

# A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PRIVADA DOS ESTADOS DE SÃO PAULO E MATO GROSSO DO SUL

LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; JESSICA SOUSA DIAS; KATIA FUGITA; LUIZ PAULO DE CARVALHO JUNIOR; ODISAEL VIEIRA DE SIQUEIRA

<sup>1</sup> CRN-3 - Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região  
*secretariagerencia@cm3.org.br*

## Introdução

A atuação do nutricionista na Alimentação Escolar Privada está normatizada pela Resolução CFN nº 380/2005 - Área de Alimentação Coletiva, a qual descreve que compete ao profissional no exercício de suas atribuições, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição e ainda, realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas. E conforme a Resolução CFN nº 527/2013 compete ao Conselho Regional de Nutricionistas, entre outras finalidades, orientar os profissionais para a melhoria contínua da qualidade dos serviços, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos e da coletividade.

## Objetivos

Conhecer o trabalho realizado por Nutricionistas em instituições de ensino privadas, sob a jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região, com a aplicação de Roteiro de Visita Técnica - Alimentação Escolar Privada e ampliar as ações de orientação profissional

## Metodologia

O estudo possui caráter retrospectivo, realizado em escolas, creches e berçários privados dos Estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul, com visitas previamente agendadas pelo órgão de fiscalização da classe, entre os meses de agosto e outubro de 2015. Inicialmente foram elaboradas as diretrizes para as visitas e a amostra foi selecionada com base nos dados do sistema Incorpware e Junta Comercial do Estado de São Paulo. A coleta de dados consistiu em aplicação do Roteiro de Visita Técnica do segmento de alimentação coletiva – alimentação escolar (rede privada de ensino), validado pelo Conselho Federal de Nutricionistas. Este instrumento contempla, entre outros, itens relacionados às atribuições obrigatórias do nutricionista de acordo com o “Padrão Mínimo” e “Meta Padrão”, definidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas. Posteriormente os dados foram tabulados em planilha de Excel e avaliados os percentuais de adequação. Durante a ação fiscal houve orientação sobre o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 334/2004, com alterações introduzidas pela Resolução CFN nº 541/2014) e entrega de folder orientativo sobre o papel do Nutricionista nas escolas. Após a conclusão do período de visitas, foi realizado evento técnico para divulgação dos resultados encontrados.

## Resultados

Dentre os 478 Roteiros de Visita Técnica aplicados, ao avaliar os indicadores qualitativos, 78% atingiram a Meta Padrão para o item “Programa, elabora e avalia cardápios”; 22% atingiram a Meta Padrão e 69% não realiza o item “Realiza avaliação e diagnóstico nutricional dos alunos”; 45% atingiram a Meta Padrão e 36% não realiza o item “Desenvolve projetos de educação alimentar e nutricional”; 19% atingiram a Meta Padrão e 61% não realiza o item “Coordena o desenvolvimento de receituários e fichas técnicas das preparações culinárias”.

## Conclusão

A partir destas visitas fiscais, constatamos ampliação na inserção do nutricionista neste segmento e ainda, com a aplicação dos Roteiros de Visitas Técnicas, orientamos os profissionais sobre a importância da realização das atividades de suas competências técnicas, contribuindo assim, para a segurança alimentar e nutricional da população atendida. O nutricionista deve se apropriar das atividades privativas e obrigatórias, conforme estabelecidas na Lei Federal nº 8234/1991, na Resolução CFN nº 380/2005 e outras legislações pertinentes à área de alimentação coletiva.

## Referências

1. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN 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
2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 527, de 28 de agosto de 2013. Dispõe sobre a

Política Nacional de Fiscalização (PNF) e sobre a estrutura, o funcionamento e as atribuições dos setores de fiscalização no âmbito do Sistema CFN/CRN e dá outras providências. Diário Oficial da União. 26 set 2013; Seção 1.

3. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 334, de 10 de maio de 2004. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União. 15 mai 2004; Seção 1.

4. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 541, de 14 de maio de 2014. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 334, de 2004, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 19 mai 2014; Seção 1.

5. BRASIL. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionistas e determina outras providências. Diário Oficial da União. 18 set 1991; Seção 1:199909.

