higienicossanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária baseia-se na adoção das Boas Práticas de Produção pelos Serviços de Alimentação. Entretanto a legislação não prevê normas específicas de funcionamento para cozinhas de creches ou qualquer outra instituição de ensino. Com isso, o presente estudo objetivou avaliar as condições higienicossanitárias, através da aplicação de Lista de Verificação, de creches localizadas no município do RJ.

Métodos

Foram avaliadas trinta e oito creches, com serviço de alimentação próprio, selecionadas aleatoriamente e localizadas no município do Rio de Janeiro, para avaliação de aspectos higienicossanitários. Para facilitar a coleta dos dados avaliativos foi elaborada uma Lista de Verificação que avaliou as condições higienicossanitárias, através de oito itens: estrutura; equipamentos, móveis, utensílios e instalações; manipuladores de alimentos; produção de alimentos; controle de pragas e vetores; manejo de resíduos; controle da água; documentação e registro.

Resultados

Com os resultados obtidos pode-se verificar que a conduta, controle de saúde e capacitação dos manipuladores são pontos

deficientes. Essa preocupação se repete com as atividades de recepção de mercadorias, condições de armazenamento em temperatura ambiente e temperatura controlada, processamento e distribuição, principalmente no que diz respeito ao controle de temperatura de alimentos e equipamentos.

Conclusão

Conclui-se que a Lista de Verificação é um instrumento importante e útil para avaliar as condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento. Ela permite em pouco tempo informações precisas sobre a estrutura, processamentos e até documentações existentes do Serviço de Alimentação avaliado. E pode ser aplicada tanto em inspeções externas quanto internas com o intuito conhecer melhor as deficiências do processo produtivo e, permitindo a produção de alimentos de melhor qualidade.

Referências

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução – RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: 2002.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: 2004.

Secretaria Municipal de Governo (SGM). Resolução SMG “N” Nº 693, de 17 de agosto de 2004. Dispõe sobre o licenciamento de Estabelecimentos de Interesse para a Saúde, no âmbito da Vigilância Sanitária Municipal, e dá outras providências. Rio de Janeiro: 2004.

Oliveira MN, Brasil ALD, Taddei JAAC. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. Ciênc saúde coletiva. 2008; 13(3):1051-1060.

Oliveira ABA, Paula CMD, Capalonga R, Cardoso MRI, Tondo EC. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: um revisão. Rev HCPA. 2010; 30(3):279-289.

Silva VB, Cardoso RC. Controle da qualidade higiênico-sanitária na recepção e no armazenamento de alimentos: um estudo em escolas públicas municipais de Salvador, Bahia. Segur aliment nut. 2011;18(1):43-57.

Palavras-chave: crianças; creches; condições higienicossanitárias; lista de verificação

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E FÍSICO-ESTRUTURAIS DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA-MG

JORGE,MP; Marques,MAR; MENDONÇA,MA; FONSECA,CS

¹ UNIVIÇOSA - Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde - União de Ensino Superior de Viçosa-
monicaviosa@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital no município de Viçosa, MG.

Métodos

Pesquisa exploratória e descritiva no SND de um hospital de médio porte em Viçosa-MG. Produção de 15.000 refeições/mês e cinco refeições/dia:desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Utilizou-se do checklist para levantar o diagnóstico situacional do SND e verificar das adequações às normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e identificar as conformidades e não conformidades. O check-list permite avaliar as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento de produção de alimentos,

conforme a lista de verificação das BPF da RDC Nº 275, de 21/10/2002 e classifica a UAN de acordo com o percentual dos itens em conformidade: Grupo 1: 76 a 100 % de itens atendidos; Grupo 2: 51 a 75% dos itens atendidos; e Grupo 3: 0 a 50 % dos itens atendidos.

Resultados

Um dos principais objetivos da UAN, além de fornecer uma alimentação equilibrada no ponto de vista nutritivo, é o de oferecer refeições seguras no ponto de vista higiênico sanitário, visto que baseados em dados epidemiológicos, as unidades produtoras de alimentos são um dos principais locais onde ocorrem surtos de DTAs (SOUZA et al, 2012). A avaliação total dos itens indicou que o SND está em 88,69% de conformidade, sendo 8,92% não conformes e 2,38% não aplicáveis, o que permite colocá-la no Grupo 1, que atende de 76 a 100% dos itens, conforme o proposto na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA, 2002). As adequações das edificações e instalações do SND se relacionam à conformidade em todo o processo de manipulação e produção dentro da unidade, pois sabe-se que o layout bem como o processo de manipulação devem seguir um “fluxo higiênico” adequado e ininterrupto. De acordo com Martínez-Tomé et al. (2000), que a área de alimentos crus deve estar separada da área dos alimentos preparados e prontos para consumo, minimizando o risco de contaminação. No ambiente analisado o item de manipuladores, produção e transporte dos alimentos atingiu 92,85% de conformidade, ao passo que, nos itens referentes à edificação e instalação obteve-se conformidade de 84,09%, estando ambos nos Grupo 1. Assim como os equipamentos, móveis e utensílios com 90,47% de conformidade. A má utilização de equipamentos, móveis e utensílios ou sua falta limita a execução do cardápio, desgaste dos equipamentos e mobiliários, coloca em risco a segurança dos colaboradores, propicia acidentes de trabalho e eleva custos(SOUZA et al, 2012). A documentação obteve o máximo de conformidade:100% com manuais e normas, rotinas e BPF, procedimentos operacionais padronizados (POPs) organizados por atividades com fácil acesso dos colaboradores.

Conclusão

O SND em questão apresentou índice de conformidade desejado. Confirmou-se a ideia de que o Check list é ferramenta importante para o Nutricionista avaliar os serviços prestados e garantir a qualidade e a segurança do alimento nos pontos de vista nutricional, sensorial e higiênico-sanitário, e detectar as necessidades da unidade tanto na questão nutricional quanto na qualidade físico-estrutural da unidade.

Referências

- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços para coletividades. 9ª Edição. 2009. 221p.
- AKUTSU, R.C.; BOTELHO, R.A.; CAMARGO, E.B.; SÁVIO, K.E.O.; ARAÚJO, W.C. Adequação de boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Revista de Nutrição, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília: 11 nov. 2002. Disponível em:< http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm>. Acesso em: 6 set. 2013.
- _____. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília: 16 set. 2004. Disponível em:
. Acesso em: 6 set. 2013.
- MARTÍNEZ-TOMÉ, M.; VERA, A.M.; MURCIA, M.A. Improving the control of food production in catering establishments with particular reference to the safety of salads. Food Control. 2000; 11:437-45.
- MIRANDA, A. S.; NETA, N.M. L. Prática de Higienização das mãos por manipuladores de alimentos, em unidades de Alimentação e nutrição de instituição de ensino. Rev. Hig. Alimentar. v. 26, n. 210/211, p. 67-72, 2012.
- SOUZA, R. A.; SOUZA,S.G.; FLÁVIO, E. F. Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário Clemente de Faria, Montes Claros, MG. In: VI FEPE, FORUM. Universidade Estadual de Montes Claros: UNIMONTES, 2012. Disponível em:
. Acesso em: 6 set. 2013.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação; Check list; Segurança alimentar

CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DE RESTAURANTES COMERCIAIS NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA-ES

Sousa, KS; Rodrigues, SA; São José, JFB.

¹ UFES - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

jackline.jose@ufes.br

Objetivos

Analisar as condições higiênicossanitárias em restaurantes comerciais situados em um bairro de Vitória, Espírito Santo.

Métodos

Foi utilizada lista de verificação baseada na Resolução RDC 216/2004 (Brasil, 2004) em nove restaurantes, a lista continha onze blocos: edificações e instalações, controle integrado de vetores e pragas, abastecimento de água, manejo dos resíduos, manipuladores, matérias - primas, preparação do alimento, armazenamento, exposição ao consumo, documentação e responsabilidade. Os estabelecimentos foram classificados de acordo com o percentual de cumprimento dos itens em: Grupo 1 (76 a 100%), Grupo 2 (51 a 75%) e Grupo 3 (0 a 50%). Adotou-se essa mesma classificação para cada um dos onze blocos da lista de verificação. Após a classificação, foram escolhidos aqueles que obtiveram maior e menor percentual de adequação quanto aos itens avaliados na lista de verificação para participar da avaliação microbiológica do ar. Para isso, adotou-se a técnica de sedimentação simples segundo Evancho et al.(2001). Foram avaliados mesófilos aeróbios, fungos filamentosos e leveduras e enterobactérias presentes no setor de pré-preparo de vegetais, setor de pré-preparo de carnes e setor de distribuição.

Resultados

Dos nove restaurantes pesquisados, em 88,88% (n=8) o atendimento era do tipo self-service e 11,12 % (n = 1) à La carte. Todos os estabelecimentos avaliados eram de pequeno porte, e serviam de 120 a 400 refeições/dia. O percentual de adequação dos restaurantes variou de 21,4 % a 98,7 %, sendo que 55,5% foram classificados no Grupo 1, 22,2% no Grupo 2 e 22,2% no Grupo 3. No bloco Edificações e Instalações, o percentual de adequação às boas práticas neste bloco variou de 25,0 % a 94,1 %. As principais inadequações encontradas neste bloco estão relacionadas às instalações físicas e ventilação. No bloco Higienização, o percentual de adequação variou de 12,5 % a 100 %. No bloco Controle de Vetores e Pragas, o percentual de adequação variou de 0% a 100%. Foi observada a presença de vetores na área de preparo e distribuição em restaurantes. O percentual de adequação do bloco de Manipuladores variou de 22,2% a 100%. Os manipuladores falavam e cantavam durante a manipulação dos alimentos, e comiam dentro do local de produção. Ainda foi observado que em 77,7% dos restaurantes não tinham cartazes afixados para a orientação dos manipuladores quanto à higienização correta das mãos. Foi verificado que em 44,4% dos restaurantes a recepção dos alimentos não era realizada em local limpo e protegido e a matéria-prima não era armazenada de forma adequada. A matéria-prima em 44,4% dos restaurantes se encontrava inadequada quanto às condições higiênicossanitárias. O percentual de adequação no bloco de Documentação foi de 100% em 88,8% restaurantes. As contagens médias para mesófilos aeróbios em todos os ambientes estavam acima de 30 UFC/cm²/semana. Para fungos filamentosos e leveduras, dentre os setores avaliados, apenas o setor de distribuição para preparações frias no Restaurante B atendeu a recomendação proposta. As contagens médias de enterobactérias nos setores dos dois restaurantes variaram de 8 a 89 UFC/cm²/semana.

Conclusão

Diversas inadequações foram encontradas nos estabelecimentos avaliados e altas contagens de mesófilos aeróbios e fungos filamentosos foram registradas. Ações corretivas, com relação às inadequações na estrutura física e a realização periódica de treinamento de manipuladores, são essenciais para garantir a qualidade das refeições e segurança dos clientes.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. [acesso 10 ago 2013] Disponível em: [<http://www.anvisa.gov.br>].

Evancho GM, Sveum WH, Moberg LJ, Frank JF. Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment. In: Downes FP, Ito K, editors. 9. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. Washington, D.C.: APHA; 2001. p. 25-36.

Palavras-chave: Condições higiênicossanitárias; boas práticas de manipulação; Serviço de alimentação

CONFORTO TÉRMICO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: INOVANDO EM SOLUÇÕES

Bohrer, CT; Colombo, D

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

carizatb@gmail.com

Objetivos

Este estudo buscou avaliar o conforto térmico em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) e propor medidas inovadoras para propiciar tal conforto.

Métodos

Foram realizados quatro estudos de caso em UANs terceirizadas do município de Santa Maria/RS, tornando possível avaliar o conforto térmico do ambiente a partir da obtenção da Temperatura Efetiva (TE) e também para verificar a temperatura que o indivíduo sentia no local e trabalho através da aplicação do Índice de Calor (IC). Para encontrar os dados utilizados para calcular a TE e o IC, utilizou-se o instrumento denominado Termo-Higro-Anemômetro Instrutherm, o qual é digital e portátil com escalas de velocidade de 0.4 a 25.0 m/s, temperatura de 0 a 50°C / 32 a 122°F e umidade de 10% a 95% RH. O tempo de resposta do aparelho é de aproximadamente 0,8 segundos e o desligamento pode ser manual ou automático. Possui sensores, separados do aparelho. Foram feitas em cada UAN no mínimo três leituras com o Termo-Higro-Anemômetro, uma a cada quinze minutos, desligando e religando o equipamento para cada uma delas, ou quantas vezes fossem necessárias para se observar uma oscilação não superior a 0,1° C entre as três últimas leituras, sendo considerada a leitura final a média destas¹. Além disso, utilizou-se um questionário subjetivo da ISO 10551/1995² sobre ergonomia de ambientes térmicos, para verificar a percepção, preferência e aceitabilidade térmica dos funcionários no ambiente de trabalho, daqueles que aceitaram participar do estudo ao assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Finalmente, aspectos físicos e funcionais das unidades foram analisados. O trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria - UFSM e foi aprovado, conforme o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) de nº 12063312.8.0000.5346.

Resultados

Pode-se verificar que a maioria das Unidades apresentou TE acima do recomendado. Quanto ao IC, a maior parte das unidades apresentou nível de alerta em relação ao calor do ambiente. A avaliação dos funcionários quanto ao ambiente também indicou, em sua maioria, insatisfação com relação a temperatura no local de trabalho condizendo com os resultados de TE e IC. Além disso, a avaliação física-funcional indicou uma série de inadequações físicas e de procedimentos que levavam ao aumento da TE. Tais resultados corroboraram a insatisfação dos profissionais com relação a temperatura no local de trabalho.

Conclusão

Ao final deste estudo pode-se dizer que o mesmo, possibilitou o entendimento dos principais fatores envolvidos no processo de melhoria do trabalho em serviços de alimentação referentes ao conforto térmico através dos índices de TE, IC e da avaliação subjetiva do questionário da ISO 10551/1995. Assim, o estudo possibilitou propor medidas inovadoras, de melhoria do fluxo de ar, uso de tampas e painéis, assim como troca do material dos uniformes, capazes de contribuir na melhoria do conforto térmico das unidades, o que poderá propiciar maior satisfação do colaborador com redução da fadiga e conseqüentemente maior produtividade.

Referências

¹ SALIBA, T.M. Manual Prático de Avaliação e Controle do Calor. 3ª ed. São Paulo: LTr; 2010.

² ANDREASI, W.A. Método para avaliação de conforto térmico em região de clima quente e úmido no Brasil. Tese de doutorado. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2009.

Palavras-chave: conforto térmico; temperatura efetiva; índice de calor; soluções inovadoras

CONHECIMENTO ANTES E DEPOIS DE UM TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA MANIPULADORES E RESPONSÁVEIS TÉCNICOS

Bricarello, LP; Hayar, JB; Neto, AB; Rocha, ACL; Silva, VD

¹ CUSC - Centro Universitário São Camilo

amandab.neto@gmail.com

Objetivos

Avaliar o conhecimento antes e depois de um treinamento de boas práticas em serviços de alimentação.

Métodos

Tratou-se de um estudo de coleta de dados primários, realizado de Outubro a Dezembro de 2013, a partir da aplicação de questionário, após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, elaborado para avaliar o conhecimento de manipuladores e responsáveis técnicos sobre as boas práticas, com base na Portaria 2619/2011 do município de São Paulo, antes e após o curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, realizado em parceria com a Vigilância Sanitária da Subprefeitura do Ipiranga e Vila Prudente, foi aprovado pelo CoEP sob número de protocolo 383.439.

Resultados

Participaram da pesquisa 166 indivíduos, sendo 63% do gênero feminino e 37% do masculino, em relação as categorias profissionais, verificou-se que apenas 31% eram responsáveis técnicos e 32% manipulador de alimentos, 51% possuíam o ensino médio. Em relação ao primeiro emprego, encontrou-se 52%, sendo que 70% relatou não ter participado de treinamentos anteriores. No primeiro dia, 13% sabiam dizer sobre contaminação física, após o treinamento 68% acertaram a resposta. Quanto a faixa de temperatura perigosa, 52% acertaram no primeiro dia, no segundo dia 86% assinalaram a alternativa correta. Foi possível verificar o desconhecimento da legislação quanto a questão de servir ovos crus ou semi-crus, onde no primeiro dia apenas 76% acertaram, após o treinamento obteve-se 91% de acertos. Quanto a proibição de varrer a cozinha a seco, no primeiro dia houve apenas 40% de acertos e no segundo dia subiu para 75%. Em relação a organização do estoque, no primeiro dia 86% acertos e no segundo 96% de respostas corretas. Ainda, quanto a correta higienização de frutas, verduras e legumes (FLV), antes do treinamento houve 87% acertos, após o treinamento 98% de respostas corretas, é muito importante discutir sobre os benefícios da correta higienização de FLV, a fim de diminuir os casos de DTA. No primeiro dia, verificou-se que apenas 29% dos indivíduos sabiam a correta temperatura mínima de cocção/reaquecimento, após o treinamento esse índice subiu para 78%. Quanto ao tempo necessário para guardar amostras, verificou-se que no segundo dia 80% assinalaram a alternativa correta. Em relação a faixa de acertos verificou-se que no primeiro dia 62% foram satisfatórios, já no segundo dia 22% tiveram nota entre 95-100% de acertos no questionário, por fim o treinamento foi avaliado por 95% dos alunos como ótimo.

Conclusão

Os manipuladores de alimentos possuem baixo nível de escolaridade, são contratados sem experiência e devida capacitação. A participação dos responsáveis técnicos é imprescindível, pois estes devem supervisionar os funcionários e desenvolver treinamentos para isso, devem ter conhecimento da legislação vigente. Quanto ao nível de conhecimento dos manipuladores antes do treinamento era regular, após o treinamento houve aumento. Sendo assim, verifica-se a importância da capacitação adequada ao perfil do manipulador, a fim de que este assimile o conteúdo e sinta-se motivado a colocá-lo em prática para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Referências

BRASIL. Portaria 2619, de 6 de Dezembro de 2011. Regulamenta Boas Práticas e determina outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 2011 dez 6; (2619):23. Poder Executivo

MELLO, A. G. et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. *Braz. J. Food Technol.* 2010. mar; 13 (1): 60-8

SACCOL, A. L. F. Sistematização de ferramentas de apoio para boas práticas em serviços de alimentação [dissertação]. Rio Grande do Sul: Universidade Federal de Santa Maria; 2007. 188p. Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos.

Ministério da Saúde (Brasil), Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS). Análise Epidemiológica dos Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil. Coordenação de Vigilância Alimentar, 2008.

FRANCO, BDGM, LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu; 2007. 182p.

SILVA JR, EA. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela; 2008. 623p.

Palavras-chave: Serviços de alimentação; Capacitação; Doenças transmitidas por alimentos

CONHECIMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SOBRAL-CE

Carlos, MZM; Sampaio, RMM.; Pereira, RS.

¹ INTA - Instituto Superior de Teologia Aplicada
naide-melo@hotmail.com

Objetivos

Avaliar o conhecimento de manipuladores de alimentos sobre higiene e segurança alimentar em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) na cidade de Sobral-CE.

Métodos

Trata-se de um estudo de campo com características quantitativas e exploratórias. A pesquisa foi aplicada em uma UAN que fornece alimentação para os colaboradores das empresas de calçados Grendene, sendo realizada na UAN do Restaurante R1. A população do estudo foi composta por 80 funcionários responsáveis pelo funcionamento da UAN, sendo que 60 trabalham diretamente manipulando os alimentos e os outros trabalham no recebimento, armazenamento, distribuição e organização. A amostra do estudo foi composta por todos os funcionários que manipulam alimento direto ou indiretamente na UAN, ou seja, todos que concordarem em participar da pesquisa. Foi aplicado um questionário com 19 questões obtendo a resposta "sim" ou "não" com adaptações de acordo com a portaria CVS 18 de 9 de setembro de 2008 e a RDC 216, de 15 setembro de 2004, que fala sobre o regulamento técnico, critérios e parâmetros para o controle de higiênico-sanitário em qualquer estabelecimento que produza, armazene e transporte alimentos onde as mesmas são reguladoras técnicas de boas práticas em serviços de alimentação. Os dados foram analisados por meio do programa eletrônico Microsoft Office Excel 2007, transformando as informações em gráficos e tabelas, para análise de acordo com normas ou legislações vigentes. A pesquisa procedeu em decoro com a Resolução 466/12 do Comitê Nacional de Saúde (CNS) referente a pesquisas que envolvem seres humanos.

Resultados

Os manipuladores de alimentos têm um importante papel em garantir a segurança alimentar na sua área de produção, processamento, preparação e armazenamento, consequentemente a prática inadequada de higiene e processamento dos alimentos pode provocar contaminação alimentar, o que vem contribuir para um problema de saúde pública. Através dos resultados obtidos por meio desta pesquisa foram permitidos identificar algumas informações sobre Higiene e Segurança Alimentar (HSA) que necessitem ser recicladas melhorando o conhecimento dos Manipuladores de Alimentos da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada. As informações obtidas através da pesquisa com todos os funcionários foram satisfatórias, porém, foi observado que no item 4 do questionário onde fala sobre a higienização das mãos que a resposta "sim" foi maioria, mas durante a pesquisa não foi observado a prática correta de higienização das mãos.

Conclusão

Foi possível observar durante a pesquisa que a prática de conhecimento sobre HSA não depende só do MA deve contar com a parceria da UAN. Dessa forma capacitação continuada dos Manipuladores de Alimentos é imprescindível no serviço de alimentação, como mostrou os resultados. Nesse sentido, esse tipo de pesquisa se torna importante, permitindo analisar como estão sendo recebidas todas as informações ministradas aos funcionários, foi possível ver em qual das áreas existe carência de informações. Contribuindo assim no processo de capacitação dos funcionários nos programas já existentes na empresa e na legislação vigente, promovendo mais conhecimentos para os manipuladores de alimentos.

Referências

São José JFB; Sant'anaHMP. Assessment of good handling practices in a school food service. *Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.* = J.

Brazilian Soc. Food Nutr., 33(3):123-138,2008.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 216, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Disponível em:

São Paulo. Secretária do Estado de Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS – n.18, 9 de setembro de 2008.

Revogam-se as disposições em contrário, em especial o item 4 - Controle de Saúde dos Funcionários, o item 16- Higiene Ambiental e o subitem 16.3 da Portaria CVS nº 06, de 10 de março de 1999. São Paulo, 2008. Disponível em: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/pdf/08pcvs18.pdf>.

Abreu ESde; Spinelli MGN. A unidade de alimentação e nutrição. In: Abreu ESde, Spinelli MGN, Pinto AMS. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4ed – São Paulo: Editora Metha, 2011.

Palavras-chave: Higiene; Segurança Alimentar; Manipuladores de Alimentos

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR RESPONSÁVEIS PELAS COMPRAS DE ALIMENTOS PARA A FAMÍLIA, SEGUNDO RENDA FAMILIAR

Kappel, EP; Ostermann, RM; Moreira, CC; Machado, ML; Fiates, GMR

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

carolinecmoreira_@hotmail.com

Objetivos

Analisar a relação entre a renda familiar e a ingestão de alimentos ultraprocessados por pais de escolares com idade entre 7 e 10 anos da rede pública de Florianópolis/SC.

Métodos

Por meio de questionário autoaplicável, pais de escolares responderam a questões referentes às condições socioeconômicas e a ingestão de alimentos ultraprocessados. A “renda familiar mensal” foi agrupada em até quatro salários mínimos e acima de quatro salários mínimos. O indicador “alimentos ultraprocessados” foi categorizado em quatro grupos: doces, refrigerantes, embutidos e salgados, baseado nos grupos presentes no inquérito online feito pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde¹. A frequência de ingestão foi categorizada em menos frequente (zero a uma vez por semana) ou mais frequente (duas a sete vezes por semana). Para verificar a associação entre as variáveis ingestão e renda familiar mensal, os dados foram analisados por meio do programa STATA statistical software package (versão 11.0, Stata Corp., College Station, TX, USA). Foi realizado teste de Qui-quadrado, sendo considerado o valor de 5% como nível de significância estatística ($p < 0,05$). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (1140/10).

Resultados

A amostra foi constituída por 197 pais, sendo 88,8% mulheres. Em relação à renda mensal, a maior parte (81,4%) concentrou-se na faixa de até quatro salários mínimos, ou seja, até R\$2040,00. Os resultados mostraram que, independentemente da renda, os grupos de alimentos ingeridos com maior frequência foram refrigerantes (56,8%, IC95% 49,9-63,8) e doces (66,8% IC95% 60,1-73,5). A prevalência de consumo frequente de salgados e embutidos, quando relacionada à renda familiar, apresentou resultado significativo no grupo com renda menor que quatro salários mínimos mensais ($p=0,03$).

Conclusão

Todos os pais consumiram alimentos ultraprocessados, independente da renda. No entanto, os pais de menor renda consumiram mais salgados e embutidos que os pais de maior renda. Tais resultados são preocupantes, visto que os pais podem estar exercendo estímulos inadequados na formação dos hábitos alimentares dos filhos.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Sistema Web – Consumo Alimentar por período, fase do ciclo de vida. Brasília, 2013. Disponível em: . Acesso em 12 nov 2013.

Palavras-chave: alimentos ultraprocessados; comportamento de consumo; escolares; pais; renda familiar

CONSUMO DE FAST FOOD E REFRIGERANTES POR ALUNOS DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO – IFTM- CAMPUS UBERABA MG

ALMEIDA, PATRÍCIA LEAL; SANTOS, NATANAEL ANTONIO; SANTOS, J.M; LIMA, LÍVIA APARECIDA PEREIRA. ; TEIXEIRA, E. M.

B

¹ IFTM - Instituto Federal de Educação, ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro
p-leal-almeida@bol.com.br

Objetivos

Analisar o consumo de fastfood e refrigerantes dos estudantes dos cursos superiores de zootecnia, Agronomia e Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro, Campus Uberaba (IFTM).

Métodos

Estudo Qualitativo, de caráter descritivo e analítico, cuja população estudada foi de 110 estudantes dos cursos superiores do IFTM. Foi aplicado um questionário de frequência alimentar (QFA), qualitativo, desenvolvido para obter informações relativas à frequência dos alimentos consumidos pelos universitários.

Resultados

A população avaliada representou 43% do sexo masculino e 57% do sexo feminino. Em relação ao IMC, observou-se que 24,83% estavam com pré-obesidade e 12,9% obesos. De acordo com a avaliação da circunferência da cintura, 32,9% dos participantes do sexo feminino e 14,1% do masculino apresentaram risco aumentado para as doenças cardiovasculares e outras anormalidades metabólicas. Observou-se que 18,2% dos estudantes consomem refrigerante de 2 a 4 vezes por semana. Observou-se também que a pizza é a comida rápida mais consumida 49,55%, seguida pelo hambúrguer 37,84%, no qual os estudantes consomem de uma a 3 vezes por mês e 28,83% consomem salgados entre 2 a 4 vezes por semana.

Conclusão

O alto consumo de alimentos hipercalóricos do tipo fast food pelos estudantes aumentam o risco de obesidade, doenças cardíacas, e hipertensão. Faz-se necessária intervenção e promoção da saúde.

Referências

AVEGLIANO, R. P. Custos de refeições em unidades de alimentação e nutrição: uma aplicação para a divisão de alimentação COSEAS/USP, em 1997. 108 f. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

BATITAS Filho M, Rissin A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad Saúde Pública 2003; 19 Suppl 1:S181-91.

BRASIL. Ministério da saúde. Saúde Brasil 2006: uma análise da desigualdade em saúde. Brasília, 2006. 607p. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/saude_brasil_2006.pdf. Acesso em 16/01/2013

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira : promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. – Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

CARDONA, C. M. L. Avaliação do consumo alimentar de crianças frequentadoras de creches municipais de São Paulo, 1999. 65 f. Dissertação (Mestre em Nutrição)- Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

COUTINHO, Janine Giuberti. Gentil, Patrícia Chaves. Toral Natacha. Desnutrição e Obesidade com base na Agenda única da Nutrição. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 24 Sup 2:S332-S340, 2008.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTADÍSTICA. Pesquisas de Orçamentos familiares: Antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil. Rio de Janeiro, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTADÍSTICA. Pesquisas de Orçamentos familiares: Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil. Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil. Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil. Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil. Rio de Janeiro, 2004.

Monteiro CA, Moura EC, Jaime PC, Lucca A, Florindo AA, Figueiredo ICR, Bernal R, Silva NN. Monitoramento de fatores de risco para doenças crônicas por meio de entrevistas telefônicas: métodos e resultados no Município de São Paulo. Revista de Saúde Pública 39. No prelo 2005.

Levy-Costa RB, Sichieri R, Pontes NS, Monteiro CA. Disponibilidade de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). Rev Saude Publica. 2005;39(4):530-40.

Palavras-chave: fast food; universitários; obesidade

CONSUMO DE SAL DE ADIÇÃO EM ALUNOS DO ENSINO MÉDIO ANTES E APÓS CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE O CONSUMO DE SÓDIO.

Aranha, FQ; Gomes, CB; Albano, AC; Martins, AO

¹ UNESP - Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (UNESP) Instituto de Biociências de Botucatu (IBB)
aranha@ibb.unesp.br

Objetivos

Dado que: a hipertensão arterial sistêmica (HAS) é uma condição clínica multifatorial caracterizada por níveis elevados e sustentados de pressão arterial (PA)¹; a presença de PA elevada na infância fator preditor de HAS na vida adulta²; há correlação positiva entre o cloreto de sódio ingerido na dieta e valores de PA^{1,3}, este estudo objetiva avaliar o consumo de sal de adição em

alunos do ensino médio, antes e após a conscientização sobre o consumo de sódio.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal, sendo o público alvo estudantes do 1º grau do Ensino Médio de colégio mantido por Instituto Social de uma empresa de grande porte, em município do interior de São Paulo. A alimentação destes alunos é fornecida por uma empresa terceirizada, no serviço de self-service parcial, sendo os temperos adicionais à vontade. A conscientização ocorreu durante três dias no refeitório, com o slogan: “Sódio: você está consumindo a quantidade recomendada?”. Primeiramente, os alunos receberam folder ilustrativo com informações sobre o consumo de sódio. No segundo dia, alimentos com sua respectiva quantidade em sódio e equivalência em Cloreto de Sódio foram mostrados visualmente em cartaz e foi alocado display sobre a quantidade equivalente de Cloreto de Sódio em uma porção de molho shoyo. No terceiro dia, o display continha seis sachês de sal, ilustrando a quantidade máxima recomendada de consumo por dia. Durante cinco dias, antes e após a conscientização, foi contabilizado o consumo de sachês de sal pela diferença entre a quantidade de sachês no início e no final do almoço somada a quantidade de sachês fechados devolvidos na devolução das bandejas. Em todos os dias (antes e depois) foi contabilizada a quantidade de alunos que almoçaram no refeitório, para o cálculo de consumo de sal de adição e de sódio per capita. As análises estatísticas foram realizadas no programa SPSS, sendo a diferença entre o consumo, antes e depois, estimada por teste T-Student para amostras pareadas, com intervalo de confiança de 95%.

Resultados

Durante o período estudado foram servidas em média 128,3 refeições. Antes da conscientização foram consumidos, em média, 820mg de sal e 330mg de sódio, por indivíduo. Após as atividades de conscientização, o valor médio de sal e sódio de adição consumidos nas refeições foi de 640 e 260 miligramas, respectivamente. Segundo teste T Student para amostras pareadas, a redução no consumo de sódio de adição pelos estudantes foi estatisticamente significativa ($p=0,043$).

Conclusão

Estratégias de Educação Nutricional simples, mesmo que realizadas em curto período de tempo, foram efetivas para a melhoria do consumo de sal de adição durante o almoço em indivíduos adolescentes. O nutricionista, seja qual sua área de atuação, deve agir como educador, atuando como promotor de saúde e de hábitos saudáveis.

Referências

- 1: Sociedade Brasileira de Cardiologia / Sociedade Brasileira de Hipertensão / Sociedade Brasileira de Nefrologia. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arq Bras Cardiol, Rio de Janeiro, 2010; 95(1): 1-51.
- 2: Rinaldi AEM et al. Prevalência de pressão arterial elevada em crianças e adolescentes do ensino fundamental. Rev Paul Pediatr. 2012; 30(1): 79-86.
- 3: Hoffmann M, Silva ACP, Siviero J. Prevalência de hipertensão arterial sistêmica e interrelações com sobrepeso, obesidade, consumo alimentar e atividade física, em estudantes de escolas municipais de Caxias do Sul. Pediatria (São Paulo), 2010; 32(3): 163-72.

Palavras-chave: sodio; educação nutricional; adolescentes

CONTROLE DE TEMPERATURA DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES, SERVIDAS A QUENTE, EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO.

LEAL, CM; CANAZARO, BC; CARVALHO, LR

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense

caroline.leal@gmail.com

Objetivos

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem por objetivo fornecer refeições equilibradas nutricionalmente visando o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. A temperatura do alimento representa o mais importante dentre os fatores que

podem determinar o crescimento dos microrganismos em alimentos sendo a relação entre tempo e temperatura importante para que se possa obter um produto com garantia de qualidade higiênico-sanitária. Desta forma o presente estudo teve como objetivo analisar a temperatura das preparações alimentares quentes prontas para o consumo em dois momentos distintos.

Métodos

Os dados analisados foram do período de janeiro a março de 2014 das preparações alimentares servidas a quente durante o almoço que é de 11:30 às 14:00 horas, no Restaurante Universitário da Universidade Federal Fluminense (RU-UFF) em Niterói – RJ, do campus do Gragoatá.. A temperatura foi aferida com o termômetro digital espeto em dois momentos distintos. No tempo 1 (T1) a medição de temperatura foi feita no momento da abertura do RU para o almoço e o tempo 2 (T2) a medição foi feita 1 hora antes do fechamento do RU

Resultados

No T1 obteve-se as seguintes médias de temperatura de acordo com a preparação: Arroz: 82°C; Feijão: 82°C; Guarnição: 68°C; Preparação Proteica: 79,5°C. Referente aos resultados do T2 tem-se as seguintes médias: Arroz: 77°C; Feijão: 73°C; Guarnição: 65°C; Preparação Proteica: 76°C.

Conclusão

De acordo com a RDC 216/2004 Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, os alimentos preparados devem estar a 60°C por tempo máximo de 6 horas quando dispostos para consumo para que não se favoreça o crescimento microbiano. A manutenção de equipamentos, bem como, treinamento constante da equipe e supervisão do responsável técnico são fatores que devem ser observados para que as preparações estejam de acordo com o binômio tempo-temperatura determinado pela legislação para que se ofereça uma alimentação segura. De acordo com os dados apresentados as temperaturas estão de acordo com o determinado pela legislação vigente caracterizando que os esforços para que uma alimentação segura seja ofertada está sendo alcançado. Os dados devem ser constantemente analisados para a verificação da adequação com a legislação de modo que qualquer não conformidade seja corrigida assegurando assim uma alimentação de qualidade.

Referências

TEIXEIRA SMFG, MILLET Z, CARVALHO J, BISCONTINI TM. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004 órgão emissor: ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária alcance do ato: federal - Brasil área de atuação: Alimentos

Palavras-chave: controle de temperatura; unidades de alimentação e nutrição; restaurante universitário

CONTROLE DE TEMPERATURA DE CARNES EM TODO O FLUXO DE PRODUÇÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BANDEIRA GTP; Rodrigues NPA; Melo, EMPB; Rodrigues, JBS; Ferreira, NLS; Santos, GB

¹ UFPB - Universidade Federal da Paraíba, ² EICV - Escola Internacional Cidade Viva

geovana_nutri@hotmail.com

Objetivos

Identificar algum ponto crítico que possa prejudicar a qualidade das carnes utilizadas na produção das refeições fornecidas aos alunos de uma escola particular da cidade de João Pessoa.

Métodos

Trata-se de um estudo descritivo realizado na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma escola que funciona em tempo integral e oferece cerca de 1200 refeições diárias distribuídas em três refeições do município de João Pessoa/PB. Verificou-se as temperaturas das carnes de boi e ave em três momentos: durante o momento da entrega do produto (temperatura de recebimento); na etapa de pré-preparo (temperatura de descongelamento) e durante o porcionamento (temperatura ao servir). Registrou-se as temperaturas em uma planilha juntamente com o peso, a data de recebimento e o seu prazo de validade. No que diz respeito à temperatura de descongelamento, a aferição foi realizada antes de se iniciar as etapas de pré-preparo. Utilizou-se um termômetro digital do tipo espeto com variação de -30 a + 180°C. Antes e após cada medição os termômetros foram higienizados, usando guardanapo de papel simples e álcool a 70%. Os padrões de temperatura das carnes e de suas preparações seguiram de acordo com as recomendações de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos que preconiza que a temperatura de refrigeração deve ser inferior a 5°C; e a temperatura para manutenção do alimento produzido e distribuído à quente deve ser de 60°C.

Resultados

Os resultados mostraram que as temperaturas de 90% dos alimentos encontraram-se adequadas: inferiores a 5°C e temperatura ao servir acima de 60 °C, como preconiza a RDC nº 216. Encontrou-se a temperatura de descongelamento do peito de frango de 14,5°C e da temperatura de recebimento de coxão mole de 8,4°C. Para evitar o recebimento de mercadorias que estejam com temperaturas mais elevadas, a unidade deve recusar-se a aceitar do fornecedor esse produto. O recebimento da carne devidamente refrigerada é importante, pois irá retardar o desenvolvimento das bactérias mais comumente responsáveis pela intoxicação por alimentos, já que elas não conseguem multiplicar-se nesta temperatura, apesar desse processo não eliminar as bactérias (HAZELWOOD; McLEAN, 1994). O mesmo é válido quando se trata do descongelamento. As temperaturas superiores a 5°C irão permitir a proliferação de micro-organismos, podendo trazer malefícios aos consumidores. O fato de nenhuma das preparações a base de carnes analisadas estarem à temperatura inferior a recomendada é bastante importante. Um estudo realizado por Vieira et al. (2005) em nove escolas estaduais de Poços de Caldas- MG, analisando a qualidade microbiológica da carne in natura e de pratos prontos à base de carne servida, pôde constatar que a cocção levou a uma redução considerável dos mesófilos aeróbios e também eliminou *E. coli* e *Staphylococcus* coagulase positiva, presentes nas amostras investigadas.

Conclusão

O controle de temperatura das carnes se mostrou eficaz na unidade, porém, ainda se faz necessário programas de treinamento, informação e conscientização sobre a qualidade da matéria-prima, a adequação da temperatura, as técnicas de manipulação dos alimentos para garantir a produção de alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente e informado.

Referências

- ANDREOTTI A, BALERONI FH, PAROSCHI VHB, PANZA SGA. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. Iniciação Científica Cesumar, v.5, n.1, p. 29-33, jan-jun, 2003.
- BRASIL, CGPAN/SAS/Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira: Promovendo a alimentação saudável, 2005.
- GOÉS, JA et al. Capacitação de manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. Higiene Alimentar, São Paulo v.15, n.82, p.20-22. Mar. 2001.
- HAZELWOOD, D, McLEAN, AC, O que é toxicação alimentar? In: Manual de Higiene para Manipuladores, São Paulo, Livraria Varela, p.51, 56, 67, 81; 1994.
- HOBBS, BC, ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, p.153-160, 1998.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITÁRIA. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Brasília, 2004.
- ROSA MS, NEGREIROS SRF, SEBRA LMJ, STAMFORD TLM. Monitoramento de tempo e temperatura de distribuição de preparações à base de carne em escolas municipais de Natal (RN), Brasil. Rev. Nutr, 2008.
- SILVA Jr EA, IARIA ST, ANDRADE CR, MARTINS EA. Fundamentos para diagnóstico e prevenção das toxinfecções alimentares na cozinha industrial. São Paulo, 1990.

Palavras-chave: controle; produção; temperatura

CONTROLE DO BINÔMIO TEMPO VERSUS TEMPERATURA DAS PREPARAÇÕES SERVIDAS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, BRASIL.

Perez, PMP; Andrade, JR; Ribeiro, JA; Freitas, SML; Gomes, KCM

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

patriciapp@globo.com

Objetivos

Controlar o binômio tempo versus temperatura das preparações quentes e frias servidas no almoço do Restaurante Universitário de uma universidade pública localizada no município do Rio de Janeiro.

Métodos

Esta unidade produz, em média, 3500 refeições entre almoço e jantar e o sistema de distribuição é do tipo cafeteria mista, com porcionamento de prato proteico/ opção, guarnição e sobremesa, sendo as demais preparações de livre demanda. Trata-se de um estudo observacional descritivo que visa garantir refeições higienicamente seguras e sensorialmente agradáveis. A aferição das temperaturas das preparações servidas foi realizada com um termômetro digital do tipo espeto (GR 180) com haste rígida, com faixa de temperatura entre -50°C e + 199,9°C e devidamente calibrado. Entre uma mensuração e outra foi feita a desinfecção da haste do sensor com álcool a 70%. A medição das temperaturas das preparações, realizado pelas alunas bolsistas, ocorreu durante a distribuição das refeições, das 12 horas às 14 horas compreendendo o horário do almoço, por um período de 48 dias durante o primeiro trimestre do ano de 2014. O tempo de exposição das preparações foi avaliado através de cronômetro digital. As preparações quentes avaliadas foram: arroz parboilizado, arroz integral, feijão, guarnição, prato principal (preparação proteica) e opção proteica. Já as saladas e as sobremesas constituíram as preparações frias. Os valores obtidos foram registrados em planilha própria e comparados com as legislações vigentes (Resolução-RDC 216/2004 e Portaria-CVS 05/2013). Estas legislações preconizam que os alimentos frios devem ser mantidos a temperatura de até 10°C por no máximo 4 horas ou entre 10°C e 21°C durante um tempo máximo de 2 horas e os alimentos quentes devem estar a uma temperatura mínima de 60°C por no máximo 6 horas de exposição ou abaixo de 60°C por no máximo 1 hora.

Resultados

Entre as preparações quentes analisadas, verificou-se, em média, que a maioria (97,01%) das preparações atingiu a temperatura recomendada. Este resultado pode ser atribuído ao curto período de tempo entre o fim do preparo e o consumo das mesmas. Em relação às temperaturas de distribuição das preparações frias obteve-se 41,91% de inadequação. Isso pode se dar ao fato das mesmas chegarem aos balcões de distribuição com temperatura superior ao recomendado, devido ao funcionamento insuficiente do equipamento utilizado no armazenamento dos alimentos (Roll Through), além do mau funcionamento dos balcões de distribuição refrigerados. Dentre os meses analisados, constatou-se que janeiro foi o mês que revelou maior percentual de não conformidades, tanto nas preparações quentes (5%) quanto nas frias (54,7%). Apesar das não adequações é importante ressaltar que o controle do tempo de distribuição indicou que todas as preparações atendiam ao estabelecido pela legislação brasileira, pois mesmo aquelas com temperaturas inadequadas não permaneciam expostas ao consumo por um período superior ao recomendado.

Conclusão

Para melhorar a qualidade das preparações servidas neste restaurante universitário torna-se imperioso a manutenção dos equipamentos e o monitoramento do binômio tempo versus temperatura durante o processo produtivo de refeições, reduzindo o risco de crescimento microbiano e prevenido o aparecimento de surtos provocados pelas doenças transmitidas por alimentos.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 de setembro de 2004.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria – CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o

regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Diário Oficial do Estado, 19 de abril de 2013.

Palavras-chave: controle de qualidade; doenças transmitidas por alimentos; higiene dos alimentos; alimentação coletiva; binômio tempo versus temperatura

DEMANDA DE VEGETAIS E FRUTAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA: POSSIBILIDADES PARA A AGRICULTURA FAMILIAR

Bianchini, VU; Mannes, P; Fabri, RK; Soares, P; Martinelli, SS; Cavalli, SB

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² NUPPRE - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições, ³ UA - Universidade de Alicante
suellen.smartinelli@gmail.com

Objetivos

Analisar a demanda de vegetais e frutas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina a fim de identificar a possibilidade de aquisição de alimentos da agricultura familiar.

Métodos

Estudo de caso de caráter transversal quantitativo realizado no Restaurante Universitário (RU) do campus central da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Por meio de análise documental foram analisadas as listas de compras elaboradas para o abastecimento do restaurante no mês de abril/2013. As variáveis utilizadas foram variedade (n) e quantidade (t - toneladas) adquirida de vegetais e frutas. Os vegetais foram agrupados segundo Borjes, Cavalli e Proença¹: Grupo (G) 1: Flores com 5% de carboidratos, Grupo 2: Folhas, caules e brotos com 5% de carboidratos, Grupo 3: Frutos, raízes, tubérculos, sementes e fungos com 5% de carboidratos, Grupo 4: Raízes e tubérculos com 10% de carboidratos, Grupo 5: Bulbos com 10% de carboidratos, Grupo 6: Raízes, tubérculos e frutos com 20% de carboidratos, Grupo 7: Ervas, especiarias e vegetais complementares. Para análise dos dados utilizou-se estatística descritiva.

Resultados

O RU pesquisado serve em média 8,6 mil refeições diariamente. Para o mês analisado foram adquiridos 31,8t de vegetais: G1 (n2/1,4t); G2 (n8/3,9t); G3 (n8/14,4t); G4 (n2/4t); G5 (n1/5,2t); G6 (n3/2,2t); G7 (n1/0,7t). Os grupos com maior variedade foram os folhosos (G2) e frutos, raízes e tubérculos (G3). Em relação a quantidade, o G3 foi o mais representativo, com aproximadamente 15 toneladas adquiridas. No que se relaciona ao nível de processamento, todos os vegetais adquiridos eram minimamente processados. Já para as frutas, evidenciou-se a aquisição de 19,4t (n10), sendo 16,4t in natura, o que representa 84,6% do volume e 50% da variedade. Ao serem avaliados conjuntamente, observou-se que 68% da quantidade de vegetais e frutas adquiridos exigiam algum grau de processamento. O nível de processamento variou de acordo com o produto, desde apenas higienizado até com exigências de cortes específicos, conforme as especificações do cardápio. Dessa forma, a entrega de frutas in natura apresenta-se como uma grande possibilidade de escoamento da produção para a agricultura familiar local. Como discutido por Campanhola e Valarini², o processamento dos alimentos caracteriza-se como uma importante dificuldade para os agricultores familiares. Contudo, salienta-se a necessidade de desenvolvimento de agroindústrias familiares para o processamento de vegetais, já que as condições de produção do RU não possibilitam etapas de pré-preparo por falta de espaço físico, equipamentos e funcionários, além de representar importante estratégia para a agregação de valor aos produtos, possibilitando a ampliação da renda familiar.

Conclusão

O RU da UFSC apresenta-se como potencial comprador de vegetais e frutas da agricultura familiar, diante da quantidade e variedade adquiridas. No entanto, frente as necessidades específicas da unidade, torna-se necessária a aquisição de alimentos minimamente processados. Tal situação pode restringir a aquisição de alimentos da agricultura familiar, sugerindo a relevância de iniciativas que visem instrumentalizar produtores para o processamento desses alimentos.

Referências

¹ Borjes LC, Cavalli SB, Proença RPC. Proposta de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação. *Revista de Nutrição*, 2010;23(4):645-654.

² Campanhola C, Valarini PJ. A agricultura orgânica e seu potencial para o pequeno produtor. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, 2001;18(3):69-101

Palavras-chave: Agricultura familiar; Restaurante Universitário; Vegetais; Frutas; Aquisição de alimentos

DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DA FERRAMENTA AQPC ADAPTADA PARA INDÚSTRIAS DA GRANDE NATAL/RN

Fernandes, CLO; Silva, SCP; Tomaz, ACF

¹ UNP - Universidade Potiguar

christfernandes.13@hotmail.com

Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo desenvolver uma adaptação da ferramenta de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) e aplicá-las a cardápios implantados em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), terceirizadas, alocadas em indústrias de grande porte.

Métodos

Nessa perspectiva os critérios de inclusão foram UAN terceirizada, possuir Nutricionista diariamente como responsável técnico (RT), ter cadastro no PAT, possuir Buffet como o tipo de serviço e ser localizada na Grande Natal/RN. Dessa forma, foi realizada uma análise qualitativa, durante cinco dias, em seis empresas, dos cardápios por meio da ferramenta AQPC, a qual foi adaptada de Proença e Veiros (2003)¹. Tal adaptação buscou atender as necessidades de consumo do trabalhador industrial, onde foram incluídos para avaliação alguns itens positivos (oferta de peixe, presença de ferro + vitamina C, suco de frutas, presença de frutas na sobremesa) e negativos (sucos industrializados/ refrigerantes, embutidos, purê em pó). A ferramenta utilizada neste trabalho foi aplicada no almoço; o mesmo foi escolhido por ser uma refeição mais elaborada, que por sua vez era composto por uma grande variedade de preparações.

Resultados

Através da análise qualitativa dos cardápios, foi possível perceber que a Oferta de Peixe esteve em baixa (20%), ou seja, a oferta deste alimento era de apenas uma vez por semana, onde somente três UAN's se dispuseram a ofertar este alimento. Outro fator estudado nos aspectos positivos foi quanto à oferta de suco de frutas no almoço, onde apenas duas indústrias obtiveram essa oferta em dias alternados, o que segundo a OMS (2002)² esta oferta de suco de frutas naturais pode diminuir o risco de desenvolver Doenças Crônicas não transmissíveis (DCNT) como o diabetes e a obesidade. Apenas quatro UAN's pesquisadas ofertaram frutas diariamente (100%) como sobremesas. Observou-se que os cardápios apresentaram um elevado teor calórico quanto à frequência de fritura acompanhada de doce em cinco das seis UAN's avaliadas. Em um estudo feito por Proença e Veiros (2003)¹, foi visto que há uma deficiência quanto ao número de fornos existentes nas UAN's, o que leva a estes locais utilizar a fritadeira frequentemente. Brasil (2006)³ relata que do ponto de vista nutricional, esta oferta diária é considerada inadequada, pois esta distribuição contribui para o aumento do valor calórico daquela refeição, além do desenvolvimento de DCNT. Partindo da hipótese de que uma alimentação saudável precisa ser colorida (Diniz; Miguel, 2010)⁴, e que a repetição de cores prejudica e interfere na satisfação do comensal (Assis, 2008)⁵, os cardápios avaliados se mostraram com uma boa variedade de cores nas seis indústrias avaliadas (60%, 80% e 100%), sendo isto provável por ter um maior número de preparações ofertadas.

Conclusão

Desta forma, no presente trabalho foi possível concluir que a população estudada teve uma baixa na oferta de alimentos

considerados com aspectos positivos e uma alta prevalência de alimentos considerados negativos, de acordo com o AQPC adaptado. Sendo necessários ajustes nestas empresas onde os resultados apontaram percentuais altos com relação aos aspectos negativos, fazendo com que estes viessem a colaborar para uma oferta inadequada, com preparações que venham a desequilibrar as necessidades nutricionais dos indivíduos.

Referências

¹Proença, RPC et al

²Brasil.Organização Mundial da Saúde

³Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística,2006

⁴Diniz, GAS; Miguel, DP

⁵Assis,J

Palavras-chave: Alimentação coletiva; AQPC adaptado; Cardápio; Indústrias; UAN terceirizada

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DE PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DE UM HOSPITAL FILANTRÓPICO DO MUNICÍPIO DE CURVELO, MINAS GERAIS

Liboredo, JC; Abreu, FFL

¹ FAMINAS-BH - Faculdade de Minas , ² FCV - Faculdade Ciências da Vida

juliboredo@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar o desperdício de alimentos e a satisfação de pacientes e funcionários de um hospital filantrópico do município de Curvelo, Minas Gerais.

Métodos

Este estudo foi conduzido entre 24 de fevereiro e 08 de março de 2014 na Unidade de alimentação de nutrição (UAN) de um hospital que distribui em média 110 refeições para funcionários e 45 para pacientes internados. Durante o período do estudo, o peso da refeição produzida, distribuída e da sobra, o resto total e per capita, bem como o cálculo do índice de resto-ingestão foram obtidos diariamente. A satisfação de funcionários e pacientes em relação ao sabor/tempero, à temperatura, à quantidade servida, à aparência das refeições, à adequação do material usado para servir as refeições, ao horário de distribuição e ao atendimento foi avaliada por meio de questionário. Cada aspecto foi avaliado como ótimo, muito bom, bom, regular e ruim, sendo que o número de comensais satisfeitos foi obtido pela soma das três primeiras classificações. Todos aqueles que responderam o questionário assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

A sobra de alimentos foi, em média, de 5,2kg ($\pm 3,6$) para funcionários e 2,2kg para pacientes, correspondendo a 6,9% e 9,2% em relação à quantidade produzida, respectivamente. A média do resto deixado pelos funcionários foi de 4,9kg ($\pm 1,3$), gerando um per capita de 43,0g ($\pm 9,0$) e índice de resto-ingestão de 6,9% ($\pm 1,2$), resultado inferior ao considerado aceitável para coletividades sadias (10%). Do total de pacientes internados durante o período do estudo, 67,0% receberam dieta livre, 23,0% branda e 10,0% para diabetes. A média do resto dos pacientes foi de 4,9kg ($\pm 1,7$), o per capita do resto foi 108,0g ($\pm 24,0$) e o índice do resto-ingestão foi 24,0% ($\pm 5,11$), percentual acima do aceitável para populações enfermas (20%). Considerando-se o total de alimentos não consumidos (soma da sobra e do resto), a média de desperdício foi de 10,1kg \pm 4,7 para funcionários e 7,1kg \pm 1,9 para pacientes, o que correspondeu a 13,0% e 30,7% dos alimentos produzidos, respectivamente. Na avaliação da satisfação dos comensais, o questionário foi respondido por 40 funcionários (80% mulheres; idade média de 38 anos) e 30 pacientes (60% mulheres; idade média de 62 anos). A maioria estava satisfeita com o serviço de modo geral (95,5% dos funcionários e 96,1% dos pacientes). Além disso, mais de 90% dos comensais estava satisfeita em relação aos aspectos avaliados, exceto para a “quantidade das porções” avaliada pelos pacientes e para “capacidade de resolver problemas” e “tempo de espera pelas informações” que foram considerados como ótimo/muito bom/bom por 80% a 90% dos funcionários.

Conclusão

Diante do exposto, pôde-se concluir que há grande desperdício de alimentos no hospital avaliado, principalmente relacionado às refeições destinadas aos pacientes que apresentaram elevado percentual de sobra e índice de resto-ingestão. Apesar disso, a maior parte dos comensais (tanto sadios quanto enfermos) se considerou satisfeita em relação a aspectos de atendimento, distribuição e características sensoriais das refeições.

Referências

Castro MDAS, et al. Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Rev Hig Alim. 2003; 17(114/115): 24- 28.

Morito IMI, Paladini EP. Determinantes da qualidade da alimentação na visão de pacientes hospitalizados . O Mundo da Saúde 2009; 33(3): 329-334.

Ferreira D, Guimaraes TG, Marcadenti A. Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer. Einstein 2013; 11(1): 41-44

Palavras-chave: resto-ingestão; desperdício; satisfação; hospital

DETECÇÃO DE COLIFORMES TOTAIS EM CARNE BOVINA COMERCIALIZADA IN NATURA EM UM MUNICÍPIO DO VALE DO JEQUITINHONHA - MG

Santos, AR; Oliveira, GL; Salema, RB; Souza, LT

¹ FUD - TO - Faculdades Unificadas Doctum de Teófilo Otoni - MG, ² UFBA - IMS - CAT - Universidade Federal da Bahia - Instituto Multidisciplinar em Saúde - Campus Anísio Teixeira
leonut99@yahoo.com.br

Objetivos

Detectar a presença de coliformes totais em carnes bovinas in natura comercializadas em um município do Vale do Jequitinhonha – MG.

Métodos

Entre os 23 açougues do município, apenas 3 concordaram em participar da pesquisa, assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), autorizando que a carne comercializada passasse pela análise microbiológica. Os açougues foram identificados em A1, A2 e A3 e os cortes de carnes em C1, C2, C3, C4 e C5. Analisou-se ao todo, 15 amostras de cortes de carnes bovinas diversos. A técnica utilizada para a detecção dos coliformes totais foi a dos tubos múltiplos em diluições: 10-1 10-2 e 10-3, todas repetidas em triplicata. Utilizou-se amostra de aproximadamente 200g de cada carne. Bateu-se em liquidificador esterilizado 25g de carne de cada tipo de corte com 225 mL de água destilada cada um, até se formar uma mistura homogênea. Retirou-se 1 mL da solução contendo a amostra de carne homogeneizada para ser incubada em tubo com meio Lauril Sulfato Triptose - LST (em estufa a 37°C, por 24-48 h), repetindo-se tal operação 3 vezes. Os tubos com turvação e formação de bolha de gás no tubo de Durhan invertidos, isto é, positivos para o teste presuntivo de coliformes totais, eram repicados a um tubo com meio Bile Verde Brilhante (2%) (em estufa a 37°C, por 24-48 h). Os tubos com turvação e formação de bolha de gás no tubo de Durhan invertido eram considerados positivos para o teste confirmativo de coliformes totais¹. Os resultados foram expressos em Número Mais Provável (NMP) por amostra.

Resultados

Entre as 15 amostras dos cortes avaliados, 86,7% (13) apresentaram resultados positivo para o teste presuntivo de coliformes totais e 86,7% (13) apresentaram-se positivos para o teste confirmativo de coliformes totais. Ao se estimar a quantidade de coliformes totais através de NMP, observou-se que o resultado variou entre < 3 NMP a 1100 NMP, a média obtida foi de NMP 222

NMP e a mediana de 29 NMP. O resultado das análises demonstrou os riscos microbiológicos que a população está exposta ao consumir a carne comercializada nos açougues do município em questão. Um estudo² semelhante, com carnes bovinas in natura comercializadas em feiras livres de Aracaju – SE, revelou que 100% das amostras apresentaram coliformes totais, apresentando-se, portanto, mais contaminadas do que na presente pesquisa. O NMP variou entre $3,5 \times 10$ a $2,4 \times 10^2$ NMP. Em outro estudo³, analisando-se o perfil microbiológico de carnes bovinas in natura comercializadas em supermercados de Cascavel – PR, todas as amostras analisadas estavam contaminadas com coliformes totais e termotolerantes, e a média de coliformes totais em NMP foi de $9,2 \times 10^3$, superior ao da presente pesquisa.

Conclusão

Ressalta-se a importância de se adquirir matéria-prima de boa qualidade, com garantia de cuidados higienicossanitários durante o abate. É importante que os manipuladores sejam devidamente capacitados para exercerem suas funções nos açougues, pois, os mesmos podem contribuir para a manipulação segura das carnes. Salienta-se também a importância de se manter um ambiente, equipamentos e utensílios limpos e que se garanta a temperatura correta de armazenamento das carnes. Sugere-se que as carnes passem por processos de cocção adequados, atingindo temperaturas seguras no centro geométrico das mesmas. Dessa forma, garante-se a eliminação de bactérias patogênicas no alimento e previne-se as doenças transmitidas por alimentos (DTA).