**Palavras-chave:** Nutricionistas; Avaliação Nutricional; Alimentação Escolar; Educação Alimentar e Nutricional ; Segurança Alimentar e Nutricional

# A ECONOMIA DA CORRUPÇÃO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E O VALOR DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PARA O SEU COMBATE

HELIO CRAVEIRO PESSOA JUNIOR

<sup>1</sup> SEDF - Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal

*pessoa@continua.tv*

## **Introdução**

Partindo do conjunto de representações de merendeiras e de técnicos em alimentação escolar, editamos este ensaio com vistas a apresentar algumas dinâmicas que podem contribuir para evitar a corrupção no âmbito da política alimentar. Estamos interessados tanto no valor, no impacto que tem o detalhamento e constante atualização das informações nutricionais no campo da economia da corrupção quanto na interconexão entre estes mecanismos de combate na economia discursiva e na ressignificação das práticas do preparo e do consumo de alimentos no âmbito escolar.

## **Objetivos**

Objetivamos aqui tanto relevar pontos convergentes nas representações sociais de alguns dos agentes públicos envolvidos no processo da aquisição e preparo das refeições ofertadas diariamente na educação básica – em período parcial – quanto apontar algumas sugestões-síntese que apareceram no cruzamento destas com as normativas do setor.

## **Metodologia**

Juntando os devidos Termos de Consentimento Livre e Esclarecido, tendo por base esquematização psicossocial de Minayo (2006) que nos auxiliou nas ponderações que realizamos sobre os grupos focais, análise documental e bibliográfica e webmetria nos sítios na internet da Secretaria de Estado da Educação, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, da Controladoria-Geral do Distrito Federal, do Ministério Público do Distrito Federal e Territórios, do Tribunal de Contas do Distrito Federal e da Procuradoria Geral do Distrito Federal, nos ocupamos do estudo das diferentes variáveis e condicionantes do fenômeno dos desvios de verbas ou de alimentos destinados a escolares.

## **Resultados**

Foram relevadas inquietações sobre as constantes alterações no planejamento da política de alimentação escolar e as barreiras da Política Nacional de Alimentação Escolar; sobre o papel dos órgãos de fiscalização e controle – que não se fazem presentes como desejado pelos agentes consultados; sobre a falta de treinamentos que promovam o debate sobre tais mudanças; e, na representação da maioria dos interlocutores, que seriam nas “brechas” interpretativas nas variações normativas que residiria a maior possibilidade da atuação de empresários e administradores públicos corruptos.

## **Conclusão**

Fica patente que para alguns agentes mais proativos e experientes, existe uma sinergia, uma alimentação mútua entre a qualidade das informações nutricionais tratadas no processo de instrução para a tomada das melhores decisões sobre aquisição de gêneros alimentícios na esfera da educação e a minoração das técnicas desviantes dos recursos financeiros ou materiais envolvidos nesse tipo de política pública.

## **Referências**

- COSTA, Jordanna Maria Nunes. Política de alimentação escolar: tem caroço nesse angu?: a gestão e o controle social do PNAE. 2013. 185 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Educação) – Universidade de Brasília, Brasília, 2013.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio do conhecimento. Pesquisa qualitativa em saúde. 9ª edição revista e aprimorada. São Paulo: Hucitec; 2006. 406 p.
- SIMÕES, Otto Cesar Ferreira. Principais irregularidades nos editais de concessão de serviços públicos no Estado de Santa Catarina. 2011. 178 fls., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão de Políticas Públicas) – Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2011.

**Palavras-chave:** representações sociais; informações nutricionais; política alimentar; combate à corrupção

# A IMPORTÂNCIA DA IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS MANIPULADOS E A SEGURANÇA DO ALIMENTO

RAYZA SILVEIRA CAMILLO; ANA LÚCIA SERAFIM; LIZE STANGARLIN-FIORI; LUISA HELENA HECKTHEUER

<sup>1</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, <sup>3</sup>

APETITE - Empresa Appetite Controle em Qualidade LTDA, <sup>4</sup> UFPR - Universidade Federal da Paraná

*rayza.camillo@acad.pucrs.br*

## Introdução

A alimentação em Serviços de Alimentação apresenta-se em uma crescente no dia-a-dia das pessoas, com vista a atender a demanda das condições de vida e de trabalho da atual sociedade. Para tanto, é de suma importância que esses locais apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas, garantindo assim a segurança dos alimentos e como consequência não prejudicando a saúde dos comensais (ALMEIDA et al., 2014; MEDEIROS et al., 2013). Um dos cuidados importantes a serem tomados por esses estabelecimentos é a identificação e armazenamento correto dos alimentos e quando se trata da identificação de alimentos, de acordo com a Lei nº 8.137/90 é crime contra as relações de consumo vender ou expor à venda produto impróprio para o consumo, reforçando a importância da identificação dos alimentos com prazo de validade (Brasil, 1990).

## Objetivos

Objetivou-se verificar a identificação dos alimentos antes e após processo de implementação de Boas Práticas.

## Metodologia

A amostra do estudo foi composta por 10 hotéis escolhidos por conveniência e critério de acesso, localizados na cidade de Porto Alegre-RS. A coleta de dados ocorreu de janeiro de 2013 (anterior a implementação das Boas Práticas) a novembro de 2014 (finalização do processo de implementação), onde aplicou-se uma lista de verificação, baseada na legislação vigente (RIO GRANDE DO SUL, 2009), sendo que para avaliar a questão dos cuidados de identificação dos alimentos, foram observados 3 requisitos: Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias, adequados e em conformidade com a legislação específica; Alimentos não utilizados na totalidade acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem; Alimentos preparados embalados e identificados quando armazenados sob refrigeração ou congelamento.

## Resultados

Verificou-se que anterior a implementação de Boas Práticas nenhum dos locais realizavam procedimentos adequados, não tendo a disposição etiquetas ou métodos corretos de identificação e armazenamento de todos os alimentos preparados. Após o processo de implementação, que contou com a descrição de todos processos de Boas Práticas (Manual e Procedimentos Operacionais Padronizados), bem como treinamento das equipes verificou-se que 100% dos estabelecimentos estavam realizando todos procedimentos adequados, ou seja, quando as matérias-primas e os ingredientes não eram utilizados em sua totalidade era realizada a identificação, com sua designação, procedência, data de manipulação e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. Sendo que para facilitar este processo, adotou-se a utilização de etiquetas coloridas para cada vencimento relativo ao dia da semana que o alimento irá vencer, facilitando a visualização da validade dos alimentos após abertos.

## Conclusão

Verificou-se que o processo de identificação dos alimentos foi efetivo após o processo de implementação, o que é extremamente relevante, tendo em vista que é de suma importância que qualquer manipulador que entre em contato com o alimento saiba se o mesmo está próprio ou não para consumo, tendo em vista que após aberto ou manipulado, o alimento tem alteração de sua data original de validade. A identificação dos alimentos também auxilia para evitar o desperdício dos alimentos e principalmente para que seja oferecido um alimento seguro aos comensais de forma a evitar as doenças transmitidas por alimentos.

## Referências

ALMEIDA, K. M. de; ANDRÉ, M. C. P.; CAMPOS, M. R. H.; DÍAZ, M. E. P. Hygienic, sanitary, physical, and functional conditions of Brazilian public school food services. *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 27, n. 3, p. 343-356, maio/jun., 2014.

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº. 8.072, de 25 de julho de 1990. Dispõe sobre os crimes hediondos, nos termos do art. 5º, inciso XLIII, da Constituição Federal, e determina outras providências. Brasília, DF, 1990.

MEDEIROS, L. 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, v.43, n.1, p.81-86, jan, 2013.

RIO GRANDE DO SUL. 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. Porto Alegre, RS. Disponível em: <  
[http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500\\_portaria%2078\\_09.pdf](http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf) >. Acesso em: 11 jan. 2016.

**Palavras-chave:** alimentos preparados; Boas Práticas de manipulação; Boas Práticas de fracionamento

# A INFLUÊNCIA DA GASTRONOMIA NO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO-RS

MARCIELI ANTUNES VANZ; VALERIA HARTMANN; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; GRAZIELA DE CARLI;  
DAIANA KUMPEL

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo

*marcivanz@hotmail.com*

## Introdução

A desnutrição hospitalar é um problema que vem ocorrendo há muito tempo e está associada ao aumento da morbimortalidade de pacientes internados. Está presente em 48,1% dos pacientes internados na rede pública, sendo 12,6% desnutridos graves e 35,5% desnutridos moderados (IBRANUTRI, 2001). A combinação da gastronomia com a dietoterapia pode interferir no processo saúde-doença, atenuando o sofrimento ocasionado pela patologia do paciente e consequentemente auxiliando na preservação e/ou recuperação do seu estado nutricional.

## Objetivos

O presente trabalho teve por objetivo comparar o consumo alimentar de pacientes internados utilizando a alimentação tradicional e alimentação com técnicas gastronômicas.