Referências

- 1 - DOWNES, F. P.; ITO, K. Compendium of methods for the microbiological examination of food. American Public Health Association .4° ed, 2001.
- 2 - SANTOS, G. G.; TRINDADE, R. C.; JÚNIOR, A. M. B.; AQUINO, L. C. L.. Perfil microbiológico de carnes bovinas in natura comercializadas em feiras livres. Rev Hig Aliment 2012; São Paulo- SP, 204/205(v. 26): 121-125.
- 3 – BECKER, A. K.; KIEL, G. Análise microbiológica de Carne bovina in natura comercializada em supermercados de Cascavel – PR. Ver Thêmia et Scientia, 2011 Cascavel - PR, 2(v.1): 149-155.

Palavras-chave: açougue; carne bovina; coliformes totais; tubos múltiplos

DETERMINAÇÃO DA EVOLUÇÃO DOS RESÍDUOS ORGÂNICOS GERADOS EM REFEITÓRIO UNIVERSITÁRIO NO BIÊNIO 2012-2013

Marta Neves Campanelli Marçal Vieira; Flávia de Andrade Monte-Alegre; Ana Lúcia Eiko Nozaki Sola Losa ; Marli José Vítório Colombari ; Daniela Cássia Sudan; Eduardo Benedicto

¹ FMRP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, ² PUSP-RP - Prefeitura do Campus USP de Ribeirão Preto
marta@fmrp.usp.br

Objetivos

A atividade produtiva dos restaurantes pode resultar em um impacto econômico-ambiental significativo quando ocorre o desperdício de alimentos. A Política Nacional de Resíduos Sólidos determina, aos geradores, a obrigatoriedade da adoção de ações que promovam redução dos resíduos. Diagnosticar quantitativamente os resíduos orgânicos gerados em um restaurante universitário (RU) antes e depois de ser introduzida a aquisição de hortaliças minimamente processadas.

Métodos

Os resíduos orgânicos foram determinados durante 5 dias consecutivos em um restaurante universitário (RU) em 2012 (tempo 0 - T0) e 2013 (tempo 1 T1), por meio de Pesagem Interna (PI) que incluiu as pesagens das sobras de alimentos provenientes do pré-preparo e preparo em PI1, sobras de balcão em PI2 e resto-ingestão dos usuários PI3. Foram determinados: médias, medianas e desvio padrão.

Resultados

Durante o primeiro período do estudo, 13570 estudantes fizeram suas refeições no RU, enquanto no tempo 1, 14980 estudantes. Foram produzidos, respectivamente, 2232,1 e 2064,9 kg de resíduos orgânicos, em T0 e T1, sendo 32,5% (726,7Kg) e 43,3%

(894,9 Kg) proveniente do resto-ingestão dos usuários (per capita médio por refeição de 54 g em T0 e 59g em T1). O resíduo em PI1 foi respectivamente de 986,5kg (44,2%) e 489,9 kg (23,6%) em T0 e T1 e, em PI2, foi de 518,9kg (23,2%) e 683 (33,1%). Observou-se que após a aquisição de hortaliças minimamente processadas ocorreu redução respectivamente em 50,5% dos resíduos gerados na produção e de 7,5% na quantidade total de resíduos gerados.

Conclusão

Embora a aquisição de hortaliças minimamente processadas tenha contribuído de maneira significativa para a redução dos resíduos gerados na produção, a redução na quantidade total de resíduos gerados foi de 7,5%, em função do aumento do per capita médio da sobra na distribuição (20%) e do resto-ingestão (10,5%). Os resultados indicam a necessidade de serem implementadas práticas educativas para os usuários e colaboradores do restaurante universitário, visando a recuperação do índices previamente obtidos.

Referências

1. Lei nº 12.035, de 2 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, dispendo sobre seus princípios, objetivos e instrumentos, bem como sobre as diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, incluídos os perigosos, às responsabilidades dos geradores e do poder público e aos instrumentos econômicos aplicáveis.

Palavras-chave: resíduos orgânicos; sustentabilidade; controle de qualidade; gestão

DETERMINAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO DE HORTALIÇAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE VITÓRIA DA CONQUISTA-BA

PESSOA, APF; NOLASCO, JF; Evangelista, CB; Brito, LF; Carvalho, VCHS; Souza, LT

¹ UFBA/IMS/CAT - Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira
leonut99@yahoo.com.br

Objetivos

Determinar o fator de correção de hortaliças de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar de Vitória da Conquista - BA.

Métodos

O serviço da UAN hospitalar em questão é terceirizado e fornece cerca de 1000 refeições/dia. A UAN apresenta área de pré-preparo de vegetais com um quadro de seis manipuladores de alimentos em regime 12/36 h. As hortaliças avaliadas compõem as saladas e guarnições. Para os cálculos de fator de correção utilizou-se a fórmula que divide o peso bruto do alimento pelo seu peso líquido¹. Utilizou-se balança mecânica da marca Ramuza®, com carga máxima de 300 Kg, carga mínima de 2 Kg e precisão de 10 g. O pré-preparo era feito com o uso de uma faca de cozinha da marca Tramontina®, e um cortador manual de legumes da marca Mhsy®, alternando-se o uso da faca e do cortador de acordo com as peculiaridades de cada vegetal. Os dados foram feitos em triplicata, conforme o vegetal fizesse parte do cardápio. Calculou-se a média, desvio padrão (DP) e coeficiente de variação (CV) com o uso do Microsoft Excel®. Valores de CV inferiores a 10% foram considerados baixos; 10 a 20%, médios; 20 a 30%, altos e acima de 30%, muito altos².

Resultados

As hortaliças e seus respectivos valores de fator de correção em triplicata (Fc1, Fc2, Fc3), a média (M), desvio padrão (DP) e coeficiente de variância (CV) foram os seguintes: abóbora: Fc1=1,73, Fc2=1,59, Fc3=1,38, M=1,57, DP=0,14 e CV(%)=8,92; abobrinha: Fc1=1,43, Fc2=1,41, Fc3=1,94, M=1,59, DP=0,24 e CV(%)=15,09; batata inglesa: Fc1=1,53, Fc2=1,13, Fc3=1,29, M=1,32, DP=0,16 e CV(%)=12,12; beterraba: Fc1=1,12, Fc2=1,21, Fc3=1,16, M=1,16, DP=0,04 e CV(%)=3,44; cebola: Fc1=1,23, Fc2=1,24, Fc3=1,22, M=1,23, DP=0,008 e CV(%)=0,65; cenoura: Fc1=1,38, Fc2=1,26, Fc3=1,30, M=1,31, DP=0,05 e CV(%)=3,82; chuchu: Fc1=1,80, Fc2=1,41, Fc3=1,33, M=1,51, DP=0,20 e CV(%)=13,24; couve: Fc1=2,08, Fc2=1,57, Fc3=2,1, M=1,92, DP=0,24 e CV(%)=12,5; mandioca: Fc1=1,58, Fc2=1,64, Fc3=1,65, M=1,62, DP=0,02 e CV(%)=1,23; pepino: Fc1=3,17,

Fc2=1,59, Fc3=1,4, M=2,05, DP=0,79 e CV(%)=38,54; pimentão: Fc1=1,64, Fc2=1,35, Fc3=2,19, M=1,73, DP=0,35 e CV(%)=20,23; tomate: Fc1=1,03, Fc2=1,09, Fc3=1,08, M=1,05, DP=0,18 e CV(%)=14,4. Observa-se que a maioria dos valores de CV foram considerados baixos e médios. Apenas o do pimentão foi alto e o do pepino foi muito alto. Comparando-se os valores encontrados com os valores da literatura¹, as hortaliças que tiveram valores semelhantes foram: tomate (1,25); cebola (1,23); abóbora (1,57), couve (1,92) e beterraba (1,16). Salienta-se que os equipamentos utilizados no pré-preparo, o grau de treinamento e o estado psicológico dos manipuladores, bem como as características de qualidade da matéria-prima são fatores que influenciam no fator de correção dos alimentos³.

Conclusão

A não interferência da safra sobre o fator de correção facilita o treinamento dos manipuladores e padronização dos pré-preparos, fazendo-se com que se obtenham resultados similares. Consequentemente, o nutricionista poderá prever de maneira mais precisa os desperdícios e diminuir a perda por partes não aproveitáveis de alimentos. Ressalta-se a necessidade de que cada UAN mantenha uma tabela própria com fatores de correção, a fim de se adequar à realidade da mesma. Além disso, é importante que sejam tomadas medidas para que se aproveitem ao máximo todas as partes possíveis dos alimentos, tendo em vista a contenção de desperdícios de alimentos, bem como dos custos alimentares das UANs.

Referências

- 1 – ORNELAS, LH. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Atheneu: São Paulo; 2006.
- 2 - MEDRONHO, RA; BLOCH, KV; LUIZ, RR; WERNECK, GL. Epidemiologia. São Paulo: Ed. Atheneu. 2.ed; 2008.
- 3 – PHILIPPI, ST. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole. 2.ed; 2006.

Palavras-chave: Fator de correção; Hortaliças; Peso Bruto; Peso Líquido

DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIENICO-SANITÁRIAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DAS ESCOLAS DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DO MUNICÍPIO DE TERESINA- PI.

ABREU, TBB; SOARES, G; ALENCAR, KDS; LINHARES, NA; FERREIRA, TC; SAMPAIO, FA

¹ SEDUC-PI - SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO PIAUÍ

thalitanutrib@hotmai.com

Objetivos

Diagnosticar as condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação em algumas escolas públicas da rede estadual de educação do Estado do Piauí pertencentes ao município de Teresina - PI.

Métodos

O estudo foi realizado em 14 escolas públicas estaduais que compõe a 19ª Gerência Regional de Educação (GRE), localizada no município de Teresina, sendo esta composta por 49 escolas e apenas 41 possuem o serviço de Alimentação Escolar . Foi elaborada uma lista de verificação check-list baseada nas listas constantes da Resolução RDC/ANVISA nº275 de 21 de Outubro de 2002 (BRASIL,2002),com adaptações para Resolução RDC/ANVISA nº 2016, de 15 de Setembro de 2004, (BRASIL, 2004),os quesitos abordados pelo check-list foram analisados com base nas diretrizes das Boas Práticas de Fabricação que abordam: Condições Ambientais, Instalações, Edificações, Equipamentos, Higienização das Instalações, Produção , Higiene do Manipulador e Recursos humanos. A lista contém 70 itens divididos em 11 blocos. As inspeções foram realizadas no período de Junho a Novembro de 2013, e foram preenchidas no próprio local mediante a observação direta durante a manipulação dos alimentos, e cada item foi computado como Adequado (A) e Não Adequado (NA).

Resultados

: Das 14 escolas analisadas 5 obtiveram a porcentagem de itens com o resultado Adequado (A) entre 70 % e 50% , 9 escolas

obtiveram resultado Adequado acima de 70% e 0 escolas obtiveram resultados abaixo de 50%, analisando os dados segundo o parâmetro recomendado pelo Programa Alimento Seguro (PAS) que é de acima de 70%,. Das escolas analisadas 64,86% ficaram acima de 70% sendo assim, estas possuem um serviço de alimentação com boas condições higiênico-sanitário e apenas 34,14% não possuem um serviço de alimentação com boas condições higiênico-sanitárias. Esses resultados são considerados satisfatórios podendo ser justificados pela presença do monitoramento frequente do profissional nutricionista e participação de estagiários do curso de nutrição no acompanhamento das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

Conclusão

As condições higiênico-sanitárias das escolas avaliadas foram consideradas satisfatórias, pois 64,38% ficaram dentro do recomendado, demonstrando assim uma evolução das escolas, onde estas estão valorizando a importância da aplicação das Boas Práticas de Fabricação afim de fornecer uma alimentação escolar saudável e segura para o aluno.

Referências

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para serviço de alimentação. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546> .Acesso em 06 de Abril de 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002. Dispõe sobre regulamento técnico de Procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação de boas práticas de fabricação de estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Disponível em: <www.anvisa.gov.br> . Acesso em 06 de Abril de 2014.

Palavras-chave: MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS; BOAS PRÁTICAS; CHECK-LIST

DISPONIBILIDADE DE INFORMAÇÕES ALIMENTARES EM UM BUFÊ DE UM HOSPITAL PÚBLICO EM FLORIANÓPOLIS, SC

Quintino, MC; Silva, TP; Uggioni, PL

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
paulaug25@yahoo.com.br

Objetivos

A disponibilização de informações alimentares sobre as preparações servidas em serviços de alimentação é uma ferramenta para auxiliar as escolhas alimentares dos comensais e minimizar dúvidas com relação à presença de ingredientes. O estudo teve como objetivo disponibilizar informações alimentares no bufê de almoço de um hospital público de Florianópolis (SC).

Métodos

Para tanto foram desenvolvidos dois questionários, ambos autoadministrados contendo questões fechadas e abertas. Estes foram administrados em 163 comensais nos meses de setembro a outubro de 2013, sendo o primeiro questionário aplicado antes da disponibilização das informações no bufê, contendo informações sobre gênero, interesse e conhecimento das informações alimentares, dúvidas em relação às preparações servidas no bufê e a presença de alergias ou intolerâncias alimentares diagnosticadas. O segundo questionário, aplicado após a disponibilização das informações alimentares, contemplou questões relacionadas à satisfação quanto às informações disponibilizadas. A questão aberta foi elaborada para que os comensais deixassem suas sugestões com relação a essa temática. As informações alimentares foram apresentadas em forma de etiquetas afixadas no bufê de distribuição da unidade. Para a elaboração das etiquetas foi realizado o levantamento das preparações incluídas no cardápio do almoço, a observação do preparo das preparações, além de conversas informais e questionamentos sobre os ingredientes das preparações com os cozinheiros da unidade.

Resultados

Verificou-se primeiramente que, 89,6% dos comensais relataram que a disponibilização das informações seria importante e 88% apontaram que esta auxiliaria em as suas escolhas alimentares, 7% dos comensais possuíam algum tipo de alergia ou intolerância alimentar e 9,8% relataram não ter dúvidas sobre os ingredientes das preparações servidas. Ao avaliar o nível de satisfação, 85,9% consideraram que as informações disponibilizadas no bufê foram importantes e/ou interessantes, 94,5% consideraram as etiquetas legíveis, e 77% relataram que essas informações auxiliariam nas suas escolhas alimentares. Ao analisar as sugestões dos comensais, verificou-se a aprovação das informações disponibilizadas. Contudo, a importância da disponibilização de informações alimentares no bufê da unidade estudada se mostrou relevante principalmente no sentido de auxiliar os comensais com algum tipo de restrição alimentar ou com dúvidas em suas escolhas alimentares.

Conclusão

Pode-se concluir que, as unidades produtoras de refeições, sejam elas comerciais ou coletivas devem ser encorajadas a disponibilizarem informações alimentares para os seus comensais, auxiliando e contribuindo assim para a criação de hábitos alimentares saudáveis.

Referências

BARBIERI, T. et al. Consumer attitudes toward information displayed at food buffets in commercial restaurants. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. Campinas-SP.p.798-803. 2012.

CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL. Lei no 2.812, de 30 de outubro de 2001: obriga os restaurantes self-services e estabelecimentos afins a fixarem a quantidade média de calorias das porções dos alimentos. 2001. Disponível em: . Acesso em: 17 set.2013.

CÂMARA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO. Lei no 3.731, de 1 de abril de 2004: dispõe sobre a obrigatoriedade da especificação e divulgação da quantidade de calorias nos cardápios de bares, hotéis, restaurantes, fast-foods e similares. 2004. Disponível em: . Acesso em: 17 set.2013.

CASTELO BRANCO, N.S.D. Análise da alimentação fora do domicílio de consumidores do centro comercial do Município do Rio de Janeiro - RJ [tese]. Campinas: Universidade Estadual de Campinas; 2000.

JOMORI, M.M.;PROENÇA, R.P.C.; CALVO, M.C.M. Determinantes da escolha alimentar. *Rev. Nutrição*, v.21, n. 1, p.63-73, jan./fev. 2008.

MAESTRO,V;SALAY,E. Informações nutricionais e de saúde disponibilizadas aos consumidores por restaurantes comerciais, tipo fastfood e fullservice. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. Campinas, p. 208-216. dez, 2008.

MILLS,J.E;CLAY,J.M. The truth-in-menu law and restaurant consumers. *Foodserv Res Int.*; 2001.

PROENÇA, R.P.C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Ed. UFSC, 2005.

SALAY, E. Consumo alimentar fora do domicílio: implicações para pesquisas em segurança alimentar e nutricional. Disponível em: . Acesso em: 20 ago. 2013.

SANCHES, M. Alimentação fora do domicílio: a atitude do consumidor frente à informação nutricional dos alimentos disponibilizada por restaurantes, Campinas-SP. 2007. 186 f. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição)-Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2007.

SANCHES,M.Z. et al. Disponibilidade de informação nutricional em restaurantes no município de São Paulo. *Demetra: alimentação, nutrição & saúde*. p. 9-22. São Paulo, 2013.

SANTA CATARINA. Assembleia Legislativa. Lei nº 15.447. Dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisseries

e congêneres que comercializam e entregam em domicílio alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no Estado de Santa Catarina, e adota outras providências. Diário Oficial do Estado 17 de janeiro de 2011. [Acesso em 28 set. 2013] Disponível em: http://www.portaldoservidor.sc.gov.br/images/stories/Leis/lei_n_15.447_de_17_de_janeiro_de_2011.pdf.

SANTOS, M.V.et al. Os restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. Rev. de Nutrição. p. 641-9. 2011.

OLIVEIRA, R.C. DIAN – Bufê: disponibilização de informações alimentares e nutricionais em bufês. Dissertação de mestrado da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Florianópolis, 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. Genebra: WHO, 2004a.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Nutrition labels and health claims: the global regulatory environment. Genebra: WHO, 2004b.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Informação Alimentar e Nutricional; Escolhas Alimentares

DOCUMENTAÇÃO REFERENTE ÀS BOAS PRÁTICAS EM UNIDADE DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL

Winter, CC; Medeiros, LB; Stangarlin, L

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

claudiacwinter@gmail.com

Objetivos

Avaliar a documentação referente às boas práticas em uma unidade de acolhimento institucional.

Métodos

O estudo foi desenvolvido em uma unidade de acolhimento institucional do município de Santa Maria (RS), realizado por iniciativa da Diretoria da unidade em busca de melhorias e com ajuda financeira de um projeto Social. O projeto fez parte de um Programa de Incentivo Fiscal intitulado: Programa de Apoio à Inclusão e Promoção Social – Lei da Solidariedade, que viabiliza a parceria entre o governo do Rio Grande do Sul, com entidades sociais e empresas para a realização de projetos com intuito de atender as necessidades do local. Avaliou-se o item documentação utilizando a lista de verificação da Portaria nº 78 (Rio Grande do Sul, 2009). A aplicação da lista foi realizada por pessoa capacitada na área de segurança de alimentos através de observação in loco e direta. Os manipuladores de alimentos da unidade foram capacitados em relação ao preenchimento de planilhas de controle e a nutricionista da instituição foi responsável por descrever todos os documentos exigidos pelas legislações (Brasil, 2004; Rio Grande do Sul, 2009). Após, a lista de verificação foi aplicada novamente com o objetivo de diagnosticar as melhorias ocorridas após a capacitação.

Resultados

Após a aplicação da lista de verificação os resultados obtidos demonstram que a unidade de acolhimento institucional não possuía os documentos obrigatórios como manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados. Após a capacitação, esse requisito foi para 100% de adequação. Foram elaborados o manual de boas práticas e os quatro procedimentos operacionais padronizados previstos na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 e Portaria nº 78 que são: Higienização de instalações, equipamentos e móveis, Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, Higienização do Reservatório e Higiene e Saúde dos Manipuladores (Brasil, 2004; Rio Grande do Sul, 2009). Nesses documentos continham instruções sequenciais das operações, a frequência de execução e as ações corretivas, especificando o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados e rubricados pelo profissional nutricionista da instituição. Estudos destacam que uma das principais dificuldades encontradas em estabelecimentos alimentícios é a elaboração desses documentos, pela ausência de documentação e registros verificada na prática. Os manipuladores de alimentos após a capacitação tiveram comprometimento e o preenchimento dos controles foram realizados adequadamente.

Conclusão

Após a capacitação com as manipuladoras e também com as descrições dos documentos exigidos pelas legislações a unidade de acolhimento institucional encontrou-se em conformidade com a legislação. Destaca-se que o comprometimento da instituição e o subsídio de projetos sociais foram essenciais para alcançar esse resultado.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Anvisa. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. In: Diário Oficial da União.

Rio Grande do Sul. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. In: Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Boas Práticas; Unidade de acolhimento institucional; Segurança dos alimentos; Documentação

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL SOBRE O CONSUMO DE SÓDIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

ESQUITINO, FL; LOURENÇO, MS

¹ UFF - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

mariastelasol@gmail.com

Objetivos

Elaborar ações de Educação Nutricional sobre o consumo de sódio em uma UAN no Estado do Rio de Janeiro. Investigar o consumo de sódio na UAN; Desenvolver treinamento com os colaboradores da UAN sobre temperos dos cardápios; Implantar o uso de sal de ervas e disponibilizar a receita para os colaboradores e clientes; Conscientizar os colaboradores e clientes sobre o consumo de sódio; Desenvolver material educativo sobre as patologias associadas ao alto consumo de sódio nas refeições.

Métodos

A metodologia é considerada aplicada, pois tem o objetivo de gerar conhecimento para aplicação prática, sendo dirigida à solução de problemas específicos. O estudo foi realizado em uma UAN no Estado do Rio de Janeiro. A UAN fornece desjejum, almoço e lanche, porém a refeição estudada foi o almoço. Foi realizada observação direta das etapas do processo produtivo de refeições da UAN em relação ao consumo de sódio. No pré-preparo foram observados os temperos utilizados pelos colaboradores da UAN e na distribuição das refeições, o consumo de sal pelos clientes. Foi feita a quantificação em média do consumo dos sachês pelos clientes no almoço durante 5 dias. Também foi realizado o treinamento sobre a elaboração de temperos com sal e ervas aromáticas que seria usado para substituir os temperos industrializados. Os colaboradores foram orientados sobre a forma correta de produzir o tempero e como armazená-lo. Foram elaborados cartazes e expostos no refeitório, bem como folders. Os cartazes continham explicações sobre as patologias associadas ao consumo exagerado de sódio, nas refeições, e o folder abordava a preparação do sal de ervas.

Resultados

A UAN fornece 150 refeições, diariamente. Possui 4 colaboradores. O tipo de cardápio elaborado pela UAN é simples, constituído por uma salada, uma guarnição, dois tipos de pratos principais e uma sobremesa. O sistema é self service, porém o prato principal é porcionado. Observou-se o uso de aproximadamente 1 kg de temperos industrializados por semana, como também o uso de sal para o preparo das refeições. Além disso, o uso dos sachês, também esteve em evidência, visto que existia um consumo de cerca de 40 unidades por dia. Posteriormente, foram realizadas ações de educação nutricional, com utilização de cartazes informativos sobre os sintomas, e as patologias associados ao consumo exacerbado de sal, ou seja, de sódio. No período da pesquisa, foi

possível fazer a retirada da compra dos temperos industrializados e com isso, disponibilizou-se para os colaboradores e clientes, a receita do sal de ervas (folder), para que pudessem fazer em suas próprias casas. Os colaboradores e clientes foram sensibilizados pelas informações divulgadas e mostraram interesse em melhorar sua dieta e conseqüentemente reduzir o consumo de sal. Molina (2003) ressalta que a hipertensão arterial é causa principal das Doenças Crônicas Não Transmissíveis, aliado a hábitos inadequados.

Conclusão

Durante o estudo, observou-se o aumento do interesse dos colaboradores e clientes sobre o consumo de sódio e suas conseqüências. A troca dos temperos industrializados pelo sal de ervas proporcionou redução do consumo de sódio, além de apurar o sabor dos alimentos. Foi possível observar a diminuição do consumo de saches de sal durante o almoço. Conclui-se que ações de educação nutricional na UAN devem incluir a prática de atividades que visam à prevenção da hipertensão e das patologias associadas para a melhoria da qualidade de vida dos colaboradores e da clientela atendida.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC Nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial [República Federativa do Brasil], Brasília, 26 dezembro, 2003, seção 1.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde. Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo alimentação saudável. Brasília. Ministério da Saúde, 2008.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde; Secretaria de Atenção à Saúde. Diretrizes e recomendações para o cuidado integral de Doenças Crônicas Não Transmissíveis: promoção da saúde, vigilância, prevenção e assistência. Brasília: Ministério da Saúde. v. 8, 2008.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde. Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo alimentação saudável. Brasília. Ministério da Saúde, 2008.
- Molina MDCB, Cunha BRS, Herkenhoffb LF. Hipertensão arterial e consumo de sal em população urbana. Rev Saúde Pública, 37(6):743-50, 2003.
- Sarno F, Claro MR, Bertazzi R, Levy BR, Bandoni HD, Ferreira GRS, Monteiro AC. Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira. Rev Saúde Pública, 43(2): 219-225, 2009.
- Garcia RWD. Reflexos da globalização na cultura alimentar considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de Nutrição. Campinas. v. 16, n. 4, p.483-492, 2003.
- Ferreira AB, Marquez UM. Legislação brasileira referente à rotulagem de alimentos. Rev. Nutr., Campinas, v. 20, n. 1, p 83-93, jan./fev, 2007.

Palavras-chave: Educação nutricional; Sódio; Unidade de Alimentação e Nutrição; Consumo

ELABORAÇÃO DE CARTILHA SOBRE HIGIENE PESSOAL E EPIS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Macêdo, RR; Sousa, PVL; Rodrigues, LS; Verdes, LMCC; Oliveira, JMS; Campos, CMF

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí
paulovictor.lima@hotmail.com

Objetivos

Tendo em vista o elevado risco de contaminação de alimentos devido à manipulação inadequada por parte dos manipuladores, este trabalho tem por objetivo relatar a experiência e o conhecimento adquirido no processo de desenvolvimento de uma cartilha voltada para orientações acerca de hábitos adequados sobre higiene de manipuladores de alimentos e uso de EPI's dentro do ambiente de trabalho, de forma a garantir a segurança alimentar para o consumidor.

Métodos

A elaboração da cartilha intitulada “Hábitos de higiene e EPI’s para manipuladores de alimentos”, ocorreu no âmbito da disciplina Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos, no período de quatro meses, pelos estudantes de graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí. Foram consultados artigos científicos nas bases de dados SciELO e LILACS e a resolução RDC nº 216/04. Realizou-se grupos de discussão acerca do tema proposto, com enfoque em hábitos de higiene pessoal, higienização das mãos, utilização de equipamentos de proteção individual, controle de saúde dos manipuladores e capacitação destes.

Resultados

A cartilha apresentou-se como uma ferramenta prática e de fácil utilização em virtude de sua linguagem simples, acessível e ilustrativa, garantindo que os manipuladores consigam esclarecer suas dúvidas e anseios, bem como orientá-los sobre as práticas de higiene para uma produção de alimentos seguros por meio de mensagens breves. Os manipuladores assimilaram de modo efetivo a importância da manutenção de um nível adequado de higiene pessoal, bem como comportamentos e modos de operação adequados.

Conclusão

A experiência adquirida na confecção da cartilha mostrou-se bastante relevante, destacando a importância das Boas Práticas no sentido da produção de alimentos seguros, por meio do controle da qualidade higiênicossanitária destes e através da higiene pessoal, sendo esta uma ferramenta fundamental dentro de Unidades de Alimentação e Nutrição. Dessa forma, deve haver um compromisso de todos na aplicação desses procedimentos para garantir a conformidade dos alimentos com a legislação vigente.

Referências

BRASIL, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário oficial [da] República Federal do Brasil: Brasília, DF, 16 set. 2004.

Castro SARS. Boas Práticas de Higiene: Um pilar para a produção de alimentos seguros [dissertação]. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa, Faculdade de Medicina Veterinária; 2008.

Palavras-chave: alimentos; cartilha; higiene; manipuladores

ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARO DE PRATOS TÍPICOS MARANHENSES

Rocha, MS; Marchiori, GAC; Lucena, RC; Cabral, NAL; Teixeira, JXPT; Costa, EG

¹ UNICEUMA - Universidade Ceuma
gabrielamarchiori@hotmail.com

Objetivos

Atualmente o pensamento é controle de custos e qualidade na alimentação. Sendo assim, as fichas técnicas são ferramentas que servem como um instrumento de trabalho que beneficia o profissional nutricionista, pois facilita o treinamento de colaboradores na elaboração das receitas, bem como na padronização das mesmas, sendo assim objetivou-se elaborar fichas técnicas de preparo dos pratos típicos maranhenses.

Métodos

Foram preparados 06 pratos típicos regionais, sendo 02 guarnições; Cuxá refogado e Cuxá com camarão. 03 pratos principais; Caldeirada de camarão, Torta de camarão maranhense e Sururu ao leite de coco. 01 sobremesa; Doce de espécie de Alcântara. Na obtenção das receitas procedeu-se à pesagem dos ingredientes utilizados em cada preparação, acompanhando o seu rendimento final. No caso dos alimentos incluídos na preparação que necessitavam de pré-preparo e resultavam em retirada de cascas e folhas, houve o cálculo do fator de correção. A pesagem dos ingredientes para as preparações culinárias foram realizada por duas vezes. Para os ingredientes mais leves utilizou-se uma balança doméstica da marca “Sindvel”, com capacidade máxima de 5Kg. Foi utilizado fogão e liquidificador da marca “Arno”, tábuas, facas e colheres da marca “Tramontina”, ralador, panelas, rolo,

proveta e xícara. Diante de todos os dados obtidos na realização das preparações, as fichas técnicas foram construídas no programa Microsoft Word Starter 2010, e padronizadas a fim de atender a um per capita, foi então especificado a categoria de cada preparação, os ingredientes, medidas caseiras, os fatores de cocção e correção, modo e tempo de preparo, equipamentos e utensílios, peso da porção e a informação nutricional com a quantidade de kcal, carboidrato, lipídeo e proteína. A informação nutricional nas fichas técnicas foram obtidas por meio dos ingredientes das receitas e calculadas pela Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP. - 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA-UNICAMP, 161 p, 2011.

Resultados

Foram confeccionadas 06 fichas técnicas visando padronizar o processo de produção das preparações para garantir a manutenção do aspecto sensorial e físico das mesmas, contemplando também a quantidade da porção, a informação nutricional, a otimização do tempo de preparo e o modo de preparo detalhado de cada uma das receitas.

Conclusão

A elaboração de uma ficha técnica de preparo requer bastante atenção, de modo a caracterizar volumes e medidas caseiras precisas, as quais possibilitarão a elaboração e repetição fidedigna da preparação.

Referências

AKUTSU, Rita de Cássia; BOTELHO, Raquel Assunção; CAMARGO, Erika Barbosa Karin; SÁVIO, Eleonora Oliveira; ARAÚJO, Wilma Coelho. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Revista de Nutrição, Campinas, 18 (2):277-279, mar./abr., 2005

CAMPOS, R.F.F. et al. Ficha técnica de preparo – Um instrumento facilitador no preparo de alimentos. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, 20, 2008, Rio de Janeiro, RJ. Anais... Rio de Janeiro, 2008.

FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 8. ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2007.

IBGE (Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Estudo nacional de despesa familiar, ENDEF. Rio de Janeiro, 1999.

LIMA, Z. M. C. Pecados da gula: comer e beber das gentes do Maranhão. 2ª edição amp. São Luís: Instituto Geia, 2012.

MASCARENHAS, R. G. T. A diversidade gastronômica como fator de identidade cultural nos campos gerais: potencialidades para o turismo regional. Revista Eletrônica Geografar, Resumos do VI Seminário Interno de Pós-Graduação em Geografia, v.2, p.65-65, 2007.

RAMALHO, R.A., SAUNDERS C. O papel da educação nutricional no combate às carências nutricionais. Revista de Nutrição. 2000; 13(1): 11-6.

RODRIGUES, S. G. G. A contemporaneidade da gastronomia ludovicense: (Cuxá) X Big Mac/Mac Donald na cultura, identidade e tradição. In: Revista Cambiassu. São Luís: UFMA, 2008.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na História: Os tempos da memória gustativa. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42: UFRP, 2005.

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP. - 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA-UNICAMP, 161 p, 2011.

Palavras-chave: Fichas técnicas de preparo; pratos típicos maranhenses; preparações

ELABORAÇÃO DE UM MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES.

Macêdo, RR; Rodrigues, LS; Sousa, PVL; Cruz, IFC; Oliveira, JMS; Martins, LM

Objetivos

Tendo em vista a importância da dieta hospitalar para a garantia do aporte de nutrientes ao paciente internado, bem como a preservação de seu estado nutricional, o presente trabalho tem como objetivo relatar a importância da elaboração de um Manual de Dietas com o intuito de padronizar refeições servidas à pacientes hospitalizados e auxiliar na manutenção de um atendimento nutricional seguro, eficiente e de qualidade.

Métodos

A elaboração do Manual de Dietas Hospitalares ocorreu no período de Dezembro/2013 a Janeiro/2014, no âmbito da disciplina Dietoterapia I, pelos estudantes de graduação do curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal do Piauí. O Manual consta de dietas de consistências geral, branda, pastosa, semilíquida e líquida, orientações sobre indicações de uso, fracionamento e características das dietas, além de modelos de cardápios a serem utilizados em pacientes que necessitem, ou não, de dietas de consistência especial. Para atualização de dados consultou-se as bases de dados científicas SciELO, LILACS e portal de pesquisa da BVS, além, também, de livros de Nutrição Clínica que apresentavam informações pertinentes sobre o tema.

Resultados

O Manual de Dietas Hospitalares tem como enfoque principal a padronização das refeições servidas no Hospital e informar toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada esclarecendo dúvidas, referente à mesma, assim como a sua adequação nutricional, mostrando-se de utilização imprescindível para uma adequada conduta nutricional por parte da equipe multidisciplinar envolvida com o tratamento do paciente, e, dessa forma, garantir o aporte energético-proteico do mesmo.

Conclusão

Desta forma a padronização de dietas hospitalares por meio de manuais deve ser incentivada por todas as instituições hospitalares objetivando garantir o cuidado nutricional adequado e colaborando, assim, para a recuperação mais rápida do paciente, uma vez que, pouca atenção tem sido dada à alimentação hospitalar. Ademais, tal instrumento deve ser de fácil entendimento e atualizado, bem como passível a modificações para individualização da conduta nutricional adequada às necessidades individuais dos pacientes.

Referências

Garcia RWD. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento. Rev. Nutr. 2006 mar/abr; 19(2): 129-144.

Palavras-chave: dietas; hospital; manual; refeições

ELABORAÇÃO E APLICAÇÃO DE CHECK-LIST EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Nishida, AMB; Evangelista, JE; Alves, NA; Nonino, CB; Marchini, JS; Tanaka, NYY

¹ HCFMRP - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto

amanda_nutricao@yahoo.com.br

Objetivos

O objetivo deste estudo foi elaborar e aplicar um **check-list** para avaliar a qualidade das atividades desenvolvidas pelos atendentes de nutrição na distribuição do café da manhã e refeições complementares (tarde e da noite) nas unidades de internação do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (HCFMRP).

Métodos

O **check-list** foi elaborado com base em escala de múltiplos itens para medir as cinco dimensões da qualidade em serviços: tangibilidade, confiabilidade, responsividade, segurança e empatia. Das 36 questões que compuseram o **check-list**, as questões de 1 a 12 foram referentes à tangibilidade que descrevem os elementos físicos, aparência física dos atendentes de nutrição, equipamentos e disposição física; as questões de 13 a 22 se referiram ao item de confiabilidade que aborda a habilidade de se ter o que foi prometido, na data e horário aprazado e quantidades prescritas; a responsividade compreendeu as questões 23 a 27 que é a capacidade de entender os problemas e dificuldades dos pacientes e responder de forma positiva; as questões 28 e 29 corresponderam à segurança, que é a percepção que o paciente tem da habilidade do atendente de nutrição em responder às suas necessidades; e por fim, para avaliar a disposição que o atendente tem e manifesta nos cuidados e atenção individualizados prestados, o item empatia foi observado nas questões de 30 a 35. A aplicação do **check-list** foi realizada em 10 unidades de internação, durante a distribuição do café da manhã e refeições complementares (tarde e noite), durante 10 dias úteis consecutivos. A métrica utilizada para pontuação foi uma adaptação da escala de Likert, de quatro pontos, que variou de “discordo totalmente” até “concordo totalmente”.

Resultados

Os resultados mostraram em relação à tangibilidade 66% de concordância na escala de satisfação, verificando a prevalência da adequação nesse aspecto. Quanto à confiabilidade constatou-se 41% de concordância na escala de satisfação e 59% de insatisfação, indicando a necessidade de intervenção especialmente quanto ao horário de distribuição e porcionamento/distribuição adequada das refeições, conforme cardápio estabelecido. No item responsividade observou-se 56% de concordância e 44% de insatisfação, constatando que humanização e sensibilização existem, mas precisam ser melhorados. Quanto ao aspecto segurança verificou-se, 100% de concordância, indicando que os pacientes confiam no que está sendo oferecido e no trabalho do atendente de nutrição. Por fim, o item empatia demonstrou que 92% dos atendentes de nutrição são dispostos e atentos nas necessidades dos pacientes, e somente 8% demonstraram pouca ou nenhuma disposição.

Conclusão

Concluiu-se que o diagnóstico da qualidade do serviço prestado serve como importante instrumento para direcionar as ações corretivas das não conformidades e o **check-list** serviu para fornecer as informações necessárias, destacando os aspectos não conformes com necessidade de intervenção. Para obtenção de qualidade é necessário envolver os funcionários objetivando a formação de equipes de trabalho coesas, comprometidas, disciplinadas e participativas.

Referências

Fitzsinmons JA, Fitzsinmons NJ. Administração dos Serviços, Alterações, Estratégias e Tecnologia da Informação. 6th ed. Porto Alegre (RS): Bookman, c2010.583páginas.

Reis CV, Tanaka NYY, Merlo EM. Ferramentas e indicadores para a gestão de qualidade. In: Vieira MNM, Japur CC. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, c2012.p.187-200

Palavras-chave: Atendentes Nutrição; Avaliação; Check-list

ERGONOMIA E SAÚDE: ANÁLISE DAS CONDIÇÕES DE TRABALHO DOS COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

AZEREDO, EMC; ESTEVAM, TO; MELO, ECT; FARIA, TN

¹ UNIFAL-MG - Universidade Federal de Alfenas

evelineazeredo@gmail.com

Objetivos

O trabalho intensivo em UAN submete os funcionários a uma constante exigência de alta produtividade, num tempo limitado e muitas vezes em condições de risco, comprometendo o desempenho, a produção e a qualidade das refeições. Estas condições

desfavoráveis acabam levando à fadiga, insatisfação, baixo rendimento, problemas de saúde e acidentes de trabalho. A análise ergonômica do trabalho, somada à avaliação nutricional dos operadores, permite um diagnóstico fidedigno das situações de trabalho e saúde apresentadas. Portanto, é essencial o acompanhamento e a observação da jornada de trabalho dos colaboradores para obtenção de informações por meio de inquéritos alimentares e medições antropométricas isoladas.

Métodos

A investigação foi realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma indústria do município de Alfenas/MG. Foram avaliadas as seguintes condições ambientais: temperatura, umidade relativa do ar, ruídos e iluminação e as condições ergonômicas dos funcionários foram avaliados a partir de um questionário adaptado às condições de saúde e ergonômicas para a caracterização dos colaboradores na Unidade de Alimentação e Nutrição. Foi efetuada a tabulação dos resultados por meio do programa Microsoft Excel® 2010, com análise quantitativa descritiva das variáveis.

Resultados

Os índices de temperaturas dos setores apresentam temperaturas elevadas e ultrapassam os valores de referência, exceto o setor cocção, pois a temperatura foi mais baixa devido à presença de aberturas nas janelas que permitiram a renovação de ar e a instalação de novos equipamentos proporcionaram um equilíbrio térmico adequado. A Umidade relativa do Ar foi baixa em todos os setores da Unidade, porém na cocção, setor de saladas e setor de carnes o índice de umidade foi maior. Em relação ao nível de ruído, todos os setores da UAN estão com o nível de ruído adequado. Os níveis de iluminação apresentaram-se adequados em quase todos os setores, e observou-se que, no setor de cocção, o sistema de exaustão (coifas) localiza-se abaixo da iluminação artificial e ocupa uma extensa área, impedindo a iluminação adequada do setor. Já nos setores de higienização, a iluminação é combinada, natural e artificial, sendo que os funcionários não utilizam a iluminação artificial, o que compromete a qualidade do serviço, e gera fadiga visual e risco de acidentes de trabalho. Quanto à ventilação, foi observado que a Unidade possui aberturas de janelas adequadas, conforme a Legislação, porém, cerca de 50% das mesmas permanecem fechadas, o que poderia trazer maior conforto térmico. A ventilação é uma condição ambiental importante, pois, com essa ventilação adequada vai haver uma melhora tanto na temperatura quanto na umidade relativa do ar, fazendo com que os funcionários se sintam melhores nesse ambiente de trabalho que produz muito calor devido aos equipamentos utilizado na cozinha (caldeirões, fritadeiras, chapas, fogões).

Conclusão

O ambiente de trabalho nas UAN costuma ser quente e úmido pelo desprendimento de calor e vapores no processo produtivo. A ventilação deve garantir conforto térmico, renovação do ar e um ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A iluminação da UAN é importante para a execução das atividades e garante boa visibilidade e o layout da UAN deve permitir a entrada de luz natural possível, pois, além de fazer com que os alimentos pareçam mais atrativos, reduzem as despesas operacionais.

Referências

- ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. 8 ed. São Paulo: ABERC, 2003.
- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 10152. Rio de Janeiro, dez. 1987.
- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ARAÚJO, R. M. V. Fatores de risco ambiental para trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, v. 10, n. 57, p. 46-49, 2002.
- ANTUNES, A. A.; SPINELLI, M. G. N.; KOGA, R. A. Análise Ergonômica do Trabalho (AET) de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de São José dos Campos. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, p. 46-49, 2005.
- ARAÚJO, G. M. E. Análise da Organização e das Condições de Trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Relação ao Desempenho e à Satisfação no Trabalho: Um Estudo De Caso. 2010. 102 f. Dissertação (Mestrado) - Sistema de Gestão, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2010.
- BRAGA, L. C. Condições de trabalho e saúde dos profissionais da rede básica de saúde de Botucatu – SP. 2007. 138 f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Pós-graduação em Saúde Coletiva, Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Medicina, Botucatu, 2007.

BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria n. 3214 de 08 de junho de 1978. Aprova as normas regulamentadoras do Capítulo V, Título II, das leis do trabalho, relativas a segurança e medicina do trabalho. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília (DF); 1978 Jul 6.

BRASIL, Ministério do trabalho e do emprego. Norma Regulamentadora Número 15 – Atividades e operações insalubres, Lei No 115.000-6. Disponível em: . Acesso em: 3 mar. 2013.

BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho – SSMT. Norma Regulamentadora Número 17 – Ergonomia, Lei No 117.000-7. Disponível em: . Acesso em: 3 mar. 2013.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Regulamentadora Número 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho, Lei No 124.000-5. Disponível em: . Acesso em: 3 mar. 2013.

LIMA, A. C. C.; MACEDO, J. C. Análise do perfil ergonômico dos colaboradores e do ambiente de trabalho em unidades de alimentação e nutrição. 2010. 61 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Alfenas. Alfenas, 2010.

LOURENÇO, M. S. et al. Avaliação do perfil ergonômico e nutricional de colaboradores em uma unidade de alimentação e nutrição. In: SIMPEP, 10. São Paulo. Anais... São Paulo, 2006. p. 1-7.

MATOS, C. H. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. 2000. 138 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/ Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2000.

MATOS, C. H.; PROENÇA, R. P. C. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. Rev. Nutr., Campinas, v. 16, n. 4, p. 493-502, out./dez., 2003.

MONTEIRO, M. A. M. Importância da ergonomia na saúde dos funcionários de unidades de alimentação e nutrição. Revista Baiana de Saúde Pública, Belo Horizonte, v. 33, n. 3, p. 416-427, jul./set., 2009.

PAIVA, A. C.; CRUZ, A. A. F. Estado nutricional e aspectos ergonômicos de trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Mineira de Ciências da Saúde, Patos de Minas: UNIPAM, v. 1, n. 1, p. 1-11, 2009.

SANTANA, A. M. C. A produtividade em unidades de alimentação e nutrição: aplicabilidade de um sistema de medida e melhoria da produtividade integrando a ergonomia. 2002. 255 f. Tese (Doutorado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

VILELA, R. A. G.; ALMEIDA, I. M.; MENDES, R. W. B. Da vigilância para prevenção de acidentes de trabalho: contribuição da ergonomia da atividade. Ciência & Saúde Coletiva, v. 17, n. 10, p. 2817-2830, 2012.

Palavras-chave: ergonomia; UAN; saúde

ESCOLHA ALIMENTAR EM RESTAURANTES SELF-SERVICE

Melonio, JY; Bandoni, DH; Souza Pinto, AM

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

je_yu_me@hotmail.com

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade nutricional dos pratos elaborados pelos clientes em restaurantes do tipo *self-service* em Santos, São Paulo, Brasil, de acordo com os princípios do guia alimentar *Healthy Eating Plate* da Faculdade de Saúde Pública de Harvard.

Métodos

Foram analisadas 60 amostras, em 3 restaurantes de diferentes regiões, a partir de registros fotográficos dos pratos montados pelos clientes e comparados com o guia alimentar *Healthy Eating Plate*. Foi utilizado o programa de desenho vetorial *CorelDRAW Graphics Suite X6®* com a sobreposição de uma circunferência graduada nas fotografias para dimensionamento dos grupos alimentares definidos pelo guia, partindo do pressuposto que o *Healthy Eating Plate* determina que o prato seja composto por 50% de verduras e frutas, 25% de proteínas e 25% de grãos integrais. Para determinar a presença de grãos integrais, proteínas saudáveis, óleo saudável, bebidas saudáveis e a prática de atividade física, foi aplicado um questionário, contendo também informações como idade e sexo. Os dados foram submetidos a análise descritiva e estatística com análise interferencial (teste exato de Fischer) e teste T student simples, sendo os pratos classificados em adequados ou não. Foi realizado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, aprovado pelo parecer número 482.042 de 06/12/2013.

Resultados

As proporções obtidas da composição dos pratos foram de 28% para alimentos ricos em amido, 32% de proteínas e 40% de verduras e frutas. O consumo de arroz integral foi de 19%, o de proteínas saudáveis 55%; 48,3% consumiram óleo saudável, 73,1% bebidas saudáveis e 46,7% praticam atividade física. O grupo dos alimentos ricos em amido foi o grupo alimentar que mais se aproximou da adequação, para ambos os sexos, e o grupo de proteínas, apresentou-se adequado apenas para o sexo feminino. O sexo feminino foi o que mais se aproximou da recomendação, de acordo com o guia. O restaurante 1 obteve as proporções mais próximas do recomendado, porém não cumpriu todos os componentes.

Conclusão

Os pratos elaborados por clientes nos restaurantes do tipo *self-service* em Santos, São Paulo, não atingiram a adequação nutricional total e na maior parte, não estão adequados de acordo com os princípios do guia alimentar *Healthy Eating Plate*.

Referências

1. Proença, RP et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. 2005. Nutrição em Pauta. Ed. Nov./Dez. 2005.
2. Garcia, RWD. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. 2003. Rev. Nutr., Campinas out./dez. 2003.
3. Magnée, HM. Manual do self-service. São Paulo: Livraria Varela, 1996. 242p.
4. Abreu, ES; Spinelli, MGN; Souza Pinto, AM. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4 ed. São Paulo, 2011. Ed. Metha Ltda.
5. Organização Mundial da Saúde. Terminologia sobre alimentos e nutrição: definição de alguns termos e expressões de uso corrente. Brasília (DF): Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, 1984, p.12.
6. Silva, SMCS. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia/Sandra Maria Chemin Seabra da Silva, Joana D'arc Pereira Mura. 2007. São Paulo: Roca. Pg 174.
7. Harvard School of Public Health. Healthy Eating Plate. 2011. Disponível em Acesso em: 04 de abril de 2013.
8. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro: IBGE;2010.
9. Bezerra IN, Sichieri R. Eating out of home and obesity: a Brazilian nationwide survey. Public Health Nutr. 2009; 12(11):2037-43.
10. Santos, MV; Proença, RPC; Fiates, GMR; Calvo, MCM. Os restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. Rev. Nutr., Campinas, 24(4):641-649, jul./ago. 2011.
11. Blanck HM, Gillespie C, Kimmons JE, Seymour JD, Serdula, MK. Trends in fruit and vegetable consumption among U.S. men and women, 1994-2005. Prev Chronic Dis. 2008; 5(2):1-10.
12. Savio KEO; Costa THM; Miazaki E; Schmitz BAS. Avaliação do almoço servido a participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador. Rev Saúde Pública. 2005;
13. Jomori, MM. Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso. 2006. 141 p. Dissertação (mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.
14. Philippi, ST. Nutrição e Técnica Dietética. Barueri; Manole. 2006. 402p.

15. Abreu, ES; Torres, EAFS. Restaurante "por quilo": vale o quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes em São Paulo, SP. Nutrire: Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, São Paulo, SP, v.25, p.7-22, jun., 2003.

16. Lock, K et al. The global burden of disease attributable to low consumption of fruit and vegetables: implications for the global strategy on diet. 2005. Bulletin of the World Health Organization, Feb. 2005.

17. Neutzling, MB et al. Fatores associados ao consumo de frutas, legumes e verduras em adultos de uma cidade no Sul do Brasil. 2009. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, nov. 2009.

18. Bernardo, GL. Diversidade Alimentar Saudável dos pratos de comensais que almoçam em restaurante por peso [dissertação] / Greyce Luci Bernardo ; orientadora, Rossana Pacheco da Costa Proença. Florianópolis. 2010. 237 p.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Escolha alimentar; Guia alimentar; Restaurantes

ESCOLHA DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS POR ESTUDANTES EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO.

Carvalho, LR; Henriques, P.; Medeiros, RN.; Soares, CFV.; Santos, DP.

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense

lucianut@hotmail.com

Objetivos

Verificar o comportamento dos estudantes de um Restaurante Universitário (RU) quanto às escolhas e quantidades servidas de frutas, legumes e verduras (FLV), durante o auto-serviço.

Métodos

Estudo exploratório realizado com técnica de observação direta do porcionamento de FLV realizado pelos estudantes na refeição almoço. Os dados foram coletados durante cinco dias consecutivos, através do preenchimento em formulário previamente elaborado, da quantidade de FLV com que cada estudante se servia durante a distribuição da sua refeição. Para determinar a porção de FLV foi realizada a pesagem de cada uma das preparações (legumes e verduras) nas medidas cheia e rasa, além do peso médio das frutas, antes da abertura do RU para o atendimento aos usuários. Foi calculada a quantidade média porcionada de FLV pelos estudantes e comparado com 40% da recomendação diária (160g) preconizada da Organização Mundial de Saúde (2003). Foi determinado, também, o percentual de estudantes que atenderam a esta recomendação.

Resultados

Participaram do estudo 333 estudantes e a quantidade média porcionada de FLV foi de 291,3g. Um percentual alto de estudantes (75%) atingiu a recomendação (160g) demonstrando que os cardápios do RU oferecem uma quantidade adequada de FLV para os estudantes.

Conclusão

Com vistas à promoção da alimentação saudável, são necessárias ações educativas que visem ao estímulo do consumo de frutas, legumes e verduras para todos os usuários do RU, em especial para o percentual de estudantes que não atenderam a recomendação, podendo refletir negativamente no seu aproveitamento como discente pelos conteúdos ministrados nas salas de aula e impactar diretamente na sua saúde.

Referências

1-BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Portaria Interministerial nº. 66, de 25 de Agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador.

2-RAMALHO, AA, Dalamaria T, Souza, OF., jul, 2012. 1405. Consumo regular de frutas e hortaliças por estudantes universitários em Rio Branco, Acre. Cad Saúde Publ. 2012; 28(7):1405-1413.

3-WORLD HEALTH ORGANIZATION/FOOD AGRICULTURE ORGANIZATION. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva: WHO; 2003.

Palavras-chave: alimentação saudável; escolhas alimentares; ações educativas

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM TRANSTORNO DO DÉFICIT DE ATENÇÃO / HIPERATIVIDADE (TDAH) E DÉFICIT DE APRENDIZAGEM NO INTERIOR DO RIO GRANDE DO NORTE

Araújo, JSMO; Pinto, CJ; Santos, LS; Oliveira, NA; Guilhermino, YGGN; Bagni, UB

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

joycinhaaraujo@hotmail.com

Objetivos

Avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes com diagnóstico de Transtorno do Déficit de Atenção / Hiperatividade (TDAH) e déficit de aprendizagem acompanhados no Centro de Reabilitação Infantil (CRI) do município de Santa Cruz, situada no interior do Rio Grande do Norte.

Métodos

Avaliou-se todas as crianças (n=20; 12 meninos e 8 meninas) e adolescentes (n=10; 7 meninos e 3 meninas) de ambos os sexos atendidos no CRI entre maio e dezembro de 2013. Mediu-se peso e estatura segundo protocolo de Lohman et al.(1), e avaliou-se o estado nutricional segundo os índices Peso para Idade (P/I), Estatura/Idade (E/I) e Índice de Massa Corporal/Idade (IMC/I). Aferiu-se o peso em balança digital portátil com capacidade de 150Kg e variação de 50 g (Balmak®), e a estatura com antropômetro portátil, com escala de 0,1 cm (Welmy®). Avaliou-se também o Perímetro do Braço (PB) e a Dobra Cutânea Tricipital (DCT), segundo protocolo de Lohman et al.(1). Para as análises estatísticas, categorizou-se a idade em 3 faixas (0-5 anos; 5-10 anos; 10-19 anos), e classificou-se o estado nutricional segundo pontos de corte definidos pela Organização Mundial da Saúde (2,3). Para PB e DCT, considerou-se como parâmetro de comparação as referências da Organização Mundial da Saúde 2 para crianças entre 0 a 5 anos de idade e de Frisancho (4) para jovens entre 6 a 19 anos de idade. Empregou-se o software SPSS versão 20.0, comparando-se as frequências com base no teste Qui-quadrado, e considerando-se o valor de $p < 0,05$ para significância estatística. Todos os procedimentos só foram efetuados após esclarecimento dos responsáveis dos jovens quanto aos objetivos e procedimentos do estudo, e mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, de acordo com a Resolução nº. 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (protocolo CAAE nº. 12802813.7.0000.5537), e teve sua realização autorizada pela direção do CRI de Santa Cruz.

Resultados

Dentre os avaliados, verificou-se 5% de peso elevado para idade segundo P/I, sem diferença entre sexo ($p=0,21$) ou faixa etária ($p=0,84$). Baixa estatura para idade segundo E/I foi identificada em 3,3% dos avaliados, também sem diferença entre sexo ($p=0,18$) ou faixa etária ($p=0,36$). No que se refere ao Índice de Massa Corporal para Idade (IMC/I), 3,3% dos jovens foram classificados com magreza e 6,7% com sobrepeso, sendo os demais (90%) classificados como eutróficos. Não houve diferença na classificação de IMC/I segundo sexo ($p=0,38$) ou faixa etária ($p=0,53$). Verificou-se que 11,5% de jovens tinham DCT abaixo do Percentil 5, e que 7,1% tinham PB abaixo desse ponto de corte, sem diferenças entre sexo ($p=0,95$ e $p=0,08$ respectivamente) e faixa etária ($p=0,34$ e $p=0,30$ respectivamente).

Conclusão

Jovens com hiperatividade, impulsividade, inquietação, dificuldade no desenvolvimento da manutenção da atenção, frequentemente têm movimentação exagerada de mãos e pés, correm demasiadamente, e brincam e jogam mais agitadamente do que aqueles sem TDAH. Tais condições, quando exacerbadas, poderiam resultar em gasto energético elevado e em déficits

nutricionais. Nos jovens avaliados neste estudo, contudo, observou-se baixa frequência de déficits pondero-estaturais, bem como de prejuízos em sua composição corporal.

Referências

1. Lohman TG, Roche AF, Martorell R. Anthropometric standardization reference manual. Champaign, Illinois, USA: Human Kinetics Books, 1988.
2. World Health Organization (WHO). WHO Child Growth Standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age. Methods and development. Genebra: WHO, 2006.
3. Onis M, Onyango AW, Borghi E. et al. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. Bulletin of the World Health Organization, 2007; 85:660-667.
4. Frisancho AR. New norms of upper limb fat and muscle areas for assessment of nutritional status. American Journal of Clinical Nutrition, 1981; 34:2540-2545.

Palavras-chave: adolescentes; crianças; estado nutricional; hiperatividade

ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ- ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO INFANTIL DO MUNICÍPIO DE GOVERNADOR VALADARES - MG

Bento, FS; Figueiredo, MA; Soares, BFO; Santos, FQ; Souza, JCA; Almeida, NAV

¹ UNIVALE - Universidade Vale do Rio Doce

fernandasbento@hotmail.com

Objetivos

O presente estudo teve como interesse avaliar o estado nutricional de pré-escolares da Rede Pública Municipal de Governador Valadares.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal. Foi apresentado à Direção da escola um Termo de Consentimento, que foi previamente lido e assinado. Posteriormente foi agendada data e horário para realização da pesquisa. Foi realizada a coleta do peso e aferição da altura de 46 alunos, com idade de 4 a 6 anos. Para a coleta do peso corporal, foi utilizada balança eletrônica portátil da marca Marte (máximo 150 Kg). As medições foram realizadas com crianças posicionadas de pé, eretas, com os braços estendidos ao longo do corpo, com a cabeça erguida, olhando para um ponto fixo na altura dos olhos, com roupas leves e descalças. A estatura foi medida por um estadiômetro da marca Altuxata, com crianças em pé, descalças, posicionadas de modo que os calcanhares (com os ossos internos dos calcanhares) se tocassem, bem como a parte interna de ambos os joelhos, os pés unidos mostrando um ângulo reto com as pernas ¹. Para a classificação do estado nutricional foi utilizado o IMC para idade (IMC/I) conforme o referencial antropométrico publicado pela Organização Mundial da Saúde ².

Resultados

Do total de alunos avaliados, 63% (n = 29) encontravam-se com peso adequado; 2,1% (n = 1) com risco de sobrepeso; 23,4% (n = 11) com sobrepeso; 4,3% (n = 2) com obesidade e 6,4% (n = 3) com obesidade grave. Em relação à magreza e magreza acentuada não foi encontrado nenhum caso. O excesso de peso (sobrepeso, obesidade e obesidade grave) possuem índices acima do esperado (15%), com valores de 36,2%. Esses resultados possibilitam o risco do aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, tais como: diabetes *mellitus*, hipertensão arterial, hipercolesterolemia e outras cardiovasculares.

Conclusão

Portanto, a avaliação nutricional tornou-se se um instrumento fundamental para fornecer informações importantes que possibilitam uma melhor orientação do profissional, dos educadores e demais atuantes na área da saúde. Além disso, estratégias podem ser estabelecidas a partir de políticas públicas de saúde, visando a prevenção do excesso de peso infantil.

Referências

1. Miranda, DEGA; *et al.* Manual de Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso. Rio de Janeiro: Rubio;2012.
2. World Health Organization. Geneva: WHO; 2006.

Palavras-chave: Índice de massa corporal; Alunos; Avaliação Nutricional

ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES EM CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL NA CIDADE DE CAMPO GRANDE-MS

PAIVA, APS; MEDEIROS, J; SANTOS, LCR

¹ ANHANGUERA UNIDERP - Universidade Anhanguera Uniderp
anapaula-aps@hotmail.com

Objetivos

Traçar o perfil nutricional, através de avaliação antropométrica dos pré-escolares que frequentam Centros de Educação Infantil em Campo Grande-ms.

Métodos

Estudo transversal aplicado em pré-escolares de 02 anos e 0 meses à 06 anos e 11 meses de ambos os sexos matriculados em quatro Centros de Educação Infantil(CEINF.Este foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Anhanguera Uniderp, conforme o Protocolo nº 13829413.2.0000.5161.Trata-se de uma amostra de crianças de ambos os sexos matriculados em quatro CEINF escolhidos aleatoriamente por conveniência estes foram classificados em A, B, C e D, localizados em quatro regiões distintas da cidade.Em relação as regiões urbanas do município o CEINF A está situado na região do Anhanduizinho, o B na região Central, o C na região Bandeira e o D na região da Lagoa. Para avaliar o estado nutricional das crianças foram coletadas as seguintes variáveis: sexo, idade (anos), peso (kg) e estatura em (cm). A idade foi obtida através da data de nascimento da criança disponibilizada pelo responsável da instituição. Os dados antropométricos coletados seguiram procedimentos padronizados conforme Alvarez e Pavan (2005). Para a aferição do peso foi utilizado uma balança calibrada da marca Filizola®, os indivíduos foram pesadas sem calçados e com roupas leves, com os braços estendidos ao lado do corpo permanecendo até o momento da aferição do peso.O diagnóstico nutricional das crianças foi realizado a partir dos indicadores antropométricos Peso/Idade, Altura/Idade, Peso/Altura e IMC/Idade segundo sexo, tomando-se como base o padrão de referência da Organização Mundial da Saúde e empregando-se o programa Anthro v.3.2.2 e Anthro Plus v.1.0.2, da OMS para a classificação das mesmas.

Resultados

A pesquisa avaliou 370 crianças em quatro CEINF com idade entre 2 anos e 0 meses à 6 anos e 11 meses, sendo destes 171 do sexo feminino e 199 do sexo masculino. Sendo CEINF-A 89 crianças destes (n=36) meninas e (n=53) meninos, no CEINF-B (n=68) crianças destes (n=37) meninas e (n=31) meninos, no CEINF-C (n=118) deste (n=51) meninas e (n=67) meninos e CEINF-D (n=95) deste (n=47) meninas e (n=48) meninos.A prevalência de eutrofia no presente estudo foi de 68,11% (n=252) do total avaliado, mas o risco de sobrepeso mostrou-se prevalente nas crianças com 17,30% (n=64).Desse total o sexo feminino se sobressaiu com 70,76% (n=121) de eutrofia enquanto sexo masculino com 65,83% (n=131).O mesmo foi prevalente em relação ao índice de risco de sobrepeso sendo maior em relação ao sexo feminino com 18,71% (n=32) e o sexo masculino com 16,07% (n=32).O sobrepeso também foi frequente nas crianças com 9,46% (n=35) e a prevalência foi maior em menino com 11,56% (n=23) do que em meninas com 7,02% (n=12).A mesma prevalência foi avaliada em relação ao índice de obesidade onde 5,53% (n=11) dos meninos apresentam-se obesos e as meninas apenas 2,32% (n=04) apresentaram esse resultado.

Conclusão

A prevalência de eutrofia e risco de sobrepeso do presente trabalho atingiu respectivamente 68,11% e 17,30% da população estudada. Os números encontrados constata a tendência da mudança do perfil nutricional evidenciada no Brasil caracterizada pela diminuição das índices de desnutrição e o aumento de prevalência de sobrepeso. Sugere-se que sejam realizados estudos mais detalhados em relação a qualidade e quantidades dos alimentos oferecidos aos pré-escolares nos Centros de Educação Infantil, uma vez que o estudo apresentou valores significativos de crianças com risco de sobrepeso.

Referências

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, capítulo 19 página 269, 2004.

ALVAREZ, B.R.; PAVAN, A. L.; Alturas e comprimentos. Antropometria: técnicas e padronizações. Santa Maria: Pallotti, 2005.

ALVES, G.; COLAUTO, E. V.; FERNANDES, J. K.; ZABINE, L.; NIENOW, R. C. Avaliação antropométrica e consumo alimentar de pré-escolares em creches de Umuarama, Paraná. Ciência e Saúde Unipar, Umuarama, v. 12, n. 2, p. 119-126, maio/ago. 2008.

AMARAL, M. F. M.; MORELLI, V.; PANTONI, R. V.; ROSSETTI-FERREIRA, M. C. Alimentação de bebês e crianças pequenas em contexto coletivos: mediadores, interações e programas em educação infantil. Revista Brasil crescimento e desenvolvimento Humumani; Vol. 6, n 1, p 33, 1996.

BISCEGLI, T.S.; CORRÊA, C.A.; HERNANDEZ, J.L. Avaliação do estado nutricional e prevalência de carência de ferro em crianças frequentadoras de uma creche. Revista Paulista de Pediatria, 2006.

Brasil-Ministério da educação. Diretrizes e bases da educação nacional. Lei nº9.394, 1996. Acesso dia [10.11.2013 as 17 horas]. Site de busca: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm.

CUNHA, N. S. Alimentação e estado nutricional de pré-escolares. Trabalho de conclusão de curso de especialização em Saúde Pública. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

DALLABONA, A.; CABRAL, S.C.; HOFELMAN, D.A. Variáveis infantis e maternas associadas à presença de sobrepeso em crianças de creches. Revista Paulista de Pediatra 2010.

FAGUNDES, A.L. N.; RIBEIRO, D. C.; NASPITZ, L.; GARBELINI, L. E. B.; VIEIRA, J. K. P.; SILVA, A. P.; LIMA, V. O.; FAGUNDES, D. J.; COMPRI, P. C.; JULIANO, Y. Prevalência de sobrepeso e obesidade em escolares da região de Parelheiros do município de São Paulo. Revista Paulista de Pediatria, volume 26, número 3, páginas 212-7. São Paulo, 2008.

FERREIRA, G.; FERNANDES, K.C.; VIEIRA, S.C.; MOTA, V.S. Estado Nutricional e hábitos alimentares de crianças de 2 a 4 anos matriculadas em creches pública e particular de um município do Sul de Minas Gerais. Revista Ciências em Saúde. Volume 1, número 2, junho de 2011.

LOPES, P.C.S.; PRADO, S.R.L.; COLOMBO, P. Fatores de risco associados à obesidade e sobrepeso em crianças em idade escolar. Revista Brasileira de Enfermagem. Janeiro a Fevereiro, Brasília 2010.

MARINOSKI, L.C.; DALLACOSTA, F. M.; NUNES, A. D. Estimativa do estado nutricional das crianças de 3 a 5 anos na Creche Municipal de Água Doce, SC. Unoesc & Ciência – ACBS, volume 2, número 1, páginas 49-56, jan./jun. Joaçaba, 2011.

MATTA, J.S. Manual de atividades nutricionais para pré-escolares em creches. [Monografia] Rio de Janeiro Universidade do Rio de Janeiro, 2008.

MONTEIRO, C.A.; BENICIO, M.H.A.; GOUVEIA, N.C.; CARDOSO, M.A.A.C. Evolução da desnutrição infantil: Velhos novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. São Paulo: Página 93-114, 1995.

NASCIMENTO, A. P. B.; FERREIRA, M. L.; MOLINA, S. M. G. Avaliação antropométrica de pré-escolares em Piracicaba, SP: da desnutrição para a obesidade. *ConScientiae Saúde*, 2010;9(4):707-713.

PINHO, C. P. S.; SILVA, J. E. M.; SILVA, A.C. G.; ARAÚJO, N. N.A; FERNANDES, C.E; PINTO, F.C. L; Avaliação antropométrica de crianças em creches do município de Bezerros, PE. *Revista Paulista de Pediatria*, volume 28, número 3, página 315-21. Recife-PE, 2010.

SANTOS, A. L. B.; LEÃO, L. S. C. S.; Perfil antropométrico de pré-escolares de uma creche em Duque de Caxias, Rio de Janeiro. *Revista Paulista de Pediatria*, volume 26, página 218-24. Rio de Janeiro, 2008.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J. D. P. *Tratado de Alimentação, nutrição e dietoterapia*. São Paulo: Roca, 2007.

SOARES, L.D.; PETROSKI,E.L. Prevalência, fatores etiológicos e tratamento da obesidade infantil. *Revista Brasileira de Cineantropometria & Desempenho Humano*. Volume 5. Número 1 – p. 63-74 – 2003.

SOARES, N.T. Um novo referencial antropométrico de crescimento: significados e implicações. *Revista Nutrição*. Campinas, páginas 93-104, jan./mar., 2003

SOUZA, M.H.N.; SILVEIRA, G.S.; PINTO, A.F.S.; SODRÉ, V.R.D.; GHELMAN, L.G. Avaliação do estado nutricional e da saúde de crianças e adolescente na prática assistencial do enfermeiro. *Cogitare Enfermagem*. Janeiro a Março, Volume 18, página 29 a 35. Rio de Janeiro 2013.

TAVARES, B. M.; VEIGA, G. V.; YUYAMA, L. K. O.; BUENO, M. B.; FISBERG, R. M.; FISBERG, M. Estado nutricional e consumo de energia e nutrientes de pré-escolares que frequentam creches no município de Manaus, Amazonas: existem diferenças entre creches públicas e privadas? *Revista Paulista de Pediatria*, Volume 30, pagina 42 a 50. Rio de Janeiro, 2012.

VITOLO, M.R. *Nutrição: da gestação ao envelhecimento*. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

XAVIER, T.J.S.; PINTO, F. F.; SOUZA, M. H.N.; ZEITOUNE, R.C.G. Condições de saúde no universo da creche comunitária e a enfermagem. *Escola Anna Nery: Revista de enfermagem*, Rio de Janeiro, v. 7, n. 2, 2003.

Palavras-chave: avaliação nutricional; CEINF; obesidade infantil; transição nutricional

ESTADO NUTRICIONAL DE UMA COORTE DE NASCIMENTOS DE JOÃO PESSOA-PB

Oliveira, JVB; Lôbo, IKV; Vianna, RPT; Silva, CSO; Silva, JP; Soares, EAA

¹ UFPB - Universidade Federal da Paraíba

jessicavicky402@gmail.com

Objetivos

Avaliar o estado nutricional das mães no período pré-gestacional, no fim da gestação e após 2 meses do parto, além de avaliar o peso ao nascer dos recém nascido.

Métodos

Trata-se de um estudo de coorte de nascimento, que foi iniciado no Instituto Cândida Vargas e Maternidade Frei Damião, ambos participantes da Iniciativa Hospital Amigo da Criança, situados na cidade de João Pessoa. Os recém-nascidos (RNs) foram selecionados de acordo com fluxo de internação de suas mães, com faixa etária entre 19 a 35 anos, gestação fora de risco, parto a termo e residentes em João Pessoa. Estas, ao concordarem em participar da pesquisa, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética do Centro de Ciências da Saúde - UFPB e aprovado, de acordo com o parecer nº 287.898, de 20/05/2013. Como critérios de exclusão foram considerados as mães que apresentavam problemas neurológicos, psiquiátricos, metabólicos ou dificuldades de comunicação, portadoras de HIV, vítimas de violência e portadoras de doenças raras. Enquanto para os RNs, os critérios de exclusão foram: nascimento prematuro, malformações congênitas, partos

gemelares e aqueles que apresentavam doenças metabólicas graves. Esta população foi acompanhada no nascimento e após o segundo mês de vida. Na primeira fase, realizada nas maternidades, utilizou-se um questionário para obtenção dos dados do prontuário das mães e RNs, além de perguntas realizadas no pós-parto imediato. Na segunda etapa, realizaram-se as visitas domiciliares, após dois meses do nascimento dos RNs. Nestas, foram aplicados questionários, direcionado à mãe, além da avaliação antropométrica de ambos. Na pesagem da mãe foi utilizada uma balança plataforma digital portátil Camry, com capacidade de 180kg. Quanto à estatura, utilizou-se fita métrica. A medição do peso das crianças foi realizada com balança pediátrica eletrônica Balmak, sendo realizada a leitura quando o valor do peso permaneceu fixado no leitor. Para a medição do comprimento, o aparelho utilizado foi o estadiômetro infantil, ou infantômetro, confeccionado em madeira, medindo de zero a 99 centímetros. Vale destacar que foi necessário retirar os sapatos, sandálias ou meias da criança, como também todos os adereços que pudessem estar na cabeça e interferissem na tomada correta da medida. No tocante as medidas de altura/comprimento, as quais foram realizadas em duplicatas, no caso de diferenças entre as medidas superiores a 0,5, uma terceira medida foi realizada e, foram consideradas as duas mais próximas.

Resultados

O estudo revelou que entre as 223 mães acompanhadas o percentual de IMC pré-gestacional foram de 9,4% baixo peso, 42,6% eutrofia, 22% sobrepeso, 16,6% obesidade, o percentual de IMC no final da gestação foram de 12,6% baixo peso, 29,1 % eutrofia, 24,7 % sobrepeso e 22,9 % obesidade, e em relação ao IMC após dois meses do parto foram de 1,8% baixo peso, 38,6 % eutrofia, 32,7 % sobrepeso e 19,7 % obesidade. Já com relação ao peso ao nascer dos RNs foram de 4,0% baixo peso, 0,4% muito baixo peso.

Conclusão

Conclui-se que há um percentual crescente de mães com sobrepeso após dois meses do parto sendo necessárias intervenções no intuito de informar a essa população quanto à importância de uma alimentação saudável. Já em relação aos RNs houve um pequeno percentual de baixo peso e muito baixo peso, tendo em vista que as crianças nasceram a termo e o seu crescimento normal influenciou no seu peso.

Referências

Palavras-chave: Antropometria; Estado Nutricional; Lactentes; Recém-nascidos

ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES DE TAXISTAS DO CENTRO DE FORTALEZA-CE

XIMENDES,AMV; CHAYB,APV; NOGUEIRA,PRA

¹ FIC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ

anamartavieira_2010@hotmail.com

Objetivos

Devido às características do seu trabalho, os taxistas estão propensos a adotarem uma dieta desequilibrada, além de uma rotina sedentária. Desse modo, esta pesquisa teve como objetivo avaliar o estado nutricional e os hábitos alimentares de taxistas do centro da cidade de Fortaleza.

Métodos

Trata-se de um estudo quantitativo e descritivo realizado em fevereiro de 2014, com uma amostra de 30 taxistas do sexo masculino com idade predominante acima de 60 anos, referentes a 46,7% (n=14) da amostra total. Aplicou-se um questionário de frequência alimentar qualitativa e os taxistas foram questionados sobre quais refeições realizavam, bem como o horário e o local de consumo. Para a aferição do peso, utilizou-se uma balança digital com capacidade de 150 kg (Marca Plenna®) e para a estatura um Estadiômetro Portátil (Marca Sanny ®), com escala até 210 cm. Para a cintura, foi utilizada uma fita métrica inelástica de 150 cm. Os dados foram obtidos mediante assinatura no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

33,3% (n=10) dos taxistas apresentaram obesidade e 43,3% (n= 13) sobrepeso. A média da circunferência da cintura foi de 96,4 cm, onde 33,3% (n=10) apresentam risco muito alto de complicações metabólicas. Com relação às refeições, 93,3% (n=28) faziam café da manhã, a maioria em casa (93,3%), por volta de 7:00 horas; 3,3% (n=1) faziam o lanche da manhã (às 8:00h), em casa; 100% (n=30) almoçavam (entre 12:00 e 13:00 horas), sendo que 56,7% (n= 17) comiam no centro; 46,7% (n=14) realizavam o lanche da tarde (entre 14:00 e 15:00 horas), a maioria no centro, 78,6%; 96,7% (n=29) jantavam (entre 20:00 e 21:00 horas), grande parte no domicílio, 92,9%; e apenas 6,7% (n=2) realizavam a ceia (entre 21:00 e 22:00 horas), em casa. Referente aos alimentos, no grupo dos cereais o arroz era muito consumido, 53,3% (n=16) referiram comer 2-3x por dia. No grupo das frutas a banana se destaca, 33,3% (n=10) referiram consumi-la 1x/dia. Nas hortaliças, notou-se que a alface é a mais comum, 40% (n=12) consomem 2-3x/dia. O feijão é a leguminosa preferida, já que 33,3% (n=10) relataram consumir de 2-3x/dia. Na parte das carnes, peixes e ovos, estes últimos são muito bem consumidos pelos entrevistados, 30% (n=9) o consomem 1x/dia. 33,3% (n=10) declararam consumir carne de frango 1x/dia e 46,7% (n=14) comem carne de vaca 2-3x/semana. Em relação aos produtos lácteos, 36,7% (n=11) tomam leite integral 1x/dia. Sobre os doces, 30% (n=9) usam açúcar diariamente. Biscoitos recheados, bolo com cobertura e sorvetes eram pouco consumidos. Na parte das bebidas, 43,3% (n=13) bebiam suco natural 2-3x por semana e 66,7% (n=20) nunca consomem suco em pó. 26,7% (n=8) tomam refrigerante 1x/dia. No grupo das gorduras, 33,3% (n=10) relatou comer margarina 1x/dia e 26,7% (n=8) consumiam óleo 2-3x/dia. Nas comidas rápidas, a pizza foi umas das mais referidas.

Conclusão

Não há muita diversidade para frutas e hortaliças, o que pode comprometer o equilíbrio vitamínico-mineral da dieta. O consumo frequente de carne vermelha e o teor de gordura dos produtos lácteos consumidos são também pontos prejudiciais, considerando-se a prevalência importante de sobrepeso e obesidade. Outro grande problema se encontra no número das refeições realizadas, havendo uma negligência dos lanches e da ceia. Diante desta realidade, é muito importante a promoção de uma alimentação saudável na vida desses profissionais, posto que estão sujeitos a um estilo de vida desfavorável.

Referências

- ALVES, M.T.S.; Pinto, D.M ;Reis, H.F.C; Prevalência dos fatores de risco cardiovasculares em motoristas de táxi; Revista Digital. Buenos Aires - Ano 17 - Nº 170 - Julio de 2012.
- BARRETO, M.S; et al. ; Análise da Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde, da Organização Mundial da Saúde; Epidemiologia e Serviços de Saúde 2005; 14(1) : 41 – 68
- BATISTA, F. M; RISSIN A.; A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad Saúde Pública. 2003; 19 (supl.1): S181-S191.
- BONOMO, E.; et al.; Consumo alimentar da população adulta segundo perfil sócio-econômico e demográfico:Projeto Bambuí ; Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19(5):1461-1471, set-out, 2003
- CASADO, L.; VIANNA, L.M ; THULER, L.CS; Fatores de Risco para Doenças Crônicas não transmissíveis no Brasil: uma revisão sistemática; Revista Brasileira de Cancerologia 2009; 55(4): 379-388
- GARCIA, R. W. D. ; Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana; Rev. Nutr., Campinas, 16(4):483-492, out./dez., 2003
- MORATOYA, E. E. ; et al; Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo; Ano XXII – No 1 – Jan./Fev./Mar. 2013
- NAVADEH, S.;MOAZENZADEH, M.; MIRZAZADEH, A.; Driving environment in Iran increases blood pressure even in healthy taxi drivers; JRMS 2008; 13(6): 287-293
- OWEN, A; BAUMAN, A; BROWN, W; Too much sitting: a novel and important predictor of chronic disease risk?; Br J Sports Med February 2009 Vol 43 No 2;
- Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE. Rio de Janeiro. 2011. 150 p.
- POPKIN, B. M. ; The Nutrition Transition and Obesity in the Developing World; J Nutr 2001; 22: 355-75.
- SALVE, M. G. C. ; Obesidade e Peso Corporal: riscos e consequências; Movimento & Percepção, Espírito Santo de Pinhal, SP, v.6, n.8, jan./jun. 2006
- SANTOS, L. A. S. ; Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis; Rev. Nutr.,

Campinas, 18(5):681-692, set./out., 2005

- SARTORELLI, D.S; FRANCO; L.J ; Tendências do diabetes mellitus no Brasil: o papel da transição nutricional; Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19(Sup. 1):S29-S36, 2003.
- SCHMIDT, M. I. et al; Doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: carga e desafios atuais; Saúde no Brasil 4 p. 61-74 , 2011
- SIQUEIRA, F. V.; Atividade física em adultos e idosos residentes em áreas de abrangência de unidades básicas de saúde de municípios das regiões Sul e Nordeste do Brasil; Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 24(1):39-54, jan, 2008
- TARDIDO, A. P.; FALCÃO, M. C.; O impacto da modernização na transição nutricional e obesidade; Rev Bras Nutr Clin 2006; 21(2):117-24
- TOMITA, L,Y; CARDOSO, M,A; Avaliação da lista de alimentos e porções alimentares de Questionário Quantitativo de Frequência Alimentar em população adulta; Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 18(6):1747-1756, nov-dez, 2002.
- TRICHES, R.M; GIUGLIANI, E.R.J ; Obesidade, práticas alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares; Saude pública 2005; 39(4):541-7
- World Health Organization. The world health report 2002: reducing risks, promoting healthy life. Geneva; 2002. (WHO).

Palavras-chave: ALIMENTAÇÃO; ESTADO NUTRICIONAL; TAXISTAS

ESTADO NUTRICIONAL E PEDIDO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE FLORIANÓPOLIS, SC

Scapin, T; Moreira, CC; Fiates, GMR

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
carolinecmoreira_@hotmail.com

Objetivos

Associar estado nutricional de escolares com frequência e tipo de alimento comprado pelos pais a pedido dos filhos, bem como classificar os pedidos infantis segundo grau de processamento.

Métodos

Estudo transversal, de abordagem quantitativa. Pesquisa desenvolvida no município de Florianópolis, Santa Catarina, envolveu pais de escolares da rede pública de ensino como os responsáveis pelas compras de alimentos familiares. A seleção dos pais ocorreu de forma censitária, por meio dos filhos matriculados nas escolas. A coleta de dados foi realizada entre setembro e outubro de 2011, mediante o envio de questionário autoaplicável (adaptado de Turner, Kelly e Mckenna) encaminhados aos pais pela agenda escolar da criança. Os dados antropométricos das crianças foram mensurados por meio de balança eletrônica digital (capacidade de 150 quilos e sensibilidade de 50g) e fita inelástica e esquadro (leitura em intervalos de 0,5 centímetros). O estado nutricional das crianças foi classificado pelos pontos de corte específicos para idade e sexo segundo padrões da Organização Mundial da Saúde. A frequência e o tipo de compras alimentares a pedidos dos filhos foram investigadas a partir de escala hedônica e questão aberta, respectivamente. Os alimentos citados pelos pais como mais pedidos pelos filhos, foram categorizados segundo grau de processamento proposto por Monteiro et al. As análises estatísticas foram realizadas por meio do programa STATA Statistical Software Package. Para verificar as associações entre as variáveis dependentes e independentes, foram realizadas análises bivariadas, por meio do teste Qui-Quadrado, considerando o valor de 5% como nível de significância estatística ($p < 0,05$). Foram cumpridos todos os requisitos para pesquisa com seres humanos, previstos pelo Parecer de Aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (1140/10) e pela Secretaria Municipal de Educação de Florianópolis, SC (GEPE 060/2010-004/2011), conforme Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

Resultados

Dos 489 pais convidados a participar da pesquisa, 187 retornaram o questionário preenchido (taxa de resposta de 41,6%). Quanto ao estado nutricional dos escolares ($n=187$), aproximadamente um terço da amostra (32,6%) apresentava excesso de peso (20,3% sobrepeso e 12,3% obesidade). Um total de 181 pais (96,8%) relatou comprar alimentos a pedido dos filhos, dos quais 79% ($n=143$) referiram ocorrer sempre ou às vezes. Os pais citaram um total de 446 alimentos pedidos pelos filhos, dos quais, 84,3% classificaram-se como ultraprocessados ($n=381$) e 14,4% como minimamente processados ($n=65$). Foi verificado que pais de escolares com excesso de peso ($n=61$) compravam com maior frequência os alimentos solicitados pelos filhos (sempre e às vezes),

quando comparado aos pais de escolares sem excesso de peso (n=126), apesar da diferença não apresentar-se estatisticamente significativa (p=0,229).

Conclusão

Foi verificado que pais de crianças com excesso de peso atendiam mais frequentemente aos pedidos de seus filhos por alimentos ultraprocessados. Essa situação indica que esses pais podem apresentar maior dificuldade para controlar a ingestão alimentar de seus filhos.

Referências

1. MONTEIRO, C.A. et al.. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v.26, n.11, p.2039-2049, 2010.
2. TURNER, J.J.; KELLY, J.; MCKENNA, K. Food for thought: parents' perspectives of child influence, *British Food Journal*, v.108, n.3, p.181-191, 2006.

Palavras-chave: alimentos ultraprocessados; comportamento de consumo; escolares; estado nutricional; pedido de alimentos

ESTRUTURA FÍSICA DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COMERCIAIS DO BRASIL DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

Silveira, JT; Brasil, CCB; Floriano, JM; Garcia, MV

¹ UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa, ² UFSM - Universidade Federal de Santa Maria
carlacristina@brturbo.com.br

Objetivos

A legislação sanitária do país está em vigência há aproximadamente dez anos e tem sofrido adaptações nos diferentes estados da nação brasileira (1,5,6). A Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 aprovada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) abrange os procedimentos relacionados às Boas Práticas que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento e dos alimentos preparados (1). O objetivo deste trabalho foi avaliar a produção científica relacionada às condições da estrutura física dos serviços de alimentação comerciais no Brasil desde a promulgação da RDC nº. 216/2004.

Métodos

Foi realizada uma revisão sistemática da literatura, a partir de bases de dados eletrônicas, como LILACS (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde); MEDLINE (Medical Literature Analysis and Retrieval System on-line), Scielo (Scientific Electronic Library Online) e Google Acadêmico, incluindo periódicos brasileiros não indexados. Os descritores foram selecionados a partir da terminologia em saúde consultada nos Descritores em Ciências da Saúde (DECS - BIREME), sendo estes boas práticas de manipulação, vigilância sanitária, segurança alimentar e nutricional e manipulação de alimentos. Foram incluídos 20 artigos (2-21) publicados entre setembro de 2004 a outubro de 2013, que avaliaram 579 serviços de alimentação.

Resultados

Houve crescimento no número de publicações no período compreendido entre 2006-2011, com concentração nas regiões Sudeste (n=7) e Sul (n=5) do Brasil. A média de conformidades dos estabelecimentos foi de 53,03% e os menores índices de adequação foram observados nas categorias de abastecimento de água (47,66%) e manejo de resíduos (47,20%). O maior percentual de adequação foi relacionado a categoria controle de pragas, com 58,84%. Essas não conformidades vêm sendo relatadas em serviços de alimentação de diversos ramos, sendo que os aspectos físico-funcionais devem ser considerados desde a fase de elaboração do projeto de implantação de um restaurante comercial, pois interferem na segurança dos alimentos e podem comprometer o funcionamento correto do serviço de alimentação.

Conclusão

São necessárias melhorias referentes a estrutura física dos serviços de alimentação do país. Sugere-se uma ampliação do número de pesquisas com abordagens que, além do diagnóstico, avaliem o impacto de intervenções nos estabelecimentos, a fim de contribuir com a melhoria da qualidade dos serviços de alimentação.

Referências

1. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC no. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União 16 set 2004; Seção 1.
2. Almeida LA, Saccol ALF. Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de terminais rodoviários no Estado do Rio Grande do Sul. Braz J Food Technol. III SSA, 2010.
3. Aplevicz KS, Santos LES, Bortolozo EAFQ. Boas Práticas de Fabricação em serviços de alimentação situados em região turística do Estado do Paraná. Rev Bras Tecnol Agroindust. 2010; 4(2).
4. Assis FS, Vieira CCU, Iuliano BA, Rocha EG, Silva FC, Câmara FM. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos quiosques instalados na companhia de entrepostos e armazéns gerais do Estado de São Paulo (CEAGESP). Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 2011; 18 (2):33-52.
5. Branco NCM, Silva KMG, Lourenço MS. Gestão da qualidade e segurança dos alimentos: diagnóstico e proposta para um restaurante comercial no município do Rio de Janeiro. Gepros - Gestão da produção, operações e sistemas, 2010; 5(1):113-124.
6. Cardoso MF, Miguel V, Pereira CAM. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação em panificadoras. Alim Nutr, Araraquara, 2011; 22(2):211 – 7.
7. Cardoso RCV, Souza EVA, Santos PQ. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. Rev Nutr, Campinas, 2005; 18 (5):669-680.
8. Costa CF, Oliveira FC, Ribeiro APM, Jaime RP, Campos RC, Nojimoto ITI. et al. Política de Segurança alimentar: avaliação da utilização das boas práticas de confecção através de check-list em restaurantes de Goiânia, Goiás. J Health Sci Inst, 2010; 28 (4):334-6.
9. Esperança LC, Marchioni DML. Qualidade na produção de refeições em restaurantes comerciais na região de Cerqueira César, São Paulo. Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, 2011; 36(1): 71-83.
10. Figueiredo PP, Silva CMF, Linhares VC, Passos XS, Antunes MJC. Condições higiênico-sanitárias no preparo de suco de laranja em lanchonetes comerciais de Goiânia, GO. Rev Inst Ciênc Saúde. 2009, 27(4):374-7.
11. Genta TMS, Mauricio AA, Matioli G. Avaliação das boas práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. Acta Sci Health Sci. Maringá, 2005; 27(2):151-6.
12. Mata GMSC, Pinto CLO, Martino HSD, Pinheiro-Sant'ana HM. A experiência extensionista na implementação de boas práticas em restaurante comercial: um projeto piloto. Rev Ciênc Ext. 2010; 6(1):83.
13. Medeiros L, Dall'Agnol LP, Botton SA, Smaniotto H, Potter R, Campos MMA, et al. Qualidade higiênico-sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. Ciência Rural, Santa Maria, 2013; 43(1):81-6.
14. Messias GM, Tabai KC, Barbosa CG. Condições Higiênico-sanitárias: situação das lanchonetes do tipo fast-food do Rio de Janeiro, RJ. Rev Univ Rural, Sér. Ci. da Vida, RJ, 2007 ;27(1):48-58.
15. Miranda ACB, Baião RCL. Avaliação das boas práticas na fabricação de preparações à base de pescados crus em restaurante japonês. C&D-Revista Eletrônica da Fainor, Vitória da Conquista, 2011; 4(1):52-61.
16. Oliveira NLA, Gaspareto OCP. Análise Situacional da aplicação das boas práticas de fabricação nos restaurantes do município de Currais Novos/RN. Holo, 2010; 26(5).
17. Poerner N, Rodrigues E, Palhano AL, Fiorentini AM. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação. Rev Inst Adolfo Luiz, 2009; 68(3).
18. Ribeiro LP, Marangon AFC. Avaliação das condições de higiene dos carrinhos ambulantes de água de coco comercializada em Brasília (DF). Universitas: Ciências da Saúde, Brasília, 2011; 9(1):1-12.
19. Silva CB, Oliveira ABA. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária em restaurantes indicados por Guia de Estabelecimentos da Cidade de Porto Alegre. Nutrire: rev Soc Bras Aliment Nutr, 2009; 34(3).
20. Souza CH, Sathler J, Jorge MN, Horst RFML. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timoteo-MG. Nutrir Gerais – Revista Digital de Nutrição, Ipatinga, 2009; 3(4):312-329.
21. Souza MS, Medeiros LB, Saccol ALF. Implantação das Boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) na cidade de Santa Maria (RS). Alim Nutr. Braz. J. Food Nutr., Araraquara, 2013; 24(2).

Palavras-chave: legislação sanitária; manipulação de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; qualidade dos alimentos; controle e fiscalização de alimentos

ESTRUTURAÇÃO DE EQUIPE DE DEGUSTADORES: CRITÉRIOS E RESULTADOS DE UMA EXPERIÊNCIA

Madureira, GM; Hagihara, GM; Tanizaki, LY; Domene, SMA

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

liviatanizaki@hotmail.com

Objetivos

Este trabalho tem como objetivo criar um banco de degustadores para apoio às atividades de análise sensorial do Laboratório de Dietética do Curso de Nutrição, Universidade Federal de São Paulo.

Métodos

Este trabalho foi submetido ao Comitê de Ética e teve aprovação pelo parecer número 188.628; os voluntários participaram mediante a assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os integrantes da comunidade universitária (estudantes, professores, técnicos) foram recrutados por pelo menos uma das seguintes estratégias: cartazes de divulgação, contato pessoal ou contato via redes sociais. Foram considerados critérios de exclusão ser portador de diabetes, doenças crônicas das vias nasais, hipertensão, doenças do trato digestório, fumantes, ou outra condição que limite o consumo de alimentos. Os voluntários que atenderam ao chamado concordaram com a participação por meio de assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foram submetidos a treinamento que consistiu de uma exposição de cinco minutos, sobre a forma de realização dos testes. Foram coletados dados de identificação (nome, data de nascimento, sexo, e-mail, telefone e horários de disponibilidade para participação nos testes de análise sensorial). Foram preparadas soluções de sal a 0,2 e 0,5%, açúcar a 2% e cafeína a 0,05% com água mineral; as soluções foram oferecidas aos degustadores combinadas a amostras de água pura, em dois conjuntos, ambos com duas amostras iguais e uma diferente, para realização de Teste Triangular; as amostras foram codificadas com uma combinação aleatória de três dígitos e o degustador deveria indicar qual das amostras era diferente. Os dados foram digitados em planilha Excel e processados no programa SPSS para o estudo dos resultados de sensibilidade aos sabores básicos; aplicou-se ANOVA adotando-se probabilidade menor do que 5% ($p < 0,05$) para diferenças entre sexos.

Resultados

Dos 125 voluntários que atenderam ao convite, 76 compareceram ao treinamento; deste total, 75% são do sexo feminino; a idade média é de 26,94 anos (DP = 6,8) entre homens e 26,26 anos (DP = 8,0) entre mulheres. Não houve diferença entre sexos para a sensibilidade aos sabores amargo ($p=0,365$), doce ($p=0,083$) e salgado ($p=0,519$).

Conclusão

Os degustadores adultos cadastrados no Laboratório de Dietética do Curso de Nutrição, Universidade Federal de São Paulo de ambos os sexos são igualmente sensíveis aos sabores básicos amargo, doce e salgado. Os testes continuarão para verificar se isto é válido também para o sabor azedo.

Referências

Palavras-chave: equipe de degustadores; treinamento de degustadores; análise sensorial; acuidade sensorial

ESTUDO COMPARATIVO DA SATISFAÇÃO DOS PACIENTES ACERCA DA REFEIÇÃO OFERECIDA E DO SERVIÇO PRESTADO PELA UNIDADE DE NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO E UM PRIVADO DA CIDADE DE VOLTA REDONDA – R.J.

Objetivos

Este estudo teve como objetivo avaliar e comparar o grau de satisfação do paciente hospitalizado em relação à alimentação oferecida e ao serviço prestado pela Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital público e um hospital privado da cidade de Volta Redonda – RJ, bem como identificar os fatores que podem contribuir para uma ingestão inadequada por parte destes.

Métodos

O presente estudo teve uma abordagem quali-quantitativa, tendo sido realizado em um hospital público e um hospital privado de Volta Redonda - RJ. Os critérios de inclusão foram: pacientes maiores de 18 anos, que estivessem recebendo alimentação via oral e de consistência normal ou branda, que não estivessem com membros superiores imobilizados, internados em quartos ou enfermarias há 2 dias ou mais. Foi aplicado um questionário adaptado de Pfaffenzeller¹ avaliando 10 atributos referentes às refeições e ao serviço prestado pela UAN, sendo estes tabulados e calculados utilizando-se o programa Microsoft Office Excel 2007. Para se verificar o grau de satisfação dos pacientes de ambos os hospitais foi calculada uma média do percentual de pacientes dos 10 atributos pesquisados em cada indicador de satisfação. Para se avaliar individualmente cada atributo fez-se necessário atribuir uma pontuação para cada indicador sendo: muito satisfeito (5 pontos), satisfeito (4 pontos), indiferente (3 pontos), pouco satisfeito (2 pontos) e insatisfeito (1 ponto) e, posteriormente, calculou-se uma média dessa pontuação. Para comparação dos resultados finais obtidos entre os dois hospitais pesquisados, aplicou-se o Teste T e valores de $p < 0,05$ demonstraram haver diferença estatística dos resultados. Realizou-se, também, uma entrevista semi-estruturada registrada em um gravador MP4 contendo cinco perguntas elaboradas de forma aberta adaptadas de Bessa² indagando se eles consideravam estar se alimentando melhor, igual ou pior no hospital do que em suas casas, se já tinham deixado de realizar alguma refeição e por que, quais fatores poderiam interferir em suas ingestões, quais alimentos de menor aceitação e do que eles sentiam falta na hora das refeições realizadas no hospital comparadas as realizadas em casa. Os dados obtidos pela entrevista foram transcritos e analisados. O projeto de pesquisa foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (CoEPS) do Centro Universitário de Volta Redonda (UniFOA) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), conforme Resolução nº196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

Resultados

Participaram da pesquisa 20 pacientes do hospital público e 20 do hospital privado, com idade variando entre 18 e 84 anos. O resultado referente ao grau de satisfação obtido por meio da comparação dos dados dos dois hospitais mostrou que os pacientes do hospital privado encontram-se mais satisfeitos do que os pacientes do hospital público. Os atributos avaliados de forma positiva pelos pacientes do hospital público foram: higiene das copeiras, cortesia das copeiras e higiene dos utensílios. No hospital privado destacou-se a higiene das copeiras. A análise do conteúdo da entrevista permitiu conhecer melhor as percepções do paciente acerca da alimentação hospitalar e os fatores que afetam sua ingestão.

Conclusão

A satisfação do paciente quanto à refeição oferecida pelo hospital é uma questão complexa e que a Unidade de Alimentação e Nutrição precisa reverter a satisfação do paciente em menor desperdício de alimentos intra-hospitalares e recuperação mais rápida e eficaz do paciente, reduzindo assim sua estada hospitalar e conseqüentemente os custos envolvidos nesse processo.

Referências

- 1 - PFAFFENZELLER, A.A. Assistência nutricional hospitalar: Um estudo da satisfação dos clientes da Santa Casa de Porto Alegre. Dissertação (Mestrado Profissionalizante em Engenharia) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2003.
- 2 - BESSA, V. Avaliação da satisfação dos utentes com o serviço de alimentação e das ementas do hospital Pêro da Covilhã. 2009. Monografia (Licenciatura do curso de Ciências da Nutrição) - Universidade do Porto, 2009.

Palavras-chave: Satisfação do paciente; Alimentação; Serviço Hospitalar de Nutrição

ESTUDO COMPARATIVO DO CONSUMO DE ENERGIA, MACRONUTRIENTES E FIBRA ALIMENTAR POR PRÉ-ESCOLARES: CRECHE VERSUS DOMICÍLIO

Pereira, AS; Costa, ANF; Lanzillotti, HS; Soares, EA

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ³ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
aspnutri@gmail.com

Objetivos

Comparar o consumo alimentar de energia, macronutrientes e Fibra Alimentar (FA) na creche e fora da creche (residência ou outros) de pré-escolares frequentadores de uma creche pública.

Métodos

Estudo seccional, realizado com crianças de dois a quatro anos, freqüentadores de uma creche publica municipal, no período de janeiro a junho de 2008. A avaliação do consumo alimentar utilizou os métodos de pesagem direta dos alimentos (PDA)¹, para avaliação do consumo na creche complementado com registro alimentar (RA)², para avaliar o consumo de alimentos fora do horário da creche, durante três dias, não consecutivos. Para a PDA utilizou-se balança Pienna® modelo Apollo, com capacidade máxima de 5 Kg e graduação de 1g, com função tara e acionamento automático. Ao final de cada refeição, quando houve resto, cada preparação / alimento foi pesado para calcular o resto ingestão. No caso de resto de preparações, cada alimento específico teve sua participação percentual na refeição. A avaliação quantitativa da composição nutricional da dieta - Energia, Carboidrato (CHO), Proteína (PTN), Lipídeos (LIP) e Fibra Alimentar (FA) - foi realizada com auxílio do Programa Diet Pro versão 4.0³. Somente participaram do estudo crianças cujos responsáveis assinaram o TCLE. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de ética sob o número: 004.3.2008. Tratamento estatístico: Análise descritiva dos dados (Média e desvio-padrão) e teste de Kolmogorov-Smirnov ($p < 0,10$) para verificar a normalidade da distribuição das matrizes das variáveis dietéticas medidas em escala intervalar.

Resultados

Participaram do estudo 31 crianças, sendo 45% do sexo masculino e 55% do sexo feminino. A média do valor energético total (VET) consumido nos três dias foi de 1347,05±385,57 Kcal, das quais 39,4% e 60,1% foram consumidas na creche e no domicílio, respectivamente. Em relação ao consumo de CHO, PTN e LIP, as médias de consumo, em grama, foram de: 207,45±73,03g, 49,55±13,96g e 37,94±26,16, respectivamente. Do total de cada macronutriente consumido, a contribuição em percentual da creche e do domicílio foi de: 44,3% e 55,7% para CHO, 36% e 64% para PTN; e 37% e 63% LIP, respectivamente. O consumo médio de FA foi de 12,96±5,41g, dos quais 53,5% foram consumidos na creche e 46,5% consumidos em casa. A distribuição de CHO, PTN e LIP em relação ao VET foi de 62%, 14,7% e 25,3%, respectivamente. Destes, apenas CHO teve maior consumo na creche quando comparado ao consumido no domicílio ou outros.

Conclusão

Os achados permitiram verificar que apesar da creche ser o local onde a maioria das crianças realizou suas refeições (funcionamento da Instituição de 08:00h às 17:00h), o maior consumo de energia e lipídios foi no domicílio, o que pode ser confirmado ao analisar os alimentos consumidos, na sua maioria processados e/ou ultraprocessados. Os resultados do estudo permitiram nortear ações de Intervenção e Educação Nutricional, com os atores envolvidos na Educação Infantil, bem como com os responsáveis.

Referências

1. Pereira AS, Peixoto NGA, Nogueira NJF, Lanzillotti HS, Soares EA. Abreu. Estado nutricional de pré-escolares de creche pública: um estudo longitudinal. Cad. saúde colet. 2014; 21(2) 140-147.
2. Cavalcanti AAM, Priore SE, Franceschini SCC. Estudos de consumo alimentar: aspectos metodológicos gerais e o seu emprego

na avaliação de crianças e adolescentes. Rev Bras Saúde Matern Infant. 2004;3(4):229-40.

3. Bressan, J. Sistemas de suporte à Avaliação Nutricional e Prescrições de dietas. Agromídia Software – DietPro, 5ª ed., CD-ROM; 2008.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Pré-escolares; Creche; Energia; Macronutrientes

ESTUDO DAS TEMPERATURAS DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE GRANDE PORTE LOCALIZADA NO INTERIOR DE SÃO PAULO

Corrêa, AS; Martins, EA

¹ USJT - Universidade São Judas Tadeu

emilieme@gmail.com

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar as temperaturas de distribuição de preparações quentes e frias produzidas em uma Unidade Produtora de Refeições de grande porte, verificar a adequação e inadequação conforme a legislação vigente (CVS 05/2013).

Métodos

O estudo foi conduzido durante o mês de setembro de 2013, entre 10H00 e 12H00, em um restaurante do tipo “self service” atende 2300 trabalhadores de uma empresa localizada no interior de São Paulo. Utilizou-se um termômetro tipo espeto (Termotec - Termo 200K), que tem a capacidade de aferir temperaturas entre (-50°C a +199,9°C). Durante a coleta das temperaturas tomou-se o cuidado para não haver contato entre o termômetro com as laterais e o fundo das cubas. A temperatura coletada foi aquela que perdurou por mais de 10 segundos sem oscilação. A cada aferição o termômetro foi higienizado com papel toalha e (Multiflex®), produto líquido para higienização de utensílios e superfícies em indústrias alimentícias, composto por álcool de cereais 52 pv, e dióxido de cloro. Primeiramente foram determinadas as médias de todas as temperaturas coletadas de cada alimento do dia, em seguida os alimentos foram agrupados conforme suas características estruturais e riscos que representam para uma provável multiplicação de microrganismos. Em seguida, foram obtidas médias aritméticas de temperaturas por grupo de alimentos. A variedade do cardápio e a quantidade na distribuição por categorias são os responsáveis pelas diferentes quantidades de aferições em cada categoria de grupos. . As preparações foram agrupadas conforme: guarnições com molho e sem molho, carnes com molho e sem molho, saladas de folhas / crua, saladas cozidas, saladas elaboradas, doces preparados no local, doces industrializados e frutas manipuladas e não manipuladas. As temperaturas foram comparadas com a Portaria CVS 05/2013.

Resultados

Em se comparando guarnições com molhos e guarnições sem molhos, estas últimas apresentaram temperaturas inferiores a 60°C em 35,5% das aferições e as mesmas preparações com molhos, apresentaram temperaturas de risco em 12,5% das aferições. Já em se tratando de pratos proteicos, não houve diferença importante entre os dois agrupamentos de preparações: 27,5% e 22,2% das aferições de preparações oferecidas com e sem molho, respectivamente. A distribuição de alimentos frios, como as sobremesas apresentou médias de temperaturas superiores a 10°C em 30% dos doces preparados no local e 90% entre os doces industrializados. As frutas manipuladas apresentaram suas médias de temperaturas inadequadas em 85,7% das aferições. Já as temperaturas de 100% de saladas cruas, 100% de saladas elaboradas e 77% de saladas cozidas apresentaram-se inadequadas, ou seja, com médias superiores a 10°C.

Conclusão

Apesar de alguns resultados não atingirem a temperatura mínima de 60°C para preparações quentes e máxima de 10°C para preparações frias, não é possível afirmar que ocorra um risco importante de multiplicação de microrganismos uma vez que a maioria das refeições servidas e analisadas não permanecem por mais de 1 hora nos balcões de distribuição. Levando em consideração que os alimentos podem ficar abaixo de 60°C e acima de 10°C por até 1 hora conforme a CVS 05/2013. Tanto os alimentos frios, quanto os quentes tem fluxo rápido, observou-se que muitas vezes, as reposições foram buscadas diretamente na cozinha para o balcão de distribuição, não chegando assim a aguardar a utilização nos equipamentos de manutenção de

temperatura (pass through).

Referências

São Paulo. Portaria n. CVS-05/13, 09 de Abr. 2013. Diário Oficial do Estado, São Paulo, n. 73, 19 de Abr. 2013. Seção 1, p. 32 – 35
GARDIN, M. A.; UENO, M. Restaurantes self - service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. Rev. Nutr. [online].
Campinas 2010. V. 23, n. 4, p. 573-580. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rn/v23n4/v23n4a08.pdf> >. Acesso em: 21 Set. 2013.

VENTIMIGLIA, T. M.; BASSO, C. Tempo e temperatura na distribuição de preparações em uma unidade de alimentação e nutrição.
Santa Maria: UNIFRA, 2008. Disponível em: < <http://sites.unifra.br/Portals/36/CSAUDE/2008/10.pdf>>. Acesso em: 26. Out. 2013.

Palavras-chave: Temperatura; Distribuição de Alimentos; Segurança Microbiológica de Alimentos; Garantia de Qualidade de Alimentos

FATOR DE CORREÇÃO DE FRUTAS DA REGIÃO AMAZÔNICA

Souza, EKQ; Figueira, LP; Ribeiro, TM; MATOS, SP; Santos, GF; Monteiro, SS

¹ UFAM - Universidade Federal do Amazonas

elianakezia_queiroz@hotmail.com

Objetivos

O fator de correção é definido como uma constante para cada alimento, sendo encontrado através da relação entre peso bruto que é o alimento na forma em que é adquirido e peso líquido que é o alimento depois de limpo e pronto para ser utilizado.[1] Serve para calcular as quantidades certas e também para avaliar o preço total na compra de alimentos, principalmente alimentos que apresentem perdas como, por exemplo, cascas, caroços, folhas danificadas, talos etc.[2] Considerando que o fator de correção varia em função de vários fatores, o objetivo deste trabalho foi determinar o fator de correção de frutas da região amazônica.

Métodos

As frutas foram adquiridas na feira municipal de Coari-AM, no período de dezembro de 2013 a fevereiro de 2014. Foram utilizadas sete frutas: abiu, banana pacovã, carambola, cupuaçu, fruta pão, pupunha e tucumã. Para a determinação do fator de correção (FC), utilizou-se o peso bruto (PB em kg), sendo este o peso da fruta in natura, e o peso líquido (PL em kg) depois de retirada as sujidades e partes não comestíveis. Foi utilizada balança digital para alimento da marca Tolledo® com capacidade máxima de peso sólido de 3 kg e mínimo de 20 g, e peso líquido máximo de 6 kg e mínimo de 40 g. Cada alimento foi pesado três vezes e após foi calculada a média para o peso bruto e para o peso líquido e, em seguida, aplicou-se a seguinte fórmula: $FC = PB/PL$.

Resultados

Os valores de fator de correção de cada amostra encontrados para abiu foi de 2,28; banana foi de 1,44; carambola foi de 1,41; cupuaçu foi de 2,81; fruta-pão foi de 1,37; pupunha foi de 1,68; tucumã foi de 5,2. Foi possível comparar os fatores de correções com outra literatura[3] do abiu, banana e fruta-pão, respectivamente encontrados, 1,89, 1,51 e 1,30; sendo o do presente estudo maior para abiu e fruta-pão e menor para banana pacovã. Em relação às frutas carambola, cupuaçu, pupunha e tucumã, não foram encontrados dados, uma vez que esses alimentos por serem regionais são escassos os estudos sobre tais.

Conclusão

Portanto, pode-se dizer que o fator de correção de cada alimento pode variar de acordo com sua qualidade inicial e também pelo manipulador que o descasca e retira caroços e outras partes não comestíveis.

Referências

1.SILVA, S. M. C. S. da; BERNARDES, S. M. Cardápio: Guia prático para elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.

2.DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINE, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo, SP: Sarvier, 1998.

Palavras-chave: fator de correção; frutas; região amazônica

FATOR DE CORREÇÃO E PREÇO REAL DAS CARNES UTILIZADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) INSTITUCIONAL DO PIAUÍ, BRASIL.

TEIXEIRA, SA; FARIAS,AM; SANTANA, CMN; OLIVEIRA,ES; MENEZES,JV; BEZERRA, SCJ

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí., ² UESPI - Universidade Estadual do Piauí

samilacristy@hotmail.com

Objetivos

O objetivo desse trabalho foi avaliar o fator de correção de carnes submetidas à fase de pré-preparo, realizando posteriormente o cálculo do custo real do gênero em unidades de alimentação e nutrição (UAN)

Métodos

O estudo foi realizado no período de agosto a setembro de 2013, em uma UAN institucional, localizada em uma cidade, no interior do Piauí. A análise foi realizada em 5 (cinco) tipos de carnes, compreendendo, filé de peito, coxa e sobrecoxa, lagarto bovino, paleta e patinho. Para cada tipo de carne utilizou-se uma representação de 8 (oito) amostras, totalizando em 40. Considerou-se amostra, a quantidade de carne utilizada para a produção de uma preparação, em quantidade suficiente para atender a demanda de comensais frequentastes da referida UAN Com o auxílio de uma balança tipo plataforma, com capacidade máxima para 500 Kg e com graduação mínima de 100g, as carnes foram submetidas à pesagem, ainda congeladas, obtendo-se o peso bruto (PB). Após o processo de pré-preparo, o gênero foi novamente pesado, a fim de obter o peso líquido (PL). Por meio da formula que relaciona o PB com o PL e com auxílio do programa Microsoft Exel® 2010, foi calculado o fator de correção (FC) das carnes. A perda econômica foi avaliada mediante a análise do preço real do produto, onde foi realizada uma relação direta entre o preço do quilograma (Kg) de produto bruto com o peso líquido. Visto o FC está relacionado ao índice de aparas do alimento, este implica diretamente no valor real do produto, sendo obtido pela relação entre o preço pago e a parte utilizada para a produção. Dessa forma quanto maior o FC do alimento, maior será o percentual adicional referente ao custo do produto, obtido pelo valor real do mesmo

Resultados

Dessa forma, verificou-se que o corte de coxa e sobrecoxa foi o que apresentou um maior FC assim como uma maior percentual adicional ao valor pago, 33,97%. Da mesma forma, o lagarto e o filé de peito foram os cortes com o menor valor para o FC assim como para o percentual adicional ao valor do produto na forma bruta Evidenciando com isso a relação entre o FC e custo agregado ao produto

Conclusão

Por meio deste estudo pôde-se observar que há influencia do tipo, do corte e da qualidade das matérias-primas cárneas no FC das mesmas, o que reflete diretamente no custo real da preparação Um fato bastante relevante observado foi quanto ao custo benefício, evidenciado por meio do valor real do produto. Assim demonstrado que nem sempre o de menor valor bruto representa o mais barato e que o FC tem uma contribuição significativa na escolha lucrativa do produto

Referências

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética - Seleção e preparo de alimentos - Manual de laboratório. Editora Metha, 2005.

VAZ, C. S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006. 196p.

POPKIN, B. M. Reducing meat consumption has multiple benefits for the world's health. Arch International Medicine. n. 169, v. 6,

Palavras-chave: Fator de correção; UAN; alimentação coletiva

FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DE FRUTAS POR CRIANÇAS DE SEIS A 59 MESES

Schincaglia, RM; Braudes-Silva, LA; Peixoto, MRG

¹ FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Goiás
raquelms@outlook.com

Objetivos

Estimar a frequência do consumo diário de frutas por crianças de seis a 59 meses e verificar os fatores associados.

Métodos

Estudo com delineamento transversal, de base populacional e domiciliar, inserido no projeto matriz "Perfil nutricional de crianças menores de cinco anos na cidade de Goiânia". Para composição da amostra, os domicílios foram selecionados por amostragem probabilística, por conglomerados de residências particulares permanentes, em três etapas: sorteio dos setores censitários, seleção dos domicílios e sorteio das crianças participantes. Foram excluídas as crianças institucionalizadas ou hospitalizadas, em alimentação enteral e/ou parenteral e com alguma patologia física e/ou mental. Foram estudadas 738 crianças com idade entre seis e 59 meses. A coleta de dados ocorreu entre set/2011 e out/2012, por meio de questionário padronizado, aplicado à mãe ou responsável pela criança por entrevistadores previamente treinados. O consumo alimentar de legumes/verduras e de frutas foi avaliado por meio de Questionário de Frequência de Consumo Alimentar¹, e considerou a ingestão realizada durante o mês antecedente à entrevista. Foram coletados peso e altura para o cálculo do índice de massa corporal (IMC), seguindo técnicas padronizadas². As variáveis socioeconômicas e demográficas avaliadas foram: sexo da criança (masculino e feminino); classe econômica³ (A/B, C e D/E); idade materna, em anos (<20, 20 a 35, >35); e escolaridade materna, em anos de estudo (até oito anos, de nove a 11 anos e 12 anos ou mais). O IMC foi avaliado pelo escore z (magreza/eutrofia, risco de sobrepeso e sobrepeso⁴). A ingestão de legumes/verduras $\geq 2x/dia$, o consumo de alimentos ultraprocessados $\geq 2x/dia$ e o desfecho - consumo de frutas $\geq 2x/dia$ – foram dicotomizados em sim/não. Os dados foram processados em dupla entrada para verificar a consistência da digitação no programa EPI INFO™, versão 6.04d; e analisados no STATA/SE™, versão 12.0. Utilizou-se o teste qui-quadrado de Pearson para verificar a associação entre as variáveis, com nível de significância de 5%. O projeto matriz foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (protocolo 074/2011). Todos os responsáveis pelas crianças assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Resultados

A frequência do consumo de frutas $\geq 2x/dia$ foi de 67,1% (n=495). A ingestão de frutas pelo menos 2x/dia foi mais frequente entre as crianças das classes econômicas superiores (72,2% em A/B x 60,1% em D/E; p=0,040) e mães com maior escolaridade (74,5% em ≥ 12 anos x 60,0% em ≤ 8 anos de estudo; p=0,017). O consumo de legumes/verduras $\geq 2x/dia$ associou-se estatisticamente à ingestão de frutas (p<0,001). Desta forma, a maioria das crianças que consumiam legumes/verduras duas vezes ou mais ao dia também ingeriam frutas pelo menos duas vezes por dia (76,7%; n=302).

Conclusão

Uma importante parcela das crianças apresentou consumo de frutas abaixo das recomendações, de forma mais acentuada entre aquelas com condições socioeconômicas desfavoráveis e com menor consumo de legumes e verduras.

Referências

1. Colucci ACA, Philippi ST, Slater B. Desenvolvimento de um questionário de frequência alimentar para avaliação do consumo alimentar de crianças de 2 a 5 anos de idade. Rev Bras Epidemiol. 2004 Dez; 7(4):393-401.

2. Lohman TG, Roche AF, Martorell R. Anthropometric standardization reference manual. II: Human Kinetics, Champaign, 1988.
3. Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa. Critério de Classificação Econômica. São Paulo: Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa, 2012. 4 p.
4. World Health Organization. Multicentre Growth Reference Study Group. Child Growth Standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age: methods and development. Geneva: WHO; 2006.

Palavras-chave: Nutrição da Criança; Consumo de Frutas; Fatores associados

FATORES QUE INTERFEREM NA EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS PLANEJADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO

Alves, NA; Evangelista, JE; Nishida, AMB; Santos, AGT; Reis CV; Vieira MNM

¹ HCFMRP-USP - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - Universidade de São Paulo
nattalia.araujo@hotmail.com

Objetivos

O cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar representa uma ferramenta que inicia o processo produtivo e se constitui serve como instrumento gerencial para a administração do restaurante. Seu planejamento permite o dimensionamento dos recursos humanos e materiais, o controle de custos, o planejamento de compras, a determinação dos níveis de estoque, o estabelecimento dos padrões a serem utilizados na elaboração de receitas, servindo ainda para a pesquisa e análise das preferências alimentares dos clientes. O objetivo deste estudo consistiu em observar o planejamento de um cardápio mensal para o Restaurante Central, na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (HCFMRP), e analisar as alterações ocorridas, assim como os motivos que ocasionaram essas mudanças.

Métodos

Foram observados dados referentes à composição do cardápio referente ao mês de fevereiro de 2014, enumerando e avaliando todas as alterações e os respectivos fatores determinantes. O cardápio do almoço é composto por: um prato principal, uma guarnição, dois tipos de saladas, prato básico (arroz e feijão), arroz elaborado, sobremesa e molho. No jantar é servido: um prato principal, uma salada, uma guarnição, prato básico e sobremesa, que totalizou 364 preparações no mês.

Resultados

Observou-se que em todas as refeições existiram alterações no cardápio, totalizando 105 (28,84%); sendo 29 mudanças na salada, 9 para carne, 43 para frutas, 18 em guarnição e 6 no arroz. Os motivos que levaram a essas alterações corresponderam a problemas com fornecedores 50,47% e com a mão de obra 19,05%; alimentos com qualidades organolépticas inadequadas 16,19%; reaproveitamento de sobras limpas 6,67% e 7,62% para melhora na composição e sabor da preparação. A logística e a gestão de suprimentos se preocupa com o fluxo diário entre vendas e compras, de forma que falhas nesse processo resultam em reposição irregular da matéria-prima, estoque superior ao consumo, espaço de armazenamento insuficiente e alterações nos cardápios por deficiência no abastecimento. Na elaboração de cardápios, o nutricionista deve se fundamentar nas leis da qualidade, quantidade, harmonia e adequação, para o fornecimento de uma alimentação saudável. No entanto, as modificações efetuadas no dia a dia, decorrente de intercorrências diversas acabam desconfigurando o trabalho inicial e comprometendo o planejamento dos cardápios, nem sempre de acordo com o planejado.

Conclusão

Concluiu-se que diariamente os cardápios foram alterados, sendo o principal motivo a inadequação na logística de suprimentos, especialmente os hortifrutigranjeiros, acarretando repetição e/ou monotonia de preparações e desconfigurando a gestão de uma alimentação saudável.

Referências

Abreu ES, Spinelli MGN. Logística e suprimentos. In: Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de unidades de alimentação e

nutrição: um modo de fazer. São Paulo (SP): Metha Ltda, c2009. P.87-103.

Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Planejamento de cardápios e receituário padrão. In: Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo (SP): Metha Ltda, c2009. P.77-85.

Vieira MNCM. Fatores a serem considerados na seleção de alimentos e preparações no planejamento de cardápios. In: Vieira MNCM, Japur CC. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, c2012. P. 74-86.

Palavras-chave: UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO; PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS; ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO

FISCALIZAÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – GESTOR PÚBLICO NA BAHIA

Bahia, MP; Agatte, VC; Silva, RCF

¹ CRN-5 - Conselho Regional de Nutricionista da 5ª Região

fiscalizacao@crn5.org.br

Objetivos

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é subsidiado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos. É considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo e é o único com atendimento universalizado. Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis. Segundo a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Art. 11. A responsabilidade técnica (RT) pela alimentação escolar nos Estados, no Distrito Federal, nos Municípios e nas escolas federais caberá ao nutricionista, que deverá respeitar as diretrizes previstas nesta Lei e na legislação pertinente, no que couber, dentro das suas atribuições específicas, sendo o objetivo deste estudo, fiscalizar o cumprimento das atribuições do nutricionista na alimentação do escolar.

Métodos

O estudo foi realizado no Estado da Bahia, onde 187 municípios participaram, caracterizando em delineamento transversal, meramente descritivo e amostra por conveniência do pesquisador. A pesquisa ocorreu no período de junho a dezembro de 2013 e foi utilizado como instrumento de pesquisa, o questionário de Roteiro de Visita Técnica para Alimentação do Escolar – Gestor Público, que é utilizado para fiscalização do exercício profissional, e foi produzido e pactuado pelo Sistema CFN/CRNs. O critério de análise foi estabelecido através das variáveis categorizadas, apresentando os resultados em frequência e proporções.

Resultados

O estudo atingiu 97,33% da amostra definida com aplicação do RVT em 27,47% destes municípios. Verificou-se que 100% dos municípios visitados apresentavam inexistência de nutricionistas habilitados, em quantidade suficiente, para garantia do Direito Humano a Alimentação Adequada, através da contínua assistência alimentar e nutricional, e conforme parâmetros da Resolução CFN nº 465/2010. Em relação ao cumprimento das atribuições do nutricionista, a pesquisa apontou a dificuldade no cumprimento das atribuições obrigatórias, quanto aos indicadores qualitativos do RVT, assim como interferência na realização das atividades complementares e nos procedimentos para controle de qualidade.

Conclusão

Verificou-se que a inexistência de nutricionistas habilitados para a garantia do DHAA, em decorrência da ausência de quadro técnico, o número reduzido de nutricionistas, e/ou a carga horária insuficiente do RT, compromete o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Importante destacar que este profissional pode contribuir para que o direito do escolar não seja violado, ainda que associado a condições adequadas para o exercício profissional pleno.

Referências

Santos ALB, Leão LSCS. Perfil antropométrico de pré-escolares de uma creche em Duque de Caxias, Rio de Janeiro. Revista Paulista de Pediatria, Rio de Janeiro, p.218-224, 2008.

Sociedade Brasileira de Pediatria, Avaliação nutricional da criança e do adolescente – Manual de Orientação/Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia. – São Paulo, 2009.

Ministério da Educação - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/Conselho Deliberativo, Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial União. 18 jun 2013; Seção 1:7.

Brasil. Lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs. 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória n. 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei n. 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União. 17 jun 2009; Seção 1:2.

Brasil. Lei n. 8.234, de 17 de setembro de 1991: Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União. 18 set 1991; Seção 1: 19909.

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 419, de 19 de março de 2008: Dispõe sobre critérios para assunção de responsabilidade técnica no exercício das atividades do nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial União. 24 mar 2008; Seção 1:110.

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010: Dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Diário Oficial União. 25 ago 2010; Seção 1:118.

Palavras-chave: alimentação do escolar; atribuições; conselho; nutricionista; programa

FORMAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM MUNICÍPIOS DO SUDOESTE DO PARANÁ

Rossi, CE; Franz, JG; Skailo, M; Gnoatto, ES

¹ UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

camilarossi@uffs.edu.br

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo habilitar manipuladores/produtores de alimentos (cozinheiros de escolas, hospitais - copeiras, manipuladores de padarias e lanchonetes e agricultores familiares) à adoção das Boas Práticas de Manipulação/Fabricação de Alimentos, como meio para prevenir doenças e promover saúde.

Métodos

O Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul ofertou aos participantes minicursos de extensão, de caráter teórico-prático e dialógico, em municípios localizados no sudoeste do Paraná (Realeza e Pranchita), no ano de 2013, em parceria com os nutricionistas e com a Vigilância Sanitária dos mesmos. As temáticas abordadas foram: quem é o manipulador de alimentos e higiene pessoal do mesmo, infraestrutura física e higiene do ambiente nas unidades produtoras de alimentos, higiene dos alimentos, técnica PVPS, rotulagem nutricional, e transporte, entrega e armazenamento de alimentos. Como base para desenvolver os cursos utilizou-se: a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº 275, de 21 de outubro de 2002; materiais didáticos como pôsteres sobre a Higiene do Manipulador, Higiene das Mãos, e Cinco Chaves da Organização Mundial da Saúde para a Segurança dos Alimentos; cartilha do manipulador de alimentos que contém temas como a Higiene do Manipulador, Higiene das Mãos, Higiene dos Alimentos, Armazenamento de Alimentos, Estrutura e Higiene do

Ambiente, Transporte e Entrega de Alimentos, elaborada pela equipe organizadora; dinâmicas “Os Dez Mandamentos do Manipulador” e “Jogo do Certo e Errado”, também criadas pela equipe; réplicas de alimentos e tábuas de corte para ensinar o que é contaminação cruzada; utensílios de cozinha e água sanitária para orientar sobre a desinfecção clorada de alimentos a serem servidos crus; e oficinas culinárias.

Resultados

Nos cursos, com duração de 4 horas/dia, o público (n = 80) interagiu com as palestrantes e ao final de cada dia (5, 6, 19 e 21 de novembro de 2013), nas duas cidades, foram distribuídas perguntas abertas para os participantes avaliarem o curso. As perguntas se referiam aos conteúdos apresentados, sobre a forma de apresentação dos mesmos e sobre as dinâmicas realizadas. Sobre os conteúdos apresentados, 35% classificaram como ‘bom’, 37% como ‘muito bom’, 28% como ótimo e 7% não responderam a questão. Sobre a forma como foram apresentados os cursos, 30% classificaram como ‘bom’ e 45% como ‘muito bom’ e 18% como ‘ótimo’. Não houve respostas semelhantes a ‘regular’, ruim e ‘péssimo’. Sobre as dinâmicas realizadas, 29% classificaram como ‘bom’, 34% como ‘muito bom’, 34% como ótimo e 3% não responderam a questão.

Conclusão

Conforme as respostas das enquetes, o público mostrou-se satisfeito com os cursos ofertados. A continuidade do projeto está prevista para o ano de 2014, com novos municípios parceiros.

Referências

Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gerência Geral de Alimentos. Universidade de Brasília, Departamento de Nutrição. Manual de orientação aos consumidores: educação para o consumo saudável. Brasília: Ministério da Saúde; 2008. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/ALIMENTOS/rotulos/manual_consumidor.pdf. Acesso em: 25/03/2012.

PINTO, MAS. Garantia da qualidade higiênico-sanitária. IN: ABREU, E.S.; SPINELLI, MGN; PINTO, MAS. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer, 2 ed. São Paulo: Metha, 2007.

PIPITONE, M. A. P. Educação para o consumo de alimentos. Rev. Hig. Alimentar, São Paulo, v.9, n.132, p.18-23, jun. 2005.

PIRAGINE, K. O. Aspectos higiênicos e sanitários do preparo da merenda escolar na rede estadual de ensino de Curitiba (Dissertação), Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Paraná, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 3 ed. Brasília, 2004. 44 p. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/172417004004751bad1eafee27e7f6ac/cartilha_gicra_final.pdf?MOD=AJPERES.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

SILVA JR, Eneo. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 5ª edição. São Paulo: Livraria Varela, 2007.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Formação; Legislação Sanitária; Unidade Produtora de Refeições

GASTRONOMIA FUNCIONAL NA PROMOÇÃO DA SAÚDE DE ADULTOS E IDOSOS

Oliveira, JMS; Barros, TA; Amorim, CNMS; Sousa, PVL; Campos, CMF; Melo, MTSM

Objetivos

Os objetivos deste trabalho foram estimular o consumo de alimentos funcionais visando à promoção da saúde e executar preparações utilizando estes alimentos com enfoque na nutrição e gastronomia funcional.

Métodos

Foram realizadas duas oficinas, com o tema “Alimentos funcionais e Gastronomia Funcional” com 35 participantes adultos e idosos, no laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Piauí (UFPI), no mês de setembro de 2013, como atividade da disciplina Nutrição e Gastronomia do Projeto “Mediações pedagógicas para promoção de saúde da população adulta e idosa”. Na primeira oficina, houve a abordagem teórica, com exposição dialogada sobre o conteúdo e a importância da utilização dos alimentos funcionais, abrangendo o conceito, a legislação que regula os alimentos funcionais, os tipos e os benefícios do seu consumo. Na segunda oficina, a turma foi dividida em quatro grupos para executar as preparações propostas com os alimentos funcionais, como cestinha recheadas com carne moída e soja, assado de arroz, salada de folhas verdes com molho funcional e *bruschetas*. Após o término da execução das preparações, cada grupo apresentou o seu prato, explicando o procedimento utilizado para prepará-lo. Em seguida, houve discussão dos resultados obtidos e degustação das preparações.

Resultados

Durante a aula houve participação efetiva dos alunos, que fizeram questão de expor a maneira que utilizavam esses alimentos, interrogaram sobre seus benefícios e a melhor forma de preparo. Os integrantes do curso participaram ativamente das oficinas. Eles verificaram a relevância do consumo regular desses alimentos na prevenção de doenças, identificaram os alimentos e/ou ingredientes funcionais das preparações. Na segunda oficina, os participantes tiveram a oportunidade de vivenciar na prática os conhecimentos adquiridos na teoria. A turma executou preparações com os alimentos funcionais como a proteína de soja, manjerão, açafrão, sal de ervas e azeite de oliva. Após essas atividades, os alunos relataram o que aprenderam sobre os alimentos funcionais e a importância do seu consumo: “São aqueles que além da propriedade básica trazem outros benefícios para a saúde, eles previnem doenças, possuem fibras, vitaminas, devem ser consumidos de forma regular” (Participante 1), “Os alimentos que fazem bem a saúde e compõem uma alimentação saudável, eles fazem com que o nosso organismo funcione bem, tenha uma vida mais saudável” (Participante 2). Demonstrando assim, a importância da inclusão dos referidos alimentos nas refeições para o alcance da alimentação saudável.

Conclusão

Considerando-se os resultados alcançados, conclui-se que os participantes ficaram estimulados em consumir alimentos funcionais. Percebeu-se, a partir das oficinas, a importância de estabelecer uma relação mais próxima da população aos conhecimentos capazes de gerar hábitos saudáveis, associando a teoria aprendida nas aulas de nutrição e gastronomia com a prática no laboratório.

Referências

Caleffi R, Savioli G. Escolhas e Impactos -Gastronomia Funcional. 1 ed. São Paulo: Loyola; 2011.

Palavras-chave: Alimentos funcionais; Gastronomia funcional; Promoção da saúde

GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS PROVENIENTES DA ÁREA DE PRÉ-PREPARO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CENTRAL DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Silverio, RNC; Duarte, PA; Sobrinho,JO; Campos, BS; Colares, LGT; Figueiredo, VO

Objetivos

Realizar análise quantitativa dos resíduos sólidos orgânicos (RSO) oriundos dos alimentos que não passaram por processamento térmico gerados no Restaurante Universitário Central (RUC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e propor medidas de gestão dos mesmos.

Métodos

A pesquisa foi realizada no período 14 a 20 de dezembro de 2013 durante o almoço e jantar e utilizou como técnicas de coleta de dados a observação direta das etapas de pré-preparo de vegetais (limpeza, descascamento e corte) e das sobras alimentares; o balanço de massa entre o peso bruto e peso líquido dos vegetais que passam pelo descascador de tubérculos e a pesagem direta dos resíduos sólidos gerados de vegetais e das sobras que não passaram por processamento térmico. A pesagem foi realizada em balança digital da marca BALMAK, modelo BK-300, com capacidade de até 300Kg e sensibilidade de 2Kg. Para as medidas de gestão de redução na fonte geradora foi calculado fator de correção médio de 22 alimentos, sendo comparados com valores tabelados (fator de correção teórico - FCT) e os praticados (Fator de correção prático - FCP) no RUC. Como medida de tratamento dos RSO foi proposta a compostagem. Para tanto foi montado experimento em um biodecompositor (BIOLAR) em que os RSO gerados em um dia foram misturados a resíduos de poda e capina e avaliados, após 90 dias, o produto resultante dessa mistura (composto orgânico), a partir de análises físicas e químicas (temperatura, umidade, pH, teor de cinzas, fósforo e potássio e relação carbono/nitrogênio), sendo esses resultados comparados com o recomendado para fertilizantes(1).

Resultados

Durante os 7 dias de análise foram gerados 958 kg de resíduos sólidos provenientes da área de pré-preparo e 11,77 Kg provenientes das sobras de balcão, com média diária de 138,54 Kg. Ao comparar os FC médios com o FCT, observou-se que eles se mostraram, em sua maioria, inferiores aos da literatura e ao fazer a comparação com o FCP, esses tiveram grande variação, confirmando a inexistência de padronização das técnicas de trabalho. Como medidas de gestão de redução na fonte geradora foram propostas a capacitação dos trabalhadores em técnica de pré-preparo de vegetais (uso de instrumentos de corte e de equipamentos) e a adoção no cardápio de preparações que utilizem integralmente os alimentos. Foi apontada ainda a importância da avaliação dos fornecedores de vegetais, visto que uma baixa qualidade destes contribui para o aumento da geração de RSO. Os resultados preliminares obtidos da análise do composto orgânico quando comparados ao preconizado para fertilizantes, apontam o potencial de tratamento dos RSO gerados na UAN estudada, diminuindo consideravelmente a quantidade de RSO a serem encaminhadas para a disposição final em aterros sanitários.

Conclusão

Conclui-se que, a partir das medidas de gestão propostas, o RUC da UFRJ pode se configurar como local estratégico na divulgação de questões ambientais, e servir de exemplo para a minimização dos impactos ambientais causados pela produção de refeições em larga escala.

Referências

(1)BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Laboratório Nacional de Referência Vegetal. Análise de corretivos, fertilizantes e inoculantes: métodos oficiais. Brasília, DF: LANARV, 1988. 104p.

Palavras-chave: Resíduos sólidos; Pré-preparo; Restaurante universitário

GINGA COM TAPIOCA: AS BOAS PRÁTICAS DE FRITURA ESTÃO SENDO ATENDIDAS?

Silva, DML; Silva, HFL; Seabra, LMJ; Rolim PM; Damasceno, KSFSC; Sousa SES

¹ UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo avaliar as condições de uso do óleo utilizado na produção da gíngua com tapioca, preparação a base de pequenos peixes e tapioca recheada com coco, comercializada num Mercado Público.

Métodos

Foram avaliadas as condições de utilização dos óleos: tipo e quantidade do óleo utilizado; equipamento; tempo e temperatura de aquecimento, sendo a aferição da temperatura realizada após a última fritura, utilizando um termômetro digital tipo espeto, da marca TD-100, no óleo quente e esperou-se aproximadamente de 2 a 3 minutos a estabilização da temperatura para a leitura da mesma. As características sensoriais: cor, viscosidade, odor e presença de fumaça, também foram avaliadas tendo como padrão o óleo de soja virgem. Foram coletadas amostras provenientes de três quiosques, em três momentos diferentes (antes da primeira fritura, após a primeira fritura e após a última fritura) e analisados em triplicata, totalizando 27 amostras. Os óleos foram acondicionados em frascos de vidro envolvidos com papel alumínio, colocados em um isopor e encaminhados ao Laboratório de Análise de Alimentos do Departamento de Nutrição/UFRN.

Resultados

Os resultados demonstraram que todos os quiosques analisados utilizam mistura de óleo de soja e azeite de dendê na proporção de 2:1 como meio de cocção da gíngua, assim como realizam complementação da fritura com óleo virgem. Foi possível constatar que o volume de óleo utilizado no processo de fritura variou de acordo com a quantidade da gíngua utilizada, oscilando entre ½ e 2 copos e que o tipo de fritura utilizado no preparo da gíngua foi o superficial. Verificou-se que apesar de não haver alteração no odor, 44% das amostras já se encontravam espessas antes da primeira fritura. Observou-se que as amostras apresentaram cor característica, variando de translúcido a turvo. Além disso, foi identificado presença de fumaça em 33 % das amostras, sendo sua maioria encontrada em amostra de óleos após a última fritura. Quanto ao tempo de aquecimento do óleo, este variou de 4 a 6 minutos dependendo da quantidade de óleo adicionado, apresentado uma média de 5 minutos, já com relação às temperaturas aferidas durante o processo de fritura, observou-se uma variação de 114 a 245 °C, apresentado uma média de 201 °C, sendo que 77% das amostras ultrapassaram 180°C. De acordo com a RDC 216 de 2004 os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius). Essa elevação da temperatura por sua vez pode desencadear a formação de compostos de degradação térmica, hidrolítica e oxidativa, os quais tornam o óleo impróprio para o consumo.

Conclusão

Deste modo, pode-se concluir que as boas práticas de utilização dos óleos durante a fritura da gíngua não estão sendo atendidas, sendo fundamental a adoção de medidas que contribuam para a manutenção da qualidade dos mesmos, assim como o exercício de boas práticas de frituras pelos manipuladores.

Referências

Brasil, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Informe Técnico nº 11, de 5 de outubro de 2004. Óleos e Gorduras Utilizados em Frituras. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. 2004 out.

Brasil, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Resolução RDC nº 482, de 23 de setembro de 1999. Regulamento Técnico de para Fixação de Identidade e Qualidade de Óleos e Gorduras Vegetais. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. 1999 out.

Brasil, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Resolução RDC nº270, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. 2005 set.

Brasil, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. 2004 set.

Jorge N, Lopes MRV. Avaliação de óleos e gorduras de frituras coletados no comércio de São José do Rio Preto-SP. Alim. Nutr., Araraquara. 2003; 14(2):49-156.

Palavras-chave: Boas Práticas ; Fritura; Gíngua com tapioca; Manipulação de alimentos; Óleos

HÁBITOS E COMPORTAMENTOS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE RIO PARANAÍBA – MG

Vinhal, CA; Moraes, KCS; Gontijo, MCF; Silva, RI; Almeida, MEF

¹ UFV - CRP - Universidade Federal de Viçosa - Campus Rio Paranaíba

karol.vinhal@hotmail.com

Objetivos

Identificar os hábitos alimentares de alguns adolescentes de uma escola pública da cidade de Rio Paranaíba-MG.

Métodos

Antes da realização de uma palestra sobre a importância da alimentação saudável foi aplicado um questionário aos adolescentes do primeiro ano do 2o grau de uma escola pública do município de Rio Paranaíba-MG. Este questionário foi criado pelo Ministério da Saúde na versão de bolso do Guia Alimentar para orientar as pessoas sobre alimentação mais saudável e possui 18 perguntas sobre os hábitos alimentares. Para cada resposta atribui-se uma pontuação, cuja classificação está baseada no valor de pontos obtidos. Se a soma total for ≤ 28 pontos deve-se tornar a alimentação e os hábitos de vida mais saudáveis, de 29 a 42 pontos deve-se ficar atento com a alimentação e outros hábitos como a atividade física e o consumo de líquidos, e ≥ 43 pontos está no caminho certo para o modo de vida saudável. Os adolescentes participaram do estudo após a assinatura do Termo de Assentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Do total de participantes (n=34), 24 eram do sexo feminino e 10 do sexo masculino, com idade entre 14 e 16 anos. Apenas 2,94% (n=1) obtiveram pontuação ≥ 43 pontos; 17,65% (n=6) apresentaram pontuação ≤ 28 pontos e 79,41% (n=27) apresentaram pontuação entre 29 e 42 pontos. No sexo feminino, 4,17% (n=1) obteve pontuação ≥ 43 pontos; 16,67% (n=4) apresentaram pontuação ≤ 28 pontos e 79,17% (n=19) obtiveram pontuação entre 29 e 42 pontos. No sexo masculino nenhum adolescente apresentou pontuação ≥ 43 pontos; 43,2% (n=2) obtiveram pontuação ≤ 28 pontos, e 80% (n=8) apresentou pontuação entre 29 e 42 pontos. Em relação ao consumo de frituras, salgadinhos, presunto e embutidos, 29,16 % dos adolescentes do sexo feminino consumiam menos que 2 vezes por semana esses tipos de alimento, e entre o sexo masculino (60%) a frequência relatada foi de 4 a 5 vezes por semana. Com relação ao consumo de saladas e legumes, a maioria dos adolescentes de ambos os sexos consumiam diariamente 3 ou menos colheres de sopa e o consumo de frutas é entre 1 a 2 unidades ou copo de suco natural. O consumo de leite integral/queijos foi em média de 2 copos/fatias e o consumo de líquidos era menor que 4 copos por dia em 41, 17% dos adolescentes. A atividade física era realizada pelo menos 30 minutos por dia em 72, 52 % dos avaliados.

Conclusão

Observou-se um baixo consumo de hortaliças e frutas, leite e derivados, o que pode contribuir para a inadequação de vitaminas, minerais, proteínas e fibras. É preciso desenvolver estratégias e ações de educação nutricional como oficinas, mostra de vídeos, rodas de conversas, aulas e palestras que incentive o consumo e demonstre a importância da alimentação saudável a estes adolescentes para prevenir excessos e/ou carências nutricionais.

Referências

Ministério da Saúde. Guia alimentar: Como ter uma alimentação saudável. Disponível em: <http://nutricao.saude.gov.br/>. Acesso em: 17/03/2014.

Palavras-chave: Alimentação; Adolescentes; Hábitos alimentares

IDENTIFICAÇÃO DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE COMO PROPOSTA DE IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC) EM UMA INDÚSTRIA DE GELADOS COMESTÍVEIS

Martins, LA; Nunes, RSC; Nogueira, RS

¹ SENAC RIO - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

rsn_nutri@hotmail.com

Objetivos

Diversas ferramentas de gestão da qualidade podem ser utilizadas para garantir a fabricação de alimentos seguros, dentre elas o sistema APPCC (Análise de perigos e Pontos Críticos de Controle). Para a implantação de um plano APPCC é necessário que a indústria ou a unidade produtora de refeições adote anteriormente as Boas Práticas de Fabricação (BPF), ou seja, medidas higiênico-sanitárias apropriadas. Sendo assim, o presente trabalho visa identificar os perigos e pontos críticos de controle na linha de produção de sorvetes de massa (embalagem de 90g) de uma unidade fabril de gelados comestíveis situada no município do Rio de Janeiro, como proposta para implantação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Métodos

Durante o mês de novembro de 2013, o processo de fabricação dos sorvetes de massa foi acompanhado visualmente, desde a recepção da matéria-prima até a expedição do produto final, para elaboração de fluxograma de processo. Concomitantemente, foi realizado um levantamento bibliográfico sobre os perigos potenciais presentes em gelados comestíveis e em seguida, foram identificados os possíveis Pontos Críticos de Controle (PCC) baseado na metodologia do Programa Alimento Seguro (PAS), com auxílio do diagrama decisório, e traçadas as propostas para implementação do plano APPCC na indústria.

Resultados

O sorvete, sendo um produto lácteo obtido pelo congelamento de uma mistura pasteurizada de ingredientes, pode apresentar perigos significativos de natureza biológica, física e química, capazes de produzir agravos à saúde do consumidor¹. O resultado correspondente à identificação dos pontos críticos de controle (PCC) foi o seguinte: 1) etapa de recepção de matérias primas: PCC para perigos de origem biológica e de qualidade; 2) estocagem: PCC para perigos de origem biológica e de qualidade; 3) preparo da mistura: PCC para perigos de origem física; 4) pasteurização quente: PCC para perigos de origem biológica; 5) pasteurização fria: PCC para perigos de origem biológica e 6) maturação: PCC para perigos de origem biológica e de qualidade.

Conclusão

A utilização desta ferramenta - APPCC- auxilia, em muito, no conhecimento de todo o ciclo de produção, propondo melhorias significativas do processo, para obtenção de uma boa qualidade do sorvete. Para manter esta qualidade, a empresa deve ter um monitoramento contínuo de cada etapa, observando o método de trabalho de seus funcionários e corrigindo possíveis desvios de regras ou falhas no processo. A identificação dos potenciais perigos no processamento dos gelados comestíveis da empresa em questão pode servir de subsídio para a implantação do sistema APPCC não somente nesta empresa, mas também em outras empresas produtoras de sorvete, com as devidas adaptações.

Referências

¹Mikilita IS., Cândido MLB. Fabricação de Sorvetes: Perigos significativos e pontos críticos de controle. Brasil Alimentos. 2004, 26: 34-37.

Palavras-chave: APPCC; gelados comestíveis; segurança alimentar

IMPLANTAÇÃO DA FERRAMENTA DA QUALIDADE 5W1H EM UMA UNIDADE DE

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR COMO SUBSÍDIO PARA UM PLANO DE AÇÃO CORRETIVO

BEZERRA, RS; QUEIROZ, MP; ANDRÍOLA, ED; BARROS, JC; COURA, AGL; MELO, TC

¹ UFCG - Universidade Federal de Campina Grande

rayannebezerra@outlook.com

Objetivos

Este trabalho consistiu em implantar a ferramenta de controle de qualidade 5W1H em uma Unidade de Alimentação Hospitalar, aplicado na forma de um plano de ação corretivo, visando a melhoria da qualidade do serviço.

Métodos

Para implementação do plano de ação, utilizaram-se os resultados de um *check-list* aplicado anteriormente ao serviço, o qual apontou as não-conformidades existentes, priorizando-se como medida a curto prazo um plano de ação corretivo para as atividades relacionadas à manipulação de alimentos por ter sido considerada a mais crítica, tomando-se por base bibliografia referente ao método(1), onde foi utilizado um modelo representado por seis colunas, sendo em cada uma destas designada a descrição de um item do plano. As colunas foram representadas pelas seguintes perguntas: What (que ação será executada?); Who (quem irá executar/ participar da ação?); Where (onde será executada a ação?); When (quando a ação será executada?); Why (por que a ação será executada?) e How (como a ação será executada?). Após a aplicação da ferramenta, foi realizada uma oficina com a finalidade de transmitir informações sobre o método, demonstrando as ações desenvolvidas a partir da observação dos itens não-conformes que o serviço apresentava. Ao término da oficina, foi aplicado um questionário estruturado aos participantes composto de nove perguntas com respostas padronizadas, considerando os atributos: desnecessário; pouco necessário; indiferente; necessário e muito necessário, objetivando avaliar o conhecimento dos mesmos sobre o contexto abordado durante a apresentação. As perguntas foram codificadas em letras para posterior análise dos resultados.

Resultados

Foram identificadas 8 situações de não- conformidade no serviço e aplicado o plano de ação em todas elas. As inadequações apontadas envolveram o corte de carne durante o pré-preparo; não uso de uniforme; uso de adornos durante o preparo de alimentos; higienização deficitária das mãos; conversas e consumo de alimentos durante a preparação de refeições; porcionamento inadequado de quentinhas; uso de celular e outros eletrônicos na manipulação e não higienização de hortifrutis. A metodologia 5W1H permitiu dividir o processo em diferentes partes, evidenciado o que se estava realizando em cada situação, por que estava sendo desenvolvida, qual a periodicidade, quais as pessoas que estavam operacionalizando cada fase, em que setor estava sendo realizada a etapa e como era realizada a mesma, auxiliando assim a racionalização das tarefas desenvolvidas pelo serviço. Estudo semelhante a este também utilizou o plano de ação na correção das não conformidades encontradas no serviço (2). Na gestão da qualidade, o plano de ação auxilia na orientação das decisões e acompanha o desenvolvimento das atividades propostas, propondo mudanças na organização (3). Dos 22 operadores que participaram da oficina, todos responderam o questionário de avaliação, observando-se que a ampla maioria classificou a oficina como elemento muito necessário e necessário para conhecimento do método.

Conclusão

A proposta do plano de ação pelo método 5W1H se mostrou uma ferramenta eficaz, de fácil compreensão, construção e aplicabilidade favorecendo, de maneira objetiva, solucionar falhas e aprimorar a qualidade dos serviços realizados pela unidade de alimentação.

Referências

1. Couto RC, Pedrosa TMG. Hospital: acreditação e gestão em saúde. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2007.
2. Morais ICL, Costa SRR. Proposta de ferramentas de qualidade para um sistema de gestão de segurança de alimentos em unidades de alimentação e nutrição. Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr 2013 Jan;24(1):45-49.
3. Alves VLS. Gestão da qualidade ferramentas utilizadas no contexto contemporâneo da saúde. 2. ed. São Paulo: Martinari; 2012.

Palavras-chave: manipuladores de alimentos; método 5W1H; não conformidade; plano de ação; Unidade de Alimentação e Nutrição

IMPLANTAÇÃO DE UM PROCESSO DE CONTROLE DE PERDAS FINANCEIRAS RELACIONADAS À HORTALIÇAS E FRUTAS, DECORRENTES DO PRÉ-PREPARO

Rodrigues, KRM; Bachelli, MLB; Ebram, BO

¹ PUC-CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas - Faculdade de Nutrição
katiamr@mpc.com.br

Objetivos

Elaborar um estudo piloto para implantação de um processo de controle das perdas financeiras relacionadas a hortaliças e frutas decorrentes do fator de correção acima do teórico.

Métodos

Foram escolhidos 6 tipos de alimentos: mamão formosa, chuchu, alface americana e roxa, melancia e tomate. A frequência de análise desses alimentos ficou condicionada à sua presença no cardápio no período de 17 de março a 4 de abril. Para a coleta dos dados foi utilizada balança da marca Welmy com capacidade de 300 kg. Para o cálculo utilizou-se a seguinte fórmula: Perda financeira= $CA(1-FCt/FCr)$ sendo: CA=custo aparente(valor total da nota fiscal); FCt=Fator de correção teórico; FCr=fator de correção real. A perda do recurso financeiro só foi calculada para os alimentos que apresentaram FC maior que o teórico em função da diferença entre o que era esperado de resíduo e o que realmente ocorreu, uma vez que são esperadas perdas de alimentos comprados *in natura*, sem nenhum tratamento prévio. Destaca-se que na unidade analisada o recebimento das frutas e hortaliças ocorre diariamente para uso do dia. Todos os alimentos estudados foram recebidos e manipulados na sequência, portanto não foram armazenados na unidade de alimentação e nutrição.

Resultados

O custo do alimento significa o quanto ele vale após sua manipulação, ou seja, quando pronto para o consumo. Foram analisados os seguintes alimentos: mamão formosa(2 vezes); alface americana(2 vezes); alface roxa (2 vezes); tomate(4 vezes); melancia(4 vezes);alface crespa(2 vezes). A melancia e o tomate apresentaram fator de correção menor que o teórico em todos os dias analisados, dessa forma não foram incluídos nos cálculos. Foram comprados 40kg de mamão formosa e pagos por essa quantidade R\$ 90,00 nas duas compras realizadas. A manipulação do produto resultou em dois fatores de correção: no primeiro dia 3,33 e no segundo dia 2,35, ambos maiores que o teórico (1,63). No caso da primeira compra o valor gasto em reais, acima do esperado, foi de R\$ 45,95. Na segunda compra como o FC real foi menor, a perda representou R\$ 27,58. Seguiram-se os cálculos para os outros alimentos e os resultados obtidos foram os seguintes: alface roxa, foram adquiridos 13kg, ao CA de R\$ 52,00, o FCt considerado foi de 1,21 (utilizado o mesmo para todos os tipos de alface estudados) e o real 2,36, totalizando um perda de R\$ 25,33 e no segundo dia foram adquiridos 12kg ao CA de R\$ 48,00, nesse caso o FCr foi de 1,71 e a perda atingiu R\$ 14,03; alface crespa, em cada entrega, foram recebidos 15kg ao CA de R\$ 52,50. Os fatores de correção reais do primeiro e segundo dias foram respectivamente 1,58 e 1,67 totalizando um perda financeira nos dois dias de R\$26,75; alface americana, duas entregas com CA de R\$ 52,50 nos dois dias; FCr 1,58 e 1,67 respectivamente totalizando uma perda de R\$ 15,02. Por fim o chuchu, foram comprados 11kg ao preço de R\$ 14,85; FCt 1,47 e FCr 1,83 totalizando uma perda R\$ 2,92. Ao final desse levantamento, somando o valor pago por todos os produtos analisados que tiveram perdas além do esperado obteve-se o valor de R\$ 469,85 sendo que o desperdício gerado atingiu cerca de 33% desse valor (R\$ 157,58).

Conclusão

Cada serviço de alimentação deve estabelecer sua tabela de fator de correção, tanto para definir melhor a quantidade do alimento a ser adquirida, quanto para analisar se estão ocorrendo perdas excessivas. Essa proposta de análise das perdas financeiras visa aperfeiçoar o planejamento de compras e auxiliar no gerenciamento de custos.

Referências

Palavras-chave: Economia; Verduras; Serviço de alimentação

IMPLANTAÇÃO DO RESFRIAMENTO ADEQUADO DE PREPARAÇÕES FRIAS SERVIDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA SOLUÇÃO EFICIENTE.

Freitas, RC; Nobre, CF; Henriques, P; Rodrigues, CA; Santos, EF

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense, ² SUBSEA 7 - Empresa Privada de Alimentação Coletiva
rafaela_cfreytas@hotmail.com

Objetivos

O trabalho teve por objetivo implantar o resfriamento adequado de preparações frias servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição no Rio de Janeiro/ RJ.

Métodos

Trata-se de um estudo experimental, realizado em um restaurante institucional que presta serviço do tipo concessionária para uma empresa de *offshore*. O estudo foi desenvolvido em duas etapas, a primeira teve o objetivo de verificar como o resfriamento de preparações frias que sofriam cocção era realizado pelos manipuladores tendo em vista que as temperaturas dessas preparações se apresentavam inadequadas no balcão de distribuição. Na segunda etapa implantou-se uma nova forma de resfriamento das preparações, segundo o preconizado pela legislação sanitária vigente. Nesta etapa utilizou-se um *freezer* apenas para essa finalidade, onde se verificou por seis dias as temperaturas de seis preparações frias nos seguintes momentos: pós-cocção, após 30 minutos em temperatura ambiente, duas horas após o resfriamento, imediatamente após serem colocadas no balcão de distribuição e após a primeira reposição. Para aferir as temperaturas utilizou-se um termômetro de haste espeto com indicador portátil digital TDP da marca Sensym. Os resultados foram registrados em uma planilha Excel, e apresentados com base na estatística descritiva.

Resultados

Constatou-se que as temperaturas das preparações frias após o resfriamento realizado pelos manipuladores não estavam de acordo com as recomendações vigentes na RDC 216/2004. Os manipuladores não aferiam as temperaturas durante as etapas do resfriamento, não respeitavam o tempo de resfriamento de 2 horas e colocavam as preparações no balcão de distribuição muito tempo antes do horário de início do almoço. Verificou-se que após a implantação do resfriamento das preparações frias, segundo o preconizado pelas legislações sanitárias, as temperaturas após a cocção variaram de 65,6°C a 95,2°C, após 30 minutos em temperatura ambiente variaram de 30,8°C a 60,6°C, duas horas após o resfriamento variaram de 13,9 a 25,3°C, quando foi para o balcão de distribuição variaram de 13,9°C a 21,5°C e na primeira reposição variaram de 9,2°C a 9,8°C.

Conclusão

Pode-se concluir que após implementar o resfriamento, segundo a legislação, as temperaturas das preparações frias tiveram uma redução significativa quando comparadas ao resfriamento realizado pelos manipuladores. Contudo, as temperaturas só atingiram o preconizado pela legislação após a primeira reposição do balcão de distribuição, indicando a necessidade do uso de um equipamento adequado para o resfriamento, ou pelo menos que se mantenha as preparações por tempo superior a 2 horas no resfriamento. Além disso, faz-se necessário o treinamento periódico da equipe para garantir que todas etapas do processo produtivo de refeições seja realizado de forma adequada, com vistas a garantir a segurança alimentar e nutricional dos usuários.

Referências

Alves MG, Ueno M. Restaurantes *self-service*: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. *Rev. Nutr.* 2010 Ago; 23(4):573-80.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo. 2004 set. 16.

Brasil. Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Diário Oficial do Estado; Poder Executivo. 2013 abr. 14; Seção 1. p. 32–5.

Chouman K, Ponsano EHG, Michelin AF. Qualidade microbiológica de alimentos servidos em restaurantes self-service. Rev Inst Adolfo Lutz. 2010; 69(2):261-6.

Jones TF, Angulo FJ. Eating in Restaurants: A Risk Factor for Foodborne Disease? Clinical Infectious Diseases. 2006; 43:1324–8.

Palavras-chave: Legislação sanitária; Preparações frias; Resfriamento; Unidade de Alimentação e Nutrição

IMPLANTAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR.

Aranha, FQ; Nunes, CNM; Vulcano, DSB

¹ UNESP - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (UNESP) Instituto de Biociências de Botucatu (IBB)
aranha@ibb.unesp.br

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi implantar os POPs referentes à higienização e desinfecção dos equipamentos e utensílios, e avaliar se estes procedimentos estavam sendo cumpridos, antes e após a aplicação de um treinamento com os colaboradores da UAN.

Métodos

Foi desenvolvido um roteiro de inspeção das boas práticas na higienização dos equipamentos e utensílios da unidade (1), que abordava a presença ou ausência da higienização e desinfecção de cada equipamento e utensílio presente na mesma, assim como, se era realizada na frequência correta e se todas as etapas dos procedimentos de limpeza contidos nos POPs (3) foram seguidas. Este roteiro permitiu a classificação da UAN conforme o cumprimento das atividades referentes à higienização dos equipamentos e utensílios, em ótimo, com atendimento dos itens acima de 75%; em regular, de 50 a 75% de atendimento dos itens; e em irregular com menos de 50% de atendimento dos itens. Em seguida, foi aplicado um treinamento para a capacitação dos funcionários com os assuntos: Boas Práticas de Fabricação (BPF)², e procedimentos de higienização e desinfecção dos equipamentos e utensílios. Também foi criado e afixado em um local de grande visualização, um cronograma demonstrando todos os equipamentos e utensílios que deveriam ser higienizados diariamente, semanalmente e quinzenalmente. Após uma semana da realização do treinamento com os manipuladores de alimentos, o roteiro de inspeção foi novamente aplicado.

Resultados

Os resultados obtidos na primeira aplicação do roteiro de inspeção classificam a unidade avaliada como irregular, pois esta apresentou somente 23% dos itens atendidos referentes à prática, a frequência e ao seguimento dos métodos adequados de higienização e desinfecção dos equipamentos e utensílios. Sendo que destas atividades realizadas nenhuma delas seguiam os procedimentos preconizados pelos POPs, ou seja, os manipuladores de alimentos não realizavam os processos de higiene corretamente, de modo a garantir que os equipamentos e os utensílios estavam totalmente livres de sujeiras e contaminantes. Ainda é possível notar que a higienização ou limpeza concorrente estava presente em 70% dos equipamentos e utensílios, enquanto a desinfecção ou limpeza terminal, não foi verificada em nenhuma prática avaliada. Na segunda aplicação do roteiro de inspeção a UAN foi classificada como ótima, pois esta apresentou 88% de atendimento dos itens avaliados referentes à prática, a frequência e ao seguimento dos métodos adequados de higienização e desinfecção dos equipamentos e utensílios. Dentre as atividades realizadas apenas 9% delas não seguiam os procedimentos preconizados pelos POPs, pois os funcionários apresentavam dúvidas se os equipamentos correspondentes podiam danificados se higienizados com álcool 70% e hipoclorito de

sódio. A única que não foi realizada pelos manipuladores de alimentos, foi a higienização e desinfecção do estoque de descartáveis, pois os colaboradores apresentava

Conclusão

Conclui-se que a implantação dos POPs de higienização e desinfecção foi efetivada com sucesso, sendo que a capacitação dos funcionários com treinamento dinâmico e interativo permitiu aos colaboradores um maior entendimento sobre a importância das práticas de higiene na rotina diária da UAN, e aumentou a frequência e a execução correta dos procedimentos de higienização e desinfecção dos equipamentos e utensílios.

Referências

1: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre as Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Brasília, 3ª edição.

2: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

3: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 06 nov. 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Palavras-chave: treinamento; manipuladores de alimentos; procedimentos operacionais

IMPORTÂNCIA DA CAPACITAÇÃO SOBRE HIGIENE PESSOAL EM UNIDADE DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL

Winter, CC; Medeiros, LB; Stangarlin, L

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano
claudiacwinter@gmail.com

Objetivos

Avaliar a importância da capacitação em relação à higiene pessoal para manipuladores de uma unidade de acolhimento institucional

Métodos

O presente estudo foi desenvolvido em uma unidade de acolhimento institucional do município de Santa Maria (RS), sendo realizado por iniciativa da diretoria da unidade em busca de melhorias e com ajuda financeira de um projeto Social. O projeto faz parte de um Programa de Incentivo Fiscal intitulado: Programa de Apoio à Inclusão e Promoção Social – Lei da Solidariedade, que viabiliza a parceria entre o governo do Rio Grande do Sul, com entidades sociais e empresas para a realização de projetos que serão aplicados nas unidades com intuito de atender as necessidades do local. Em junho de 2012, avaliou-se o item higiene pessoal utilizando a lista de verificação da Portaria nº 78 (Rio Grande do Sul, 2009) com o objetivo de diagnosticar os problemas mais relevantes e elaborar o programa de capacitação para os manipuladores. Nos meses de julho a novembro de 2012 capacitou-se os manipuladores de alimentos da unidade nos temas de higiene pessoal de acordo com a legislação. A capacitação teve carga horária de 16 horas conforme preconizado pela Portaria nº 78/2009 do estado do Rio Grande do Sul, realizada na própria unidade (Rio Grande do Sul, 2009). O público alvo foram todos os manipuladores de alimentos da unidade, e utilizou-se como recurso audiovisual com projetor multimídia e a metodologia ocorreu através de aula expositiva e dialogada, com a participação direta dos manipuladores. Após, a lista foi aplicada novamente no mês de novembro de 2012, com o objetivo de diagnosticar as melhorias ocorridas após a capacitação.

Resultados

Verifica-se que o requisito de higiene pessoal antes da capacitação obteve um percentual de 7% sendo que após a capacitação este percentual aumentou para 93% de adequação. Alguns itens que foram adequados após a capacitação como a frequência de lavagem de mãos que foi aumentada; cartazes de orientação da correta higienização das mãos para os manipuladores foram dispostos nas pias de higiene de mãos; supervisão da higiene pessoal diariamente pela nutricionista do local; uniformes completos; ausência de adornos entre outros. Os manipuladores foram capacitados e alertados sobre a importância da higiene pessoal e da higiene durante a manipulação dos alimentos, e sobre a necessidade de sempre lavar as mãos antes de iniciar uma atividade ou trocar de atividade após usar o banheiro, tossir, espirrar, assoar o nariz, ou tocar ferimentos e curativos. A capacitação deve trazer aumento de conhecimento, no que pode resultar em mudança de comportamento dos manipuladores o que se confirma no presente estudo no qual a capacitação mudou o comportamento dos manipuladores.

Conclusão

Conclui-se que a capacitação para os manipuladores de alimentos da instituição foi eficiente, ou seja, o percentual de adequação aumentou após a capacitação. Em suma, pode-se confirmar a importância da capacitação, pois contribuiu para o aperfeiçoamento das técnicas e processamento dos alimentos contribuindo para o fornecimento de uma alimentação segura para os funcionários e os atendidos pela instituição.

Referências

Rio Grande do Sul. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Boas Práticas; Unidade de acolhimento institucional; Segurança dos alimentos; Higiene pessoal

IMPORTÂNCIA DO CONSULTOR EXTERNO NA AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR

STANGARLIN, L.; HECKTHEUER, L.H.; MEDEIROS, L.B.; SERAFIM, A.L; CIELO, D.; WEBER, P,

¹ UFSM - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

lizestangarlin@hotmail.com

Objetivos

Nos hospitais, o Serviço de Nutrição e Dietética, deve ser um setor organizado para oferecer assistência alimentar por meio de dietas com segurança do ponto de vista higiênico-sanitário. O objetivo do estudo foi avaliar a importância do consultor externo na avaliação das condições higiênicas de Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalar.

Métodos

O estudo foi realizado nos meses de agosto a outubro de 2011, em 15 serviços de nutrição e dietética hospitalar, pertencentes a 4^o Coordenadoria Regional da Saúde do Rio Grande do Sul. O critério de inclusão foi apresentar, no mínimo, um responsável técnico pelo Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar e ter disponibilidade em participar do estudo. O instrumento de coleta de dados foi uma lista de avaliação adaptada, das legislações e normativas vigentes em Boas Práticas no Brasil. Essa lista foi aplicada pelo responsável técnico do local e por um profissional capacitado na área de segurança dos alimentos, denominado consultor externo. A lista de avaliação foi aplicada concomitantemente pelos avaliadores, em cada local, sem interferência na resposta entre ambos.

Resultados

Após a aplicação da lista comparou-se o percentual de adequação geral dos avaliadores, sendo que a média de adequação da lista aplicada pelo responsável técnico foi de 77%, enquanto a do consultor externo foi 55%. Através desse resultado, observa-se

divergência entre a avaliação, sendo que o consultor externo foi mais crítico que o responsável técnico.

Conclusão

Através desta evidência, constata-se a importância de serem realizadas avaliações imparciais, por meio de indivíduos externos, ao local de atuação profissional.

Referências

Palavras-chave: Serviço Hospitalar de Nutrição; Doenças Transmitidas por Alimentos; Controle de Qualidade; Boas Práticas de Manipulação; Higiene dos Alimentos

INFLUÊNCIA DO USO DE SAL NA ÁGUA DE MACERAÇÃO DO FEIJÃO SOBRE SEU TEMPO DE COZIMENTO

Amorim, MF; Jomori, MM; Fernandes, AC; Melo, ARG

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ³ UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição

mikajomori@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar a influência da adição de diferentes concentrações de cloreto de sódio (NaCl) à água de maceração do feijão sobre a redução do tempo de sua cocção.

Métodos

O experimento foi conduzido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de Maceió-AL. Foram utilizados feijões do grupo carioca (pérola), que estavam armazenados em temperatura ambiente, do mesmo lote e com data de fabricação de no máximo 90 dias. As amostras com 50 g de grãos foram pesadas em uma balança digital de precisão com capacidade de 5 Kg e submetidos à maceração. Foram desenvolvidas três amostras para o experimento e estas variaram entre si em relação à quantidade de feijão, de água de maceração e de NaCl adicionado. Para as amostras 1 (controle), 2 e 3 foram utilizados 150 ml de água para maceração e 50 g de feijão e as concentrações de NaCl foram 0%, 2% e 7,3% respectivamente (ARAÚJO et al, 2007; BERTOLDO, et al, 2008; VALE et al, 2010). Todos os grãos foram submetidos por 16 horas à maceração, a água foi desprezada e os grãos levados à cocção, monitorando-se o tempo de cozimento.

Resultados

A amostra 3, com maior concentração de NaCl, teve o menor tempo de cocção (52 min), com uma redução de 56 minutos com relação à amostra controle (1 h e 48 min). Comparando-se o tempo de cocção da amostra controle com a amostra 2 (1 h e 10 min), observou-se redução de 38 minutos. Com o intuito de avaliar o efeito observado no experimento em escala de produção, optou-se por aplicá-lo na prática da UAN. A maceração com 2% de NaCl foi escolhida para teste usando a quantidade de feijão preparada na UAN (5 kg) e 15 L de água para maceração. Embora a amostra 3 tenha apresentado menor tempo de cocção, a amostra 2 foi escolhida para teste visando maior controle na adição de sal durante o cozimento. Comparando-se a maceração testada com o feijão usualmente preparado na unidade, sem maceração (tempo de cozimento = 2 h e 13 min), houve redução de 38 minutos no cozimento devido à maceração em solução de 2% de NaCl (tempo de cozimento = 1 h e 35 min).

Conclusão

Houve diminuição do tempo de cocção do feijão com a adição de sal no seu pré-preparo e observou-se a viabilidade de implantação desse procedimento na rotina da UAN estudada. Considerando questões econômicas e de sustentabilidade, a redução do tempo de cozimento do feijão diminui a quantidade de fonte energética necessária no preparo (gás), bem como o custo da preparação.

Referências

- Araujo WMC, Montebello NP, Botelho RBA, Borgo LA. Alquimia dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac; 2007.560p.
- Bertoldo JG, Coimbra JLM, Silveira CB, Toaldo D. Efeito de diferentes concentrações salinas na redução do tempo de cocção de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.). Biotemas. 2008; 21(3): 39-44.
- Vale NM, Barili LD, Rocha F, et al. Adição de sal na água de hidratação reduz o tempo de cozimento em feijão comum ao longo do tempo de armazenamento. Alim. Nutr. 2010; 21 (4): 617-6

Palavras-chave: *Phaseolus vulgaris*; remolho; cloreto de sódio; tempo de cocção; Nutrição em produção de refeições

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: SOFTWARE X LABORATÓRIO DE ANÁLISES

Mistura, LPF; Gonçalves, LB

¹ FMABC - Faculdade de Medicina do ABC

lilimistura@yahoo.com.br

Objetivos

O objetivo deste estudo foi fazer um comparativo entre informações nutricionais elaboradas a partir de um software e os resultados das análises dos mesmos produtos obtidas através de análises físico-químicas realizadas em um laboratório especializado, de preparações feitas por um restaurante na cidade de São Paulo.

Métodos

A fim de se adequar a legislação, Resolução RDC nº 360, aprovada em 23 de dezembro de 2003, um restaurante localizado na cidade de São Paulo, que vende produtos prontos e congelados, adquiriu um software para criar suas informações nutricionais. Esse programa tem a finalidade principal de calcular as informações nutricionais que devem estar presentes nos rótulos de alimentos embalados de acordo com as exigências brasileiras. O restaurante elaborou dez preparações: canelone de presunto e queijo, canelone três queijos, coxinha de frango, molho três queijos, pão de batata, pão de calabresa, pudim de leite condensado, torta de bacalhau, torta de camarão e torta de frango. Foram feitas as informações nutricionais pelo software, que utilizava as seguintes tabelas Taco e tabela própria do software. As preparações também foram enviadas para um laboratório credenciado pela ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para que fossem feitas as análises bromatológicas (métodos da AOAC). Foram considerados os itens obrigatórios pela legislação para comporem a informação nutricional: valor calórico, teores de carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibras e sódio. Os resultados dos nutrientes informados pelo software foram confrontados com os resultados obtidos pelos métodos analíticos, considerando a variabilidade de 20% tolerada pela legislação vigente, para aprovar ou condenar as amostras.

Resultados

As informações nutricionais de todas as preparações foram consideradas inválidas por ultrapassarem o valor de tolerância de 20% de diferença tolerada pela legislação nos itens avaliados: valor calórico, teores de carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibras e sódio. O pudim de leite condensado foi a preparação que teve menos itens inválidos, pois dos oito itens avaliados, apresentou cinco itens válidos. As fibras foram as que apresentaram mais desacordo, pois em apenas duas preparações foram válidas. Foi observado também, que o software superestima os valores em relação às análises químicas, porém o dado mais discrepante chegou a 182% de diferença, mas com valor mais alto para a análise em laboratório.

Conclusão

Considera-se com os resultados obtidos neste estudo, uma grande chance de que tabelas de composição de alimentos e softwares destinados para o cálculo do valor nutricional não sejam instrumentos confiáveis para elaborar informações nutricionais de produtos destinados à venda por passarem informações errôneas aos consumidores. Essa falta de fidedignidade nas informações de rótulos calculados através do software viola as disposições da Resolução da Diretoria Colegiada 360/03 da ANVISA e os direitos garantidos pela lei de Segurança Alimentar e Nutricional e pelo Código de Defesa do Consumidor. O que mostra a

importância de ações de fiscalização que confirmem a autenticidade das informações nutricionais disponíveis ao consumidor através dos rótulos de alimentos comercializados.

Referências

Palavras-chave: rotulagem nutricional; software; análise bromatológica

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS DE ALIMENTOS.

Silinske, M.; Silinske, J; Kirchner, RM; Dallepiane, LB

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

michelisilinske@hotmail.com

Objetivos

Esta pesquisa tem como objetivo analisar a importância das informações nutricionais presentes nos rótulos das embalagens de alimentos na intenção de compra do consumidor do estado do Rio Grande do Sul.

Métodos

Este estudo caracteriza-se como descritivo e quantitativo, sendo utilizado como instrumento de coleta de dados o questionário apresentado na dissertação de Giehl (2008) e baseado em Drichoutis, Lazaridis e Nayga (2005). Neste o respondente, considera um produto em particular, e responde conforme seu entendimento a respeito de um conjunto de informações nutricionais específicas, utilizando uma escala de 5 pontos variando de “nenhum entendimento” a “total entendimento”. A coleta de dados ocorreu no mês de fevereiro de 2014, por meio de um questionário eletrônico disponibilizado em redes sociais e enviado por e-mail para os respondentes. Os dados parciais foram tabulados no Excel e posteriormente analisados no SPSS. Para a análise dos dados utilizou-se cálculo de distribuição de frequência, análise de média e desvio-padrão dos escores.

Resultados

Do total de 85 entrevistados, 77,6% eram mulheres e 22,4% eram homens. Em relação a idade, 45,9% apresentam idades de 20 a 24 anos, 32,9% tem entre 16 e 19 anos, 12,9% apresentam mais de 30 anos e 8,2% tem entre 25 e 29 anos. Em relação a renda familiar sobressaiu-se a renda de R\$1.200,00 a R\$2.000,00 na ordem de 37,7% e as demais foram inferiores a 18%. Em se tratando de escolaridade 52,9% estão cursando o ensino superior, enquanto que as demais escolaridades foram inferiores a 25%. Sobre as fontes de informações de nutrição mais utilizadas pelos pesquisados foi a internet com média de 3,84, seguida por embalagens e rótulos dos alimentos com média de 3,48, os itens revistas/jornais, rádio/televisão e nutricionista, que obtiveram médias de 2,89, 2,65 e 2,49, respectivamente. Quando perguntados sobre a frequência de consulta das informações nutricionais, observou-se a maior média de 3,35 referente a verificação dos rótulos de laticínios, seguidos por biscoitos, bolos e petiscos (3,15), embutidos (3,06) e as demais fontes de informação apresentaram média inferior a 2,0. Com relação a importância das informações nutricionais presentes nos rótulos das embalagens de alimentos na intenção de compra do consumidor, observou-se que os pesquisados levam em consideração o prazo de validade (4,63), a qualidade (4,61), o sabor (4,65), o produto saudável (4,62), o preço (4,33), a embalagem econômica (3,61), a imagem do produto (3,31), a praticidade da embalagem (3,20), a marca (3,06) e a embalagem (2,92). Quando questionados sobre o fato de que informações nutricionais presentes nos rótulos/embalagens de alimentos: podem melhorar o conhecimento sobre os alimentos (média 3,98), podem fornecer as informações necessárias para auxiliar na escolha de um alimento saudável (média de 3,85) e podem incentivar os fabricantes de alimentos a produzirem alimentos mais saudáveis e nutritivos (média de 3,79).

Conclusão

Diante do que foi apresentado, percebe-se que nos resultados parciais, os entrevistados buscam mais informações nutricionais na internet e os rótulos mais consultados são de laticínios. Os principais fatores que levam o consumidor a buscar informações nutricionais direcionados para a intenção de compra é o prazo de validade, a qualidade, o sabor, o produto saudável e o preço (médias superiores a 4,00). Essas informações podem ser úteis para o entendimento do comportamento de compra do consumidor

em relação a rótulos nutricionais.

Referências

DRICHOUTIS AC, LAZARIDIS P, NAYGA RM Jr. Nutrition knowledge and consumer use of nutritional food labels. European Review of Agricultural of Agricultural Economics, v.32, n.1, p.93-118, 2005.

GIEHL RBT. A importância das informações nutricionais nos rótulos de alimentos na intenção de compra do consumidor. Porto Alegre. Dissertação [Mestrado em Administração e Negócios] – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul; 2008

Palavras-chave: Informações Nutricionais; Intenção de compra; Rótulos

INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE LANCHONETES – TESTE PILOTO NO SUL DO BRASIL

BASEGGIO, AM; WALTRICK, LR; MARTINELLI, S.S.; VEIROS, MB

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

marcela.veiros@ufsc.br

Objetivos

As Boas Práticas (BP) em alimentos visam proteção e manutenção da saúde dos comensais sendo fundamental para a prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Os manipuladores de alimentos têm um importante papel na garantia da segurança dos alimentos. O objetivo deste trabalho foi avaliar instrumentos desenvolvidos para avaliar as condições sanitárias e o perfil dos manipuladores de alimentos de lanchonetes.

Métodos

Um dos instrumentos consiste em questionário composto por duas partes: dados socioeconômicos (formulário com 12 perguntas, feitas por entrevistador) e BP (15 perguntas de múltipla-escolha). As perguntas e formulário foram baseados na RDC nº 216 de 2004 (BRASIL, 2004) e trabalhos com a mesma temática (GOMES-NEVES et al 2006; MARTINS, HOGG e OTERO, 2012; OSAILI et al; 2013). Para avaliação da confiabilidade do questionário de múltipla-escolha, utilizou-se o teste de α de Cronbach. O segundo instrumento utilizado foi um check-list sobre condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos, dividido em 5 módulos: documentação, recebimento e armazenamento, manipulador de alimentos, critérios de manipulação de alimentos e condições gerais do processo e instalações. O check-list foi elaborado com base baseado nos parâmetros da RDC nº 216 (BRASIL, 2004), Portaria nº 1428 (BRASIL, 1993) e NR nº 7 (BRASIL, 1978). Cada uma das premissas do check-list foi categorizada como “Conforme”, “Não conforme” e “Não se aplica” e a partir do número de conformidades e cálculo de percentual, baseados em check-list de Veiros et al (2007), classificou-se cada local em: Muito Bom (>90%), Bom (entre 75% e 90%), Regular (entre 60% e 75%) ou Inaceitável (<60%). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFSC sob número de protocolo 118.883/2012. O teste piloto dos instrumentos foi realizado por acadêmicas de nutrição, devidamente treinadas, em todas as lanchonetes (n=3) de campus de uma universidade pública de Florianópolis, SC, durante o mês de maio de 2013. Os manipuladores de alimentos (n=5) aceitaram participar da pesquisa com a explicação e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). As análises estatísticas foram realizadas no programa Microsoft Office Excel® 2007.

Resultados

Os resultados demonstraram um tempo médio de 12 minutos/manipulador para preenchimento dos questionários e realização da entrevista e de 20 minutos para aplicação do check-list por local. Os respondentes consideraram o questionário de fácil entendimento, relatando dificuldade de compreensão em 3 questões, modificadas para facilitar o entendimento, reduzindo a chance de erro por má interpretação. O coeficiente α de Cronbach demonstrou boa taxa de confiabilidade do instrumento ($\alpha = 0,803$). O check-list também sofreu algumas modificações em sua estrutura, como o fracionamento de algumas questões e exclusão de outras que não correspondem à realidade de lanchonetes. De acordo com os critérios de classificação proposto no check-list um local foi classificado como bom (86% de conformidades), outro como regular (64% de conformidades) e o terceiro como inaceitável (51% de conformidades).

Conclusão

A conclusão do teste piloto demonstra que os instrumentos, tanto questionário como check-list, foram de fácil aplicação, compreensão e avaliação das lanchonetes e manipuladores, atingindo os objetivos propostos para avaliação das condições higiênico-sanitárias de lanchonetes em ambiente universitário.

Referências

- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União 16 set 2004.
- Secretaria de Vigilância Sanitária (Brasil). Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Regulamenta a Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, 2 de dez 1993.
- Ministério do Trabalho e Emprego (Brasil). Norma Regulamentadora nº7, de 08 de junho de 1978. Estabelece a obrigatoriedade de elaboração e implementação do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO. Diário Oficial da União, 06 de jul 1978.
- Martins, RB, Hogg, T. Otero, J. G. Food handlers' knowledge on food hygiene: The case of a catering company in Portugal Food Control 23, 2012, 184-190.
- Gomes-Neves, et al, Food handling: Comparative analysis of general knowledge and practice in three relevant groups in Portugal. Food Control, 18, 2007, 707-712.
- Osaili, et al, Food safety knowledge among food workers in restaurants in Jordan, Food Control, 31, 2013, 145-150.
- VEIROS, M. B. et al. Proposta de Check-list Higio-Sanitária para Unidades de Restauração. Alimentação Humana, v.13, n.3, p.51-61, 2007.

Palavras-chave: universidade; unidade de alimentação e nutrição; segurança alimentar; boas práticas; higiene

ÍNDICE DE RESTO-INGESTA ANTES, DURANTE E APÓS CAMPANHA CONTRA O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS, EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

Montes, BAL; Sampaio, RMM; Pereira, RS

¹ INTA - Instituto Superior de Teologia Aplicada
ruthspereira@hotmail.com

Objetivos

Analisar o resto-ingesta antes, durante e após uma campanha contra o desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

Métodos

A pesquisa foi realizada no período de abril de 2013, sendo feito uma pesquisa analítica e de campo, realizando um levantamento do resto-ingesta de alimentos produzidos e desperdiçados em uma UAN que presta serviço para uma empresa do ramo calçadista localizada na cidade de Sobral-Ce.

Resultados

Durante os 07 primeiros dias antes da campanha essa UAN apresentou uma média de 72,71g de resto-ingesta por pessoa. Durante os 07 dias de campanha com banners e faixas, mostrando a quantidade ideal de porcionamento de uma refeição, houve uma pequena redução no resto-ingesta, onde teve como média de 69,7g por pessoa. E após os 07 dias depois da campanha, sem

nenhum motivo para explicar o fato aconteceu um aumento do resto-ingesta de alimentos indo para 76,9g por pessoa.

Conclusão

Os resultados observados na pesquisa mostraram significativo índice de resto-ingestão na UAN pesquisada, estando em desacordo com o preconizado pela literatura provocando desperdício de alimentos e prejuízo financeiros para a empresa.

Referências

Abreu ES, Spinelli MGN. Avaliação da Produção. In: Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha; 2003, p.127-141.

Castro MDAS, et al. Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Higiene Alimentar, 17(114/115):24-28, 2003.

Correa TAF, Soares FBS, Almeida FQA. Índice de resto-ingestão antes e durante a campanha contra o desperdício, em uma unidade de alimentação e nutrição. Revista Higiene Alimentar, 21(140):64-73, 2006.

Maistro L.C. Estudo do índice de resto ingestão em serviços de alimentação. Revista Nutrição em Pauta, 1(1):40-43, 2000.

Ricarte MPR, et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza-Ce. Saber Científico, 1(1):158-175, 2008.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Desperdício de Alimentos; Resto-ingesta

ÍNDICE RESTO INGESTA EM CRECHES E O IMPACTO FINANCEIRO GERADO PELO DESPERDÍCIO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Silva, DLF; Retondario, A; Ferreira, SMR; Alves, MAO

¹ UFPR - Universidade Federal do Paraná

ar.delima.b@gmail.com

Objetivos

Analisar o índice resto ingesta de crianças de 7 a 24 meses matriculadas em creches de um município da Região Metropolitana de Curitiba/PR e o impacto financeiro gerado pelo desperdício.

Métodos

Em 4 creches municipais (A, B, C e D) foi realizada pesagem direta das seis refeições servidas e das sobras alimentares¹ em cinco dias não consecutivos, entre junho e novembro/2013, totalizando 20 dias e 120 refeições. Determinaram-se as médias das porções servidas e consumidas, em gramas, para cada refeição. O desperdício foi calculado pela diferença entre as médias das porções servidas e consumidas e o índice resto ingesta pela relação entre o desperdício e a porção média servida, expressa em percentual². Utilizou-se como base para análise do índice resto ingesta, o valor aceitável para a população adulta de no máximo 10%^{3,4} por não existir parâmetros para a faixa etária estudada. A avaliação do impacto do desperdício no custo da alimentação escolar do município foi baseada no valor médio de R\$1,63 dia/aluno matriculado em creche, disponibilizado pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte, considerando a contrapartida do município (R\$ 0,63) e o transferido pelo FNDE (R\$ 1,00). Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e de Kruskal-Wallis, com *post hoc* de Tukey e de Dunnett's C (p < 0,05) para comparação das médias. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná (parecer n° 293.827).

Resultados

Foram servidos diariamente (n=20) em média 788,1g de alimentos às crianças, dos quais apenas 606,8g foram consumidos,

gerando um índice resto ingesta médio de 22,5%. Em relação à quantidade servida, houve diferença estatística significativa ($p < 0,001$) entre as creches A, B e C. Quando avaliada a quantidade consumida ($p = 0,005$), as creches A, B e D não diferiram estatisticamente entre si, enquanto a C apresentou diferença estatística com B e D. A creche C apresentou as menores quantidades servidas (577,8g) e consumidas (480,4g) dentre as instituições analisadas, representando 78,9%, 59,2% e 66,5% do que foi servido pelas creches A, B e D, respectivamente. Ao avaliar o índice resto ingesta individual das creches, observou-se diferença estatística significativa entre B e C ($p = 0,030$), enquanto A e D não diferiram significativamente das demais instituições. Apesar da creche C apresentar as menores quantidades de refeições servidas e consumidas o índice resto ingesta desta apresentou-se elevado (17,3%), assim como os das demais instituições. A diferença observada entre as creches pode ser explicada pela inexistência de fichas técnicas pré-definidas, descumprimento do cardápio prescrito, falta de padronização das porções servidas e relação da criança com o ambiente e com as pessoas no momento da refeição^{2,5,6,7}. O impacto financeiro gerado pelo desperdício em 2013 calculado com base no valor disponibilizado para alimentação em creches do município foi em torno de R\$0,36 dia/aluno matriculado. Extrapolando este valor para todas as crianças ($n = 934$) matriculadas em berçários no município o mesmo atinge cerca de R\$67mil no ano.

Conclusão

O índice de resto ingesta foi superior ao desejável em todas as creches e o impacto financeiro gerado por esse desperdício seria suficiente para a alimentação escolar dos berçários deste município por aproximadamente 2 meses. Estes resultados apontam uma realidade dessa faixa etária neste município o que pode ser ainda mais alarmante se forem considerados todos os alunos matriculados no mesmo município, no estado do Paraná e no país, situação esta que pode vir a gerar um problema de saúde pública.

Referências

1. RODRIGO, C. P. S.; BARTRINA, J.A. Diário o registro dietético: métodos de doble pesada. In: MAJEM, L.S., BARTRINA, J.A., VERDÚ, J.M. Nutricion y salud publica; métodos, bases científicas y aplicaciones. Barcelona: Masson; 1995.
2. ANDRADE, J.C.; CAMPOS, F.M. Porcionamento, adequação energética e controle do desperdício em uma creche. Demetra, v. 7, n. 3, p. 157-180, 2012.
3. CASTRO, M.D.A.S; OLIVEIRA, L. F. PASSAMANI, L.. Resto-ingesta e aceitação de refeições em uma unidade de alimentação e nutrição. Hig aliment., v.114, n.5 p.24-29,2003.
4. ARAGÃO, M.F.J. Controle da aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação Institucional da cidade de Fortaleza-CE. 2005. 78p. Monografia (Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação) - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2005.
5. FERREIRA, A. J.; SANTOS, C.H.P. dos; PEREIRA, A. J. S.P.; BRITTO, M. de B.; SANTOS, D.R.dos S.; BRITTS, L. T.. Avaliação da sobra limpa e resto ingesta de um ceinf em Campo Grande/MS. Ensaios e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde, v. 16, n.1, p. 83-94, 2012.
6. PIKELAIZEN, C.; SPINELLI, M. G. N.. Avaliação do Desperdício de Alimentos na distribuição do Almoço servido para estudantes de um colégio privado em São Paulo, SP. Revista Univap, v.19, n.33, set., 2013.
7. LONGO – SILVA, G.; TOLONI M. H. A.; GOULART R. M. M.; TADDEI, J. A. A. C. Evaluation of food consumption at public day care centers in São Paulo, Brazil. Rev. Paul. Pediatr., v.30, n.1. p. 35-41, 2012.

Palavras-chave: alimentação escolar; lactente; desperdício de alimentos

LEVANTAMENTO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: ANÁLISE DO IMPACTO NO PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS SOB A ÓTICA DE CUSTOS EM UMA UPR

Monteiro, L.; CHENA, DNC; SILVA, APS

Objetivos

No Brasil, observa-se um imenso paradoxo: a coexistência do desperdício de alimentos e a fome (Gondim et al., 2005). Esse desperdício torna-se evidente e significativo nos setores produtores de alimentos e pode ser observado na devolução das bandejas de refeições e no lixo (Bradacz, 2003). A importância do setor de refeições coletivas na economia nacional pode ser medida à partir dos números gerados pelo segmento que, segundo a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (2014), representou no ano 2.013: 11,8 milhões de refeições/dia; movimentação de mais de 17 bilhões de reais por ano; oferecimento de 205 mil empregos diretos. Calcula-se que o potencial das refeições coletivas no Brasil é superior a 40 milhões de unidades diariamente, o que demonstra que o segmento ainda tem muito que crescer. Considerando-se que o desperdício de alimentos pode ser fator limitante dentro de uma UPR, esta pesquisa tem como objetivo verificar sua ocorrência em uma Unidade de Produção de Refeições e como objetivo específico analisar a possibilidade de reverter os custos decorrentes dos alimentos desperdiçados em incremento qualitativo no cardápio, oferecendo preparações que contenham ingredientes com valor elevado e que muitas vezes não são comportados nos custos per capita estabelecidos.

Métodos

Foi realizada uma pesquisa do tipo transversal, caracterizada como descritiva e estratégia de campo. Este estudo foi realizado em uma UPR localizada no município de São Bernardo do Campo, SP, que atende, diariamente, uma média de 3120 refeições no período do almoço. A clientela atendida é composta por colaboradores de ambos os sexos. O serviço prestado é centralizado e o sistema de distribuição de refeições é do tipo auto-serviço total. Os dados foram coletados durante 1 semana do mês de fevereiro de 2014. Foi solicitado aos colaboradores responsáveis pelo descarte de lixo orgânico que pesassem e registrassem os valores deste, atividade realizada em balança marca Navarro®, com capacidade máxima para 750 Kg e classe de exatidão III (média). Os valores foram discriminados em sobra limpa (alimentos preparados e não distribuídos); desperdício de ingestão (alimentos descartados na bandeja dos colaboradores e expostos na fila de distribuição); resíduos de produção (aparas de carnes e vegetais, pó de café entre outros). Os fatores de correção foram aplicados para cascas de frutas e ossos de carnes.

Resultados

As quantidades obtidas de sobra limpa, desperdício de ingestão e resíduos de produção somaram, no período total de medição, 2.280 Kg. Esses valores foram convertidos em números de refeições e custo, significando um desperdício de 2.849 refeições, equivalentes a R\$ 25.528,72 quando considerado o valor per capita objetivado pela unidade no mês estudado. Com esse valor é possível incrementar o cardápio e manter o objetivo de custo com preparações compostas por carnes nobres como picanha e salmão, ou mesmo sobremesas elaboradas, como torta holandesa ou pavê de nutella ®.

Conclusão

Espera-se que os restos produzidos pelos serviços não ultrapassem 5% da produção de alimentos, o que os classifica na condição de ótimos (Castro e Queiroz, 1998). A UPR analisada apresentou considerável perda de alimentos com sobra limpa, desperdício de ingestão e resíduos de produção. A implementação de intervenções para redução dessa perda poderá contribuir com a reversão dos valores gastos em melhoria de cardápios e consequente aumento da satisfação do cliente, além da contribuição com o meio ambiente.

Referências

- Bradacz D. Modelo de gestão da qualidade para o controle de desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição. Florianópolis. Dissertação [Mestrado em Engenharia de Produção] - Universidade Federal de Santa Catarina; 2003.
- Gondim JAM, Moura MFV, Dantas AS, Medeiros RLS, Santos KM. Composição centesimal e de minerais em cascas de frutas. Ciênc Tecnol Aliment. 2005; 25(4):825-7.
- Castro FAF, Queiroz VMV. Cardápios: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: UFV, 1998.
- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas [homepage na internet]. Mercado Real [acesso em 10 mar 2014]. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>

Palavras-chave: desperdício; cardápios; custos

MAPEAMENTO DE RISCOS AMBIENTAIS E ELABORAÇÃO DO MAPA DE RISCO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO MILITAR EM BELÉM- PA

MARCUARTU, AC; SARGES, KB; Félix, FS; Saráty, JKT; SILVA, EB

¹ I COMAR - Primeiro Comando Aéreo Regional, ² UNAMA - Universidade da Amazônia

amanda-marcuartu@hotmail.com

Objetivos

O objetivo deste estudo foi mapear os riscos ambientais existentes em uma unidade militar de alimentação e nutrição (UAN) e posteriormente criar um mapa de risco do local.

Métodos

O estudo foi de caráter transversal analítico descritivo e foi realizado nos meses de fevereiro a junho de 2013. Foram utilizados como parâmetros para a avaliação e análise dos dados a Portaria nº 194 de 2010 que regulamenta o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e a proposta elaborada por Abreu; Spinelli; e Pinto que classifica os riscos em UAN.

Resultados

Os resultados encontrados demonstram que os colaboradores da UAN estão expostos a vários riscos tais como: ruídos excessivos, grande umidade, calor, esforço físico intenso, postura inadequada, levantamento e transporte de peso, alto estresse, monotonia e repetitividade de funções.

Conclusão

Tais riscos podem comprometer a saúde dos mesmos, desta forma o mapeamento dos riscos, sua correta identificação nas áreas que ocorrem, associado ao treinamento dos funcionários é fundamental para evitar acidentes e/ou agravos à saúde do trabalhador, assim como a elaboração do mapa e sua afixação nas áreas de risco também contribuem para a diminuição dos acidentes e melhora da qualidade de trabalho.

Referências

Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego, Portaria sit nº 194, de 7 de dezembro de 2010 Equipamento de Proteção Individual. Normas regulamentadoras da Secretaria da Segurança e Saúde no Trabalho, Brasília-DF, 2010.

Abreu, ES; Spinelli, MGN. Segurança e Saúde no Trabalho. In: Abreu E S, Spinelli M G N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um modo de Fazer. 3.ed.rev. e ampl.São Paulo: Editora Metha, p 67-106. 2009.

Paiva, AC; Cruz, AAF. Estado Nutricional e Aspectos Ergonômicos de Trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição. Disponível em: http://www.revistasauade.unipam.edu.br/files/Ed_1/EstadoNutricional_E_AspectosErgonomicos.pdf. Acesso em fevereiro de 2013.

Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego, Portaria nº 25, de 29 de dezembro de 1994. Aprova o texto da Norma Regulamentadora n.º 9 - Riscos Ambientais, Brasília-DF, 1994.

Palavras-chave: Riscos ambientais; Mapa de Risco ; Unidade de Alimentação e Nutrição

MÉTODOS DE CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS UTILIZADOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE TRÊS MUNICÍPIOS DO SUL DA BAHIA

Objetivos

Este trabalho teve por objetivo principal identificar as maiores dificuldades na utilização de métodos de controle de qualidade, especialmente o Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), em unidades de alimentação e nutrição do Sul da Bahia.

Métodos

Através de uma pesquisa qualitativa, realizada em 14 unidades de alimentação e nutrição, aplicou-se um questionário abordando quais métodos eram utilizados, as dificuldades na execução, além das dificuldades na identificação, controle e correção dos principais pontos críticos de cada unidade. Os estabelecimentos trazidos à análise se encontravam numa microrregião que englobava três municípios do Sul da Bahia. A coleta de dados foi feita através da aplicação de um questionário próprio com perguntas direcionadas a três grupos: aquelas inerentes a todos entrevistados, aquelas correspondentes aos que utilizam o APPCC e aquelas referentes aos que não utilizam o APPCC. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade Assis Gurgacz (FAG), pelo parecer 009/2013. Os participantes foram esclarecidos sobre os objetivos do estudo e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. A análise dos dados foi feita com o programa Epi Info, versão 3.2, nele foi inserido o questionário e introduzido os dados obtidos para fazer a análise de suas frequências.

Resultados

64,30% das unidades pesquisadas utilizam o APPCC e 35,70% não usavam o método. Ainda foi possível perceber que todas as unidades aplicam um ou mais tipos de métodos para controle higiênico-sanitário e que todas elas tinham as Boas Práticas de Fabricação (BPF) implantada. Das usuárias do método 33,30% relataram que a principal dificuldade na aplicação do sistema é a falta de tempo e 22,20% ainda citaram a dificuldade da metodologia de aplicação em conjunto com a falta de tempo. E das unidades que não utilizavam o método as dificuldades encontram-se distribuídas proporcionalmente em 20% para cada: problemas no *layout* da unidade; método de controle de qualidade complicado, dificultando a aplicação; investimento insuficiente da empresa; falta de capacitação de pessoal; e ainda, alguns relataram estar em fase inicial de implantação de controles como as BPF.

Conclusão

Apesar de ser um método que não necessita de custos diretos para sua implantação, a dificuldade em sua aplicação ainda é muito grande e seu uso não é totalmente satisfatório, devido aos eventos encontrados nas Unidades de Alimentação e Nutrição durante o estudo.

Referências

- Abreu ES, Spinelli MGN, Pinto AMS. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: Metha, 2011.
- Alves MG, Ueno M. Restaurantes self-service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. Rev Nutri 2010; 23(4):573-80.
- Andrade NJ, Silva RMM, Brabes KCS. Avaliação das condições microbiológicas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rev Ciên Agro 2003 Mai-Jun; 27(3):590-6.
- Akutsu RC, Botelho RA, Camargo EB, Sávio KEO, Araújo WC. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Rev Nutri 2005; 18(2):277-9.
- Barbieri RR, Esteves AC, Matoso R. Monitoramento da temperatura de preparações quentes e frias em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Rev Hig Alim 2011 Mar-Abr; 25(194-5):40-5.

Castro LLVM, Souza EFM, Jorge MN. Condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição, relacionadas com a presença do nutricionista. Rev Hig Alim 2011 Mar-Abr; 25(194-5):51-7.

Organização Pan-Americana de Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Food and Agriculture Organization of the United Nations. Codex Alimentarius - Higiene dos Alimentos: textos básicos. Brasília: Organização Pan-Americana de Saúde; 2006.

Dalgic AC, Belibagli KB. Hazard analysis critical control points implementation in traditional foods: a case study of Tarhana processing. Inter Journ Food Scie Tech 2008 Fev; 43:1352-60.

Dias S, Barbosa V, Costa S. Utilização do APPCC como Ferramenta da Qualidade em Indústrias de Alimentos. Rev Ciên Vida 2010 Jul-Dez; 30(2):99-111.

Fletcher SM, Maharaj SR, James K. Description of the Food Safety System in Hotels and How It Compares With HACCP Standards. Journ Trav Med 2009; 16:35-41.

Gama CA, Silva CJ, Ueno M. Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares em cidades do Vale do Paraíba: avaliação das condições estruturais e higiênico-sanitárias. Rev Hig Alim 2010 Jan-Fev; 25(192-3):35-40.

Mendonça M, Brilhante E, Da Costa S. Estudo da gestão da qualidade aplicada na produção de alimentos. In: XXIV Encontro Nacional de Engenharia de Produção: 2004 nov; Santa Catarina, Brasil.

Paoloni DF, Macedo DC, Alves ICV. Controle da temperatura de refeições transportadas, em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rev Hig Alim 2010 Jan-Fev; 25(192-3):56-60.

Pietrowski GAM. Avaliação do perfil do profissional que atua no monitoramento do sistema APPCC – Estudo de caso em empresa de refeições coletivas no estado do Paraná. Florianópolis. Dissertação [Mestrado em Engenharia de Produção] – Universidade Federal de Santa Catarina; 2002.

Ribeiro-Furtini LL, Abreu LR. Utilização dos APPCC na indústria de alimentos. Rev Cien Agro 2006 Mar-Abri; 30(2):358-63.

Rodrigues FA, Nascimento DA, Cavichioli D, Souza AM. Identificação de pontos críticos de controle de preparações protéicas, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Rev Hig Alimen 2010 Jan-Fev; 25(192-3):49-55.

Severino AJ. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

Silva Junios EA. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.

Schimanowski NTL, Blumke AC. Adequação das boas práticas de fabricação em panificadoras do município de Ijuí-RS. Braz Journl Food Techn 2011 Jan-Mar; 14(1):58-64.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; APPCC; Controle de qualidade; Segurança dos alimentos

MIGRAÇÃO DOS ALIMENTOS REGIONAIS BRASILEIROS NO CAFÉ DA MANHÃ

Sousa, JR; Botelho, RBA; Akutsu, RCCA

¹ UNB - Universidade de Brasília

rita.akutsu@gmail.com

Objetivos

As atuais peculiaridades alimentares das regiões geográficas brasileira refletem padrões introduzidos mais recentemente como resultado de migrações de consumo de alimentos que transitam entre as regiões. O objetivo do estudo foi analisar o trânsito dos alimentos regionais brasileiros consumidos no café da manhã dos usuários do Programa de Restaurantes Populares do Ministério

do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.

Métodos

O estudo de delineamento transversal apresentou uma amostra final de 36 restaurantes, obtida com base em parâmetros estatísticos com nível de significância (α) de 5%. Dentre os frequentadores dos Restaurantes Populares, 1900 indivíduos aceitaram participar da pesquisa. Os critérios para inclusão dos indivíduos no estudo foram a adesão do participante à realização da pesquisa e que este possuísse idade igual ou superior a 18 anos. Para verificar o consumo alimentar dos usuários foi utilizado um recordatório de 24 horas por três dias, sendo dois dias durante a semana e um dia de domingo com a finalidade de captar diferenças de consumo de alimentos entre os dias da semana. Foi criado o Índice Migratório de Alimentos Regionais (IMAR) para classificar as mudanças ocorridas entre as regiões. A lista de alimentos regionais foi construída por região baseada em livros, teses e dissertações na área. O IMAR representa o percentual de alimentos que migraram para a região de estudo entre os alimentos regionais consumidos.

Resultados

Considerando-se a media de refeições não realizadas (17,3%), foram analisados 4.741 cafés da manhã sendo que destes apenas 38,3% apresentavam alimentos regionais. A laranja, não sendo originária da região norte, apareceu como consumida pelos nortistas. O abacate, originário do sudeste e nordeste apareceu como medianamente consumido no Centro Oeste, Norte e Sudeste. O pão de queijo e o pastel foram mais consumidos na região Centro Oeste que na região Sudeste, de onde são considerados regionais. A tapioca foi mais consumida no café da manhã dos nortistas e o cuscuz no Centro Oeste e no Nordeste. A aplicação do IMAR mostrou que a região que mais incorporou hábitos alimentares de outras regiões foi a Centro Oeste com 57%, seguida pela região Norte com 47,5%. Ao comparar as regiões de consumo e de origem dos alimentos observou-se que muitos deles aparecem como mais consumidos em regiões diversas da sua origem. Isso mostra que existe um claro processo migratório ocorrendo nos consumos não só de frutas, mas de todos os alimentos inclusive de preparações mais elaboradas.

Conclusão

Verifica-se hoje no Brasil uma forte aderência às tendências atitudinais de consumo de alimentos encontradas em outros países do mundo. Dentre varias tendências, algumas são mais fortemente observadas no país, tais como a conveniência, a praticidade, a sensorialidade e o prazer. Felizmente já existem movimentos no Brasil, ainda que tímidos, para conscientização da população quanto a fatores como confiabilidade, qualidade, saudabilidade, sustentabilidade e ética no consumo de alimentos e produtos. Todos os dados apresentados mostram um claro processo migratório dos alimentos regionais, embora em escala diminuta em relação ao montante de alimentos típicos que existem no país.

Referências

CARVALHO, M.S. Lugares e paladares: uma contribuição geográfica à diversidade do consumo alimentar no Brasil. R. RA'É GA, Curitiba: editora UFPR, n. 15, p. 95-111, 2008.

Palavras-chave: café da manhã; alimentos regionais; migração

MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES QUENTES E FRIAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM SALVADOR, BAHIA.

Silva, AS

² ENUFBA - Escola de Nutrição da UFBA
alessandrasantiago@hotmail.com

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo monitorar as temperaturas das preparações quentes e frias como estratégia de controle higiênico-sanitário em um Restaurante Universitário em Salvador-Ba, tomando como base os padrões estabelecidos em legislação oficial vigente.

Métodos

Os dados foram coletados em janeiro de 2012 e medidos no início da distribuição do almoço e do jantar das preparações quentes (arroz, feijão, guarnição, prato principal e opção) e frias (duas saladas). Esta unidade utiliza o sistema de distribuição self service, sendo a guarnição e os pratos protéicos porcionados e atende no período do almoço, em média 1500 usuários, entre professores, funcionários e estudantes e no jantar em média 800 refeições. Para aferir as temperaturas foi utilizado um termômetro digital, portátil, tipo espeto com escala de -50°C a + 300°C (precisão de $\pm 1^\circ\text{C}$) seguido de registro em planilha de controle. Antes e após cada medição realizou-se a higienização do termômetro utilizando papel toalha não reciclável e álcool a 70%. Para a tabulação das temperaturas registradas foi utilizado o programa Microsoft Excel 2003 empregando-se a estatística descritiva. Os padrões adotados da temperatura das preparações foram os preconizados pela RDC N^o. 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária 4.

Resultados

No caso das preparações quentes verificou-se que todas as temperaturas do arroz e do feijão, no início da distribuição, estavam dentro dos valores preconizados pela legislação. Tal sucesso não se repetiu para as guarnições, prato principal e opção que estavam, respectivamente, 23% (07), 47% (14) e 39% (11) inadequadas conforme a temperatura inicial da distribuição, favorecendo uma possível proliferação microbiana ao longo do tempo de exposição e riscos ao consumidor, uma vez que nestas condições a temperatura deveria ser mantida acima dos 60°C para garantir a segurança destas preparações. O armazenamento de alimentos em sistema de manutenção de calor tem a finalidade de assegurar qualidade microbiológica à refeição, como também de melhorar sua palatabilidade, porém se a temperatura não for rigorosamente controlada, esta etapa pode tornar-se meio adequado para estimular a germinação de esporos e o crescimento de bactérias, principalmente se o alimento permanecer em temperatura inadequada por um período longo 6. Além disso, produtos cárneos e molhos têm sido envolvidos em toxinfecções alimentares por *Clostridium perfringens*, principalmente após cozimento 8 destacando a importância do controle da temperatura após processamento térmico. Quanto às preparações frias constatou-se que todas as amostras das saladas apresentaram a temperatura inicial da distribuição inadequada, acima dos limites estabelecidos pela RDC N^o. 216 4, que preconiza que estes alimentos devem permanecer a temperaturas inferiores a 5°C.

Conclusão

Diante dos resultados expostos, observou-se que as temperaturas da maioria das preparações no início da distribuição não atendem aos critérios estabelecidos pela legislação, resultando em um risco potencial para a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos. Dessa forma sugere-se um monitoramento cuidadoso durante todas as etapas do processo de produção, para que as causas dos desvios das temperaturas sejam identificadas e ações corretivas sejam implementadas, devido a temperatura ser um fator determinante para o desenvolvimento e multiplicação de microorganismo, tornando-os impróprios para o consumo.

Referências

- 1 Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC). Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8. ed. São Paulo: ABERC; 2003.
2. Akutsu RC, Botelho RA, Camargo EB, Sávio KEO, Araújo WC. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Rev. Nutr. [Internet]. 2005 jun [acesso em 2012 mai 05]; 18(3): 419-427. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000300013&lng=en.
3. Alves MG, Ueno M. Restaurantes self-service: segurança e qualidade dos alimentos servidos. Rev. Nutr. 2010; 23 (4): 573-580.
4. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC n^o 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União 2004 set 16.
5. Barbieri RR, Esteves AC, Matoso R. Monitoramento da temperatura de preparações quentes e frias em uma unidade de

alimentação e nutrição. Rev. Hig. Aliment. 2011 mar - abr; 25(194/195): 40-45.

6. Bandeira DLQ, Pacheco MCA, Floquet RD, Sousa RPDA, Cavalcante TSO, Rosa MS. Monitoramento da temperatura de refeições prontas distribuídas em embalagens de alumínio em Restaurantes do município de Natal/RN, Rev. FARN [Internet] 2008 jul - dez [acesso em 2012 mai 04] 7(2):107-113. Disponível em:
<http://www.revistafarn.inf.br/revistafarn/index.php/revistafarn/article/viewFile/151/180>

7. Forsythe SJ. Microbiologia da Segurança Alimentar. São Paulo: ArtMed; 2002.

8. Germano PML, Germano MIS. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 3. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole; 2008.

9. Silva Jr. EA. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela; 2007.

10. Soares ADN, Monteiro MAM, Schaefer MA. Avaliação do binômio tempo e temperatura em preparações quentes em um Restaurante Universitário. Rev. Hig. Aliment. 2009 jul - ago; 23 (174/175): 36-41.

Palavras-chave: temperatura dos alimentos; restaurante universitário; alimentos quentes; alimentos frios; controle higiênico-sanitário

MONITORIZAÇÃO DOS PCCS NA PREPARAÇÃO DE LANCHES TRATADOS TERMICAMENTE EM UMA UNIDADE DO ESTADO DO RS E SC

OLIVEIRA, DB

¹ UNISC - UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL

danyela.beatriz@gmail.com

Objetivos

O OBJETIVO FOI A ELABORAÇÃO DE UM PLANO APPCC, A PARTIR DA MONITORIZAÇÃO DA TEMPERATURA DE ALIMENTOS CONSIDERADOS CRÍTICOS NO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE LANCHES TRATADOS TERMICAMENTE EM DUAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA LOCALIZADAS NO ESTADO DO RS E SC RESPECTIVAMENTE.

Métodos

O MÉTODO UTILIZADO SEGUIU OS SETE PRINCÍPIOS CITADOS PELA CODEX ALIMENTARIUS CAC/GL 30 (1999), PARA ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE. O ACOMPANHAMENTO E COLETA DE DADOS OCORREU NO PERÍODO DE 21/10/2013 À 25/10/2013, DE SEGUNDA À QUINTA-FEITA, CONSIDERANDO SEMPRE OITO LANCHES PREPARADOS NA FORMA ALEATÓRIA, SENDO QUATRO DA UNIDADE DO RS E QUATRO DA UNIDADE DE SC, TOTALIZANDO TRINTA E SEIS LANCHES QUE REPRESENTAM A AMOSTRA TOTAL DE MIL SETECENTOS E SETENTA LANCHES. PARA OBTENÇÃO DOS RESULTADOS, UTILIZOU-SE UM TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO AKSO, COM TEMPERATURA MÍNIMA DE -40°C E MÁXIMA DE 240°C, COM VARIAÇÃO DE 0,1°C. FOI APRESENTADA A DESCRIÇÃO DO SISTEMA APPCC, ATRAVÉS DE UM FLUXOGRAMA ELABORADO PELO PESQUISADOR, ONDE FOI POSSÍVEL TRAÇAR OS POSSÍVEIS PERIGOS BIOLÓGICOS, QUÍMICOS E FÍSICOS QUE PODEM CONTAMINAR OS ALIMENTOS DURANTE O PROCESSO, BEM COMO AS AÇÕES CORRETIVAS E MEDIDAS PREVENTIVAS. O PRESENTE TRABALHO FOI APROVADO PELO COMITÊ DE ÉTICA E PESQUISA (CEP) DA UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ SOB O Nº 20508013.3.0000.5343.

Resultados

OS RESULTADOS A SEGUIR APRESENTAM VARIAÇÕES DE TEMPERATURA DOS INGREDIENTES CONSIDERADOS CRÍTICOS DURANTE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DOS LANCHES, COMO TAMBÉM A VARIAÇÃO DA TEMPERATURA DO LANCHE PRONTO, TEMPERATURA DO EQUIPAMENTO DE ARMAZENAMENTO E TEMPERATURA DO LANCHE ARMAZENADO PARA DISTRIBUIÇÃO. FOI OBSERVADO QUE A TEMPERATURA MÉDIA DOS LANCHES APÓS SUA

FINALIZAÇÃO NA PRENSA VARIOU DE 29,82°C PARA 50,76°C. PARA OS LANCHES QUE FORAM ARMAZENADOS DENTRO DO *PASS THROUGH*, A TEMPERATURA VARIOU DE 29,30°C PARA 50,94°C. JÁ O EQUIPAMENTO *PASS THROUGH*, QUE TAMBÉM FOI AVALIADO, ANTES DO ARMAZENAMENTO DO PRIMEIRO LANCHE, A TEMPERATURA VARIOU DE 51,90°C PARA 66,30°C. SENDO ASSIM, OS RESULTADOS OBTIDOS NÃO ESTÃO CONFORME A LEGISLAÇÃO, MESMO QUE O TEMPO DE ARMAZENAMENTO NO *PASS THROUGH* NÃO ULTRAPASSE UMA HORA. PARA O INGREDIENTE OVO FRITO/COZIDO A MÉDIA DA PREPARAÇÃO DE 63,88°C E 22,7°C RESPECTIVAMENTE, CONSIDERANDO AMBAS PREPARAÇÕES CONFORME. OS INGREDIENTES CÁRNEOS NA UNIDADE DO RS APRESENTOU TEMPERATURA MÉDIA DE 85°C, JÁ A UNIDADE LOCALIZADA EM SC, A MÉDIA DA TEMPERATURA DA PREPARAÇÃO FOI DE 58,89°C, QUE CONFORME A LEGISLAÇÃO ENCONTRA-SE INADEQUADA. PARA OS HORTIFRÚTIS UTILIZADOS A TEMPERATURA ENCONTRADA ESTÁ ADEQUADA, CONFORME CITADO NA LEGISLAÇÃO.

Conclusão

OS RESULTADOS DESTE TRABALHO INDICAM FALHAS NO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE LANCHES TRATADOS TERMICAMENTE QUE UTILIZAM PRODUTOS CÁRNEOS INDUSTRIALIZADOS EM SUA PREPARAÇÃO. VALE RESSALTAR QUE A EMPRESA ESTUDADA POSSUI MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS E ESTÁ INTRODUZINDO O SISTEMA APPCC EM SUAS UNIDADES. É NECESSÁRIO REALIZAR UM CONTROLE DE TEMPERATURA MAIS RIGOROSO PARA O PROCESSO, ACOMPANHAR DE FORMA RÍGIDA AS ETAPAS, A FIM DE CORRIGIR OS PCCs ENCONTRADOS, DISPONIBILIZANDO ASSIM UMA REFEIÇÃO DE QUALIDADE AO CLIENTE

Referências

ALMEIDA, C. R. O Sistema HACCP como instrumento para garantir a inocuidade dos alimentos. *Higiene Alimentar*, São Paulo, v.12, n.53, p.12-2-, jan./fev. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência nacional de Vigilância sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 14 mai. 2013.

CNI; SENAI; SEBRAE. Guia para Elaboração do Plano APPCC. Série Qualidade e Segurança Alimentar, projeto APPCC, Guia Geral. 2.ed. Brasília: Senai, 2000. 140p.

CNI; SENAI; SEBRAE. Guia para Elaboração do Plano APPCC Mesa. Série Qualidade e Segurança Alimentar. Brasília: Senai, 2002. P.7-60.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION (CAC). Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Codex Committee on Food Hygiene. Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment. Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. CAC/GL 30, 1999.

FIGUEIREDO, L. G. B. Implantação de um Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP) na produção de leite bovino. 1998. 160f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) – Curso de Pós Graduação em Ciências dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1998.

INPPAZ – OPAS – OMS, 2002. Boas práticas de Fabricação (GMP) e Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP). Disponível em . Acesso: 21 abr. 2013.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 542, de 17 de outubro de 2006. Disponível em: < <http://www.saude.rs.gov.br>>. Acesso em: 12 abr. 2013.

SILVA JUNIOR, E. Alves. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2002.

SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. Avaliação geral por Região – Comparativo entre Sinan-Net e SIVEP_DDA: Vigilância epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil, 2000 a 2011. v. 5, n. 6, 2011.

SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. Boletim eletrônico epidemiológico: Vigilância epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil, 2000 a 2011. v. 5, n. 6, 2011.

SEGURANÇA ALIMENTAR, Ministério de desenvolvimento social e combate à fome: Rede virtual debate desperdício de alimentos, Disponível em , Acesso em: 03/06/2013.

TONDO, E. C.; MANFROI, V. Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) na Elaboração de Vinhos. In: CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO POR TUTORIA À DISTÂNCIA. Brasília, DF: ABEAS, 1999. v.13.

Palavras-chave: APPCC; MONITORIZAÇÃO; PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (PCC); TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

O COMENSAL DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE NATAL/RN E SUA PERCEPÇÃO DO DESPERDÍCIO DE REFEIÇÕES

MEDEIROS, IUD; MARTINS, RP; DANTAS, NM; NÓBREGA, ABN; MEDEIROS, GCBS; SEABRA, LMJ

¹ UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

igorucella@gmail.com

Objetivos

O presente trabalho teve como finalidade delinear o comensal do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) no campus central a partir de sua visão a respeito da relação do serviço de refeições com possíveis fatores de desperdício de alimentos na refeição do almoço.

Métodos

Foi realizada uma enquete de satisfação no período 16/10/2013 a 19/10/2013, no RU/URFRN. A amostragem foi feita pela distribuição de questionários com 500 comensais, em livre demanda, na hora do almoço. Tal instrumento foi delineado se baseando em outro estudo¹, e baseou-se em opções, simplificadas e objetivas, que possuíam intuito de coletar dados quanti-qualitativos através dos seguintes critérios: A) motivação para a realização do almoço e sua frequência na semana, B) opinião sobre o tamanho da porção do prato protéico servido, C) relação entre quantidade de comida servida e realmente consumida, e, D) causas do desperdício de alimentos na UAN. Após a coleta, realizou-se a compilação dos dados, os quais foram dispostos em gráficos utilizando o do programa Excel (versão 2007).

Resultados

Dos 500 questionários distribuído entre os comensais, 244 foram efetivamente respondidos. Em relação ao motivo que leva os comensais a almoçarem no RU, do total de 244 comensais, 54,1% responderam que o preço é o principal motivador, 27,8% afirmaram a localidade, 11,5% a relação Qualidade/Quantidade e 6,6% outros motivos. Quanto a frequência, verifica-se que o maior número de comensais 37,7% possui uma frequência de 5 vezes na semana para almoço. Quanto ao tamanho da porção do prato principal servida, 82% dos comensais afirmaram que a porção é suficiente e 18% afirmaram que não é insuficiente. Outro aspecto abordado durante o questionário foi em relação à quantidade de comida servida e realmente consumida. Para tal, 85,3% responderam que essa relação é suficiente e 14,7% responderam ser insuficiente. Um último aspecto abordado no questionário de avaliação foi quanto a relação das possíveis causas de desperdício de alimentos. Dentre os resultados, 46% responderam que era devido ao "Olho grande" no momento de se servir, 39,3% afirmaram estar associado ao padrão da comida servida, 6,5% falta de identificação do tipo de comida, 3,3% relataram sobre a quantidade de suco consumida, já que o suco é livre e o comensal pode repetir quantas vezes sentir necessidade; 1,6 % relataram alimentos da mesma cor e 3,3% outros motivos.

Conclusão

Pode-se concluir que a relação entre a qualidade da alimentação servida e a concepção dela pelos comensais do RU propicia interpretar algumas relações já estudadas e relatadas por outros autores^{2 e 3}. O padrão da alimentação servida no almoço do restaurante atende uma clientela cativada pelo preço e que, por sua vez, atesta fatores pessoais que tendem ao desperdício, como

é o caso da gula, ou mesmo em relação ao suco bebido em demasia. Dessa forma, os resultados da pesquisa apontam que os comensais entrevistados não estão suficientemente satisfeitos com o cardápio e o padrão da comida oferecida.

Referências

- 1) Bradacz DC. Modelo de gestão da qualidade para o controle de desperdício de alimentos em Unidade de Alimentação e Nutrição [dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção; 2003
- 2) Silva GGMP, Tubino DF, Siebel S, Braghirolli LF, Forno AJD, Machado MGA. A manufatura enxuta aplicada no setor de serviços: um estudo de caso. 2007; Foz do iguaçu, PR.
- 3) Muller PC. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para os funcionários de um hospital público de Porto Alegre. 2008; 0-33.

Palavras-chave: Desperdício; Refeições; UAN; Almoço; Qualidade

O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA COMO UM ESPAÇO DE ATUAÇÃO MULTIPROFISSIONAL

Machado, PP; Müller, RL; Silva, MS; VEIROS, MB

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
priscilapereiramachado@gmail.com

Objetivos

Avaliar a possibilidade de inserção dos graduandos de diferentes cursos da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) às demandas do Restaurante Universitário (RU/UFSC).

Métodos

O trabalho fez parte das atividades do estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina, entre outubro e novembro de 2013. Realizou-se uma sistematização e categorização das barreiras que afetam a produção de refeições no RU, direta ou indiretamente. Após esta etapa, construiu-se um fluxograma com as causas e consequências que comprometem a qualidade da refeição, a partir do Planejamento Estratégico Situacional. Este método resultou na elaboração da árvore dos problemas e identificação e descrição dos nós críticos da unidade. Realizou-se um levantamento de todos os cursos de graduação oferecidos na UFSC (campus Florianópolis) e foram associadas as suas respectivas competências às barreiras do RU/UFSC.

Resultados

A partir de uma reunião com funcionários da administração, da produção de refeições, nutricionistas e demais servidores da UFSC, definiram-se os seguintes nós críticos da unidade, detalhados em outros 26 subitens: a) falha e desuso dos equipamentos; b) detalhamento incompleto para especificação do edital de licitação; c) estrutura física limitada; d) rotatividade de funcionários terceirizados; e) projeto hidráulico não adequado à realidade e necessidade da UAN, conforme planejado; f) reduzida utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Foram identificados 23 cursos de graduação da UFSC que poderiam estar inseridos no RU para auxiliar na resolução das demandas da unidade, pois apenas o curso de Nutrição realiza atividades planejadas e não pontuais. A partir desta identificação, foram elaboradas cartas às coordenadorias dos cursos de graduação, propondo a integração aos espaços do RU/UFSC.

Conclusão

O processo de produção de refeições é amplo e abrange vários aspectos além de fatores nutricionais e de logística de produção, sendo necessário um trabalho multiprofissional para suprir as demandas e solucionar barreiras que comprometem a qualidade final da refeição. O nutricionista é um articulador das ações necessárias para a resolutividade de problemas que influenciam a produção de refeições. Espera-se, a partir da inserção de outros cursos no RU/UFSC, que propostas de intervenção mais efetivas ocorram

na unidade, em vista à promoção da saúde aos comensais e funcionários envolvidos na produção de refeições da unidade.

Referências

Palavras-chave: Unidades de Alimentação e Nutrição; Universitários; Interdisciplinaridade

PANORAMA DA COMPRA DE PRODUTOS ORGÂNICOS NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) EM 2011.

Castellani, ALA; Zanatta, CB; DAS NEVES, J; Machado, PMO; Rodriguez, FAM; VASCONCELOS, FAG

¹ CECANE/SC - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar do Estado de Santa Catarina
arih_luiza@hotmail.com

Objetivos

Avaliar o panorama da aquisição de produtos orgânicos na alimentação escolar em todos os municípios brasileiros em 2011, as dificuldades e benefícios identificados pelos gestores municipais da alimentação escolar.

Métodos

A pesquisa trata-se de um censo nacional. Para a coleta de dados foi enviado às Secretarias Municipais de Educação um questionário eletrônico, direcionado ao responsável técnico pelo PNAE. Os municípios não respondentes foram contatados por telefone para preenchimento do questionário. A tabulação dos dados foi realizada em planilha eletrônica e para análise estatística foi utilizado software estatístico STATA 11.0 (Stata Corp., College Station, EUA). Foi realizada análise descritiva usando frequências absolutas e relativas (percentuais). O projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Catarina e houve parecer favorável a dispensa do envio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aos participantes.

Resultados

Participaram da pesquisa 5184 municípios (93,1%), sendo que na região Sul houve a maior participação (98,7%) e na Norte a menor (86,6%) ($p < 0,001$). Os produtos orgânicos foram adquiridos por 34,8% dos municípios respondentes ($n=1804$) (IC95% 33,5-36,1) ($p < 0,001$). Nas regiões brasileiras os percentuais de municípios que compraram alimentos orgânicos para o PNAE em 2011 foram: Sul 40,9% (IC95% 38-43,7) ($p=0,001$); Sudeste 30,2% (IC95% 27,9-32,5) ($p < 0,001$); Centro-oeste 26,8% (IC95% 22,6-31) ($p=0,044$); Nordeste 36,5% (IC95% 34,1-39) ($p < 0,001$); Norte 36,8% (IC95% 31,9-41,8) ($p=0,004$). As principais dificuldades apontadas (em médias nacionais) pelos municípios respondentes para a aquisição de produtos orgânicos foram: Quantidade insuficiente (65,5%), variedade insuficiente (52,3%) e a falta de certificação dos produtos (61,4%). Os principais benefícios da aquisição destes alimentos identificados pelos respondentes (de forma abrangente) foram: benefícios aos escolares (99,6%); benefícios aos agricultores (99,6%); incentivo à formação de hábitos saudáveis (90,9%) e a proteção ao meio ambiente (84,6%).

Conclusão

Com base nos resultados apresentados, observa-se que um número considerável de municípios está comprando alimentos orgânicos para a alimentação escolar, sobretudo se considerarmos que não há determinações legais que apontem um percentual mínimo de compra destes gêneros para o PNAE. O incentivo a compra destes gêneros através de políticas públicas que garantam este percentual mínimo, bem como a capacitação de gestores públicos e nutricionistas que atuam no PNAE, fomentam a compra de alimentos orgânicos para o PNAE. As dificuldades de aquisição por quantidade e variedade insuficientes, podem estar ligadas a falta de documentação e certificação e/ou ainda ao planejamento do cardápio sem o conhecimento do mapa de produção local/regional. Os benefícios apontados mostram que a compra de alimentos orgânicos beneficia os escolares, uma vez que garante uma alimentação adequada e proporciona o consumo de alimentos saudáveis a estes. A compra de alimentos orgânicos para o PNAE também proporciona um incentivo a produção pela garantia de venda com preço justo (tendo em vista que a Resolução CD/FNDE nº26/2013 prevê a possibilidade de remuneração do produto em até 30% acima do valor do seu similar

convencional), além de contribuir para a saúde dos agricultores que não ficam expostos a substâncias tóxicas utilizadas na produção convencional e para evitar a contaminação ambiental pelo uso de agrotóxicos.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 2013.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar; Alimentos Orgânicos; Alimentação Adequada; Censo

PANORAMA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO BRASIL EM 2011

Rodriguez, FAM; VASCONCELOS, FAG; DAS NEVES, J; Machado, PMO; MACHADO, MS; PINTO, ARR

¹ CECANE/SC - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar do Estado de Santa Catarina
patriciamaria_oliveira@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar a utilização, dificuldades e limitações da utilização dos alimentos e produtos provenientes da agricultura familiar e dos alimentos orgânicos na alimentação escolar em todos os municípios brasileiros em 2011.

Métodos

A pesquisa caracteriza-se por um censo. Para a coleta de dados foi enviado às Secretarias Municipais de Educação um questionário eletrônico, direcionado ao responsável técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Os municípios não respondentes foram contatados para preenchimento do questionário durante a ligação telefônica realizada pelos pesquisadores. A tabulação dos dados foi realizada em planilha eletrônica e para análise estatística foi utilizado software estatístico STATA 11.0 (Stata Corp., College Station, EUA). Foi realizada análise descritiva usando frequências absolutas e relativas (percentuais) e analítica usando o teste de qui-quadrado. O projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Catarina, houve parecer favorável a dispensa do envio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aos participantes.

Resultados

Participaram 5184 municípios (93,1%), sendo que na região Sul houve a maior participação (98,7%) e na Norte a menor (86,6%) ($p < 0,001$). A adesão dos municípios alcançou 100% nos estados do Mato Grosso do Sul, Espírito Santo e Santa Catarina, o menor percentual ocorreu no Maranhão (75,6%; $p < 0,001$). O nutricionista foi o respondente em 81,9% dos municípios, em 12,1% foi o secretário de educação e em 6,0% foi outro responsável pela alimentação escolar no município. A compra de alimentos da agricultura familiar foi realizada por 78,5% dos municípios (IC95% 77,4-79,6), sendo nos estados da região Sul ocorreu em mais de 90% dos casos ($P < 0,001$), a região Centro-Oeste foi a que apresentou o menor percentual com 67,9% (IC95% 63,6; 72,3). As principais dificuldades relacionadas à compra de alimentos da agricultura familiar estão relacionadas tanto com a quantidade (62,4%), quanto com a variedade (61,4%), bem como a falta de documentação (42,1%) necessária para formalização da aquisição. As principais dificuldades apontadas pelos municípios para a aquisição de produtos orgânicos foram a quantidade insuficiente (65,5%), variedade insuficiente (52,3%) e falta de certificação do produto (61,4%). Foi apontado que o principal benefício da compra/consumo de alimentos orgânicos por 99,6% dos respondentes é para os escolares, onde os valores oscilaram entre 95,7% e 100% entre os estados. Possuem nutricionista como o responsável técnico pela alimentação escolar 94,2% municípios, as regiões Centro-Oeste (88,4%) e Norte (82,1%) apresentaram percentuais inferiores ($p < 0,001$).

Conclusão

As principais dificuldades apontadas para a aquisição de alimentos podem ser minimizadas de diversas maneiras. Com apoio institucional de entidades de Assistência Técnica Rural e uma maior integração entre os atores do PNAE, sobretudo entre as entidades executoras e os agricultores familiares. Outro fator pode ser a adequação da presença do nutricionista responsável

técnico no PNAE, conforme preconizado nas diretrizes da Resolução CFN nº465/2010(1), bem como o conhecimento do mapa de produção local e regional por parte do NRT, realizado para a elaboração do cardápio e do edital de chamada pública. Aliado a isto, o incentivo e apoio à conversão agroecológica e a certificação dos produtores rurais familiares possibilitaria a maior disponibilidade e variedade do alimento para aquisição.

Referências

1. Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução/CFN nº 465 de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.

Palavras-chave: Agricultura Familiar; Agricultura Orgânica; Programa Nacional de Alimentação Escolar

PERCEPÇÃO DE ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO SOBRE DIETAS VEGETARIANAS: DO VALOR NUTRICIONAL À PREOCUPAÇÃO COM O SISTEMA ALIMENTAR

Rezende, AMB; Santos, D; Viana, EC

¹ UVV - Universidade Vila Velha

danyelly7@gmail.com

Objetivos

Analisar a percepção de acadêmicos de um curso Nutrição do Estado do Espírito Santo sobre as dietas vegetarianas.

Métodos

Estudo de caráter quali-quantitativo com 48 voluntários, que responderam a um instrumento contendo questões sobre o período do curso, a idade e o sexo dos participantes, bem como sobre a percepção deles referente à prática da alimentação vegetariana. Efetuou-se análise descritiva das variáveis quantitativas e para a análise da percepção, empregou-se o método da Análise de Conteúdo, segundo Bardin (1977) e a técnica do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC), como preconizado por Lefèvre e Lefèvre (2003).

Resultados

Participaram alunos do 2º ao 7º período, representando cerca de um terço do total de alunos do Curso. A média de idade do grupo foi de 23,51±7,60 anos. A maioria dos entrevistados (70,8%) era do sexo feminino. Dos alunos que responderam ao questionário, 35 (72,9%) não conheciam a Sociedade Brasileira de Vegetarianismo. A leitura flutuante das respostas relativas à percepção dos acadêmicos sobre as dietas vegetarianas revelou três categorias de respostas: 1) aquelas associadas à preocupação com a saúde e nutrição; 2) que associam a dieta vegetariana a um estilo de vida, relacionando-a a um hábito, gosto ou alternativa alimentar e 3) que consideram esta dieta uma filosofia de vida, que envolve princípios e valores relacionados à proteção dos animais. A análise do DSC revelou que na primeira categoria de respostas a ideia central (IC) mais frequente (15/33respondentes) foi a de que IC1: *“A dieta vegetariana pode ser saudável, desde que seja feita corretamente, ou seja acompanhada, suplementada, orientada por profissional competente”*. Seguiram-se a ela a IC2: *“A dieta vegetariana não é saudável, pois expõe as pessoas a algumas deficiências (proteína de alto valor biológico, de Vitaminas B12, falta de variedade dos alimentos)”* e a IC3: *“A dieta vegetariana pode representar dieta mais saudável que a tradicional”*, ambas com frequência de 9/33 respondentes. Já na segunda categoria de respostas evidenciou-se apenas uma IC1: *“A dieta vegetariana é uma alternativa de vida interessante, porém difícil de ser adotada”*. Finalmente, para a terceira categoria de respostas evidenciou-se uma IC mais frequente: *“A dieta vegetariana é uma boa teoria (de vida) tanto pela proteção da saúde quanto pela proteção dos animais”*, presente em 4/6 respondentes nesta categoria. Duas outras respostas, embora não consistente para formular um DSC, consideraram este argumento desnecessário e hipócrita, tendo em vista que *“a morte dos animais”* para uso na alimentação faz parte de um ciclo natural e necessário.

Conclusão

O estudo possibilitou analisar a percepção de acadêmicos de Nutrição sobre a dieta vegetariana. Os DSC revelaram que a concepção mais importante para os acadêmicos é que a dieta vegetariana pode ser uma alternativa saudável, desde que acompanhada e suplementada para se evitar possíveis deficiências, principalmente às de proteínas e de Vitamina B12. Embora este discurso limite a valorização da dieta a aspectos puramente nutricionais, uma parcela importante dos acadêmicos demonstrou uma percepção mais abrangente, manifestando em seu discurso uma nova forma de pensar as escolhas alimentares, pautada em valores e princípios que incluem não só a preocupação com a saúde do indivíduo, mas a preocupação com a sustentabilidade dos sistemas alimentares, com a proteção dos animais e da natureza.

Referências

Bardin, L. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70, 1977.

Lefèvre F, Lefèvre AMC. O discurso de sujeito coletivo: um novo enfoque em pesquisa qualitativa (desdobramentos). Caxias do Sul: Educ, 2003.

Palavras-chave: dieta vegetariana; percepção; análise de conteúdo; discurso do sujeito coletivo

PERCEPÇÃO DE RISCO PARA DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS E AS CARACTERÍSTICAS DO TRABALHO E DO TRABALHADOR: O MANIPULADOR DE ALIMENTOS EM FOCO

Andrade, SJS; Da Cunha, DT; De Rosso, VV; Stedefeldt, E

¹ UNIFESP - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
manthinha-sales@hotmail.com

Objetivos

Avaliar a percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos (DTA) por manipuladores de alimentos nos diferentes cenários da alimentação coletiva na cidade de Santos-SP.

Métodos

Participaram 176 manipuladores de alimentos da alimentação coletiva comercial: restaurante comercial (n=41), comércio ambulante de alimentos (n=38), quiosque de praia (n=36) e alimentação coletiva institucional: escola da rede pública (n=48) e hospital (n=14). O manipulador foi questionado sobre: 1) qual o risco de doença transmitida por alimentos oriunda de suas atitudes e procedimentos durante o seu trabalho; 2) sobre o quanto ele acha que está sobre seu controle evitar uma DTA ao consumidor e 3) em que grau ele acredita que uma DTA pode ser letal ao consumidor. As percepções de risco de DTA foram avaliadas por meio de uma escala linear de 10 centímetros ancorada nos descritores de intensidade variando de “nenhum” a “muito grande”. Para comparação de médias entre dois grupos foi utilizado o teste t-student. Para comparação de médias entre os cinco serviços de alimentação foi utilizada a análise de variância com um fator fixo (ANOVA) com teste de comparações múltiplas de Tukey. As correlações foram verificadas por meio do teste de correlação de Pearson. O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética indicado após o cadastro da pesquisa na Plataforma Brasil sob o número CAAE: 06715212.5.0000.5505. Todos os manipuladores de alimentos participantes da pesquisa foram orientados e assinaram um Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE).

Resultados

Os escores médios (desvio padrão) de percepção de risco foram: risco oriundo de suas práticas = 1,78 (2,5); controle percebido = 4,7 (3,9); letalidade percebida = 6,6 (3,1). Dos 176 participantes 67,7% realizaram pelo menos um treinamento relacionado às boas práticas de manipulação de alimentos. Não foram observadas diferenças significativas quanto à percepção de risco comparando os serviços de alimentação (p=0,25). No que se refere à percepção de risco e o entendimento do quanto uma DTA pode ser grave ou letal, quanto maior a percepção de letalidade, menor o risco atribuído a suas práticas (r=-0,20; p<0,05) e quanto maior a idade do manipulador de alimentos, também foi menor a percepção de risco de suas práticas (r=-0,21; p<0,01). A participação em treinamentos reduziu a percepção de risco, no qual manipuladores que foram sujeitos aos treinamentos apresentaram menores escores de percepção de risco (1.41) do que manipuladores não treinados (2.56) (p=0,01).

Conclusão

Ter mais tempo de serviço e ter participado de treinamentos pode se caracterizar como variáveis que diminuem a percepção de risco. Estas variáveis possivelmente empoderam o manipulador e possibilitam que este tenha uma visão egocêntrica de suas práticas, negligenciando atitudes de proteção e segurança. Verificou-se que a percepção de risco para DTA não diferiu com relação aos cenários. As informações contidas neste trabalho podem ser fundamentais para o delineamento de programas de formação e estratégias de comunicação de risco.

Referências

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Percepção de risco; Manipulador de alimentos

PERCEPÇÃO DOS PARTICIPANTES DE UM CURSO DE EXTENSÃO SOBRE MANIPULAÇÃO HIGIÊNICA DOS ALIMENTOS

Carvalho, LR; Freitas, SEAP; Simões, VP

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense

lucianut@hotmail.com

Objetivos

Avaliar a percepção dos participantes sobre manipulação higiênica antes e durante a realização de um Curso de Extensão.

Métodos

Foram aplicados dois questionários semi-estruturados aos 13 participantes do Curso em novembro de 2013. Os momentos escolhidos para sua aplicação foram antes da aula teórica, com 14 perguntas e durante a aula prática, com 10 itens, através de observação direta dos pesquisadores, no Laboratório Dietético da Faculdade de Nutrição da UFF, para verificar se houve assimilação do conteúdo ministrado e se o Curso foi importante na mudança de condutas e procedimentos sobre manipulação higiênica dos alimentos. O Curso envolveu conteúdo teórico-prático com uma carga horária total de 6 horas, distribuídas em dois dias consecutivos.

Resultados

Com relação ao questionário respondido pelos participantes antes do início do conteúdo teórico, observou-se que a maioria dos participantes têm determinados cuidados na aquisição e manipulação de alimentos, como verificar: data de validade, condições das embalagens, características sensoriais, realizar higienização das mãos antes de manipulá-los, porém somente 50% dos entrevistados costumam proteger os cabelos, assim como, retirar os adornos, 85% não removem o esmalte das unhas, ou não protegem-as com luvas, 70% utilizam detergentes com odor, 92% não cobrem totalmente os utensílios após a sua completa higienização, 70% costumam cantar ou falar sobre os alimentos, 61,5% assinalaram que higienizam as mãos dentre as opções que indicam tal procedimento, 100% utilizam sabão em barra para higienizar as mãos e com a técnica correta pouco cumprida pelos entrevistados, 80% higienizam os vegetais com solução de hipoclorito e 100% sabem da importância da manipulação higiênica dos alimentos. Quanto à etapa observacional, durante a parte prática do curso, observou-se que a maioria não higienizou corretamente as mãos, antes da manipulação dos alimentos, nem a bancada usada para tal atividade, 50% higienizaram corretamente os vegetais, 100% separaram na bancada os alimentos de origem animal dos alimentos de origem vegetal, e os alimentos crus dos cozidos, 75% falaram sobre os alimentos enquanto os manipulavam, somente 50% higienizaram as tampas das embalagens de latas e de vidros contendo alimentos, antes da sua abertura e 100% higienizaram corretamente a bancada após a manipulação dos alimentos.

Conclusão

Os resultados poderiam ser melhores, mas talvez estes fatos podem ser devido ao reduzido tempo de teoria durante o curso, além do pouco tempo para assimilação entre o conteúdo ministrado e o momento da atividade prática no Laboratório de Dietética.

Referências

- 1-ANASTACIO, AS ; PEREIRA, SEA et al. Aprendizagem Baseada em Problemas com foco nos temas alimentação e nutrição: contribuição no processo de aprendizagem de alunos de uma escola de ensino supletivo. In: XI Congresso Nacional da SBAN, 2011, Fortaleza/CE. Nutrire. São Paulo : SBAN, 2011. v. 36
- 2- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 set. 2004.
- 3- LEITE, LHM; et al. Avaliação dos padrões de higiene e segurança alimentar de usuários do Programa Saúde da Família, Lapa, RJ. Higiene Alimentar. v. 170, p. 33-38, 2009.
- 4- LEITE, LHM; et al. Boas práticas de higiene e conservação de alimentos em cozinhas residenciais de usuários do Programa Saúde da Família-Lapa. Revista de ciências médicas PUCCAMP. v. 18, p. 81-88, 2009
- 5- LEITE, LHM e WAISSMANN, W. Doenças transmitidas por alimentos na população idosa: riscos e prevenção. Revista de ciências médicas PUCCAMP, v. 15, p. 525-530,2006.
- 6- PEREIRA, SEA; et al. Análise da participação dos alunos no processo de seleção de temas em alimentação e nutrição para implementação da aprendizagem baseada em problemas em uma escola de ensino supletivo. In: XI Congresso Nacional da SBAN, 2011 Fortaleza/CE. Apresentação Oral. Nutrire. São Paulo:SBAN, v.36, 2011.

Palavras-chave: Alimentos seguros; Manipulação; Saúde

PERFIL ANTROPOMÉTRICO EM USUÁRIOS DE RESTAURANTE POPULAR

Paz, JJSM.; Nascimento,SPMF; Sales, NS.; Carvalho,TC

¹ UNP - Universidade Potiguar

jeilza_rubi@hotmail.com

Objetivos

Avaliar o perfil antropométrico com finalidade diagnosticar o estado nutricional dos comensais do restaurante popular.

Métodos

Estudo de corte transversal, realizado no Restaurante Popular do Município de Extremoz, Rio Grande do Norte. O restaurante é de fácil acesso pela população de outros bairros e municípios da região por se encontrar na área central e próxima a terminais de ônibus e trem. A amostra foi constituída por comensais de ambos os sexos, onde foram excluídas as crianças, adolescentes, gestantes e idosos. A avaliação antropométrica foi realizada segundo as técnicas preconizadas na literatura, sendo utilizada balança microeletrônica portátil, com precisão de 0,1 kg e capacidade de 180 kg, e a estatura por estadiômetro portátil. A partir dos dados de peso e estatura calculou-se o índice de massa corporal ($IMC = \text{peso}/\text{altura}^2$), classificado de acordo com os critérios da Organização Mundial de Saúde⁶, para avaliação de população adulta – magreza leve ($17,0 \leq IMC < 18,5$), adequado ($18,5 \leq IMC < 25,0$), sobrepeso grau I ($25,0 \leq IMC < 30,0$), sobrepeso grau II ($30,0 \leq IMC < 40,0$) e sobrepeso grau III ($IMC \geq 40,0$).

Resultados

Participaram do estudo 382 indivíduos, 2,3% dos avaliados encontravam-se em classificação baixo peso, 47,9% apresentavam-se em eutrofia, 34,2% estavam sobrepeso, 15,6% em classificação de obesidade. Percebe-se um elevado número de usuários em eutrofia, confirmando que a idéia do restaurante popular é assegurar uma alimentação adequada, prevenir ou retirar a população do risco nutricional provida de uma má alimentação.

Conclusão

A caracterização dos usuários dos restaurantes populares é de fundamental importância para que possam ser articuladas outras ações que compõem a atual política nacional. Diante dos resultados obtidos pode-se ter uma direção das articulações de intervenções para melhoramento no perfil nutricional do comensais, ofertando melhor qualidade de vida através de uma alimentação saudável e contribuindo para prevenção a possíveis alterações metabólicas consequentes da alimentação inadequada.

Referências

- 1 - LEAL, D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 17(1): 123-132 2010. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/volume_17_1_2010/san_vol_17_1_Daniele%5B123-2%5D.pdf?PHPSESSID=263c01190873ece8f0f92e7ef97c5344. Acesso em: 20 de Ago.
- 2 - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008/2009 – Despesas, Rendimentos e Condições de Vida. Rio de Janeiro, 2010. Acesso em: 31 agosto 2011. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoodevida/pof/2008_2009/POFpublicacao.pdf.
- 3 - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Homepage dos programas do MDS. Brasília: MDS, 2010. Disponível na internet em: <http://www.mds.gov.br/programas>.
- 4 - SÁVIO, K. E. O. et al. Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v.39, n. 6, p. 1-10, abr. 2005.
- 5 - Lima WA, Glaner MF. Principais fatores de risco relacionados às doenças cardiovasculares. Rev Bras Cineantropom Desempenho Hum. 2006; 8(1):96-104.
- 6 - Organização Mundial da Saúde – OMS. Obesity. Preventing and managing the global epidemic. Genebra. 1997.

Palavras-chave: Restaurante; Antropometria; Qualidade de vida

PERFIL DE SUSCEPTIBILIDADE AOS ANTIMICROBIANOS E DESINFETANTE A BASE DE CLORO EM ESTIRPES DE ACINETOBACTER SP., ENTEROBACTER SP., KLEBSIELLA SP. ISOLADAS DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

Mello, AG; Betzler, D; Mundy, E; Leite, SGF; Colares, LGT; Miguel, MAL

¹ UFRJ - CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro - campus Macaé, ² UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ³ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
alinegmellorj@gmail.com

Objetivos

O objetivo deste estudo foi determinar o perfil de susceptibilidade aos antimicrobianos das estirpes de bacilos Gram negativos isoladas de um serviço de alimentação e analisar a eficácia do desinfetante à base de cloro, na diluição de uso, frente às estirpes isoladas.

Métodos

O estudo foi conduzido entre fevereiro de 2012 e agosto de 2013 em um serviço de alimentação, localizado na cidade do Rio de Janeiro, Brasil. O estabelecimento serve cerca de 3500 refeições, durante o almoço e atende, principalmente, à população em vulnerabilidade social: população de rua, trabalhadores informais e moradores de comunidades carentes. Foram coletadas amostras dos utensílios (talheres e bandejas) e das mesas do refeitório. A coleta foi realizada em 2 dias distintos e em 3 horários às 10:00h, 12:00h e 14:00h. As amostras dos utensílios foram coletadas pela técnica de lavagem de superfície com solução salina estéril a 0.85% e das mesas por esfregação em superfície com swab¹. As suspensões iniciais foram diluídas decimalmente e

semeadas em triplicata em agar eosina azul de metileno (Himedia) para pesquisa de Bactérias Gram negativas totais, sendo incubadas à 37 °C/48 horas. Os isolados de Bactérias Gram negativas totais foram criopreservados à -20 °C em caldo Brain Heart Infusion (BHI, Himedia) com 20% de glicerol e foram posteriormente identificados por espectrometria de massa do tipo MALDI-TOF². Para a condução das análises foram utilizadas as estirpes que se apresentaram em maior número nas superfícies do serviço de alimentação. O teste de suscetibilidade aos antimicrobianos foi realizado por disco-difusão e para interpretação dos halos formados em sensível ou resistente foi utilizada as recomendações da CLSI (2012)³. A eficácia do desinfetante foi avaliada pelo teste de diluição de uso(4), frente às estirpes de *Acinetobacter* sp. e *Klebsiella* sp. isoladas das superfícies do restaurante, além das culturas padrão *Staphylococcus aureus* ATCC 6538, *Salmonella enterica* subsp. *enterica* serovar *Choleraesuis* ATCC 10708 e *Escherichia coli* ATCC 25922.

Resultados

Ao todo foram analisadas 239 estirpes de bacilos Gram negativos. As estirpes que se apresentaram em maior número no serviço de alimentação foram *Acinetobacter* sp., *Enterobacter* sp. e *Klebsiella* sp. Das estirpes de *Enterobacter* sp., 3 possuíam resistência múltipla (resistência a três ou mais diferentes tipos de antimicrobianos), 35 estirpes apresentaram múltipla resistência (resistência a três ou mais classes de antimicrobianos) e 8 tinham múltipla resistência e resistência múltipla. Quanto as estirpes de *Klebsiella* sp. 1 apresentou resistência múltipla e 4 múltipla resistência. O gênero *Acinetobacter* sp, 2 apresentaram resistência múltipla. A resistência ao imipenem foi observada em 2 estirpes de *Enterobacter asburiae*, 1 de *Enterobacter cloacae* e 1 *Klebsiella pneumoniae*. O imipenem é utilizado no tratamento de infecções graves causadas por *Enterobacteriaceae* produtoras de beta lactamases de espectro estendido e no tratamento de microrganismo multirresistentes. Das estirpes de *Acinetobacter* sp., (72,3%) foram resistentes à cefoxitina. As estirpes testadas foram inibidas pelo desinfetante à base de cloro utilizado no serviço de alimentação.

Conclusão

A detecção de estirpes que dominam as superfícies dos serviços de alimentação com perfil de resistência aos antimicrobianos, ainda que sensíveis ao desinfetante à base de cloro reforça a necessidade do monitoramento da microbiota do ambiente e dos procedimentos de higienização adotados.

Referências

1. Evancho GM, Sveum WH, Moberg LJ, Frank JF. Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment. In: Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Edited by Downes, F.P., Ito, K., Washington, DC, USA, 2001.
2. Lartigue MF, Hery-Arnaud G, Haguenoer E, Domelier AS, Schmit PO, Van Der N, Lanotte P, Mereghetti L, Kostrzewa M, Quentin R. Identification of *Streptococcus agalactiae* isolates from various phylogenetic lineages by matrix assisted laser desorption ionization-time of flight mass spectrometry. *Journal of clinical microbiology*, 2009, (47)7:2284-2287.
3. Clinical and Laboratory Standards Institute (CLSI). Manual Clinical and Laboratory Standards Institute. Performance Standards for Antimicrobial Disk Susceptibility Tests; Approved Standard—Eleventh Edition 2012,31(1).
4. Fundação Oswaldo Cruz. Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde. Manual da Qualidade: Método da diluição de uso. 2004.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação; Antimicrobianos; Contaminação de superfícies; Condições higiênico-sanitárias

PERFIL EM BOAS PRÁTICAS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UAN HOSPITALARES EM SALVADOR- BA

Borges, CQ; Paixão, ES; Paixão, SS; Feliciano, RMD

¹ ESTACIO FIB - Centro Universitário Estácio da Bahia
crisqborges@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar o perfil em boas práticas dos manipuladores de alimentos em duas unidades de alimentação e nutrição (UAN) hospitalares em Salvador-Ba.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal, realizado de julho a agosto de 2012. A amostra foi representada por 36 manipuladores de alimentos, de ambos os sexos e faixa etária entre 23 a 59 anos de idade, sendo 20 da Unidade A, que pertencia a um hospital de natureza privada e produzia em média 380 refeições por dia e 16 manipuladores da Unidade B, pertencente a um hospital do sistema público de saúde e com uma média de 330 refeições por dia. Para avaliação das Boas Práticas utilizadas pelos manipuladores das UAN hospitalares, utilizou-se a Lista de Checagem da RDC nº 275/2002(1), adaptada a RDC nº 216/2004(2) contendo dez itens: 1. Higiene das mãos; 2. Experimentar os alimentos com as mãos; 3. Falar, cantar e assobiar durante a manipulação do alimento; 4. Presença de adornos; 5. Uso de toucas; 6. Unhas curtas e sem esmaltes; 7. Manipular alimentos com cortes ou lesões; 8. Condições de higiene, uso e troca do uniforme; 9. Realização de exames periódicos; 10. Programas de treinamento em boas práticas. Os manipuladores foram classificados utilizando-se os parâmetros da RDC nº 275/2002.1 A análise dos resultados foi realizada de forma descritiva, utilizando-se o programa Microsoft Excel 2007, para formatar ilustrações.

Resultados

De acordo com a classificação de conformidade da RDC nº 275/2002(1), as equipes de manipuladores foram classificadas como pertencentes ao Grupo 3, ou seja, na faixa de 0 a 50% de atendimento dos itens, sendo encontrado 35,91% de conformidade na unidade A e 44,89% na unidade B. Quando analisados os dez itens da Lista de Checagem na unidade A, cinco destes foram classificados como Grupo 3 (Higiene das mãos; Experimentar os alimentos com as mãos; Falar, cantar e assobiar na manipulação do alimento; Condições de higiene, uso e troca do uniforme; Realização de exames médicos periódicos) e na unidade B, quatro itens.

Conclusão

A importância da prática quanto aos hábitos higiênico-sanitários adequados dos manipuladores é fundamental para garantir um alimento mais seguro, principalmente para o público das unidades de alimentação e nutrição hospitalares. Os resultados mostram que nas duas unidades essas práticas estão sendo, na sua grande maioria, negligenciadas. Isso confirma que o conhecimento de boas práticas higiênico-sanitárias dos manipuladores é muito superficial e não atende as exigências da função.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. Portarias. Resolução n. 275, de 21 de outubro de 2002: Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/Legis/resol/2004/rdc/216_04_rdc. Acesso em: 23 abril. 2012.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n.216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 2004. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/Legis/resol/2004/rdc/216_04_rdc. Acesso em: 23 abril. 2012.

Palavras-chave: Boas práticas; Manipuladores; Alimentos

PERFIL HIGIÊNICO SANITÁRIO DOS QUIOSQUES SITUADOS EM FEIRAS DE ARTESANATO DO MUNICÍPIO DE NATAL/RN.

Sousa, GKS; Carvalho, HRGS; Araújo, KPB; Souza, LPH; Souza, LMO; Brito, VJL

¹ UNP - Universidade Potiguar
gislanekellen@gmail.com

Objetivos

Objetiva-se verificar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos comercializados nos quiosques situados em feiras de

artesanato do município de Natal/RN.

Métodos

Trata-se de um trabalho de cunho transversal, exploratório e observacional realizado em 2013 em quatro feiras de artesanato do município de Natal/RN, que acontecem diariamente e comercializam alimentos prontos para o consumo e/ou preparados durante o funcionamento da feira. Utilizou-se a técnica de observação direta por meio de visitas as feiras, para o acompanhamento e verificação de aspectos como adequação estrutural; procedimentos na manipulação e venda; higiene do local; higiene pessoal do comerciante; forma de armazenamento do alimento e tempo de exposição à temperatura ambiente. Ainda, como método de pesquisa, para o levantamento dos dados observados durante o funcionamento dos estabelecimentos, aplicou-se um Check List baseado na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 MS-ANVISA.

Resultados

Os resultados apontaram que entre os alimentos comercializados verificou-se preparações manipuladas e preparadas durante a feira, tais como: tapioca doces e salgadas; alimentos industrializados embalados; e, doces caseiros. No que diz respeito, ao aspecto pertinente aos procedimentos que envolvem a manipulação e a dos alimentos, percebeu-se 50% de inadequação. Quanto ao item das condições higiênicas do manipulador, demonstrou-se 42% de inadequação e no item que diz respeito à estrutura do local verificou-se 75% de não conformidades. Entre os aspectos observados, os itens mais críticos, apontaram a utilização de adornos na área de produção dos alimentos, não execução da higiene correta das mãos, fluxo cruzado, armazenamento e exposição dos alimentos em temperatura ambiente durante o funcionamento da feira.

Conclusão

Diante dos achados torna-se necessária a implementação de atividades educativas de forma a conscientizar a sociedade e os comerciantes das feiras à escolha de alimentos saudáveis. Os comerciantes das feiras, principalmente com relação à manipulação, armazenamento e exposição dos alimentos preparados na feira e uma maior fiscalização do poder público. Desse modo, ressalta-se que as feiras de artesanatos são locais destinados a apresentação de produtos regionais, pois é o espaço de divulgação da cultura local, e assim, torna-se relevante uma atenção nas práticas higiênicas, pois as não conformidades apresentadas podem ocasionar surtos alimentares.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Palavras-chave: Alimentos; Boas Práticas; Feiras; Higiene

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO DE VENDEDORES E BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DE RUA EM FLORIANÓPOLIS - SC

Cortese, RDM; VEIROS, MB; CAVALLI, SB

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

rayzacortese@gmail.com

Objetivos

Analisar as boas práticas de manipulação de vendedores de alimentos de rua na região central da cidade de Florianópolis, SC.

Métodos

Foi realizado um censo com vendedores em pontos de venda estacionários na região central de Florianópolis, SC. A coleta dos dados foi realizada por meio de observação direta com auxílio de check list e por entrevista conduzida com auxílio de questionário semiestruturado. Os instrumentos foram elaborados e testados previamente e aplicados após a assinatura dos participantes no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos

(CEPSH) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), sob o protocolo número 2306/2011. A análise dos dados foi realizada pelo cálculo da frequência absoluta e do percentual, com auxílio do programa estatístico Stata® 11.0 (StataCorp).

Resultados

Dos 43 entrevistados, 58% eram do sexo masculino e 49% possuíam o ensino fundamental completo. Os alimentos comercializados por esses vendedores foram: pipoca preparada no ponto de venda, milho verde, cachorro-quente, churrasquinho, doces e salgadinhos industrializados e doces caseiros (bombom de morango, cocada e churros), além de bebidas, como água, água de coco, sucos industrializados, refrigerantes e bebidas alcoólicas. Dados relacionados às práticas de manipulação de alimentos revelaram que 47% dos aspectos relacionados ao vestuário não estavam em conformidade com as normas de higiene recomendadas. Observou-se que 95% dos vendedores utilizavam jaleco/uniforme, mas 16% não apresentavam jaleco limpo e 91% não protegiam todo o cabelo durante o trabalho. Unhas limpas, curtas e sem esmalte não foram observadas em 46% dos vendedores. Ainda, verificou-se comportamentos como se alimentar (33%) e fumar, tossir ou espirrar (14%) durante a manipulação de alimentos. Quanto à higienização das mãos, 65% dos vendedores afirmaram lavar as mãos durante a atividade, no entanto, a frequência de higienização foi baixa, com mediana de três vezes ao dia, sendo que 24% utilizavam apenas água e 55% utilizavam panos ou toalhas, com múltiplas funções, também para secar as mãos. Apesar disso, 53% utilizavam algum produto, como álcool próprio para as mãos e álcool 70%, após a secagem. O local referido para a higienização das mãos foi o próprio ponto de venda em 52% dos casos e outros 31% utilizavam estabelecimentos comerciais próximos. Apesar da obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos de acordo com a lei municipal (Prefeitura Municipal de Florianópolis, 2002; 2003), verificou-se que 33% dos vendedores não tinham curso de manipulação de alimentos, o qual deve ser renovado a cada dois anos. Entre os vendedores que tinham o curso, 24% haviam feito há mais de dois anos sem renovação.

Conclusão

Considera-se necessária a ampliação de ações de fiscalização com o intuito de instrumentalizar manipuladores de alimentos sobre boas práticas. Além disso, destaca-se a necessidade de melhorar as condições ambientais e fornecer infraestrutura básica e adequada para a venda de alimentos de rua, de modo que o conhecimento sobre segurança dos alimentos seja praticável. Por fim, regulamentações específicas para esse segmento do comércio são necessárias para que a fiscalização das boas práticas de higiene possa permitir a garantia de alimentos seguros ao consumidor.

Referências

1. Prefeitura Municipal de Florianópolis. Lei Municipal nº 5980/2002. Dispõe sobre a Obrigatoriedade de Treinamento em Higiene de Alimentos e dá outras Providências. Disponível em: . Acesso em: 28 ago. 2013.
2. Prefeitura Municipal de Florianópolis. Decreto Nº 2064/2003. Regulamenta a Lei Nº 5980 de 02 de janeiro de 2002. Disponível em: . Acesso em: 01 set. 2013.

Palavras-chave: Alimentos de rua; Boas práticas; Manipulação de alimentos; Segurança alimentar

PERFIL SOCIOECONÔMICO DE FEIRANTES DE SANTA MARIA/RS **ROLIM, RI; BASSO, C; CODEN, MAS; MATTOS, KM; DELEVATI, MTS; BERTAGNOLLI, SMM**

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

renata.i.r@hotmail.com

Objetivos

Os alimentos comercializados na feira apresentam aspectos positivos devido à sua importância econômica, cultural, nutricional, bem como de inclusão social¹. Dentro desta perspectiva buscou-se como objetivo conhecer o perfil socioeconômico de feirantes; bem como verificar a atividade mais efetuada e averiguar as principais necessidades de melhorias na feira.

Métodos

Estudo de delineamento transversal com coleta de dados primários, sendo as coletas de dados realizadas no período de setembro de 2013 a março de 2014. Os dados foram obtidos por meio de entrevista individual, sendo aplicado um questionário com perguntas abertas e fechadas elaborado pelas próprias pesquisadoras. A análise estatística foi descritiva simples, com média, percentual e desvio padrão efetuada no programa Microsoft Office Excel® versão 2010. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética do Centro Universitário Franciscano sob registro nº 16469013.7.0000.5306 e todos os entrevistados assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido em duas vias de igual valor.

Resultados

Foram entrevistados 70 feirantes sendo 39% (n=27) do sexo feminino e 61% (n=43) do sexo masculino, com média de idade de $50,6 \pm 14,21$ anos, sendo $47,45 \pm 15,87$ anos de idade para as mulheres e $52,58 \pm 12,97$ anos para os homens. Dados semelhantes aos averiguados com feirantes de Passo Fundo/RS². Em relação ao tempo de atuação, a média é de $19,41 \pm 12,43$ anos, sendo que para homens é de $22,17 \pm 13,31$ anos e para mulheres, $14,96 \pm 9,48$ anos, onde 89% (n=62) dos entrevistados proprietários. Quanto à escolaridade, 51,43% (n=36) possuem ensino fundamental incompleto, 66% (n=46) moram na área rural e 56% (n=39) participam de apenas uma das feiras realizadas no município. O transporte utilizado em 37% (n=26) é carro ou caminhonete. A feira consiste em 51% (n=36) como única fonte de renda e para 39% (n=27) a contribuição da feira na renda é de até 2 salários mínimos. Os feirantes de Passo Fundo/RS possuem renda de até R\$1.000,00 em 80%². Na comercialização 47% (n=33) vendem produtos próprios e 56% (n=39) utilizam método orgânico para produção. Para 87% (n=61) as feiras necessitam de melhorias em destaque para estrutura física em 27% (n=24), banheiros próximos ao local da feira em 21% (n=19) e cobertura fixa em 13% (n=12).

Conclusão

A feira consiste como única fonte de renda para a grande parcela dos feirantes, que em sua maioria possuem mais de dez anos de atuação. A reivindicação por melhorias nos locais onde ocorrem as feiras apontam a necessidade de investimentos em infraestrutura destes espaços públicos, visando o crescimento e empreendedorismo destes feirantes.

Referências

¹GOMES, A.F. et al. Perfil Socioeconômico de Mulheres Feirantes: um estudo no interior baiano. IV Encontro de Administração Política. Vitória da Conquista/BA, 2013.

²ROCHA, H.C et al. Perfil socioeconômico dos feirantes e consumidores de feira do produtor de Passo Fundo, RS. Revista Ciência Rural, v.40, n.12, 2593-2597, 2010.

Palavras-chave: Agricultura; Desenvolvimento rural; Feira rural; Serviços de alimentação

POLÍTICAS E NORMATIVAS APLICADAS ÀS CRECHES MUNICIPAIS DO RIO DE JANEIRO

Vasconcelos, RM; Tancredi, RCP; Marin, VA

¹ INCQS/FIOCRUZ - Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, Fundação Oswaldo Cruz, ² DTA/UNIRIO - Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

rafamoledo@gmail.com

Objetivos

As primeiras creches foram instaladas no Brasil com o intuito de reduzir os índices de mortalidade infantil, garantindo o acesso à alimentação saudável, visando a promoção da saúde e o pleno desenvolvimento. No Brasil, nas médias e grandes cidades, 15% dos pré-escolares frequentam creches gratuitas. O Programa de Alimentação destinado às Creches tem como objetivo garantir as crianças matriculadas o acesso à alimentação de boa qualidade não somente nos valores nutricionais, mas também no aspecto da higiene. A criança usuária de creche tem maior probabilidade de adquirir e desenvolver doenças, sobretudo as de repetição, como as gastrointestinais. A Organização Mundial de Saúde estima que anualmente ocorram 1,8 milhões de mortes de crianças menores de 5 anos de idade em todo mundo, atribuídas ao consumo de alimentos contaminados. A legislação brasileira não prevê normas

específicas de funcionamento para cozinhas de creches. A implantação de um Sistema de Segurança Alimentar é uma aproximação para prevenir a possibilidade de produzir alimentos inseguros que causem danos à saúde. Sendo assim, o objetivo desse estudo é pesquisar as normativas relacionadas ao funcionamento das creches, discutindo os regulamentos sanitários pertinentes à produção de alimentos.

Métodos

Através de uma revisão em páginas eletrônicas de diversos Órgãos, foram levantados regulamentos inerentes ao funcionamento e produção de alimentos em creches.

Resultados

Através de uma pesquisa em páginas eletrônicas de diversos órgãos, entre os anos de 2009 e 2012, foram levantados regulamentos inerentes ao funcionamento e produção de alimentos em creches, que dispõem sobre as condições higienicossanitárias como a desinsetização e o monitoramento da água. Também dispõem sobre políticas como: Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e Programa de Alimentação Escolar. Apesar de essas legislações estarem relacionadas às creches, percebe-se a ausência de um regulamento específico que determine os critérios de qualidade para uma manipulação segura de alimentos em creches.

Conclusão

Considerando-se as necessidades descritas pelos Órgãos responsáveis para elaboração de Regulamentos Técnicos, a falta de legislação específica e a vulnerabilidade da população-alvo atendida, sugere-se a elaboração de um Regulamento Técnico de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Serviços de Alimentação Infantil – as Creches.

Referências

Barros AJD, Gonçalves EV, Borba CRS, Lorenzatto CS, Motta DB, Silva VRL, Schiroky VM. Perfil das creches de uma cidade de porte médio do sul do Brasil: operação, cuidados, estrutura física e segurança. *Cad saúde públ.* 1999; 15(3):597-604.

Mascarini LM, Donalísio MR. Giardíase e criptosporidiose em crianças institucionalizadas em creches no Estado de São Paulo. *Soc. bras med trop.* 2006; 39(6):577-579.

Oliveira MN, Brasil ALD, Taddei, JAAC. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. *Cienc saúde coletiva.* 2008;13(3):1051-1060.

Organização Pan-Americana da Saúde, Organização Mundial da Saúde (OPAS / OMS). *Perspectiva sobre a análise de risco na segurança dos alimentos. Curso de sensibilização.* Rio de Janeiro: 2008.

Piragine KO. Aspectos higiênicos e sanitários do preparo da merenda escolar na rede estadual de ensino de Curitiba [dissertação]. Paraná: Universidade Federal do Paraná; 2005. 122p.

Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Secretaria Municipal de Saúde. Instituto de Nutrição Annes Dias. *Manual do Programa de Alimentação Escolar - Cardápios.* Rio de Janeiro:2005.

Palavras-chave: creches; crianças; doenças; regulamentos ; qualidade

PORÇÃO E VALOR ENERGÉTICO NA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE LATICÍNIOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL

Machado, PP; Kraemer, MVS; Kliemann, N; COLUSSI, CF; VEIROS, MB; PROENÇA, RPC

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

priscilapereiramachado@gmail.com

Objetivos

Analisar como a porção e o valor energético são declarados na informação nutricional de laticínios processados e ultraprocessados comercializados no Brasil.

Métodos

Estudo transversal, com coleta de dados na forma de censo em agosto de 2011. Foram analisados os rótulos de todos os laticínios processados e ultraprocessados disponíveis à venda em um supermercado de grande porte do Brasil. Para a análise da declaração da porção, do valor energético declarado e do valor energético por 100g (densidade energética), foram calculadas a mediana e os valores mínimos e máximos em cada subgrupo de alimento. Ainda, foi estimado o percentual de laticínios processados e ultraprocessados, segundo a adequação do tamanho da porção à legislação brasileira, conforme os subgrupos de alimentos e as denominações diet/light ou convencional. Aplicou-se o teste de Kruskal-Wallis para a análise da associação entre a adequação do tamanho da porção declarada e as variáveis valor energético por porção e densidade energética, nos alimentos diet/light e convencional.

Resultados

Foram avaliados 451 laticínios processados e ultraprocessados, divididos em cinco subgrupos. Destes, a maioria (82%) encontrou-se dividida nos subgrupos “bebidas lácteas, leites fermentados e iogurtes” e “queijos ricota, semiduros, branco, requeijão e queijo cremoso”. Destaca-se que, mesmo a legislação brasileira permitindo uma variabilidade de 30% acima ou abaixo da recomendação na declaração do tamanho da porção, 60% dos subgrupos de alimentos utilizou a variabilidade inferior à recomendação para declarar a porção de seus produtos. Dois subgrupos apresentaram a maioria dos seus produtos com porções pequenas e inadequadas à legislação. Foi encontrada uma grande variabilidade no tamanho das porções declaradas, com valores máximos pelo menos duas vezes maiores que os valores mínimos, o que está relacionado à variabilidade na declaração do valor energético. Os alimentos diet/light apresentaram maior tendência em declarar porções menores e inadequadas à legislação e a densidade energética desses produtos foi semelhante à dos convencionais.

Conclusão

Este estudo mostrou que os laticínios processados e ultraprocessados apresentaram inadequações referentes à declaração das informações sobre porção nos rótulos, tanto por apresentarem porções menores e inadequadas à legislação brasileira, como pela grande variabilidade nesta declaração. Essa situação pode estar ocorrendo para demonstrar características nutricionais percebidas como favoráveis dos alimentos. A relação entre a variabilidade na declaração da porção e do valor energético contribui para a hipótese de que são declaradas porções menores para demonstrar diferenças inexistentes no valor energético, podendo comprometer o entendimento das informações sobre porção e a comparabilidade entre alimentos similares. Portanto, sugere-se a revisão da possibilidade de variação na declaração do tamanho da porção que, atualmente, pode representar 30% para mais ou para menos em relação à porção de referência. Os dados aqui relatados apontam que esse intervalo pode ser amplo demais, praticamente inviabilizando a possibilidade de comparação entre alimentos similares. Portanto, estes resultados indicam a necessidade de reformulações na legislação brasileira de rotulagem nutricional, assim como a fiscalização do cumprimento da porção estabelecida pela legislação.

Referências

Palavras-chave: Legislação de alimentos; Rotulagem Nutricional; Informação Nutricional; Produtos lácteos; Alimentos industrializados

PRÁTICAS COMPORTAMENTAIS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ESTABELECIMENTOS DO TIPO "TRAILERS" DE UMA CIDADE DA FRONTEIRA OESTE DO RIO GRANDE DO SUL

Claro, LV; Moser, CS; Sehn, CP; Brasil, CCB

Objetivos

Avaliar e correlacionar práticas comportamentais de manipuladores de estabelecimentos que comercializam alimentos em "trailers" em uma cidade da fronteira oeste do Rio Grande do Sul.

Métodos

Trata-se de um estudo observacional realizado em sete estabelecimentos que concederam autorização prévia para participar da pesquisa, os quais foram denominados com letras de A a G a fim de manter o sigilo. Para tanto, foi aplicado uma lista de verificação adaptada da Portaria nº. 78 de 30 de janeiro de 2009 (1). A lista de verificação é composta de 13 categorias, das quais duas foram utilizadas para a realização deste trabalho: Manipuladores e Responsabilidade. Os itens foram avaliados através de observação direta da manipulação dos alimentos por acadêmicas do curso de Nutrição devidamente capacitadas. Para verificar a relação entre as variáveis, foi feito teste de correlação de Pearson (r), para as variáveis com distribuição normal. O nível de significância considerado foi de 5%. As análises estatísticas foram realizadas no programa Statistical Analysis System (SAS) versão 9.02.

Resultados

As práticas higiênicas e comportamentais dos manipuladores dos estabelecimentos A, B, C, D, E, F e G apresentaram 7,69%, 7,69%, 8,33%, 6,6%, 0%, 15,38% e 0%, respectivamente de adequação a legislação vigente (2,1). Em nenhum dos estabelecimentos é realizado o controle de saúde dos manipuladores e em 42,86% (n=3) o manipulador não é afastado quando apresenta alguma doença ou sintoma que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Quanto à utilização de uniformes compatíveis com a atividade desempenhada, foi observado que os manipuladores não apresentavam uso de uniformes adequados e somente 14,29% (n=1) apresentavam bom asseio pessoal. Em 100% dos estabelecimentos foi verificado o manuseio simultâneo de alimentos e dinheiro, bem como a higienização inadequada das mãos durante a produção de alimentos. Ao analisar a correlação do item manipuladores de alimentos (r=0,45) com a categoria responsabilidade (r=0,43), encontrou-se uma correlação positiva e estatisticamente significativa. Apenas 42,86% (n=3) dos estabelecimentos participaram de palestra sobre Boas Práticas oferecida pela Vigilância Sanitária, no entanto, somente 14,29% (n=1) possuíam comprovantes no local. Atualmente, existem várias legislações que regulamentam a capacitação dos manipuladores (2,1). Entretanto, ressalta-se que nenhuma legislação pode garantir por si só a inocuidade dos alimentos, principalmente quando não há fiscalização efetiva por parte dos órgãos competentes.

Conclusão

Os resultados evidenciam falhas nos procedimentos adotados no segmento em estudo, o que permite supor potenciais e expressivos riscos de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos em "trailers". Sugere-se maior aplicabilidade das Boas Práticas, bem como a adoção de programas de capacitação para os manipuladores e gestores a fim de garantir a qualidade na manipulação dos alimentos.

Referências

1. Rio Grande do Sul. Secretaria da Saúde. Portaria nº. 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. [Acesso em 13 abr. 2014]; Disponível em: http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf
2. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, 15 set. 2004; Seção 1, p.101-162. [Acesso em 13 abr. 2014]; Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>

Palavras-chave: higiene dos alimentos; alimentos de rua; inocuidade dos alimentos; boas práticas de fabricação; manipulação de alimentos

PRINCIPAIS NÃO CONFORMIDADES OBSERVADAS EM RELAÇÃO A EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES DE ESTABELECIMENTOS TIPO FAST-FOOD DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

FATEL, ECS; QUEIROZ, F; DIAS, VL; ROSSI, CE; PEDROSO, CGT; MOURA, AC

¹ UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul; Campus Realeza (Paraná), ² VISA - Secretaria municipal de saúde do município de Santa Izabel
elis.fatel@hotmail.com

Objetivos

Avaliar as principais não conformidades com relação ao item 1 da RDC 275/2002 que avalia Edificações e Instalações de estabelecimentos produtores de alimentos.

Métodos

Foi aplicado o check list do anexo II da RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) - Ministério da Saúde e registro fotográfico, utilizando câmera digital PL20 (Samsung®). A pesquisa foi realizada pela acadêmica do curso de Nutrição da referida universidade, que fazia parte do projeto de pesquisa “Avaliação das condições Higiênico-sanitárias de estabelecimentos tipo fast-food em município do sudoeste do Paraná” e do Projeto de Extensão: “Boas práticas de manipulação/fabricação de produtos alimentícios com a parceria da Vigilância Sanitária do Município. Foram avaliados 8 locais mediante termo de autorização, com análises dos itens do bloco 1 do check-list –Edificações e Instalações.[1]

Resultados

A média geral de inadequações do item 1 foi de 61,2%, sendo que a variação de inadequações dos locais ficou entre 83,8- 44,6%. Neste item o local 1 obteve 44,6% de inadequações; o local 2 teve resultado de 83,8% de inadequações; 79,7% de inadequações no local 3; 46,4% de inadequações no local 4; 56,9% de inadequações no local 5; 55,6% de inadequações no local 6; 49,3% de inadequações no local 7 e quanto ao local 8 obteve 73,6% inadequação. Dentre os pontos negativos mais observados no item 1 destaca-se as condição em que a área externa e interna, que eram focos de contaminação por poeira e por objetos em desuso, bem como a condição em que a área interna encontrava-se em alguns locais extremamente sujas e sem condições estruturais para sua higienização. Outro ponto observado é a área de produção comum com a outros usos, como sala de recepção e lavanderias, e as instalações sanitárias não estão em locais adequados para uso dos manipuladores e não exclusivas para os mesmos. Na maioria dos locais (7 estabelecimentos) não havia telas milimétricas, importantes para evitar entrada de vetores; inexistia a frequência e registro de higienização do ambiente e protetores de lâmpadas bem como a higienização das mesmas.[2]

Conclusão

Conclui-se que os locais pesquisados, no município do sudoeste do Paraná, possui estrutura organizacional familiar (mão de obra familiar) além de terem recursos financeiros limitados, contribuindo para o alto índice de inadequações. Apesar disso, alguns pontos como higiene e estado de conservação das instalações não requerem recursos financeiros e os índices poderiam ser menores se as ações fossem realizadas, ressaltando a importância do setor de Vigilância Sanitária do município para orientação e formação destes proprietários.

Referências

[1].BRASIL, RDC 275. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). 2002.

[2].BRASIL, RDC 216. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). 2004.

Palavras-chave: Fast food; RDC 275; Boas práticas de produção do alimento

PRODUÇÃO MAIS LIMPA (P+L) COMO FERRAMENTA PARA A MINIMIZAÇÃO DA GERAÇÃO DE RESÍDUOS ORGÂNICOS EM UAN: UMA PROBLEMÁTICA ATUAL

Objetivos

Realizar o diagnóstico do desperdício de alimentos oriundos do processo produtivo de refeições em uma unidade de alimentação e nutrição industrial no município do Natal-RN, a fim de subsidiar a minimização dos resíduos orgânicos gerados a partir de propostas de estratégias a serem implantadas ao longo do processo produtivo.

Métodos

Decorre-se de um estudo transversal, exploratório e quantitativo desenvolvido no ano de 2012, em uma Unidade Produtora de Refeições, pertencente à categoria de Alimentação Coletiva, considerada uma Unidade de Alimentação em Nutrição, localizada na cidade do Natal/RN. Utilizou-se como técnica de coleta de dados a observação direta de todo o processo produtivo, a pesagem de resíduos sólidos orgânicos gerados, a análise do índice de restos e o percentual de sobras. Após análise dos fatores que interferem no aumento da geração de resíduos orgânicos, foram observadas quais estratégias poderiam ser aplicadas em prol da minimização da geração de resíduos orgânicos. Neste momento, foram apontadas estratégias de produção mais limpa (P+L) que poderiam contribuir de forma efetiva na proposta deste trabalho.

Resultados

Os resultados indicaram inadequações de variáveis que comprometem o controle higiênico-sanitário nos procedimentos dos manipuladores de alimentos, ressaltando a necessidade de aplicação de estratégias voltadas para atenuar a geração dos resíduos orgânicos. No período de cinco dias a UAN gerou o montante de 367 Kg, ao extrapolar esse valor, em um mês poderá ser gerado o quantitativo de 2.202 Kg e em um ano 26.791 Kg, foi encontrado um percentual médio de sobras (8,71%), sendo 59,42 gramas por pessoa. Esses dados exorbitantes refletem a urgência de um gerenciamento adequado desses resíduos. É fundamental que seja estabelecido um sistema de controle de qualidade na UAN para a verificação de cada etapa do processo produtivo de refeições, minimizando assim, a probabilidade na ocorrência de falhas durante o fluxo produtivo. Isso de forma significativa reduziria a geração de resíduos (desperdícios da matéria-prima), aumentaria a satisfação do comensal, gerando também quantitativos menores de sobras, e conseqüentemente diminuiria os custos.

Conclusão

Faz-se necessário que a nutricionista também se preocupe com a questão da geração dos resíduos no âmbito da UAN, observando sempre a legislação pertinente. Ressalta-se que toda a equipe é responsável pela geração dos resíduos, principalmente orgânicos, sendo o nutricionista habilitado para estimular seus funcionários a estarem comprometidos com a questão. Contudo, faz-se necessário a implantação de estratégias que trabalhem a conscientização ambiental dos atores envolvidos, contribuindo para a redução dos impactos que podem ser causados pela geração desses resíduos sólidos a partir da produção de refeições em larga escala.

Referências

SISINNO CLS, OLIVEIRA RM. Resíduos Sólidos, Ambiente e Saúde: uma:visão multidisciplinar. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. 142p.

VENZKE CS. A geração de resíduos em restaurantes analisada sob a ótica da produção mais limpa. In: XXI Encontro Nacional de Engenharia da Produção, 2001, Salvador, BA. Anais do XXI Encontro Nacional de Engenharia de Produção. Salvador: 2001.

SALES GLP. Diagnóstico da Geração de Resíduos Sólidos em Restaurantes Públicos Populares do Município do Rio de Janeiro: Contribuição para minimização de desperdícios. 2009. 167 f.

Palavras-chave: Refeições em larga escala; Resíduos sólidos; Desperdício

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR E SUA INTERFERÊNCIA NO ESTADO NUTRICIONAL DOS FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

Soares, CMS.; Silva, Y

¹ UVA/RJ - Universidade Veiga de Almeida
clarissa_th4@hotmail.com

Objetivos

O presente estudo apresentou como objetivo avaliar o impacto da implantação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) no perfil nutricional dos colaboradores usuários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

Métodos

A pesquisa realizada foi do tipo observacional. A população estudada constituiu-se de colaboradores de uma UAN pertencente à uma rede hoteleira, conveniada ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), localizada no Município do Rio de Janeiro, que oferece aos funcionários uma grande refeição diária. Os participantes foram submetidos à avaliação antropométrica de peso, estatura e circunferência abdominal em dois momentos distintos. A primeira coleta de dados realizada na “Semana da Saúde”, evento que marcou o início da adesão da UAN ao PAT. A segunda avaliação ocorreu 01 ano após a implantação do Programa. A avaliação do estado nutricional foi de acordo com o Índice de Massa Corporal (IMC) e os dados referentes ao peso e à altura foram referidos pelo pesquisador. A medida de peso foi aferida em balança eletrônica da marca Glicomed®, com capacidade de 150kg, os participantes foram pesados uma única vez, antes da refeição, descalços com o mínimo de vestimenta possível. Para aferição da estatura, foi utilizado um estadiômetro, tipo trena de 2,0m de comprimento, fixado na parede. Para esta coleta, os indivíduos ficaram descalços em posição ortostática, com os olhos no plano de Frankfort, calcanhares juntos, encostados na parede, com as costas retas e os braços estendidos ao longo do corpo. A coleta dos dados antropométricos, permitiu a obtenção do IMC. Para avaliação nutricional, utilizou-se a classificação do IMC, com os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde. A aferição da circunferência da cintura, foi realizada utilizando-se fita métrica inelástica de 1,5m de comprimento, com indivíduo em posição adequada para aferição. Os resultados obtidos foram avaliados, de acordo com a classificação de risco sugerida pela OMS. Os dados obtidos foram tabulados e a análise dos dados foi realizada utilizando planilhas do programa Microsoft Office Excel 2007®.

Resultados

Foi possível constatar que em 15% dos casos houve manutenção do peso inicial, em 50% dos avaliados houve redução do peso e, em 35% dos funcionários houve acréscimo em relação ao peso no início da pesquisa. No decorrer do estudo não houveram mudanças significativas em relação à circunferência da cintura de homens e mulheres avaliados. Os resultados demonstram que, apesar de não existirem mudanças significativas de um ano para o outro em relação à classificação (eutrofia, pré-obesidade, obesidades grau 1, 2 e 3) dos funcionários, os pré-obesos e as outras obesidades não conseguiram atingir a eutrofia, os pesos ficaram estagnados.

Conclusão

Considerando o aspecto nutricional e seus objetivos, o PAT é um dos programas de maior importância sob o ponto de vista das Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Através do presente trabalho foi possível concluir que, apesar de uma parcela dos trabalhadores da UAN apresentar redução de peso, que é um dos objetivos do programa, os trabalhadores que se encontravam acima do peso não atingiram a eutrofia. Este estudo ressalta a importância da alimentação para os trabalhadores, não somente sob o ponto de vista de isenção fiscal para as empresas e sim, como objeto de promoção à saúde dos profissionais que lidam diariamente com alimentação para coletividades.

Referências

BERNARDOTTI, e GUISSONI, F, M; OLIVEIRA, R, D. A importância do nutricionista em uma empresa de grande porte. Anais de eventos da UFC car, São Carlos, 2013.

BRANDÃO, R, A e GIOVANONI, A. Comparação dos cardápios oferecidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição do município de Teutônia com o Programa de alimentação do Trabalhador. Revista destaques acadêmicos. Ano 3, n. 3, 2011.

CUPPARI, L. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar. 2 ed. São Paulo, Atheneu, 2005. P 89-114.

FERNADES, P, C, A e VAZ, B, A. Perfil do índice trabalhadores e de massa corporal dos trabalhadores de uma empresa de construção civil . J Health Sci Inst. 2; 30 (2): 144-9, 2012

RADELLI, P; RECINE, E. Comportamento alimentar e proporção de saúde. Universitas de ciência e saúde, Porto Alegre, v.1, n.1, p 33-42, Jan- Jun, 2008.

VELOSO, S, I e SANTANA, V, S. Impacto nutricional do programa de alimentação e no Brasil. Rev. Panam. 11 (1), 2002.

Palavras-chave: Perfil nutricional; Programas de alimentação e nutrição; Trabalhadores

PROJETO IACOL: ANÁLISE DA PREVALÊNCIA DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO E MISTO NA ATENÇÃO BÁSICA À SAÚDE DE MACAÉ, EM 2013

Pires, KS; Lyrio, IF; Paredes, HDMT; Lima, CST; Rocha, CMM; Capelli, JCS

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² CATAN/SEMUSA-MACAÉ - Coordenadoria da Área Técnica de Alimentação e Nutrição

karine.sarti@hotmail.com

Objetivos

Descrever a prevalência de aleitamento materno exclusivo (AME) e aleitamento materno misto (AMM) em lactentes < 4 meses assistidos nas Estratégias de Saúde da Família (ESF's) do município de Macaé - Rio de Janeiro, em 2013.

Métodos

Realizou-se um estudo descritivo, quantitativo, de base secundária, entre os meses de janeiro e dezembro de 2013, com lactentes < 4 meses assistidos nas ESF's. Utilizou-se a base de dados do sistema de informação DATASUS/SIAB para coletar as variáveis: lactentes < 4 meses em AME; lactentes < 4 meses em AMM; meses de 2013. Inicialmente, foram coletados dados absolutos e, posteriormente, calculadas os percentuais mensais. Utilizou-se o software Microsoft Excel 2010 para a análise dos dados.

Resultados

Verificou-se um total de 3.752 lactentes < 4 meses assistidas nas ESF do município de Macaé ao longo do ano de 2013. De acordo com os dados obtidos, detectou-se que no mês de janeiro, as prevalências de AME e AMM foram de 73,9% e 24,4%, respectivamente. Em fevereiro, foram de 72,0% e 24,8%, respectivamente. Em março, foram de 73,5% e 26,5%, respectivamente. Em abril, foram de 73,2% e 24,7%, respectivamente. Em maio, foram de 77,2% e 22,5%, respectivamente. Em junho, foram de 77,1% e 20,4%, respectivamente. Em julho foram de 76,3% e 22,6%, respectivamente. Em agosto, foram de 72,7% e 26,4%, respectivamente. Em setembro, foram de 73,0% e 26,3%, respectivamente. Em outubro, foram de 76,1% e 23,0%, respectivamente. Em novembro, foram de 88,6% e 9,8%, respectivamente. Em dezembro, as prevalências de AME e AMM foram de 87,0% e 10,7%, respectivamente.

Conclusão

A prática do AME ao longo do ano de 2013, chegou a apresentar um aumento de 16,6% entre os meses de menor adesão a esta prática (fevereiro/2013 – 72,0%) e o mês de maior adesão (novembro/2013 – 88,6%), alcançando índices razoáveis, já que a meta desejada é de 100% (Brasil, 2010; 2009a, b). Vale ressaltar que o município contou com a Semana Nacional do Aleitamento Materno em agosto de 2013, como forma de incentivar o AME. Contudo, os dados analisados incluem apenas lactentes < de 4 meses, já que esta é a faixa etária com dados de AME e AMM disponíveis no DATASUS/SIAB, o que impossibilita analisar a realidade do AME e do AMM em menores de 6 meses, com base nos dados deste sistema. É fundamental dar continuidade ao incentivo do aleitamento materno exclusivo para que os indicadores alcancem patamares elevados.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde. ENPACS: Estratégia Nacional Para Alimentação Complementar Saudável: Caderno do Tutor/Ministério da Saúde, Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar – IBFAN Brasil. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 108 p.: il. – (Série F. Comunicação e Educação em Saúde).

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009a. 112 p. : il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica, n. 23).

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção a Saúde, Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. – Brasília Editora do Ministério da Saúde, 2009b.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Aleitamento materno exclusivo; Aleitamento materno misto; Lactente; Saúde da criança

PROJETO SABORES LOCAIS: INTRODUÇÃO DE ESPÉCIES NATIVAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Tonial, PDC; Dornelles, CPN

¹ CETAP - Centro de Tecnologias Alternativas Populares, ² PMSAP - Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Palma
pati_decarli@hotmail.com

Objetivos

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos estudantes. Faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição. O presente estudo, teve como objetivo avaliar a aceitação de preparações a base de espécies nativas com vistas à sua inserção no cardápio dos escolares de dois municípios de pequeno porte da Região Nordeste do estado do Rio Grande do Sul.

Métodos

Participaram do trabalho 618 alunos, da pré-escola ao ensino médio, matriculados na rede municipal e estadual de ensino de Santo Antônio do Palma e Vila Maria, no período matutino, vespertino e noturno. Esta ação, juntamente com outras que foram desenvolvidas, faz parte do projeto denominado “Sabores Locais”, o qual teve origem em uma parceria entre o Centro de Tecnologias Alternativas Populares (CETAP) e as prefeituras municipais. Para atender ao objetivo do projeto foram realizadas palestras aos alunos abordando a importância da preservação da flora e fauna nativas e encontros, seguidos de oficinas de culinária para as cozinheiras das escolas, que testaram receitas a base de aração, butiá e pinhão. Dentre as preparações testadas, as funcionárias escolheram a receita “bolo de pinhão” que foi preparada para os alunos. O pinhão, semente da araucária (*Araucaria Angustifolia*), é um alimento rico em carboidratos de baixo índice glicêmico, em minerais como o potássio e fibras. Faz parte do hábito alimentar desta região, sendo produzida e comercializada nos municípios participantes do estudo, porém, seu consumo se dá assado ou cozido, sendo pouco explorada as diversas formas possíveis de preparações. Os estudantes receberam a preparação “bolo de pinhão” no horário do lanche e posteriormente responderam ao teste de aceitabilidade, que consiste na escala hedônica de cinco pontos, sendo que para os alunos do 1º ao 5º ano utilizou-se a escala hedônica facial, do 4º ao 5º ano a escala facial híbrida e do 6º ano ao Ensino Médio a escala hedônica verbal. Os cinco níveis de aceitação avaliados foram: detestei, não gostei, indiferente, gostei e adorei. Os testes foram aplicados na saída do refeitório e em sala de aula, pela nutricionista e pela engenheira florestal responsáveis pelo projeto, com o apoio dos professores.

Resultados

No município de Santo Antônio do Palma, dentre os 305 alunos do ensino fundamental ao ensino médio, o percentual de aceitação foi de 95,41% (n=81), 3,93% (n=12) indiferente e apenas 0,65% (n=2) detestaram a preparação. Entre os 313 escolares de Vila Maria, pertencentes ao ensino fundamental, o percentual de aceitação foi de 95,53% (n=299), 3,51% (n=11) indiferente e 0,96% (n=3) não gostaram do bolo de pinhão.

Conclusão

Ambos municípios superaram o percentual mínimo de 85% de aceitação estipulado pelo teste de aceitabilidade possibilitando, desta forma, a inclusão do “bolo de pinhão” no cardápio da alimentação escolar. Mais do que inserir um novo prato, o presente trabalho fortaleceu a importância da preservação da mata nativa e a possibilidade de comercialização dos produtos regionais.

Referências

- 1 BRASIL, Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho Deliberativo. Resolução/FNDE /CD/Nº 38, de 16 de julho de 2009. Estabelece as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, 2009.
- 2 CECANE UNIFESP, Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar-UNIFESP. Material para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE. CECANE UNIFESP. FNDE/MEC/GOVERNO FEDERAL-FAP-UNIFESP. Santos, SP, 2010.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Teste de aceitabilidade; Espécies nativas; Pinhão

QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA EM FEIRAS LIVRES

ROLIM, RI; BASSO, C; CODEN, MAS; DELEVATI, MTS; BERTAGNOLLI, SMM; MATTOS, KM

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano
renata.i.r@hotmail.com

Objetivos

Uma das ferramentas utilizadas para se avaliar as BP é Lista de Verificação, que nos permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico sanitárias de qualquer estabelecimento que desenvolvam atividades com alimentos. Neste sentido, a Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul, considerando a Resolução RDC nº 216 aprovou a Portaria 78 de 2009 que estabelece a Lista de Verificação em Boas Práticas (LVBP) para Serviços de Alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Desta forma este trabalho teve como objetivo elaborar, validar e aplicar uma Lista de Verificação em Boas Práticas (LVBP) em feiras livres.

Métodos

A LVBP foi elaborada com base em discussões sobre a portaria nº 78 de 2009. A mesma foi validada em 10 bancas de feiras e aplicada em 70 bancas cadastradas na Secretaria de Desenvolvimento Rural em Santa Maria-RS. A LVBP validada contemplou verificações sobre os itens: edificação, instalações, móveis, utensílios; manipuladores; matérias-primas, ingredientes, embalagens; exposição ao consumo do alimento preparado. A cada item de verificação foi atribuído o julgamento da adequação em Sim, Não e Não se aplica. O resultado aferido foi expresso em porcentagem de adequação. A aplicação da LVBP foi realizada por pessoas capacitadas por meio de observação direta e in loco. As bancas foram classificados de acordo com a RDC n.º 275/2002 e Saccol et al. (2006), que dividem os estabelecimentos em três grupos: Grupo I – Bom (76-100% de adequação); Grupo II – Regular (51-75% de adequação), e Grupo III – Deficiente (0-50% de adequação).O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa parecer 16469013.7.0000.5306.

Resultados

Os resultados demonstraram que nenhuma (n = 0) das bancas de feiras livres foi classificada no grupo I (Bom); 12,86 % (n = 9) foram classificadas no grupo II (Regular), e 87,14(n = 61) foram classificadas no grupo III (Deficiente). Em pesquisa no comércio ambulante de frutas, verduras e legumes Soto et al(2008) encontraram dois estabelecimentos (6,89%) com pontuação média acima de 70 pontos.Quanto a adequação por itens, matérias-primas, ingredientes, embalagens apresentou o melhor desempenho com 65,30% de adequação e o item edificação, instalações, móveis e utensílios apresentou o pior score com 35,14% de adequação. Dentre os quesitos pesquisados destacam-se os lavatórios exclusivos para as mãos e o uso de toucas pelos feirantes que apresentaram 0% de adequação. De acordo com RDC 216(2004) devem existir lavatórios em pontos estratégicos em áreas de manipulação dos alimentos e os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes ou toucas.

Conclusão

A maioria das bancas avaliadas foram classificadas no Grupo deficiente apontando para uma urgência de orientação em Boas Práticas para feirantes.

Referências

BRASIL. Secretaria da Saúde/SES. Portaria nº 78/2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília. Porto Alegre, 30 de janeiro de 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Resolução – RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275 de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 21 out. 2002. Seção 1.

SOTO, FRM; et al. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no município de Ibiúna-SP. Rev Bras Epidemiologia. 2008; 11(2): 297-303

Palavras-chave: Boas práticas; Feiras livres; Lista de verificação; Manipulação de alimentos

QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA NA PRÁTICA DE COMPRA DE MATÉRIAS-PRIMAS POR VENDEDORES DE ALIMENTOS DE RUA NO ENTORNO DE UMA UNIVERSIDADE EM FLORIANÓPOLIS - SC

BIANCHINI, VU; CORTESE, RDM; CAVALLI, SB

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
vitoriabianchini_@hotmail.com

Objetivos

Verificar os aspectos higiênico-sanitários na prática de compra de matérias-primas por vendedores de alimentos de rua que operam próximos da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)- Florianópolis, SC.

Métodos

O estudo foi realizado com todos os vendedores de alimentos de rua que operavam em pontos de venda fixos e estacionários localizados no entorno dos dois campi da UFSC na cidade de Florianópolis, SC e que aceitaram participar da pesquisa assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados foi feita por meio de observação direta com auxílio de check-list e por entrevista semiestruturada conduzida com questionário. As variáveis foram analisadas por meio do cálculo da frequência absoluta e percentual, pelo programa estatístico Stata® 11.0 (StataCorp). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH) da UFSC, sob o protocolo número 2306/2011.

Resultados

Verificou-se a predominância da venda de cachorro-quente, churrasquinho, água de coco e caldo de cana, além de bebidas industrializadas, como água, refrigerantes e bebidas alcoólicas. Dos 11 entrevistados, um desses não soube responder as questões referentes à compra, desta forma foi considerado um total de 10 vendedores. Em relação aos critérios considerados no momento da compra dos alimentos, 40% dos vendedores relacionavam qualidade à marca do produto, 30% destacaram a data de validade, 20% a aparência e 10% o preço. Já em relação à seleção dos fornecedores, 60% dos vendedores consideravam os preços como um fator determinante. Os vendedores priorizavam fornecedores que oferecessem alimentos de preço acessível, mas

com características que consideravam de um produto de qualidade, como a marca. Aproximadamente 90% dos vendedores visitavam os locais de compra das matérias-primas, sendo que desses 89,9% o faziam antes da compra. Apenas 30% dos vendedores excluíram algum fornecedor após visita, devido principalmente à falta de higiene do local. Todos os vendedores afirmaram verificar a data de validade e o estado de conservação das matérias-primas. Já em relação aos alimentos que necessitavam de condições especiais de conservação, 80% afirmaram verificar a temperatura no momento da compra, conforme sugerido pela legislação brasileira¹. A maioria das matérias-primas era adquirida em atacados/supermercados, com exceção do pão, obtido em padarias; da maionese (25%) e do molho de tomate (66,7%) de produção própria; e de hortifrúts, obtidos em feiras ou direto do produtor (25%). Sobre aspectos positivos nas práticas de compra, observou-se a aquisição de alimentos com embalagens e rótulos regulamentados.

Conclusão

Compreende-se que para a segurança de alimentos de rua, faz-se necessária a garantia da qualidade pelos vendedores/manipuladores em todas as etapas do processo: iniciando pela seleção dos fornecedores e aquisição da matéria-prima, seguindo pelo armazenamento, fracionamento, pré-preparo e preparo, cocção, exposição e por fim, venda. Estas medidas são importantes para prevenir possíveis contaminações e por consequência, doenças transmitidas por alimentos.

Referências

¹ Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União 16 set 2004.

Palavras-chave: Alimentos de rua; Aquisição de alimentos; Segurança alimentar

QUALIDADE NUTRICIONAL DA ALIMENTAÇÃO OFERECIDA NAS UNIDADES ESCOLARES ESTADUAIS DO RIO DE JANEIRO

Crancio, SGS; Oliveira, CS; Saddy, MA; Gregorio, SMP; Costa, PV; Andrade, LP

¹ CRN-4 - Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região
coordfisc@crn4.org.br

Objetivos

Avaliar a qualidade nutricional da alimentação oferecida pelas unidades escolares (UE) no estado do Rio de Janeiro a partir dos princípios e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar e legislação correlata.

Métodos

Tratou-se de estudo descritivo transversal que analisou a qualidade dos cardápios constantes no Manual de Orientações – Programa Estadual de Alimentação Escolar (MOPAE), documento elaborado por nutricionistas da Secretaria de Educação, quanto aos princípios dietéticos da harmonia, adequação, qualidade e quantidade. Em seguida, em parceria com a Associação de Nutrição do estado do Rio de Janeiro (ANERJ), um roteiro de visita foi desenvolvido, contemplando aspectos nutricionais, higiênico-sanitários, condições das áreas físicas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e procedimentos de controle de qualidade implantados. O cronograma de visitas fiscais foi elaborado de modo a abranger 92 municípios do Rio de Janeiro (100%), de acordo com a divisão geográfica por coordenadorias regionais, definidas pela própria Secretaria de Educação. As visitas foram realizadas no período de outubro de 2010 a julho de 2012. Foi estabelecida uma amostra de 320 UE, correspondente a 19,7% do total. Entretanto, durante o período do estudo, um número considerável de UE foi municipalizado. Por esta razão, a amostra foi reajustada para 301, atingindo-se 22,3%. Durante as visitas, as nutricionistas fiscais do CRN-4 se reportavam à direção das UE, entrevistando e solicitando documentos comprobatórios dos itens constantes no roteiro.

Resultados

Identificou-se que 62% dos estudantes matriculados consumiam refeições servidas nas UE, totalizando 205.467 refeições diárias, distribuídas nos três turnos. Em 9% das UE não havia cardápio disponível, em desacordo com a Lei estadual 5555/2009 e dos

encontrados, 70% dos cardápios não correspondiam aos publicados no diário oficial. 76% não atendiam ao princípio da harmonia e 52% ao da adequação. Apenas 13% das UE atendiam à determinação do FNDE de oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana. Dentre as que não atendiam, 9% ofereciam somente uma ou duas porções semanais e 51% adquiriam frutas apenas uma vez por mês; 42% ofereciam doces um a dois dias por semana e 4% três a cinco dias, contrariando os cardápios planejados pelos nutricionistas, nos quais a oferta de doces limita-se a uma vez por semana. 36% utilizavam mais de uma vez por semana, enlatados para o preparo das refeições; 25% ofereciam refresco artificial aos estudantes; 95% não adquiriam produtos da agricultura familiar, em desacordo com a Lei federal 11.947/2009.

Conclusão

Os cardápios executados não correspondiam aos planejados por nutricionistas da Secretaria de Educação, inclusive com a oferta de alimentos proibidos e/ou restritos pelo FNDE. A inclusão de frutas e hortaliças era limitada, tornando os cardápios monótonos, carentes de alimentos coloridos e essenciais ao crescimento e desenvolvimento. Ademais, a alimentação oferecida não contribuiu para promoção à saúde e prevenção de doenças e agravos não transmissíveis. A execução do Programa de Alimentação Escolar no estado do Rio de Janeiro, portanto, não atende aos princípios e diretrizes do FNDE.

Referências

- 1) Lima, E.S. Quantidade, qualidade, harmonia e adequação: princípios-guias da sociedade sem fome em Josué de Castro. História, Ciências, Saúde - Manguinhos, 2009; 16(1):171-194.
- 2) Brasil. Resolução FNDE/CD nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União. 2009 17 jul.
- 3) Brasil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis no 10.880 de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União. 2009 17 jun; Seção 1, p.2.
- 4) Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição – CGAN. Micronutrientes [internet] Brasil: CGPAN; [acesso em 2012 Dez. 15] Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/spots_micronutrientes.php.
- 5) Silva Jr. Manual de controle higiênico-sanitários em alimentos. 5. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2002.
- 6) Brasil. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário oficial [da] República Federal do Brasil: Brasília, DF, 16 set. 2004.
- 7) Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 358/2005. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Brasília; 2005.
- 8) Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 465/2010. Dispõe sobre as atribuições no Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e dá outras providências. Brasília; 2001.
- 9) Brasil. Constituição da República Federativa do Brasil. Emenda Constitucional 64 ao Artigo 6º dos Direitos Sociais que inclui o Direito à Alimentação como um dos direitos sociais.
- 10) Brasil. Constituição da República Federativa do Brasil de 05 de outubro de 1988. Diário Oficial da União [da República Federativa do Brasil], Brasília.
- 11) Governo Federal. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Censo Escolar 2012 [acesso em 2012 Set.06]. Disponível em: [portal. inea.gov.br/basica-censo](http://portal.inep.gov.br/basica-censo).

12) Governo do Estado do Rio de Janeiro. Secretaria de Educação. Resolução SEEDUC nº 4639, de 03 de novembro de 2010. Estabelece diretrizes para o programa de alimentação escolar da rede pública estadual de ensino.

13) Governo do Estado do Rio de Janeiro. Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro. Lei nº 5555, de 07 de outubro de 2009. Dispõe sobre a obrigatoriedade de publicação periódica do cardápio da merenda em todas as unidades escolares da rede estadual de ensino.

14) Mezomo, I de B. Os serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 5. ed. São Paulo: Ed. Manole, 2002.

Palavras-chave: alimentação coletiva; alimentação escolar; cardápios; programa de alimentação escolar; qualidade nutricional

QUALIDADE NUTRICIONAL E ACEITAÇÃO DE CARDÁPIOS OFERECIDOS EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, NATAL/RN

AZEVEDO, GE; NOBREGA, ABN; ROLIM, PM; MEDEIROS, GCBS; BEZERRA, IWL

¹ UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

amarianobrega@hotmail.com

Objetivos

O envelhecimento é hoje uma realidade da maioria das sociedades. Em Natal/RN, os dados do IBGE revelam que o número de idosos no ano de 2010 corresponde a 10,4% da população. E, a alimentação é, reconhecidamente, um fator determinante no aumento da expectativa e qualidade de vida dessa população. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade nutricional e a aceitação dos cardápios oferecidos em Instituições de Longa Permanência para Idosos no município de Natal/RN.

Métodos

A pesquisa foi realizada nas Unidades de Alimentação e Nutrição de cinco ILPI filantrópicas, onde a amostra foi composta pelos cardápios executados no almoço, durante três dias não consecutivos. Os dados referentes aos gêneros alimentícios foram coletados a partir da observação direta do processo produtivo da refeição do almoço, onde foram identificadas as receitas e os respectivos ingredientes utilizados nas preparações. Para a elaboração das fichas técnicas de preparação (FTP) foi realizado o acompanhamento de cada etapa da produção da refeição do almoço, na qual para cada receita foi elaborada a FTP de acordo com a realidade do local. O peso líquido (PL) executado de cada ingrediente foi encontrado a partir do PB real (executado) e do fator de correção (FC) referente a cada gênero alimentício. Para os gêneros que não foi possível obter o FC real utilizou-se os fatores de correção teóricos¹. A avaliação da aceitação do cardápio foi realizada através do índice de resto/ingestão². Na qual, para a obtenção da quantidade de alimento produzido diariamente foi necessário realizar a pesagem das preparações, descontando-se o peso do recipiente. Para obter a quantidade de alimento distribuído, o total de alimento produzido foi subtraído das sobras aproveitáveis e não aproveitáveis. Para a pesagem das preparações utilizou-se uma balança digital modelo Balmak ELC com capacidade máxima de 30Kg e divisão de 10g. Na análise dos cardápios oferecidos foram avaliadas as calorias totais, carboidratos, lipídios, proteínas, fibras, cálcio, ferro e sódio, utilizando as tabelas de composição química de alimentos^{3,4,5}.

Resultados

Os resultados demonstraram um percentual de contribuição adequado para proteína apenas nas instituições B e C, nas demais a oferta deste nutriente encontram-se superior ao recomendado. Já para os carboidratos e lipídeos somente as ILPI D e E encontram-se com percentual de contribuição adequado. Em relação ao percentual de adequação para energia, foi verificado que todas as instituições oferecem uma dieta com valores inferiores ao recomendado. Quanto a oferta de fibras, foi verificado adequação nos cardápios oferecidos. Ao avaliar a adequação nutricional dos micronutrientes foi verificado que para o nutriente sódio apenas as instituições B e D ofertam uma quantidade adequada. Para o cálcio, há inadequação em todos os cardápios analisados. Já para o ferro, a oferta adequada ocorreu em todas as ILPIs.

Conclusão

Os cardápios oferecidos apresentam-se inadequados quanto à distribuição de macronutrientes, energia, como também para os micronutrientes cálcio e sódio. Com isso, mostra-se a importância dos profissionais de saúde em incentivar os idosos para o consumo de uma alimentação adequada e saudável, levando em consideração que a boa alimentação e a manutenção do estado nutricional interferem positivamente em uma melhor qualidade de vida.

Referências

1. ARAÚJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. M. Alimentos per capita. 3. Ed. Natal, RN: EDUFRRN, 2007. 324p.
2. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Planejamento de cardápio e receituário padrão. In: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2009.
- 4 - NEPA UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4ª ed, Campinas, 2011.
- 5- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Tabela de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil. Rio de Janeiro, 2011.
- 6 - PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002. 135p

Palavras-chave: Cardápio; Adequação Nutricional; Alimentação do Idoso; ILPI

QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL E ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UM ESTUDO DE CASO

Balestrin, M; Bohrer, CT; Kirchner, RM

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria
carizatz@gmail.com

Objetivos

Avaliar a alimentação em uma escola de ensino fundamental de uma maneira bastante ampla, do ponto de vista nutricional e sensorial e também a partir da aceitação do escolar e verificar a correlação entre esses métodos de avaliação.

Métodos

Os métodos incluíram a determinação da aceitação dos alimentos pela aplicação dos testes de aceitabilidade propostos pelo PNAE¹ aos alunos de uma escola de ensino fundamental no RS. Sendo assim, a investigação e os resultados foram específicos para alunos de 1º a 5º ano e 6º a 8º ano. Os cardápios, iguais para ambos os grupos, foram analisados com base na Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar – AQPC Escola², após alguns ajustes no método. Além disso, o cruzamento dos dados foi realizado pelo Teste Exato de Fisher. A coleta de dados foi realizada ao longo de um mês e teve início após aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria, por meio do Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) de nº 07330812.3.0000.5346.

Resultados

Os resultados referentes ao teste de aceitabilidade indicaram que o somatório das opções “gostei” e “gostei muito” resultou em percentuais de aceitabilidade inferiores a 85%, como preconizado pelo PNAE¹, correspondendo a 78,5% e 72,6%, respectivamente, para os alunos de 1º a 5º ano e 6º a 8º ano. Quanto à análise qualitativa, o AQPC apontou alta frequência de alimentos classificados na categoria “Controlados”. As “frutas in natura” e os “vegetais do grupo A” foram ofertadas em 21% dos dias do mês avaliado. Os “vegetais do grupo B” foram ofertados em 16% dos dias, já os “cereais, pães, massas e vegetais do grupo C” apareceram em 37% e “leite e derivados”, 32% dos dias. O grupo “carnes e ovos” foram ofertados em 21% dos dias e as “leguminosas” foram oferecidas em apenas 11% dias. “Alimentos integrais” apenas uma vez. Quando analisada a frequência mensal dos alimentos “Recomendados”, verificou-se que a oferta dos itens dessa categoria não ultrapassou 37% dos dias

avaliados. Quanto aos alimentos “Controlados”, as “preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar” foram ofertadas em 63% dos dias avaliados, “embutidos e produtos cárneos industrializados”, assim como “enlatados e em conserva” e “frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos” apareceram em 11% dos dias. “Alimentos industrializados, semiprontos ou prontos” apareceram em 58% dos dias, “alimentos concentrados, em pó ou desidratados”, em 42%. Os “cereais matinais, bolos e biscoitos” foram ofertados em 47% dos dias, “alimentos flatulentos e de difícil digestão” em 21%. Constatou-se que “bebidas de baixo teor nutricional” não foram ofertadas e “preparação com cor similar na mesma refeição” foi observada apenas uma vez. Ao verificar se há relação entre os dois métodos de avaliação da alimentação escolar, os resultados do Teste Exato de Fisher não foram significativos. Acredita-se que o número da amostra tenha interferido na análise dos resultados.

Conclusão

Este estudo permitiu avaliações capazes de identificar aspectos que podem gerar um incremento na qualidade nutricional e sensorial dos cardápios escolares, garantindo o consumo de uma alimentação saudável ao se valorizarem os alimentos bem-aceitos. Porém, as investigações indicaram não haver relação entre os dois métodos de avaliação. Sendo assim, nota-se a necessidade de outros estudos, que possam avaliar a relação entre a aceitação dos cardápios e a sua qualidade nutricional e sensorial.

Referências

¹ BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução FNDE/CD n.38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 2009a. Disponível em: . Acesso em: 14 fev. 2013.

²VEIROS, Marcela Boro; MARTINELLI, Suellen Secchi. Valiação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*. São Paulo:[s.n.], maio/jun 2012, v. 114, n. 20, p. 3-12.

Palavras-chave: Qualidade nutricional e sensorial; Aceitação da alimentação escolar; AQPC Escola; Alimentação escolar

QUESTIONÁRIO PARA AVALIAÇÃO DAS PREFERÊNCIAS DE COMENSAIS (QPAC) DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA EXPERIÊNCIA INOVADORA.

Gonçalves, AO; Santos, NL; Pazzini, CEF; Oliveira, MFB

¹ UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, ² AFG - AFGlobal Ltda
marianafbo@yahoo.com.br

Objetivos

Desenvolver, aplicar e categorizar os resultados obtidos de Questionário de Preferência Alimentar, a fim de dar suporte para as atividades desenvolvidas por nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Macaé/RJ.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal qualitativo e quantitativo que foi realizado em uma UAN inserida em uma empresa inserida na indústria de petróleo e gás no município de Macaé/RJ. Foi aplicado questionário semiestruturado a ambos os sexos mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE. No Questionário de Preferência Alimentar de Comensais (QPAC) foi solicitado que o participante escolhesse dentre uma escala de cinco pontos (“detesto”, “não gosto”, “indiferente”, “gosto” e “adoro”) aquela que representava sua opinião sobre as frutas e hortaliças questionadas. Variáveis como nome, idade, sexo, setor de trabalho e presença ou ausência de alergia alimentar também foram solicitadas. Para a análise dos dados, as frutas e hortaliças foram categorizadas em cor vermelha, amarela e verde, fazendo desta forma, alusão às cores do semáforo. Enquadrou-se na cor verde os alimentos que apresentaram as respostas “adoro” e “gosto” como mais prevalentes, ou seja, alimentos com passagem “livre” na etapa de planejamento de cardápios. Cor amarela os que tiveram mais respostas na categoria “indiferente”, ou seja, que solicitam “atenção” em sua inserção nos cardápios, e por fim, a cor vermelha quando as respostas “detesto” e “não gosto” foram as mais marcadas. Este último grupo sinaliza que a nutricionista deve “parar” e repensar a

participação imediata desses alimentos nos cardápios, pois podem necessitar de modificação no modo de preparo e/ou apresentação, mudança de fornecedor, realização de atividades de incentivo ao consumo e Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Todos os dados foram duplamente digitados utilizando-se o programa EpiDATA 3.11 e todos os procedimentos estatísticos, foram processados no programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS 17.1)¹.

Resultados

Participaram da pesquisa 255 funcionários, sendo 22,0% do sexo feminino e 78,0% do sexo masculino. A idade média dos entrevistados foi de 30,1 anos ($\pm 10,4$) e a maior parte deles trabalha no setor de reparo de peças (57,5%). Somente 5,9% dos participantes responderam ter alguma alergia alimentar, sendo mencionado uma vez o abacaxi e morango. Enquadraram-se nos alimentos de cor verde as frutas: abacaxi, banana, goiaba, laranja, maçã, mamão, manga, melancia, melão, mexerica, morango e uva, e hortaliças: abóbora, abobrinha, agrião, aipim, alface, batata, batata-baroa, batata-doce, beterraba, brócolis, cenoura, cebola, chuchu, couve, couve-flor, espinafre, inhame, pepino, pimentão, quiabo, repolho e vagem. Não houve alimentos na categoria amarela. De forma mais preocupante, foram encontradas as hortaliças: acelga, aipo, almeirão, berinjela, chicória, jiló, maxixe e rúcula na categoria vermelha. Nenhuma fruta se enquadrou nessa categoria.

Conclusão

Os resultados encontrados evidenciaram alta preferência por frutas e hortaliças. Porém, hortaliças com sabor amargo (rúcula, jiló e chicória), textura mole (berinjela), e grande quantidade de sementes (maxixe) foram rejeitadas. Dessa forma, sugere-se que essas sejam servidas com outras hortaliças na mesma preparação, com técnicas de preparo diferenciadas, além de serem promovidas atividades de incentivo ao consumo das mesmas.

Referências

1. SPSS for windows. Statistical Package for the Social Sciences. Version 17.0. Chicago, Illinois: 2009.CD.

Palavras-chave: Preferência alimentar; Unidade de alimentação e nutrição; Cardápio; Frutas; Hortaliças

REDUÇÃO DE RESTOS DE ALIMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: ALÉM DE REFLEXOS NO CUSTO DA REFEIÇÃO UM DESAFIO ÉTICO E DE RESPEITO AO MEIO AMBIENTE.

Rodrigues, KRM; Bachelli, MLB; Mistro, M

- ¹ PUC-CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas - Faculdade de Nutrição, ² CLICK AUTOMOTIVA - Click Automotiva Industrial Ltda
katiamr@mpc.com.br

Objetivos

Apresentar os resultados de um ano de uma campanha para redução dos restos de alimentos desenvolvida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição e seu reflexo no custo da refeição, em uma empresa localizada na cidade de Valinhos, SP, administrada por auto gestão.

Métodos

A campanha contra o desperdício teve início em fevereiro de 2013 e será permanente. A unidade já tinha como rotina, a pesagem dos restos com a separação das partes comestíveis desprezando-se ossos e cascas; para a coleta dos dados foi utilizada balança da marca Magna Balanças com capacidade de 8,4kg e graduação de 100g. Para identificação em reais do reflexo dessa ação na compra de alimentos, foram feitos os seguintes cálculos: o custo *per capita* dos gêneros foi deflacionado a partir do valor de janeiro de 2014 segundo o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA). Os valores foram comparados mês a mês durante 1 ano, ou seja de fevereiro de 2012 a janeiro de 2013 (antes do início da campanha) com fevereiro de 2013 a janeiro de 2014 (durante a campanha). O total de restos foi dividido pela gramagem média do prato, conforme realidade da unidade (600g),

mostrando o número de refeições que poderiam ser servidas com esse valor. Esse resultado foi multiplicado pelo custo médio *per capita* dos gêneros (deflacionado), obtendo-se assim o valor em reais do total desperdiçado. Deflacionou-se também o valor gasto com a compra de gêneros a partir de janeiro de 2014.

Resultados

O desperdício de alimentos é um problema mundial que exige uma grande mudança de atitude do ser humano. No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) também é um fator de grande importância tanto em relação aos custos adicionais decorrentes dessa perda de alimentos, mas também ético e de respeito ao meio ambiente. De fevereiro de 2012 a janeiro de 2013 a média de resto *per capita* de todas as refeições foi de 50g sendo a mediana 49,11 e o DP=7,45; após um ano da campanha essa média foi reduzida para 20g sendo a mediana 20,51 e o DP= 2,89 mostrando resultado bastante satisfatório da intervenção. Os dados apontaram que nos doze meses que antecederam a campanha o valor desperdiçado representava 8,3% do total de compras de alimentos no mês, em janeiro de 2014 esse valor foi de 3,5%, mostrando a importância da ação. Foram desprezados 3200kg de alimentos de fevereiro de 2012 a janeiro de 2013 sendo que no ano de implantação da campanha esse montante foi reduzido para 1450kg, apontando uma diferença de um período para outro de 1730kg. Corrigindo os dados pelo IPCA para janeiro de 2014 o valor em reais que representou essa redução no desperdício foi de aproximadamente R\$16200,00. O custo anual médio de gêneros, já deflacionado, em 2012/2013 foi R\$4,98 e no primeiro ano da campanha, 2013/2014 R\$4,13 (17,1% menor).

Conclusão

A administração por auto gestão facilita ingerências nesse sentido, pois os benefícios obtidos envolvem diretamente a empresa. Os resultados apontaram que foi significativa a redução dos restos de alimentos que passaram a ter menor impacto no custo da refeição. Mesmo com a manutenção das características originais das refeições oferecidas conseguiu-se redução no custo *per capita* dos alimentos no período analisado (fevereiro de 2013 a janeiro de 2014).

Referências

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. Avaliação da produção.

In: ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO A.M.S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 4 ed. São Paulo: Metha, 2011. p.169-184.

ONU. Organização das Nações Unidas no Brasil. **Pensar. Comer. Conservar**: nova campanha do PNUMA e da FAO contra o desperdício alimentar. Disponível em:. Acesso em 10/01/2014.

Palavras-chave: Análise de custos; Desperdício de alimentos; Meio ambiente; Serviço de alimentação

REESTRUTURAÇÃO DA AMBIÊNCIA E DO CONTROLE DIÁRIO DO ESTOQUE DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE MACAÉ/RJ, TENDO COMO EIXO ESTRUTURANTE A IDENTIFICAÇÃO DE PONTOS CRÍTICOS

Ribeiro, VLC; Leite, NS; Pazzini, CEF; Oliveira, MFB

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² AFGLOBAL - AFGlobal Corporation
camilaeliza@nutricao.ufrj.br

Objetivos

Reestruturar a ambiência e implantar controle diário de estoque de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) em Macaé/RJ tendo como eixo estruturante a identificação de pontos críticos.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal descritivo, cuja primeira etapa consistiu na identificação de pontos críticos, através da aplicação de questionário próprio baseado na Resolução 275/2002¹, Portaria CVS 5² e em bibliografia específica³, a fim de verificar a conformidade dos aspectos relacionados à ambiência (iluminação, ventilação, cor e revestimento de paredes e pisos, temperatura, umidade, localização, janelas, mobiliários e ralos) e às condições de armazenamento dos alimentos perecíveis e não perecíveis. Na segunda etapa, foi feito levantamento e análise dos formulários de coleta de dados. Por fim, a última etapa consistiu na correção de não conformidades encontradas nas etapas anteriores.

Resultados

Através da aplicação do questionário foi possível identificar as seguintes não conformidades: temperatura do estoque seco superior a 26°C; presença de estantes de madeira e ferro; teto sem forro; porta de acesso ao estoque de material não lavável, mal conservada e sem a presença de molas e borracha de vedação na parte inferior; presença de ralo na área de estocagem fria e seca; lâmpadas fluorescentes sem proteção contra queda e explosão; ausência de ventilação natural cruzada ou mecânica; e pisos em condições impróprias para uso. Em relação às condições de armazenamento dos alimentos não perecíveis, observou-se a disposição em prateleiras de estantes constituídas de madeira e ferro em altura inferior a 25 cm, além de ausência de circulação de ar entre os alimentos. Quanto ao armazenamento dos alimentos perecíveis, foi observado armazenamento de alimentos em caixas de papelão sem local demarcado e presença de objetos em desuso. Em relação aos formulários, verificou-se a existência dos seguintes: formulário de requisição diária; controle de validade do estoque mensal; controle de recebimento de mercadorias; controle de estoque da cozinha; controle diário de temperatura dos alimentos; e guia de orientação para o adequado descongelamento dos alimentos. Após o mapeamento do estoque, promoveram-se ações que permitiram mudanças positivas nas condições de trabalho, como a colocação de forro branco; disposição de estantes de aço galvanizado, com afastamento entre as estantes e a parede; armazenamento de alimentos não perecíveis permitindo a circulação de ar entre os gêneros; acondicionamento de alimentos perecíveis em local delimitado, identificados e sem a presença de objetos em desuso; elaboração de formulário de controle de validade do estoque semana; formulário único para o controle de temperatura das câmaras de resfriamento e congelamento; inventário semanal; reformulação de etiqueta, utilizando sistema de sinalização com cores distintas para o controle de validade dos gêneros alimentícios baseado no método “primeiro que vence, primeiro que sai” (PVPS); além de aplicação de dois treinamentos: I- Controle de validade, baseado no método PVPS e II- Técnica para movimentação manual de cargas.

Conclusão

A reestruturação se mostrou efetiva, pois se baseou no mapeamento do estoque com foco na resolução dos pontos críticos, gerando dessa forma, um ambiente favorável para atividades administrativas, operacionais e às relativas a segurança e melhoria da qualidade higiênico-sanitária.

Referências

1- BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n o 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Legislacao/Boas+Praticas+Regulamentos+Gerais+e+Especificos/4daeb1804fe0df3a93c49333c3398e7d>.

2- São Paulo. Portaria CVS n o5 , de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf

3- Sant'Ana HPM. Planejamento físico- funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio; 2012.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Planejamento físico-funcional; Ambiência; Estoque

REESTRUTURAÇÃO FÍSICO-FUNCIONAL DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO NUPEM (NÚCLEO EM ECOLOGIA E DESENVOLVIMENTO SÓCIO-AMBIENTAL DE MACAÉ)

Manhes, LRT; Menezes, EMS; Santos, RLB; Pereira, AS

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ² UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
ranaillalima@gmail.com

Objetivos

Realizar a análise físico-funcional da UAN do NUPEM/UFRJ e propor plano de ação para sua reestruturação considerando os critérios da legislação vigente.

Métodos

Foi realizada uma avaliação físico-funcional da UAN do NUPEM/UFRJ – Campus Macaé, no mês de outubro de 2010, por dois docentes do Curso de Nutrição da UFRJ- campus Macaé. Os instrumentos utilizados foram câmera fotográfica digital, formulários de registros e visitas técnicas de observação. Os itens avaliados foram os mesmos escolhidos por Monteiro & Fagundes (2010)¹: localização e configuração geométrica; localização das áreas de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e recepção de bandejas; localização de equipamentos; material de acabamento de parede; iluminação e ventilação; localização das instalações hidráulica, elétrica e de gás. Em seguida, os registros desses itens foram confrontados com os critérios estabelecidos na Resolução RDC no 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004)² e fundamentaram a elaboração de um plano de ação para realização das alterações na estrutura física da UAN a fim de se obter um fluxograma de matéria-prima correto até o produto final.

Resultados

A respeito da localização e configuração geométrica da UAN em estudo, ela estava adequada, pois estava em andar térreo e era retangular (MEZOMO, 2002)³. No entanto, a respeito da sequência da localização das áreas de recepção, armazenamento, pré-preparo, prepara, distribuição e recepção de bandejas existia irregularidade, pois foi observado cruzamentos desnecessários de alimentos e lixo, além da manipulação de alimentos crus e cozidos na mesma área; Sobre a organização das áreas de pré-preparo e preparo, foi observada muita deficiência, pois nessas áreas haviam equipamentos em desuso, impedindo o uso da área na sua plenitude, ausência de locais definidos para utensílios e gêneros alimentícios em uso (BRASIL, 2004)². A respeito de fatores que influenciam nas questões ergonômicas dos manipuladores, foi observada deficiência de iluminação e ventilação, causando ineficiência na realização das atividades desenvolvidas na área e desconforto térmico.

Conclusão

A reestruturação físico-funcional da UAN do NUPEM proporcionou um fluxo contínuo unidirecional da matéria-prima in natura até o produto final, minimizando riscos de contaminação do alimento e melhorando a qualidade da refeição servida. Também melhorou as condições ergonômicas a que o manipulador era submetido aumentando o grau de satisfação nas atividades desenvolvidas e a motivação laboral. Dessa forma pode-se concluir que as atividades de planejamento físico-funcional são essenciais para a produção de refeições de qualidade em uma UAN.

Referências

1- MONTEIRO, M.A.M.; FAGUNDES, L.G. Avaliação dos Recursos Físico-Funcionais de um Serviço de Nutrição e Dietética. Nutrição em Pauta, n.106, p.50-53, jan-fev, 2011.

2- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas Para serviço de Alimentação. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 2004.

3- MEZOMO, I.F. de B. O Serviço de Nutrição – administração e organização. São Paulo, 2002. 413p.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Físico-funcional; Plano de ação

RELAÇÃO ENTRE A OFERTA DE ALIMENTOS REGIONAIS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E A COMPRA DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Fabri, RK; Proença, RPC; Cavalli, SB

¹ PPGN/UFSC - Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina, ² NUPPRE - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições

suzi.cavalli@ufsc.br

Objetivos

Analisar a oferta de alimentos regionais pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar

Métodos

Estudo de caso de caráter transversal realizado em duas etapas um município do estado de Santa Catarina. Na primeira etapa identificaram-se os alimentos regionais por meio de entrevistas com o uso de um questionário semiestruturado. Participaram dessa etapa agentes chaves envolvidos no processo de compra de alimentos da agricultura familiar (chamada pública) para alimentação escolar: nutricionista; secretário de educação; técnico agrícola; agricultor; cozinheira e diretora de escola. Outros informantes chaves foram identificados por meio da técnica de bola de neve^{1,2} sendo esses: membros da comunidade pertencentes a famílias tradicionais (3), representante da secretaria de educação e cultura, cozinheira da alimentação escolar; proprietária de restaurante tradicional local. A segunda etapa foi realizada por meio da análise da presença dos alimentos pré-identificados (Etapa 1) nas listas de compras da alimentação escolar (chamada pública e licitação) dos anos de 2009 e 2013. Os alimentos foram categorizados em: beneficiados e/ou processados e vegetais e frutas (sem qualquer grau de processamento) e posteriormente classificados em regionais e não regionais. Os dados quantitativos foram analisados em banco de dados desenvolvido no Microsoft Office Excel 2007®, em planilhas independentes para cada documento.

Resultados

Na primeira etapa foram identificados 142 alimentos regionais. No ano de 2009 não era realizada a compra via chamada pública, sendo todos os alimentos adquiridos via licitação. Por essa modalidade de compra foram adquiridas 60 variedades de alimentos, sendo aproximadamente metade identificada como regional. Desses alimentos, 51,7% correspondiam a alimentos beneficiados e/ou processados. Já no ano de 2013, três anos após o início da compra de alimentos da agricultura familiar, foram adquiridas 159 variedades de alimentos por chamada pública, das quais 61% eram regionais. O contrário foi observado para aquisição via licitação. Do total de 108 tipos de alimentos, 61% não eram regionais e desses, 55% eram beneficiados e/ou processados. Apesar de um percentual superior de alimentos regionais beneficiados e/ou processados (35,2%) do que de vegetais e frutas (26,4%) adquiridos da agricultura familiar, destacam-se possíveis diferenças em termos de ingredientes e modo de produção desses alimentos quando comparados àqueles adquiridos por licitação. Ainda assim, a aquisição de alimentos da agricultura familiar proporcionou um aumento em 180% (1,8 vezes) na variedade de vegetais e frutas in natura regionais entre os anos de 2009 e 2013. Por licitação esse aumento na variedade foi de apenas 26% (0,26 vezes).

Conclusão

A aquisição de alimentos da agricultura familiar proporcionou um aumento na variedade de alimentos adquiridos e contribuiu para a maior oferta de alimentos regionais, principalmente vegetais e frutas in natura. Dessa forma, o incentivo a aquisição de alimentos por chamada pública vai ao encontro de ações de promoção da segurança alimentar e nutricional e alimentação saudável ao valorizar alimentos com referencia cultural e parte de tradições alimentares. Ademais pode contribuir para o desenvolvimento sustentável ao valorizar a produção de alimentos regionais.

Referências

1. Scott, J. Social network analysis: A handbook. London: Sage; 1991.
2. Handcock MK, Gile KJ. Comment: On the concept of snowball sampling. Sociological Methodology. 2011, 41 (1):367-371.

Palavras-chave: Produtores locais; Alimentos tradicionais; Cultura; Programa Nacional de Alimentação Escolar; Alimentos locais

RELATO DE EXPERIÊNCIA: DIAGNÓSTICO E INTERVENÇÕES SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DA ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLA SERVIDA EM UMA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE LAGARTO/SE.

Nunes, VN.; Queiroz, VM

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe, ² UFS - Universidade Federal de Sergipe
val.quirianunes@hotmail.com

Objetivos

Descrever o diagnóstico das condições higiênico-sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE), da aceitabilidade da alimentação escolar pelos estudantes, bem como as intervenções desenvolvidas.

Métodos

O trabalho relata uma experiência de diagnóstico e intervenção sobre as condições higiênico-sanitárias da alimentação escolar e da aceitabilidade desta, pelos estudantes, na Escola Municipal Manoel de Paula Menezes, no município de Lagarto-SE. Os diagnósticos foram realizados pelos discentes do 2º Ciclo do Curso de Nutrição, da Universidade Federal de Sergipe, no período de junho a outubro de 2013, da subunidade curricular Práticas de Ensino na Comunidade, planejada para proporcionar uma primeira aproximação dos graduandos com as ações de diagnóstico e de Educação Alimentar e Nutricional na comunidade. A pesquisa foi desenvolvida em três etapas, na primeira, foram diagnosticadas as condições higiênico-sanitárias de uma UAE, utilizando-se check list sobre BPF, elaborado com base na Resolução RDC nº 216/2004¹, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Para o preenchimento do instrumento, utilizou-se o método da observação visual e as informações fornecidas pelos diretores e agentes de alimentação da escola. Na segunda etapa, foi aplicado o teste de aceitabilidade por meio de escala hedônica mista e verbal, de acordo com as instruções do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (CECANE UNIFESP, 2010)². Na terceira etapa, promoveram-se ações de intervenção nas escolas com capacitação para as agentes de alimentação escolar, que incluíram capacitação sobre a adequada manipulação dos alimentos e elaboração de um Manual de Boas Práticas, adequado para as condições da escola, e ações lúdicas para os escolares com os temas: higienização dos alimentos, das mãos, e as propriedades das frutas e verduras. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal de Sergipe (nº 11604413.3.0000.5546) e foi realizado mediante autorização dos responsáveis pelas crianças.

Resultados

Pôde-se perceber que a estrutura física da escola era adequada, porém as medidas higiênico-sanitárias não apresentavam-se de acordo com as recomendações. Principalmente em relação as boas práticas para os manipuladores de alimentos, com destaque para o uso de vestuário inapropriado, o uso de adornos e o não uso de proteção para os cabelos. Com relação à aceitabilidade da alimentação escolar, 101 a ingeriram no dia do teste, mas somente 74 retornaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, destes, 64 gostaram, 9 não gostaram e 1 não optou, ou seja, 86, 48% dos alunos participantes do teste aprovaram a alimentação servida na escola, percentual superior ao recomendado, 85%². Posteriormente, foram desenvolvidas ações educativas e lúdicas com os alunos, sobre a correta higienização e as funções das frutas e verduras. Para os agentes de alimentação foi realizada capacitação sobre condições higiênico-sanitárias adequadas para uma UANE e elaboração de um manual de boas práticas baseado na RDC nº 216/2004 adequado as condições físicas e logísticas da escola

Conclusão

Concluiu-se que na escola estudada a alimentação escolar possuía boa aceitação por parte dos alunos, e que apesar das inadequadas condições higiênico-sanitárias observadas, os funcionários da escola eram empenhados para aprender e aplicar as boas práticas.

Referências

1.BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. [acesso 2010 nov 20]. Disponível em: .

2.CECANE UNIFESP. Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar – UNIFESP. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. CECANE UNIFESP. 2010. FNDE/MEC/GOVERNO FEDERAL – FAP-UNIFESP. Santos, SP. 56p.

Palavras-chave: PNAE; Escolar; Nutrição

RESÍDUOS SÓLIDOS INORGÂNICOS GERADOS NA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO DE UM SHOPPING DA CIDADE DE NATAL/RN: ANÁLISE QUANTITATIVA.

Alves, CS; Paz, JJSM; Gomes, NRF; Araújo, ROF; Sales, GLP

¹ UNP - Universidade Potiguar

raimunda_2073@hotmail.com

Objetivos

Verificar quantitativamente os resíduos sólidos inorgânicos gerados por comensais de um shopping localizado no município do Natal/RN.

Métodos

Tratou-se de um trabalho de cunho transversal, exploratório e observacional, realizado em 2013, na praça de alimentação de um shopping na cidade do Natal/RN, com frequência média de 70 mil pessoas por dia. Foi utilizada a técnica de observação direta por meio do acompanhamento e verificação dos resíduos inorgânicos gerados pelos comensais, no horário de almoço, em um dia. Em seguida, e após a ausência dos comensais, ocorreu o procedimento de contagem dos resíduos e anotação em planilha própria. A coleta de dados ocorreu em diferentes pontos da área destinada a praça de alimentação com o propósito de diversificar a fonte dos resíduos gerados.

Resultados

Foi observado um total de 575 comensais, os quais foram responsáveis pela geração de 3.597 resíduos inorgânicos, sendo, aproximadamente, 6,26 resíduos por pessoa. Ressalta-se que este mesmo número de comensais poderá ser responsável por 107.910 resíduos inorgânicos gerados por mês e 1.294,920 gerados por ano. Pode-se, ainda, estimar um número bem superior de resíduos gerados, já que em média 70 mil pessoas são frequentadores diários do estabelecimento.

Conclusão

Os resultados obtidos mostraram um quantitativo elevado de resíduos inorgânicos gerados em uma refeição. Destaca-se a exorbitante geração de resíduos, o qual poderá viabilizar, de fato, danos ao meio ambiente e favorecer transtornos relacionados à saúde pública, se estes resíduos não forem tratados com destinação final adequada. É nítida a falta de conscientização dos comensais desse estabelecimento, não só quanto aos possíveis riscos oferecidos em decorrência da escolha de uma alimentação, em muitos casos, não saudável, mas também aos impactos ao meio ambiente por meio destes resíduos inorgânicos gerados de forma exorbitante e desenfreada. Diante dos achados, torna-se necessário a implementação de atividades educativas de forma a conscientizar a sociedade na escolha de alimentos saudáveis, e, conseqüentemente, com redução na geração destes resíduos sólidos inorgânicos.

Referências

1-Sales, MC, Almeida, HP, Costa, WA. Análise do Gerenciamento dos Resíduos Sólidos Produzidos no Shopping da Cidade em Teresina-PI. V CONNEPI- 19 de novembro de 2010, Maceió- AL.

Palavras-chave: Meio ambiente; Praça de alimentação; Resíduos inorgânicos

RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS GERADOS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM UM

RESTAURANTE POPULAR DO RIO DE JANEIRO

Duarte, PA; Campos, BS; Sobrinho, JO; Andrade, DAN; Figueiredo, VO; Colares, LGT

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

paula.a.duarte@hotmail.com

Objetivos

O objetivo do trabalho foi quantificar os resíduos sólidos (RS) alimentares gerados em um restaurante popular (RP) localizado no município do Rio de Janeiro e propor medidas de gestão.

Métodos

A coleta de dados foi realizada durante 5 dias do mês de janeiro de 2011 a partir da pesagem direta dos RS gerados nas áreas de produção. Para a proposta de medidas de gestão foi utilizado o preconizado na Política Nacional de Resíduos Sólidos(1): medidas de não geração, redução na fonte geradora, reutilização e reciclagem, associadas às atividades administrativas de planejamento, coordenação e controle. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em pesquisa do IESC/UFRJ (Parecer nº 59/2009) e o Responsável Técnico da UAN assinou o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para as medidas de gestão, os RS alimentares foram subdivididos em duas categorias: RS alimentares oriundos das áreas de cocção, distribuição e higienização (alimentos que passaram por processo térmico) e RS alimentares provenientes da área de pré-preparo (alimentos que não passaram por processamento térmico).

Resultados

Foram gerados no período dos 5 dias de funcionamento do restaurante 3.251,7 kg de resíduos sólidos, sendo 84% de resíduos orgânicos alimentares (2.731,4 Kg). As medidas de gestão relacionadas à redução na fonte geradora, reutilização e encaminhamento para a reciclagem estiveram associadas às três funções administrativas (Planejamento, coordenação e controle), com ênfase principalmente em atividades de capacitação para utilização correta dos alimentos no pré-preparo; manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos; avaliação do quantitativo de refeições e planejamento adequado de cardápios. Dois dos principais problemas advindos dos RS orgânicos, quando dispostos inadequadamente é a geração de gases pela ação de microrganismos sob a celulose presente nos vegetais, que tem potencial efeito poluidor para a atmosfera, já que é composto de 60% de metano (CH₄) e 35% de dióxido de carbono (CO₂), relacionados ao aquecimento global e formação de chorume (líquido percolado resultante do apodrecimento da matéria orgânica) que leva a contaminação dos recursos hídricos como lençóis freáticos, rios e córregos, pois podem conter metais pesados e microrganismos patogênicos. Para minimizar estes problemas após as medidas de redução na fonte geradora, recomenda-se o encaminhamento dos RS orgânicos para usinas de compostagem e por fim, para a disposição em aterros sanitários.

Conclusão

Faz-se necessário o gerenciamento adequado dos resíduos sólidos gerados na UAN estudada, levando em consideração a implantação de ações técnicas, bem como educativas voltadas para os operadores e clientela do restaurante, a fim de contribuir para minimização do desperdício de alimentos, menor geração de resíduos, e conseqüentemente, a diminuição do impacto ambiental.

Referências

(1)BRASIL. Lei no 12.305, de 02 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei n 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Diário oficial [da União], Brasília, DF, 03 ago. 2010a. Seção 1, p. 3.

Palavras-chave: resíduos sólidos orgânicos ; Unidade de Alimentação e Nutrição ; restaurante popular

RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE IMPERATRIZ - MA

COUTINHO, MA; MENIS, P

Objetivos

Os problemas de degradação ambiental comprometem tanto os recursos naturais como a vida futura do planeta e as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) bem como o nutricionista, enquanto promotores de saúde, não podem se furtar a colaborar e intervir de maneira a mitigar os danos causados ao meio ambiente. Para tanto, o objetivo deste trabalho foi verificar a prática de ações que promovam a sustentabilidade social e ambiental em UANs no município de Imperatriz-MA, no ano de 2013.

Métodos

Trata-se de uma pesquisa de campo, observacional e transversal, onde foram realizadas visitas *in loco* em 14 (quatorze) UANs de quatro tipos sendo: hospitalar (36%), comercial (36%), social (21%) e institucional (7%). As unidades foram escolhidas de forma aleatória, sendo o único critério de inclusão a aceitação pelo responsável pela UAN. Foi aplicado um questionário estruturado, por meio de entrevista, composto por questões abertas e fechadas na busca por informações relativas à: realização de seleção e destino de resíduos sólidos; padronização de controles de desperdícios; aproveitamento integral dos alimentos e educação alimentar e nutricional.

Resultados

Os resultados demonstraram que altos índices das UANs tem o profissional nutricionista como responsável técnico o que se apresenta como resultado positivo, pois, de acordo a Resolução 380/2005 do CFN é uma atividade complementar do nutricionista implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental. Das unidades analisadas apenas 14% utilizam como tipo de distribuição o sistema *self-service* que apresenta um menor desperdício que os outros sistemas, e 58% não realizam seleção dos resíduos sólidos, sendo estes recolhidos pela coleta pública e destinados ao lixão municipal. Com relação ao controle do fator de correção, resto-ingesta e percentual de sobras limpas, 50% dos pesquisados efetivam esses instrumentos e através dos resultados encontrados redirecionam suas atividades de planejamento do cardápio, orientam e capacitam os funcionários, além de negociar melhorias com os fornecedores. De acordo com Abreu et al. (2011), o controle de sobras é um importante indicador de desperdício, relacionado com problemas de planejamento, já que grandes quantidades de sobras indicam falhas na determinação do número de refeições e nos treinamentos em relação ao porcionamento; utensílios de servir inadequados; preparações incompatíveis com o padrão de clientes ou um problema de produção excedente. A sobra limpa é aproveitada em 86% dos casos e 64% realizam o aproveitamento integral dos alimentos usando talos, cascas e entrecascas no preparo de doces, farofas, tortas, arroz, saladas e sucos. Ações de educação alimentar e nutricional que objetivam promover hábitos alimentares saudáveis e consciência social são realizadas em 79% da amostra.

Conclusão

Conclui-se com os resultados encontrados que as UANs pesquisadas no município de Imperatriz-MA apresentaram práticas de produção responsável de refeições, visto que adotam práticas sustentáveis com métodos para evitar o desperdício, entretanto, por não se responsabilizarem com relação à seleção e o correto destino de resíduos sólidos, apresentam um padrão de comportamento com reflexos negativos ao meio ambiente.

Referências

ABREU, E.S.; BARTHICHOTO, M.; MATIAS, A.C.G.; SPINELLI, M.G.N; **Responsabilidade ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em unidades produtoras de refeições do bairro de higienópolis, município de São Paulo.** Qualit@s Revista Eletrônica ISSN 1677 4280 Vol.14. No 1(2013)

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. SOUZA, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 4º Ed. São Paulo: editora Metha, 2011.

BASTOS, N.; SILVA, T.C.; SPINELLI, M.G.N. **Avaliação de resíduos sólidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.**

Nutrição em Pauta, n.96,p.44-47, 2009.

BRASIL. **Resolução CFN nº380 de 9 de dezembro de 2005.** Disponível em: . Acesso em: 19 nov. 2013.

PREUSS, K. **Integrando nutrição e desenvolvimento sustentável: atribuições e ações do nutricionista.** Nutrição em Pauta, v.17, n.99, p.50-53, 2009.

SILVA, Eneo Alves J. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** São Paulo: Livraria Varela, 1995

VANIN, M; NOVELLO, D **Avaliação do desperdício no pré-preparo de Saladas em uma unidade de alimentação e Nutrição.**Revista Salus-Guarapuava-PR. Jul./Dez. 2008; 2(2): 51-62

TEIXEIRA, Suzana Maria F. G. et al. **Administração aplicação às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

Palavras-chave: Sustentabilidade ; UANs; Responsabilidade Social

SATISFAÇÃO DOS PACIENTES QUANTO ÀS REFEIÇÕES SERVIDAS EM HOSPITAL DA CIDADE DE SANTA MARIA (RS)

STANGARLIN, L.; HECKTHEUER; MEDEIROS, L.B.; CIELO, D.; AGUIAR, I; PEIXOTO, CS

¹ UFSM - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

lizestangarlin@hotmail.com

Objetivos

Pesquisas de satisfação são normalmente desenvolvidas para avaliar as refeições servidas aos pacientes nos hospitais. O objetivo desse estudo foi avaliar a satisfação dos pacientes quanto às refeições servidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar.

Métodos

O estudo foi realizado nos meses de janeiro a julho de 2012, em um Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar localizado na cidade de Santa Maria, Rio Grande do Sul (RS). Foram utilizados como critérios de inclusão: o paciente estar hospitalizado, no mínimo, há 24 horas e estar consumindo uma dieta livre. Para avaliar a satisfação dos pacientes, em relação às refeições servidas elaborou-se um questionário com perguntas fechadas preenchido pelos próprios pacientes, e orientados a responder as perguntas, escolhendo uma das seguintes alternativas como Ótimo, Bom, Regular ou Ruim.

Resultados

Avaliou-se a satisfação, quanto à refeição servida, de 100 pacientes. Quanto à temperatura das refeições servidas quentes, 37% dos pacientes consideraram Bom e 17% Regular, sendo esse considerado um fator importante que pode determinar a ingesta da refeição. Em relação ao adequado estado de conservação e higiene do uniforme dos copeiros 70% dos pacientes consideraram Ótimo. Quando avaliada a adequada proteção dos alimentos no momento da distribuição aos pacientes, 72% desses avaliaram em Ótimo sendo que nenhum considerou Regular ou Ruim.

Conclusão

Conclui-se que a pesquisa de satisfação aplicada aos pacientes foi válida para auxiliar o Serviço de Nutrição e Dietética a identificar possíveis insatisfações dos pacientes quanto às refeições servidas no local.

Referências

Palavras-chave: Serviço Hospitalar de Nutrição; Doenças Transmitidas por Alimentos; Controle de Qualidade; Boas Práticas de

SATISFAÇÃO, TAXA DE ABSENTEÍSMO E ÍNDICE DE ROTATIVIDADE DE COLABORADORES DE UM RESTAURANTE POPULAR

Liboredo, JC; Barbosa, MSR

¹ FAMINAS-BH - Faculdade de Minas , ² FCV - Faculdade Ciências da Vida
juliboredo@yahoo.com.br

Objetivos

Avaliar a satisfação, a taxa de absenteísmo e o índice de rotatividade de colaboradores de um restaurante popular localizado no município de Sete Lagoas (MG).

Métodos

Este foi um estudo transversal, de abordagem quantitativa, realizado com funcionários de um restaurante que produz 1500 refeições concentradas apenas no almoço. Foi aplicado um questionário referente à satisfação em relação ao salário, às relações interpessoais, às atividades executadas e à estrutura física (espaço físico, ferramentas de trabalho e ambiência). A taxa de absenteísmo dos meses de janeiro, fevereiro e março foi calculada a partir do número de faltas e de dias úteis trabalhados obtido do registro de ponto dos funcionários. O índice de rotatividade do trimestre também foi calculado, considerando-se o número de demissões obtido da ficha de registro de funcionários do restaurante. Todos aqueles que participaram do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Dos 14 funcionários do restaurante, 70,0% são ajudantes de cozinha, 20,0% são auxiliares de serviços gerais e 10,0% são cozinheiras, sendo 100% do sexo feminino. A maioria (60,0%) trabalha na empresa há menos de 1 ano, 10,0% entre 1 e 2 anos e 30,0% há mais de três anos. A maior parte das entrevistadas estava satisfeita quanto à relação com a chefia (70,0%) e com os colegas (90,0%), quanto às atividades realizadas (80,0%) e quanto à estrutura física (60,0%). Entretanto, o salário foi considerado inadequado por 40,0% das funcionárias; baixo, mas compatível por 40,0%; e justo por apenas 20,0%, sendo que 40,0% recebem até R\$ 750,00 por mês. Pelo mesmo salário, apenas 30% das funcionárias não mudariam de emprego, 20,0% sairiam e 50,0% talvez sairiam. Em relação ao trabalho em geral, a maioria (60,0%) se considerou insatisfeita. Apesar disso, a taxa de absenteísmo foi baixa nos meses de janeiro (0,93%), fevereiro (0,4%) e março (1,7%), considerando o ideal recomendado na literatura que é de 0,0%. O mesmo foi observado em relação ao índice de rotatividade no trimestre (1,1%), resultado adequado segundo o preconizado (que não deve ser zero, nem muito elevado).

Conclusão

Embora a taxa de absenteísmo e o índice de rotatividade tenham sido baixos no período avaliado, a maior parte das funcionárias entrevistadas estava insatisfeita com o trabalho em geral e com o salário, mas não em relação aos outros aspectos avaliados. O resultado encontrado pode reduzir a produtividade, por isso é importante identificar os fatores que podem contribuir para a insatisfação dos funcionários a fim de estabelecer estratégias de melhoria das condições de trabalho e melhor desempenho da equipe.

Referências

Martinez MC, Bezerra AIB. Satisfação e saúde no trabalho - aspectos conceituais e metodológicos. Cad psicol soc trab. 2003; 6: 59-68.

Gomes FS, Miguez MAP. Avaliação da Satisfação e Estresse no Trabalho entre Funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no Rio de Janeiro. Ceres. 2006; 1(1): 29-42.

Oliveira MCF, Mello ES, Coelho AÍM, Milagres RCRM, Oliveira NF. Visão global da gestão de uma Unidade de Alimentação e

Palavras-chave: satisfação; absenteísmo; rotatividade; restaurante popular

SEGURANÇA ALIMENTAR EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES

Cavaliere, CC; Padrão, SM

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense

carolinacavaliere@yahoo.com.br

Objetivos

Este trabalho objetivou melhorar a segurança alimentar em uma Unidade Produtora de Refeições com vistas à qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas.

Métodos

Foi realizado um estudo de caso em uma Unidade Produtora de Refeições (UPR), localizada na cidade do Rio de Janeiro, desenvolvido em quatro etapas consecutivas, tendo como instrumento de intervenção o método 5W2H, uma ferramenta utilizada para melhoria da qualidade de serviços. Na primeira etapa do trabalho, foi aplicado um *checklist*, pautado na Resolução n.º 216/2004, para avaliação das condições higiênico-sanitárias do local e a identificação de não conformidades. A partir dos resultados encontrados, elaborou-se um plano de intervenção, com a finalidade de diminuir ou eliminar as não conformidades identificadas, com ações corretivas de curto, médio e longo prazos, que conforme o método 5W2H, detalhava o que seria feito, quem faria, quando, onde e por quê, além da previsão do custo de cada uma das ações propostas. Na terceira etapa, as ações planejadas foram quase todas executadas, durante o período de oito (8) meses, e na última observou-se, através da aplicação da mesma lista de verificação, se as não conformidades haviam sido eliminadas.

Resultados

De um total de quarenta (40) não conformidades encontradas, após a execução das ações propostas, foram eliminadas vinte e nove (29) situações de risco, o que pode acarretar o aumento da qualidade das refeições produzidas e a melhoria da segurança alimentar, com redução dos riscos à saúde dos consumidores, atingindo o objetivo proposto. A maior dificuldade encontrada, para a conclusão do plano, foi a execução das ações que previam mudanças na estrutura física e nas instalações do local, em função do tempo necessário para sua realização. Algumas ações corretivas não puderam ser realizadas, no prazo previamente definido, sendo postergadas devido ao custo ser considerado alto, o que gerou a manutenção de algumas não conformidades identificadas.

Conclusão

O formato do plano elaborado, possibilitou apontar claramente ao dono do estabelecimento as ações a serem realizadas, como e por quem seriam efetuadas, justificando sua necessidade e o custo de execução, dados que facilitaram a implementação do plano, e comprovaram a efetividade do método 5W2H. Esta ferramenta demonstrou ser de fácil entendimento, para as organizações, uma vez que elimina por completo quaisquer dúvidas que possam surgir sobre a ação proposta e sua execução. Foi possível perceber o quanto é importante o cumprimento das normas de qualidade nas unidades produtoras de refeições, com vistas à segurança alimentar, que visem ao fornecimento de alimentos seguros e menores riscos à saúde dos clientes, gerando satisfação com o serviço prestado.

Referências

Akutsu, RC et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Revista de Nutrição. 2005; 18(3): 419-427.

Carvalho, LR de, Lourenço, MS. Segurança Alimentar: utilização de ferramenta da qualidade para melhorias em um restaurante comercial. XIII SIMPEP; 2006 06-08 Novembro; São Paulo, Brasil.

Franco, BDG de M, Landgraf, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu; 2008.

Paris, W. Ferramentas da qualidade. Material de Apoio dos Seminários ferramentas da Qualidade e Sistemas da Qualidade; 2002

Outubro; Curitiba, Brasil.

Silva Jr, EA da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6.ed. São Paulo: Varela; 1995.

Palavras-chave: Qualidade; Refeições; Segurança Alimentar

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COLETIVAS DE SANTA CATARINA

Martins AL; Martinelli SS; Cavalli SB

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
nutrialineufv@yahoo.com.br

Objetivos

Analisar as práticas de sustentabilidade ambiental implantados em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) coletivas de Santa Catarina.

Métodos

Este trabalho teve caráter descritivo, exploratório e transversal. Para a obtenção das informações referentes às práticas de sustentabilidade ambiental¹ implantadas nas UANs, foi elaborado um instrumento online, utilizando o programa Google Docs e aplicado para nutricionistas responsáveis técnicos de UANs coletivas. O questionário apresentou 52 questões e a coleta de dados ocorreu por sete semanas, entre janeiro a março de 2014. Foram excluídas UANs comerciais, UANs escolares, lanchonetes e bares devido às particularidades de estrutura física-funcional e, geralmente, por não possuírem um gestor exclusivamente nutricionista. Foram obtidos 130 questionários, mas após exclusões restaram 107 participantes. Utilizou-se o software estatístico Stata SE versão 11, sendo considerados dados estatisticamente significativos $p < 0,05$.

Resultados

A maioria das UANs (36,5%) estava localizada no Vale do Itajaí. O tipo de gerenciamento autogestão foi encontrado em 50,5% das UANs. Em 37% das unidades não se realizava manutenção preventiva dos equipamentos. Torneiras acionadas manualmente estavam em 83% das UANs e lâmpadas do tipo fluorescentes em 95%. Para 87% das UANs constatou-se que não possuíam programa ou certificação ambiental. 75% dos nutricionistas e 67% dos funcionários não receberam treinamentos sobre sustentabilidade ambiental. A relação entre o nutricionista ter treinamento e a presença de programa ou certificação ambiental na UAN foi significativo ($p=0,02$). Nutricionistas de UANs terceirizadas obtiveram mais treinamentos ($p=0,01$). Em 20% das UANs tinham algum programa de combate ao desperdício de água e/ou energia, e que os funcionários eram orientados, por meio de treinamentos ou instruções fixadas nos postos de trabalho, a utilizarem de forma consciente os recursos naturais, além da avaliação de todo processo da produção. A coleta seletiva era realizada em 82% das unidades. O planejamento de cardápios era realizado pelos nutricionistas (74%) e em 97% das UANs utilizavam alimentos regionais, 58% utilizavam a ficha técnica de preparo e a sazonalidade foi verificada em 94% das unidades. O preço dos produtos foi considerado um aspecto de grande importância para a seleção de fornecedores em 83% das respostas. Os critérios de fornecedores que não comercializam alimentos transgênicos (63%), isentos de gordura trans (54%) e orgânicos (54%) foram considerados como de pouca importância quando se adquire matérias-primas para as UANs. Os alimentos orgânicos foram adquiridos em 36% das unidades e as de autogestão utilizavam mais esse produto ($p < 0,01$), assim como compravam mais pela agricultura familiar em 78% dos casos ($p < 0,01$). O descongelamento dos alimentos ocorreu em refrigeração (88%), temperatura ambiente (20%) e água corrente (12%). Em 63,5% das unidades realizavam controles dos per capita e dos fatores de correção, sendo que as UANs terceirizadas (62%) realizavam mais esse controle do que as autogestão ($p < 0,01$). Em 68% das UANs não realizavam monitoramento do resto-ingestão, e 33% das unidades utilizavam as sobras, sendo o arroz o item que mais apresentou sobras em 17% das unidades.

Conclusão

É necessário que os nutricionistas reavaliem suas condutas para garantir a produção de refeições mais sustentável, por meio da capacitação e implantação de práticas sustentáveis.

Referências

1. HARMON AH, GERALD BL. Position of the American Dietetic Association: Food and Nutrition Professionals Can Implement Practices to Conserve, 2007. Natural Resources and Support Ecological Sustainability. J Am Diet Ass. 2007. 107(6):1033-1043.

Palavras-chave: alimentação coletiva; unidades de alimentação e nutrição; sustentabilidade; práticas sustentáveis; nutricionistas

SUSTENTABILIDADE EM DUAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE IMPERATRIZ

Santos, NPO

¹ IESMA - INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DO SUL DO MARANHÃO

nataliapaulanutricionista@hotmail.com

Objetivos

O trabalho teve como objetivo avaliar se existe práticas de sustentabilidade ambiental em duas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) do município de Imperatriz-MA.

Métodos

Trata-se de um estudo de caráter transversal realizado em UAN's localizadas no município de Imperatriz, estado do Maranhão. Foram analisados dois locais onde ficaram caracterizados como restaurante comercial e restaurante social. Para realização do levantamento das práticas de sustentabilidade ambiental foi desenvolvido um questionário estruturado com questões abertas e fechadas, que buscam levantar informações sobre ações de sustentabilidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's). Este questionário consta de itens que caracterizam as UAN's, tais como: tipo de UAN, tipo de distribuição, quais refeições era oferecidas, número de refeições médio diário, realização de seleção e destino de resíduos sólidos, destino do óleo de fritura, aproveitamento das sobras limpas, aproveitamento integral dos alimentos e ações de Educação Alimentar. Foi estabelecido como critério que a entrevista fosse realizada com o responsável técnico, proprietário ou gerente do estabelecimento avaliado. Os dados coletados foram tabulados e apresentados através das opções constatada no questionário, com o auxílio do software Microsoft Office Word®, versão 2013.

Resultados

As UAN's possui distribuição centralizada, ofertando almoço variando a quantidade de número de refeições, onde ambas possui profissional técnico nutricionista. Nas unidades há sistema de coleta de resíduos pela prefeitura. Nos locais existe a preocupação em estabelecer um planilha de fatores de cocção padrão o que contribui para se evitar o desperdício. Os estabelecimentos realiza controle de sobras, mais apenas o UAN social declararam pesar as sobras. De acordo com Abreu et al. (2011), "O controle de sobras é um importante indicador de desperdício, relacionado com problemas de planejamento". Os estabelecimentos realiza doação resto ingesta para produtores de animais e os alimentos perecíveis em excesso que não são se totalmente utilizados são doado para bancos de alimentos, evitando o desperdício. As sobra limpas com características organolépticas adequadas é aproveitada pelas duas unidades, onde são utilizada em outras preparações, tendo em vista a preocupação de servir primeiro as preparação com as sobra reutilizadas. O aproveitamento integral de alimentos ocorre nas duas UAN's. A educação nutricional acontece de forma individual e através dos cardápios. E além das ações de sustentabilidade na UAN social já relatada, existe outras como a realização de reaproveitamento do óleo para fabricar sabão, e a UAN comercial se restringe apenas as medidas já citadas.

Conclusão

Assim, a sustentabilidade na produção de refeições envolve ações desde o planejamento do cardápio e escolha dos gêneros alimentícios e fornecedores para os alimentos até a reciclagem e correto gerenciamento dos resíduo alimentares da unidade. Dessa forma, é necessário que o responsável pela gestão de UAN's seja conscientizado do seu papel perante a sustentabilidade ambiental, implantando programas voltados para: sensibilização de funcionários (para se evitar o desperdício de água e de energia); coleta seletiva e programas de reciclagem; privilegio ao fornecimento racional de alimentos (tipo de embalagem

preferencialmente reciclável); privilégio aos produtos de limpeza e desinfecção biodegradáveis; bem como planejamento da produção para redução de sobras.

Referências

- ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. SOUZA, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4º Ed. São Paulo: editora Metha, 2011.
- ALENCAR, M. M. M. Reciclagem de lixo numa escola pública do município de salvador. Revista Virtual, v.1, n.2, p.96-113, 2005.
- COSTELLO, A.; ABBAS, M. et al. Managing the health effects of climate change. The Lancet, v.373, n.9676, p.1693-1733, 2009.
- JACOBI, P. Poder local, políticas sociais e sustentabilidade. Saúde e Sociedade, São Paulo, v.8, n.1, p. 31-48, 1999.
- MONTE, S.B A. M.; LINK, D. Uma análise comparativa das legislações fitossanitárias dos países do Mercosul. Porto Alegre, CREARS, 2001.
- PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 2ed. São Paulo: Manole,2006.
- PREUSS. K. Integrando nutrição e desenvolvimento sustentável: atribuições e ações do nutricionista. Nutrição em Pauta, v.17, n.99, p.50-53, 2009.
- SANTOS, C. M. SIMÕES, S. J.C.; MARTENS, I. S.H. O gerenciamento de resíduos sólidos no curso superior de tecnologia em gastronomia. Nutrição em Pauta, v. 14, n. 77, p. 44-49, 2006.
- VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Princípios de sustentabilidade na produção de refeições. Nutrição em Pauta, v. mai-jun p. 45-49, 2010.

Palavras-chave: Reciclagem ; Coleta seletiva; Refeições

SUSTENTABILIDADE: UM TEMA DE INTERESSE DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA?

Bohrer, CT; Junges, G

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria
carizatb@gmail.com

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar, por meio de uma pesquisa exploratória, o número de pesquisas sobre “Sustentabilidade” relacionadas ao setor de alimentação coletiva.

Métodos

Os dados foram coletados a partir da base de dados Scielo e Periódicos Capes, que são base de dados gratuitas e de ampla utilização por parte da comunidade acadêmica. Assim, por meio dessas ferramentas, fez-se a busca por artigos utilizando-se as seguintes palavras-chave: nutrição e sustentabilidade; gestão ambiental; responsabilidade social. Para um novo recorte, procurou-se observar se os trabalhos estavam relacionados ao setor de alimentação coletiva. Após este procedimento, alguns artigos foram descartados, pois não abordavam a temática ou não tinham relação com o setor de alimentação coletiva. Os artigos que se enquadraram no espectro da pesquisa foram então analisados com base nos objetivos, estratégia de pesquisa empregada, temática e subsetor investigado.

Resultados

Chegou-se, assim, ao número final de apenas cinco artigos. Quanto à estratégia de pesquisa empregada, verificou-se que um dos

artigos¹ se baseou em análise documental, observação não participante e entrevista semiestruturada, realizada em três restaurantes comerciais, com o objetivo de se estabelecer critérios de gestão ambiental para resíduos sólidos. O segundo artigo² analisado apresenta resultados referente à pesquisa exploratória e descritiva realizada em restaurantes comerciais, a qual buscou avaliar a segurança de alimentos e a preocupação ambiental dos mesmos, de acordo com o cumprimento das normas ABNT ISO 22000 e 14001. O terceiro trabalho³ examinado indica os resultados de pesquisa qualitativa realizada em um serviço de nutrição e dietética de um hospital público de ensino. O trabalho abordou a temática da responsabilidade social ao analisar as percepções acerca da atividade profissional dos manipuladores. O quarto artigo⁴ verificado, através de um estudo de caso, transversal, descritivo, buscou analisar a geração de resíduos orgânicos advindos de resto ingestão e sobra descartada e as variáveis que influenciaram na geração de resto ingestão. O estudo foi realizado em duas Unidades de Alimentação e Nutrição terceirizadas. Finalmente, o quinto artigo⁵ objetivou analisar uma ferramenta operacional para melhoria na gestão ambiental, por meio de uma pesquisa-ação. A coleta de dados deu-se em um Restaurante Universitário.

Conclusão

Os resultados revelam que o tema Sustentabilidade transita por uma série de subsetores do setor de Alimentação Coletiva, estando especialmente relacionado às questões ambientais. Também, pode-se inferir que são variados os métodos utilizados em tais pesquisas, o que permite uma dinâmica metodológica interessante aos futuros pesquisadores. De qualquer forma, não se pode negligenciar que as pesquisas relacionadas ao tema ainda são escassas e que o setor de alimentação coletiva deve se integrar à discussão de maneira a debater os aspectos sociais, ambientais e econômicos que permeiam suas atividades. Assim, além de oferecer um ponto de referência para os pesquisadores na área, o artigo visa colaborar para o desenvolvimento de uma trajetória consistente que possa dar à pesquisa sobre sustentabilidade no setor de alimentação coletiva no Brasil a mesma relevância que o tema vem ganhando em outros setores econômicos e espaços políticos.

Referências

- 1.Corrêa, M. da S.; Lange, L. C. Gestão de Resíduos Sólidos no Setor de Refeição Coletiva. Revista PRETEXTO, v. 12, n. 1, p. 29-54. ISSN 1517-672 x
- 2.Santos, Laura Lyra et al. Food service compliance with ISO 14001 and ISO 22000. Rev. Nutr., v. 25, n. 3, p.373-380. ISSN 1415-5273
- 3.Bertin, Cilce Helena Figueiredo Preza et al. O trabalho sob a ótica das manipuladoras de alimentos de uma unidade hospitalar. Rev. Nutr., v. 22, n.5, p.643-652. ISSN 1415-5273
- 4.Chamberlem, S. R. ; Kinasz, T. R.; Campos, M. da P. F de F. Plate waste and the leftovers-generation the organic waste in food services in Cuiaba-MT. Resto de ingestão e sobra descartada-fonte de geração de resíduos orgânicos em unidades de alimentação e nutrição em Cuiabá-MT. Alim. Nutr., Araraquara. v. 23, n. 2, p. 317-325, 2012. ISSN 2179-4448
- 5.Carneiro, C. L. Plano de Gerenciamento Integrado de Resíduos Sólidos em um Restaurante Institucional: uma ferramenta operacional visando melhorias na gestão ambiental. HOLOS Environment. V. 13, n. 2, p. 130-140, 2013. ISSN 1519-8634.

Palavras-chave: sustentabilidade; gestão ambiental; responsabilidade social

TEATRALIZANDO ASPECTOS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PROMOÇÃO A SAÚDE COSTA, AKBS; CASSEMIRO, MGG; MOREIRA, CVS; ANDRADE, ALCC; MARINHO, JKL; GURGEL, GSC

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte
amandakarla378@yahoo.com.br

Objetivos

Promoção da educação nutricional através do teatro para o público presente na semana de Ciência, Tecnologia e Cultura (CIENTEC), produzida pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN).

Métodos

Trata-se de um relato de experiência sobre uma atividade educacional de conscientização a respeito do consumo excessivo de alimentos gordurosos associados à utilização de suplementos sem orientação de profissional adequado. Foi realizada uma peça teatral pelos alunos do curso de Graduação em Nutrição da UFRN, um público de 200 participantes.

Resultados

Através da atividade, 200 pessoas foram informadas de forma lúdica sobre os malefícios do consumo desenfreado de suplementos e sem orientação especializada. Atividades desse tipo são importantes, uma vez que o público para o qual está sendo destinado se identifica com o personagem e através do humor as pessoas reveem seus hábitos e se conscientizam de temáticas presentes na sua alimentação. Através do relato de um dos espectadores, pode-se observar o efeito da atividade: “Considero muito importante utilizar o teatro ou a diversão como forma de ensinar algo, principalmente relacionado a atividades do dia-a-dia, como o ato de se alimentar, cuidar da saúde. Acho válido sim e espero que os professores possam ampliar essa forma de abordar esses temas” (A.F. – Espectador). O projeto alcançou seu objetivo, levou informação à população sobre algo que infelizmente é observado no dia-a-dia. Jenifer et al. em seu trabalho, utilizou um estudo transversal prospectivo, com o público infantil em duas escolas da rede municipal de Curitiba com 70 crianças entre 7 e 11 anos de idade onde avaliaram através de questionários as crianças antes e após a realização de uma intervenção semelhante¹. Foi comprovado que após a atividade lúdica teatral, as crianças obtiveram maior conhecimento, respondendo ao questionário com mais respostas certas, assim, percebe-se a importância do teatro para o desenvolvimento da criança nos conhecimentos sobre nutrição. Participar desta atividade, seja como atuante ou telespectador, traz à tona a importância de ações desta natureza para suprir as necessidades atuais da população. A falta de informação e recursos educacionais diferentes acarreta em posturas alimentares inadequadas, portanto, faz-se necessário a adoção de uma pedagogia diferenciada no ensino. A pedagogia deveria transformar a educação em desafio, em que a missão do mestre é propor situações que estimulem a atividade reequilibradora do aluno, construtor do seu próprio conhecimento². A peça foi uma meio fundamental para difundir os conceitos adequados sobre alimentação saudável e preparar a população para selecionar todas as informações que são veiculadas pela mídia externa, e assim, prevenir condutas inadequadas nas orientações nutricionais.

Conclusão

Para prevenir a população de ser acometida por doenças crônicas associadas a uma alimentação inadequada, o teatro pode ser considerado um excelente meio de transmissão lúdica e conceitual aos seus espectadores. Desenvolvendo assim o conhecimento de todos os participantes inseridos dentro desta proposta educativa.

Referências

- 1 – Oliveira CJ, Costa SD, Rocha SMB. Educação nutricional com atividade lúdica para escolares. Cadernos das Escolas de Saúde. 2011;6: 5-6.
- 2 – Sneyders, G. Alunos Felizes. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

Palavras-chave: educação nutricional; peça; atividade lúdica; postura alimentar

TEM BATUQUE NA COZINHA: DESCRIÇÃO DAS PRÁTICAS ALIMENTARES NA UMBANDA

Sousa, THQJ; [Veggi, AB](#)

¹ UNESA - Universidade Estácio de Sá, ² UVA - Universidade Veiga de Almeida
alessandra.veggi@gmail.com

Objetivos

O Brasil é um país onde as convicções religiosas representam um importante componente social e cada vez mais a dimensão espiritual também vem sendo reconhecida como um elemento importante na avaliação da saúde e qualidade de vida das pessoas. As religiões podem influenciar bastante a vida das pessoas, incluindo aspectos relacionados à saúde. Apesar disso, este ainda é um fator pouco discutido em estudos inclusive na área de nutrição. O presente estudo tem como objetivo descrever práticas

alimentares na religião a partir das falas de seus praticantes.

Métodos

Desse modo, realizou-se um estudo qualitativo, no qual foram entrevistados seis atores chave praticantes da religião umbanda (pais de santo e médiuns de incorporação que já tivessem ao menos 7 anos de prática religiosa), para que se conhecesse um pouco a respeito de seus hábitos alimentares e se esses hábitos influenciam de alguma maneira a sua vida. O roteiro de entrevistas foi dividido em alguns grupos de perguntas, como perguntas gerais sobre as funções e participação dos entrevistados no centro (lugares onde são feitos os rituais); questões mais específicas sobre a alimentação dos médiuns e dos participantes da religião umbanda, quem cuida dessa alimentação, dificuldades para seguir as práticas alimentares da umbanda e a importância da mesma na religião; questionamentos mais específicos sobre festividades e rituais, modo de preparo das refeições e acondicionamento das mesmas; consumo de álcool e tabaco durante as sessões; modo de lidar com prescrições médicas e doenças.

Resultados

Os resultados demonstraram que a prática alimentar na umbanda apresenta uma fundamentação espiritual que prescreve uma modificação de hábitos no período anterior aos rituais, com restrições de açúcar, gordura saturada, tabaco, álcool e cafeína, mas que podem ser utilizados de forma mais intensa nestes momentos místicos, pois para estes grupos o conceito de energia difere do conceito técnico que utilizamos relacionado ao metabolismo. Da mesma forma, o que entendemos como risco à saúde como: uso de álcool, cafeína e tabaco nos rituais, podem estar relacionados à proteção espiritual.

Conclusão

Uma vez que a atuação do nutricionista implica em preservar e respeitar a cultura, este conhecimento é fundamental para que qualquer intervenção seja conduzida de forma consciente, pactuada e ética.

Referências

Palavras-chave: religiosidade; praticas alimentares; umbanda; cultura

TEMPERATURA DE ALIMENTOS SERVIDOS PARA PACIENTES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE FORTALEZA-CE

SOUSA, AC; OLIVEIRA, AGM; PONTES, CR

¹ UNIFOR - UNIVERSIDADE DE FORTALEZA
carolrh3@yahoo.com.br

Objetivos

Analisar o binômio tempo e temperatura durante a distribuição de quentinhas servidas aos pacientes internados em um hospital público terciário de Fortaleza-Ce.

Métodos

Trata-se de um estudo do tipo transversal, observacional, descritivo e com abordagem quantitativa. A coleta dos dados ocorreu durante 10 dias úteis do mês de março de 2014, no horário da manhã, na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital público de Fortaleza-Ce. Foram analisadas as primeiras quentinhas preparadas, que consistiam em dietas pastosas, com arroz papa, purê (abobora, batata), porção proteica. As preparações foram monitoradas em 4 momentos distintos: 1ª coleta: alimentos nas cubas de porcionamento, antes do início da montagem das quentinhas; 2ª coleta: alimentos porcionados na quentinha; 3ª coleta: saída das quentinhas para distribuição; 4ª coleta: recebimento pelo paciente da quentinha. A temperatura foi verificada através do uso de termômetro tipo espeto, sendo inserido no centro do alimento. Para a medição das temperaturas foram usados: termômetro digital portátil TM879-Equitherm® do tipo espeto com variação de -50 a + 300°C e relógio analógico. Antes e após

cada medição foi realizada a higienização do termômetro, utilizando papel toalha não reciclável e álcool a 70%, segundo recomendações¹. O critério usado para avaliar a temperatura foram: alimentos quentes mantidos a 60° C ou mais na espera para distribuição, e 60°C por 6 horas. No caso de apresentarem-se abaixo dessa temperatura, garantir que os alimentos sejam consumidos em até 2 horas, ou serem reaquecidos¹.

Resultados

A média de temperatura dos alimentos nas cubas, no porcionamento, na saída e chegada ao paciente foi respectivamente de: 64,83°C ($\pm 3,02$); 47,66°C ($\pm 2,97$); 33,03°C ($\pm 1,71$); 28,47°C ($\pm 2,16$). O tempo total entre a montagem e o recebimento pelo paciente foi de 1 hora e 34 minutos. Pode-se observar que a variação de temperatura foi de 36,36°C. Ainda no porcionamento, a temperatura ficou abaixo da recomendação de 60°C. Um dos motivos seria o equipamento (banho-maria) não estar funcionando. A dieta, quando recebida pelo paciente, apresentava temperatura muito baixa, o que pode tanto interferir nos aspectos higiênico-sanitários quanto na palatabilidade do alimento.

Conclusão

O tempo de montagem e distribuição apresentou-se adequado, porém a temperatura não está nos padrões recomendados. Pode-se sugerir o conserto do equipamento e o transporte em carrinhos térmicos.

Referências

1 - Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 2013.

Palavras-chave: ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR; UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO; TEMPERATURA

TEMPO DE ESPERA E TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS PRODUZIDAS PELA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

Sena, LAG.; Beserra, JB; Pessoa, NMV; Melo, MTSM; Menezes, JVM

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí

alinesena2008@hotmail.com

Objetivos

Objetivou-se avaliar o tempo de espera e a temperatura de preparações alimentícias produzidas pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma universidade pública.

Métodos

O estudo foi realizado no restaurante universitário da Universidade Federal do Piauí, em Teresina, PI, no mês de março de 2014. Foram coletadas as temperaturas de quatro preparações alimentícias produzidas e distribuídas pela UAN (feijão com abóbora, sopa, galinhada e peixe frito), que foram aferidas em quatro momentos. O primeiro momento consistiu na mensuração da temperatura da preparação, no final da cocção, quando esta estava no panelão. No segundo momento, a temperatura foi verificada quando as preparações foram colocadas nas cubas para serem servidas. As aferições seguintes foram realizadas, respectivamente, na metade e no final da distribuição. Para a mensuração de temperaturas, utilizou-se o termômetro do modelo Digital Non-Contact IR Laser de 50- 550 °C. Além disso, observou-se o tempo de espera que correspondeu ao intervalo de tempo entre o final da cocção e início da distribuição.

Resultados

O intervalo de tempo entre o término da cocção e início da distribuição, foi de 60 minutos para o feijão com abóbora, 79 minutos para a sopa e 60 minutos para a galinhada. O tempo de espera para o peixe frito foi 157 minutos, sendo esta a única preparação que ultrapassou o tempo adequado de espera para o início da distribuição que é de duas horas. Em relação às temperaturas das preparações, observou-se decréscimo de seus valores nos consecutivos momentos de aferição, com diferença elevada de

temperatura entre a primeira e a quarta tomada, equivalendo esta última a valores inferiores a 60° C. Sendo assim, as temperaturas do “Feijão com Abóbora” nas sucessivas aferições foram de 77,6 °C; 73,9°C; 54,5°C e 46,2°C. A temperatura inicial da sopa equivaleu a 81,8 °C. As temperaturas seguintes foram de 68,1°C; 61,3°C e 54,6°C. Para a galinhada, as temperaturas corresponderam a 81°C na primeira tomada, 68,4°C na segunda tomada, 52°C na terceira tomada e 52,5°C na quarta tomada. O peixe frito foi a preparação que apresentou maior queda de temperatura desde o término da cocção até o fim da distribuição, com valores respectivos, nas quatro mensurações, de 140,3°C; 104,6°C; 45,3°C e 39,1°C.

Conclusão

Por meio dos dados obtidos, conclui-se que o tempo de espera da maioria das preparações estava adequado. No entanto, as preparações possuíam temperaturas maiores no primeiro momento da aferição, havendo decréscimo com a exposição ao tempo, demonstrando desconformidade do binômio tempo e temperatura segundo a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, o que pode comprometer a segurança da alimentação produzida pela unidade de alimentação.

Referências

BRASIL, Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário Oficial República Federal do Brasil: Brasília, DF,2004

Santos Junior C J. Manual de Segurança Alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

Palavras-chave: Tempo de Espera; Temperatura; Preparações alimentícias

TEMPO E TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES QUENTES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOTELEIRA

Lessa, YSL; Alves, PL; Aquilino, GMA; Araújo, JLOC; Pereira, WD; Souza, EC

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac

yallilessas@gmail.com

Objetivos

Verificar a conformidade da relação tempo e temperatura das refeições prontas em um restaurante de um hotel localizado na cidade de Maceió/AL.

Métodos

Escolheram-se 05 preparações (arroz, feijão, carne de boi, aves e peixes). As coletas ocorreram no horário do almoço durante 25 dias. O tempo foi marcado através de um relógio digital marca garmin, das 11h - 13h. A temperatura dos pratos quentes e água do balcão foram verificadas, através de um termômetro espeto digital da marca INCOTERM® com escala de -50 A +300°C, o qual era inserido na preparação e na água do balcão, no horário inicial e final da distribuição. O termômetro foi higienizado com folha de papel toalha descartável umedecida em álcool 70%.

Resultados

As médias das temperaturas do feijão e arroz foram às que obtiveram o melhor índice de adequação, 100% estavam de acordo com a legislação. Esse resultado pode ser devido a maior quantidade de água presente, por isso em relação ao tempo a preparação demora mais para ter a temperatura diminuída. 100% das preparações obtiveram na temperatura inicial valores acima de 60°C, estando adequadas. Contudo, na temperatura final, 40% apresentaram temperatura inferior a 60°C. Possivelmente, foram o menor teor de água e/ou maior superfície de contato encontradas nos filés e iscas de frango grelhado e do peixe frito. As carnes foram distribuídas na temperatura adequada, porém, ao longo da distribuição, 66,6% não se mantiveram estáveis, com valores de 58,90 a 47,50°C, o que implica possível crescimento de micro-organismos. A carne bovina em 2 semanas apresentou temperatura inferior a 60°C no final da distribuição. Pela RDC 216, as preparações quentes devem ser submetidas à temperatura superior a 60°C por no máximo 6 h. Apenas as preparações de arroz e feijão conseguiram alcançar essas médias, porém pela Portaria CVS-6

de 10.3.99, os alimentos quentes podem ficar abaixo de 60°C por no máximo 3 h. Como a distribuição era de 2 h, e apesar de serem constatadas temperaturas abaixo de 60°C em várias preparações, a qualidade e a segurança alimentar puderam ser asseguradas em função do tempo de exposição reduzido. Ocorriam duas situações que influenciavam na temperatura final de cada preparação: A primeira era à preparação quente distribuída com a temperatura inicial acima de 67°C e que se mantinha até o final da distribuição. A segunda a preparação era distribuída com a temperatura igual ou menor a 67°, porém associada com a temperatura inadequada da água do balcão, onde está não alcançava a temperatura determinada pela Portaria CVS-6, de 80 a 90°C. Segundo Portaria CVS-6 onde os alimentos quentes podem ficar na distribuição por no máximo 3 horas abaixo de 60°C, o que defende o resultado encontrado. A falha de temperatura do balcão térmico interfere na manutenção da temperatura do alimento, sendo importante a manutenção preventiva dos equipamentos.

Conclusão

O tempo e temperatura inicial dos alimentos quentes analisados estavam de acordo com a legislação, porém para que as temperaturas finais das carnes, aves e peixes apresentassem valores satisfatórios seria recomendado que chegasse ao balcão de distribuição com temperatura acima de 67°C. É necessário controle da temperatura do balcão de distribuição e das preparações, visto que quanto maior a temperatura melhor controle no crescimento microbiano.

Referências

1. Marinho, CB; Souza, CS; Ramos, AS. Avaliação do binômio tempo-temperatura de refeições transportadas. Rev e-scientia.2009;2(1):12 p.
2. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; 2004.
3. Centro de Vigilância Sanitária – CVS – Portaria CVS, n.º 6 de março de 1999, dispõe sobre os parâmetros e critérios de controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. Diário Oficial do Estado, São Paulo: 1999.

Palavras-chave: Boas Práticas; Cardápio; Temperatura

TEOR DE SÓDIO EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS EM SUAS VERSÕES CONVENCIONAIS E COM ALEGAÇÕES DE ISENÇÃO OU REDUÇÃO DE NUTRIENTES

Nishida, W; Fernandes, AC; Gonzalez-Chica, DA; Veiros, MB; Proença, RPC

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

anacarolinafernandes@gmail.com

Objetivos

Comparar o teor de sódio declarado nos rótulos de alimentos industrializados convencionais e isentos ou reduzidos em nutrientes (IR), bem como verificar a ordem de citação do sal na lista de ingredientes.

Métodos

Estudo observacional, descritivo e transversal do tipo censo. Pesquisaram-se rótulos de todos os alimentos industrializados, com adição de sal ou aditivos alimentares contendo sódio, à venda em um supermercado pertencente a uma das dez maiores redes do país. Os alimentos analisados foram os que se aplicava a lei que regulamenta a rotulagem de alimentos no Brasil (BRASIL, 2003a). A coleta ocorreu nos meses de outubro e novembro de 2011, mediante consentimento prévio dos gestores do estabelecimento. Foram selecionados somente os alimentos encontrados nas versões de isenção ou redução de nutrientes e na convencional. Os alimentos IR incluíram aqueles com alegações *diet*, *light* ou de redução de açúcares e gorduras. Os alimentos selecionados para a pesquisa foram categorizados em grupos e subgrupos de acordo com a legislação brasileira de rotulagem alimentar (BRASIL, 2003b). Comparou-se o conteúdo de sódio de alimentos IR e convencionais utilizando-se o teste de Mann-Whitney. A frequência da primeira citação do sal na lista de ingredientes foi analisada por meio do teste de Qui-quadrado.

Resultados

Foram analisados 3.449 alimentos. A mediana do teor de sódio de alimentos IR foi 43% maior do que a de alimentos convencionais ($p=0,007$). Os grupos de alimentos IR com teores de sódio superiores foram: leites e derivados, que incluem sobremesas lácteas, iogurtes e leites fermentados e em pó (+7%, $p=0,030$); e óleos, gorduras e sementes oleaginosas, incluindo molhos para saladas, amendoim, coco ralado, creme vegetal/margarina, creme de leite e maionese (+132%, $p=0,001$). O grupo que inclui linguiças, salsichas, hambúrgueres bovinos, embutidos e carnes apresentou teor de sódio inferior na versão IR (- 29%, $p<0,001$); porém, mesmo entre os alimentos IR o teor de sódio desse grupo é alto, variando de 85 mg a 1285 mg de sódio/100 g de alimento. Em 15 dos 66 subgrupos de alimentos, o teor de sódio foi maior na versão IR e, em sete subgrupos, o teor de sódio foi menor na versão IR. Entre os alimentos que citaram o sal como primeiro ingrediente (2%, $n=57$), os alimentos IR apresentaram mediana de teor de sódio 5% maior que a versão convencional, sem diferença estatisticamente significativa ($p=0,091$). Foram observadas variações no teor de sódio de pelo menos duas vezes entre alimentos similares na maior parte dos subgrupos IR (77%) e quase na totalidade dos subgrupos convencionais (94%), indicando a possibilidade de redução do conteúdo de sódio em tais alimentos, uma vez que já são comercializados alimentos similares com menores teores de sódio.

Conclusão

Os resultados revelaram que os alimentos IR apresentam teores de sódio mais elevados quando comparado aos alimentos convencionais. Esses dados são preocupantes visto que o consumo excessivo de sódio tem sido considerado um problema de saúde pública. Assim, destaca-se a necessidade de revisão da formulação de alimentos IR visando a redução da oferta de sódio e a necessidade de cautela no consumo por indivíduos com hipertensão, obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares. A amplitude dos teores de sódio em alimentos similares demonstra que há espaço para reduzir os teores de sódio mais elevados, uma vez que há produtos com menores teores disponíveis no mercado.

Referências

Brasil. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2003a). Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial União (26 dez 2003).

Brasil. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2003b). Resolução nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial União (26 dez 2003).

Palavras-chave: Sal; Alimentos processados; Alimentos diet e light; Alegações nutricionais; Rotulagem nutricional

UMA VISÃO BIDIMENSIONAL E INTERDISCIPLINAR DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM RESTAURANTES COMERCIAIS DE LUXO NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Ana Wandelli; Santos, LM; Lemos, C

¹ UNIRIO - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
anawandelli@terra.com.br

Objetivos

O presente estudo objetivou analisar, à luz da Nutrição (teoria e prática) e da Gastronomia uma cadeia de restaurantes comerciais de luxo no Município do Rio de Janeiro.

Métodos

Trata-se de um estudo de caso transversal, com análise descritiva observacional e juízo de valor em equipe interdisciplinar. Foi feita uma análise da Unidade Produtora de Refeições (UPR) em questão, onde foi calculado o valor energético médio da clientela; o item dos cardápios de maior demanda dos clientes e que bem retrata a relação Nutrição e Gastronomia. Foram eleitas as saladas, todas compostas (contendo nos itens uma fonte proteica), sendo identificadas as cinco de maior demanda para análise físico-química de macronutrientes e calorias e propostas mudanças numa equipe interdisciplinar composta de uma docente/nutricionista,

um chefe de cozinha e uma nutricionista do local , em busca da melhoria do padrão nutricional, sem prejuízo da arte final e do layout original.

Resultados

As cinco saladas analisadas apresentaram teor de lipídios acima do recomendado (36,39% a 77,33%), assim como o mix da salada verde com a quiche, o que pode ser explicado pelo uso de molhos com ingredientes altamente lipídicos, como creme de leite, maionese e azeite misto. O teor de lipídios dos molhos variou entre 82,27% a 94,96%. A quantidade de carboidratos se mostrou baixa em todas as saladas analisadas, onde variou de 6,28% (salada crua com quiche) a 47,97%. Observamos uma preocupação em acrescentar fontes de proteínas às saladas, com um per capita em torno de 100g., configurando uma boa quantidade de proteínas, com exceção da salada de batata frita (30,1%) e salada de frango ao pesto (24,25%) que ficaram acima do recomendado e a salada de carne desfiada (13,66%) que ficou pouco abaixo. De forma global, no entanto, as mesmas não se enquadram no percentual de Valor Energético Total (VET) destinado para o almoço¹, com somente duas ultrapassando esta faixa. Com base no conjunto de análises realizadas, foram feitas alterações do tipo substituição, exclusão, diminuição ou acréscimo de ingredientes que as compunham, a fim de tornar as preparações mais saudáveis, sendo que as opções tinham que ser aprovadas pelo Cheff nos quesitos: palatabilidade, arte final, manutenção do layout original. Os resultados obtidos mostraram que com a modificação apenas dos molhos, conseguiu-se aumentar o teor de carboidratos ficando com 45,17% em média e diminuir até 66% da gramatura de lipídios, reduzindo 35,5% do valor calórico, no caso da salada de peru com milho. A salada de carne desfiada que estava com o teor de proteínas baixo, com o aumento do per capita da carne, atingiu o valor recomendado, e com a alteração no molho, houve um decréscimo de 16% do VET e de 21% na gramatura de lipídios, passando a ficar dentro da faixa de percentual destinada para almoço, destinada para almoço, já que estava além desta².

Conclusão

Conclui-se, pois, que é possível a complementação dos saberes através do diálogo e do trabalho em equipe dos profissionais das duas áreas, buscando uma alimentação adequada em prol da saúde da população, melhorando os teores nutricionais de preparações, sem grandes alterações de paladar, textura e arte-final, mesmo em um nicho de mercado altamente sofisticado, como este local da pesquisa.

Referências

1. Philippi ST, Alvarenga MS. Alimentação saudável: princípios e recomendações. In: Philippi ST, Alvarenga MS, eds. Transtornos alimentares: uma visão nutricional. São Paulo: Manole; 2004. p. 21-37.
2. Wandelli AMMM. Banco de dados para elaboração de cardápios. 3 ed. Rio de Janeiro: Edição Independente UNIRIO, 2009. 490p.

Palavras-chave: Equipe Interdisciplinar; Nutrição; Nutrição e Gastronomia; Restaurantes Comerciais

UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA ADEQUAÇÃO DE CHECK LIST PARA APLICAÇÃO EM RESTAURANTES INSTITUCIONAIS ÀS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.

Sousa, RV

² UNESA - Universidade Estácio de Sá
rbeta-vieira@hotmail.com

Objetivos

A procura pelo consumo de alimentos fora do domicílio geralmente em estabelecimentos comerciais é expressiva em todo o mundo¹. Uma pesquisa brasileira sugere a tendência do brasileiro em fazer suas refeições fora do lar². Observa-se então a necessidade de apresentar um serviço com padrão de qualidade³. Porém, a capacidade, referindo-se a higiene e sanidade na preparação das refeições, não vem acompanhando esta expansão. Uma grande preocupação de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é pela produção de refeições seguras do ponto de vista higiênico-sanitário^{3,4}. Um dos instrumentos de qualidade

que pode ser elaborado e implantado é o Manual de Boas Práticas⁵. O presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de três UANs do Rio de Janeiro (RJ), que produzem em média 900 refeições entre desjejum, almoço e jantar e utilizou-se a técnica do *check list* da Lista de Avaliação para Boas Práticas em Serviços de Alimentação^{6,7}.

Métodos

Foram realizadas avaliações das condições higiênico-sanitárias em UANs institucionais através de um *check list* baseado na portaria CVS-05⁶, para verificar a adequação das unidades a legislação vigente, no prazo de três semanas.

Resultados

Embora a UAN tenha o acompanhamento de um nutricionista, os resultados obtidos evidenciaram algumas não conformidades nas condições higiênico-sanitárias. A média de subitens verificados em conformidade foi de 65%. A média de não conformidades dos estabelecimentos foi de 32%. Após a análise dos dados, verificou-se na UAN A os itens: adequados 33 (50%) e inadequado 33 (50%); UAN B: adequados 39 (59,1%) e inadequado 27 (40,9%) e na UAN C: adequados 41 (62,1%) e inadequado 25 (37,9%). Com base nos resultados da lista de verificação calculou-se o índice de não conformidades de cada UAN e de cada um dos seis itens na referida lista. A influência de cada procedimento não conforme sobre o grau de risco em relação à inocuidade do alimento foi considerada para a classificação. No item sobre Higienização de Instalações e do Ambiente, a pior UAN foi a B que alcançou o pior percentual de inadequação (83,3%)⁸.

Conclusão

A higienização adequada de uma UAN encontra-se diretamente relacionada à produção segura dos alimentos, sendo frequente a realização de treinamentos voltados ao controle higiênico-sanitário e alcançá-la depende principalmente da cooperação dos funcionários responsáveis pelo pré-preparo dos alimentos. É grande a quantidade de processos a que são submetidos os alimentos em cada etapa da produção de refeições. O percentual de não conformidades demonstra a precariedade desses estabelecimentos em relação à segurança dos alimentos. Através desses resultados, verificou-se que a adequação dos restaurantes comerciais avaliados à CSV-05 ainda não é uma realidade. Foram detectadas irregularidades que podem ser sanáveis com a aplicação mais rígida da legislação nacional referente a qualidade higiênico sanitária, visto que seu papel neste segmento precisa ser reconhecido.

Referências

1. STANGARLIN, L. Avaliação das condições de qualidade em serviços de alimentação e unidades hospitalares na cidade de Santa Maria – RS. 2008. 190f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) – Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande do Sul, 2008.
2. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro, RJ. 2011. 150 p. Disponível em: . Acesso em: 10 set. 2013.
3. SHIBAO, J.; BARSOTTI, R. C. F.; PASSOS, E. C.; ROUSSENG, Y. L. C.; SILVA, M. L.P.; ARAÚJO, A. L. M.; GONZALEZ, E.; TAVARES, M. Avaliação da qualidade físico-química de alimentos comercializados em restaurantes self-service. Revista Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, v. 68, n. 2, p. 299-304, maio/ago. 2009.
4. SATO, G. S. Globalização e diferenciação no consumo de alimentos. Análises e Indicadores do Agronegócio, São Paulo, v. 4, n. 6, p. 5, jun. 2009.
5. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: . Acesso em: 10 set. 2013.
6. SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS-5, de 09 de abril de 2013. Diário Oficial do Estado. São Paulo, SP, 19 de abril de 2013. Disponível em: . Acesso em: 10 set. 2013.
7. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em: . Acesso em: 10 set. 2013.
8. MASSAUT, K. B.; DECOL, L. T.; MOURA, T. M.; ORTIZ, A. S.; ALEIXO, J. A. Validação de procedimentos de higienização de uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Pelotas/RS. XVII Congresso de Iniciação Científica e X Encontro de

Palavras-chave: boas práticas de manipulação e produção; condições higiênico-sanitárias; unidade de alimentação e nutrição (UAN)

USO DE FERRAMENTAS DA QUALIDADE PARA AVALIAR E NORTEAR A ADOÇÃO BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Silva, LFM; Barcelos, MFS; Fernandes, M; Pazzini, CE; Mello, AG

¹ UFRJ - CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro - campus Macaé
mariah_sale@hotmail.com

Objetivos

Avaliar e nortear a adoção das boas práticas de manipulação em Unidades de Alimentação e Nutrição, localizadas em Macaé/RJ.

Métodos

O trabalho foi desenvolvido em duas unidades de alimentação e nutrição (UAN), denominadas, UAN 1 e UAN 2, que servem juntas cerca de 2050 refeições diárias, incluindo desjejum (n=550, 27%) e almoço (n=1500, 73%). Para avaliação da adoção das boas práticas foi aplicada uma lista de verificação, baseada na legislação vigente,¹ composta de 12 blocos de avaliação: I. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; II. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas; IV. Abastecimento de água; V. Manejo de resíduos sólidos; VI. Manipuladores; VII. Matérias-primas, ingredientes e embalagens; VIII. Preparo de alimentos; IX. Armazenamento e transporte do alimento preparado; X. Exposição ao consumo do alimento preparado; XI. Documentos e registros e XII. Responsabilidades. O percentual de adequação das condições higiênico-sanitária (PACHS) das unidades foi classificado como “bom” quando se obteve $\geq 76\%$ de conformidade; “regular” quando a adequação do estabelecimento ficou entre 51 e 75% e “ruim” quando apresentou conformidades $\leq 50\%$ ². Para nortear a adoção das boas práticas foi elaborado um plano de ação fundamentado no 5W2H: “What?” - não conformidade encontrada; “Where?” – localização da não conformidade; “Why?” - importância da correção; “When?” - prazo para adequação do estabelecimento; “Who?” - responsável pela adequação; “How?” Procedimento e “How much?”- quanto custará a adequação. A pesquisa foi conduzida após o consentimento da Responsável Técnica da empresa.

Resultados

A UAN 1 é uma cozinha central que produz refeições para atender a demanda local e também fornece refeições transportadas para a UAN 2. O Percentual de adequação das condições higiênico-sanitárias da UAN 1 e da UAN 2 foi, respectivamente, 49% e 28%, sendo ambas classificadas como “ruim”. Os blocos relacionados aos Documentos e registros; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Matérias-primas, ingredientes e embalagens; Armazenamento e transporte do alimento preparado apresentaram não conformidades tanto na UAN 1 como na UAN 2. A partir das não conformidades encontradas foi elaborado um plano de ação para cada UAN avaliada, a fim de auxiliar na implantação das boas práticas. As principais ações corretivas apontadas foram: Capacitação dos manipuladores sobre higiene pessoal e uso de equipamento de proteção individual; Contratação de serviços especializados para desinsetização em ambos os estabelecimentos; Proteção e controle da temperatura das refeições transportadas e Elaboração do manual de boas práticas, assim como dos procedimentos operacionais padronizados.

Conclusão

O uso de ferramentas da qualidade auxiliou na avaliação das condições higiênico-sanitárias que foram classificadas como “ruim” para as duas UAN. O plano de ação norteou a adequação das não conformidades, conforme exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a fim de minimizar os riscos existentes que podem interferir na qualidade das refeições fornecidas.

Referências

1. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada- RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicosanitárias

do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 set. 2004.

2. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 3 de outubro de 2003.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação; Unidade de alimentação e nutrição; Ferramentas da qualidade; Condições higiênico-sanitárias

UTILIZAÇÃO DA FARINHA OBTIDA DA CASCA DA BANANA NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS

Andrade, AKG; Rios, DAS; Cavalcante, ACM ; Oliveira Co, AL

¹ FIC - Centro Universitário Estácio do Ceará
analuh182@gmail.com

Objetivos

Avaliar o uso da farinha da casca da banana prata (*Musa spp.*), elaborada e analisada em laboratório, por 10 mulheres adultas durante o período 30 dias consecutivos, na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

Métodos

A pesquisa foi feita através de avaliação nutricional pelos parâmetros: dobras cutâneas para determinação da gordura corporal, peso e altura para determinação do IMC (índice de massa corporal), circunferências da cintura e quadril; e exames bioquímicos: glicemia em jejum, triglicérides, colesterol total, colesterol HDL e LDL. E foi realizado com o do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), aprovado pelo Comitê de Ética (nº 025/2012). Os resultados foram comparados através de análises estatísticas pelo teste T-pareado (Statistic 7.0), usando os valores médios antes e após o consumo da farinha. Com eles foi possível observar que entre os parâmetros nutricionais avaliados diferiu significativamente ($p < 0,05$) apenas o IMC ($p = 0,041$), mostrando uma redução do mesmo após os 30 dias de consumo. Resultados opostos foram encontrados em um estudo com farinha de maracujá durante o mesmo período da utilização, onde houve um aumento no IMC dos consumidores avaliados (Janebro et al., 2008). E com a farinha de linhaça, avaliada por 60 dias, não havendo diferença significativa no IMC (Couto e Wichmann, 2011). Ainda, com a farinha da casca da banana, através da avaliação nutricional, observou-se que uma das mulheres passou da classificação de sobrepeso para eutrófica, ressaltando os benefícios do produto em questão. Já com relação aos exames bioquímicos estudados, houve diferença estatística, com 95% de confiança, para as triglicérides ($p = 0,012$).

Resultados

Os resultados obtidos, após os 30 dias de consumo, ficaram com a média abaixo do valor de referência (150 mg/dL). Enquanto que com a farinha do maracujá esses valores mantiveram-se acima do padrão estabelecido como máximo, ficando em torno de 185 mg/dL (Janebro et al., 2008). Já Couto e Wichmann (2011), com o estudo da farinha de linhaça, com um tempo maior de consumo, 60 dias, chegou a valores inferiores a 100 mg/dL. Em aproximadamente 80% dos parâmetros analisados houve uma melhora em relação ao valor médio, decrescente ou ascendente, sugerindo promissores futuros estudos com a ampliação do intervalo de tempo para o uso da farinha.

Conclusão

Assim, é possível concluir que a farinha da casca de banana prata revelou a sua importância nutricional e a possibilidade da utilização dessa parte, considerada não comestível, na dieta brasileira, visando contribuir para a melhora do estado nutricional da população, auxiliando no combate de doenças crônicas não transmissíveis e reduzindo os problemas causados pelo acúmulo de lixos orgânicos produzidos no país.

Referências

GONDIM, J. A. Melo; MOURA, M. de F. V.; DANTAS, A. S.; MEDEIROS, R. L. S.; SANTOS, K. M, Composição centesimal e de minerais em cascas de frutas, Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos. Campinas, vol.25, n. 2, p. 825-827, 2005.

JANEIRO, D. I.; QUEIROZ, M. DO S. R. DE; RAMOS, A. T.; SABAA-SRUR, A. U. O.; CUNHA; M. A. L. DA; DINIZ, M. DE F. F. M.; Efeito da farinha da casca do maracujá-amarelo (*Passiflora edulis* f. *fl. avicarpa* Deg.) nos níveis glicêmicos e lipídicos de pacientes diabéticos tipo 2, Revista Brasileira de Farmacognosia, 18 (Supl.): 724-732, Dez. 2008.

COUTO, A. N., WICHMANN, F. M. A., Efeitos da farinha da linhaça no perfil lipídico antropométrico de mulheres. Alim. Nutr., Araraquara, São Paulo, v. 22, n. 4, p. 601-608, out./dez. 2011.

DUARTE, A. C. G.; Avaliação Nutricional - aspectos clínicos e laboratoriais, 1ª edição, São Paulo: Atheneu, 2007.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA (ABESO), Diretrizes Brasileira de Obesidade, 3ª edição, 2009-2010.

Palavras-chave: Doenças crônicas; Farinha de banana; Avaliação Nutricional

UTILIZAÇÃO DE PARTES NÃO CONVENCIONAIS DE ALIMENTOS NO ENRIQUECIMENTO DE PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS

Oliveira, JMS; Costa, NTV; Lopes, MAM; Rocha, ANM; Campos, CMF; Melo, MTSM

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí
joicinha.oliveira@hotmail.com

Objetivos

O objetivo desse estudo foi conhecer a importância da utilização de partes não convencionais de alimentos no enriquecimento de preparações alimentícias.

Métodos

A oficina de utilização de partes não convencionais de alimentos foi realizada no laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Piauí, no mês de outubro de 2013, com 35 participantes da disciplina Nutrição e Gastronomia do Projeto de Extensão Mediações Pedagógicas para a Promoção da Saúde da Pessoa Adulta e Idosa, sendo conduzido em dois momentos. Inicialmente houve a abordagem teórica com a exposição do conteúdo sobre a importância do aproveitamento de partes do alimento tais como cascas, talos e sementes no enriquecimento alimentar. No outro momento, realizou-se a atividade prática, com a execução de preparações “escondidinho de abóbora, salada síria, snack de pepino e salada de macarrão. Para tais, foram utilizadas as seguintes partes não convencionais: cascas de abóbora, pepino e manga, talos de hortaliças. Nessa etapa, os participantes foram divididos em quatro grupos. Em seguida, houve a apresentação e discussão dos resultados obtidos.

Resultados

No primeiro momento, na abordagem teórica, houve participação efetiva dos alunos da disciplina nutrição e gastronomia (adultos e idosos) durante a exposição do conteúdo, de forma que foi aguçado a curiosidade e interesse pelo aproveitamento de partes não convencionais de alimentos não usualmente utilizados na alimentação. No segundo momento, os participantes tiveram participação ativa e demonstraram interesse na execução das preparações, conforme as seguintes declarações: “deve-se utilizar os talos e as cascas dos alimentos porque são ricos em vitaminas e minerais”, “as preparações ficaram mais nutritivas e saborosas”, “ninguém percebeu que tinha casca de abóbora no recheio” e “não devemos desperdiçar os alimentos porque são nutritivos”.

Conclusão

A atividade possibilitou aos participantes da oficina a utilização de partes não convencionais de alimentos no enriquecimento de preparações alimentícias como folhas, talos e casca, que geralmente são desperdiçadas, são alternativas para enriquecer as preparações alimentícias de adultos e idosos, proporcionando-lhe uma alimentação com melhor valor nutritivo.

Referências

Storck CR, Nunes GL, Oliveira BB, Basso C. Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. Ciênc Rural. 2013 mar; 43(3): 537-543.

Palavras-chave: Aproveitamento alimentar; Desperdício alimentar; Valor nutritivo

VERIFICAÇÃO DA ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO SERVIDA EM UMA ESCOLA DO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS - MA

Madeira, DS

¹ CEST - Faculdade Santa Terezinha
dsmadeira@hotmail.com

Objetivos

Aplicar teste de aceitabilidade da alimentação escolar em uma escola da rede pública de São Luís-MA e classificar os índices de aceitabilidade de com o preconizado pelo PNAE.

Métodos

A pesquisa foi realizada com 188 alunos da escola, matriculados entre o 6º e o 9º ano do ensino fundamental. Cinco preparações do cardápio da escola foram submetidas à opinião discente: suco de goiaba com bolinho de chocolate, mingau de farinha láctea com biscoito doce, arroz com calabresa e feijão, baião de dois com fígado e sopa mista de carne moída, macarrão e legumes, com doce de goiaba (sobremesa). A avaliação foi realizada seguindo as orientações do Manual para Aplicação de Testes de Aceitabilidade no PNAE, através de ficha de escala hedônica verbal de 5 pontos, onde o somatório dos percentuais de itens “gostei” e “adorei” $\geq 85\%$ classifica a preparação como de boa aceitação.

Resultados

Encontrou-se como preparação de maior índice de aceitabilidade o suco de goiaba com bolinho de chocolate, com 53,5% de aceitação e preparação de menor índice de aceitabilidade o mingau de farinha láctea com biscoito doce, que apresentou 29,9% de aceitação. As demais preparações: arroz com calabresa e feijão, baião de dois com fígado e sopa mista obtiveram aceitação de 44,0%, 39,9% e 41,4%, respectivamente.

Conclusão

Dessa forma, conclui-se que todas as preparações avaliadas apresentaram índices de aceitabilidade inferiores ao indicado pelo PNAE, ressaltando a necessidade de se identificarem os motivos associados a essa baixa aceitabilidade. Também é necessário que os responsáveis pela alimentação escolar observem e avaliem o desenvolvimento dos cardápios oferecidos, adequando-os aos hábitos alimentares e preferências dos estudantes, tendo em vista uma maior aceitação dos mesmos.

Referências

BRASIL. Resolução nº 38, de 16/7/2009: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

BRASIL. Lei Nº 11.947/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

CECANE. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. UNIFESP: 2010.

Conrado S, Novello D. Aceitação e análise nutricional de merenda escolar por alunos da rede pública municipal de ensino do município de Inácio Martins –PR. Revista Eletrônica Lato Sensu. ano 2, n.1, 2007.

Martins RC. Aceitabilidade da Alimentação Escolar no Ensino Público Fundamental. Saúde Rev., Piracicaba, 6: 71-78, 2004.

Santos IHVS, Ximenes RM, Prado DF. Avaliação do cardápio e da aceitabilidade da merenda oferecida em uma escola estadual de ensino fundamental de Porto velho, Rondônia. Saber Científico, Porto Velho, v.1, n. 2, jul./dez, 2008.

Souza ALCC, Mamede MEO. Estudo sensorial e nutricional da merenda escolar de uma escola da cidade de Lauro de Freitas-BA. Rev. Inst. Adolfo Lutz. São Paulo, v. 69, n. 2, 2010.

Teo CRPA, Corrêa EN, Gallina LS, Fransozi C. Programa nacional de alimentação escolar: adesão, aceitação e condições de distribuição de alimentação na escola. Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr, São Paulo, SP, v. 34, n. 3, p. 165-185, dez. 2009.

Weis B, Chaim N, Belik W. Manual de gestão eficiente da merenda escolar. 5ª ed. jul, 2007.

Palavras-chave: Aceitabilidade; alimentação escolar; PNAE

VERIFICAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO BINÔMIO TEMPO-TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS DE UMA UAN NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ, SANTA CATARINA

Souza, MGC; Acioly, P; Salami, AM; Ramos, RJ

¹ FESSC - Centro Universitário Estácio de Sá de SC

robertaramos@live.estacio.br

Objetivos

Este estudo teve como objetivo analisar o binômio tempo e temperatura de refeições transportadas, no momento de sua chegada à empresa contratante e durante sua distribuição, e confrontar os resultados com a atual legislação vigente no Brasil e também com outros parâmetros adotados no Brasil.

Métodos

Este estudo foi realizado em uma UAN localizada na área industrial de São José – SC, que produz, em média, 1700 refeições/dia. Foram avaliadas as refeições transportadas para uma das empresas contratantes, sendo servidos, em média, 180 almoços ao dia de segunda a sexta feira. Os dados foram coletados em dias alternados no período de julho a setembro de 2012, totalizando 54 dias analisados. Foram monitoradas as preparações quentes (arroz, feijão e dois tipos de carnes: I e II) e preparações frias (três tipos de saladas) pela colaboradora da UAN treinada. O formulário para as anotações das temperaturas foi o mesmo já utilizado nas rotinas de controle de qualidade pela UAN, no qual continha data, horário de chegada, temperatura do balcão, temperatura de chegada da preparação e temperatura das preparações durante sua distribuição. Para aferição das temperaturas foram utilizados dois termômetros da marca DELLT® modelo 625, um para preparações quentes e o outro para as preparações frias, ambos com haste em aço inox, com faixa de medição de -50 0C até 150 0C, tendo o tempo de resposta de 5 segundos e congelamento da leitura no visor digital, sendo realizada anualmente suas calibrações por um laboratório contratado pela UAN. A haste do termômetro era introduzida no centro geométrico da preparação, como preconiza a metodologia do APPCC implantada pela UAN. Tendo-se o cuidado de não haver contato entre o termômetro e as paredes e o fundo das cubas. Após cada aferição, o termômetro foi higienizado com papel toalha não reciclado e álcool 70%. Os resultados foram analisados segundo as temperaturas preconizadas pela Resolução RDC 216 de 15 de Setembro de 2004 – temperaturas superiores a 60°C para preparações quentes e abaixo de 10°C para alimentos refrigerados¹⁴. Como a RDC 216 só utiliza um único parâmetro de temperatura, foi utilizado para análise os parâmetros da Portaria CVS - 10, de 20 de Junho 2011, sendo para alimentos quentes 65°C ou mais por no máximo 12 horas ou a 60°C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60°C por 1 hora. E alimentos frios no máximo a 10°C por até 4 horas e quando a temperatura estivesse entre 10°C e 21°C, só poderiam permanecer na distribuição por 2 horas. A água do balcão térmico deveria ser mantida de 80 a 90°C¹⁵. Os dados coletados foram transferidos em planilha no Microsoft Excel®.

Resultados

A temperatura do balcão quente obteve 94% de adequação, os alimentos quentes no recebimento apresentaram 94% de adequação acima de 60°C, na distribuição quente verificou-se 97% estavam adequadas. A carne I apresentou 9% e carne II 3%, das verificações de temperatura inferior a 60°C, não estando aptas para o consumo, pois o tempo de exposição foi superior a uma hora. A temperatura do balcão frio obteve 90,8% de adequação, no recebimento 33,5% estavam abaixo de 10°C e 66,5% entre 10 e 21°C com exposição acima de duas horas, em desacordo tanto com a RDC, quanto com a portaria.

Conclusão

O tempo e a manutenção da temperatura de distribuição das preparações quentes e frias deve ser revisto, garantindo aos consumidores preparações com menor risco higiênico sanitário e maior qualidade dos produtos oferecidos.

Referências

Brasil, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Resolução RDC 216, 15 de setembro de 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm>. Acesso em: 08 de agosto de 2012.

Centro de vigilância sanitária do Estado de São Paulo. CVS – 10 de 20 de junho de 2011. Regulamento Técnico sobre Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico – Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 23 de agosto 2011. Seção I, p.23. Disponível em: ftp://ftp.saude.sp.gov.br/ftpseesp/bibliote/informe_eletronico/2011/iels.ago.11/iels159/E_PT-CVS-10_200611.pdf. Acesso em: 08 de agosto de 2012.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; controle temperatura; refeições transportadas; segurança alimentar