## Metodologia

Foi realizada uma pesquisa de intervenção, quantitativa, desenvolvida em um hospital do município de São José do Ouro com a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo (UPF), através do parecer nº 998.971. Os pacientes internados que tinham prescrição de dieta livre, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e foram divididos em dois grupos, sendo um o controle e o outro com intervenção. Este recebeu a dieta com a aplicação de técnicas gastronômicas na principal refeição do dia (almoço) e o grupo controle recebeu a alimentação convencional oferecida pelo hospital. Os pratos submetidos as técnicas gastronômicas, receberam modificação no sabor através da adição de temperos e especiarias e ainda, foram decorados conforme o cardápio do dia. Todos os pratos foram pesados individualmente antes da distribuição e após, os restos alimentares, utilizando balança digital. Após, os dois grupos responderam a um questionário padronizado de investigação da classe econômica e da satisfação quanto à alimentação oferecida, com itens sobre o sabor/tempero, temperatura, aparência e quantidade da alimentação, com opções de respostas para cada quesito de: muito satisfeito, satisfeito, pouco satisfeito, indiferente e insatisfeito.

## Resultados

Os participantes do estudo (n=48) foram constituídos de 62,5% do sexo feminino e 37,5% tinham idade superior a 60 anos. A maioria dos participantes (75%) pertenciam as classes econômicas C e D. Dos participantes que receberam a alimentação modificada 55% apresentaram-se muito satisfeitos para os quesitos de sabor/aroma, temperatura, aparência e quantidade. Porém, aqueles que receberam a alimentação convencional, o percentual de muito satisfeito é de apenas 40%. O percentual de aceitação da alimentação modificada foi maior do que na alimentação convencional, 69,6% consumiram mais que 80% da refeição, sendo que no grupo convencional 68% consumiram essa quantidade. Ainda, o percentual de aceitação <20% foi de 4% no grupo convencional e 0% no grupo com alimentação modificada. O valor percentual de restos na alimentação modificada foi de 19,3% e na alimentação convencional 21,1%.

## Conclusão

Observou-se que a utilização de técnicas gastronômicas na alimentação hospitalar, além de melhorar a aparência e o sabor das refeições, contribuiu para o aumento do consumo alimentar e consequentemente diminuição de restos quando comparada com a alimentação convencional do hospital. Desta forma, mostra-se que a gastronomia aliada à dietoterapia é um recurso que deve ser incentivado e por se tratar de uma nova área em crescimento, novos estudos devem ser realizados, com o objetivo de investigar a aceitação da dieta hospitalar buscando melhora do quadro clínico, menor tempo de internação e redução do risco nutricional de pacientes internados.

## Referências

SOUZA, M. D. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. Revista o mundo da saúde, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 208-214, 2011.

WAITZBERG, D.L., CAIAFFA, W.T., CORREIA, M.I. Hospital malnutrition: the Brazilian national survey (Ibranutri): a study of 4000 patients. *Nutrition* 2001; 17(7-8):573-80.

**Palavras-chave:** Arte; Hospital; Pacientes Internados

# A INSERÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COMERCIAIS NA CIDADE DE IMPERATRIZ-MA

DÉBORA DE SOUZA LIMA; EDLEUDE SOUSA BARROS; IANE MARIA MARINHO SANTOS; MARLUCE ALVES COUTINHO

<sup>1</sup> IESMA - Instituto de Ensino Superior do Sul do Maranhão  
*marlucecoutinho@hotmail.com*

## Introdução

A partir da segunda metade do século XX, intensas transformações em decorrência do desenvolvimento industrial refletiram diretamente na sociedade mundial, aumentando a demanda por refeições rápidas e a realização destas fora do domicílio, em restaurantes comerciais ou no próprio local de trabalho. Estima-se que, no Brasil, de cada cinco refeições, uma seja feita fora de casa (CAVALLI, SALAY, 2007). O nutricionista é profissional de saúde, que ao atuar em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) comerciais, também chamadas de restaurantes, atende aos princípios da ciência da Nutrição, e tem como função primordial, contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade (CFN, 2004).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi analisar dados referentes à inserção do profissional nutricionista em restaurantes localizados na cidade de Imperatriz-MA.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, com pesquisa de campo, realizado em 11 restaurantes comerciais, em agosto de 2015. Através da aplicação de um questionário estruturado, e baseando-se também em dados observatórios. O questionário investigou três aspectos específicos: a identificação do nutricionista, a caracterização da UAN, e a atuação do profissional.

## Resultados

Os dados obtidos mostram que apenas 37% dos restaurantes, tinham nutricionistas atuantes. Quanto a identificação dos nutricionistas 100% é do sexo feminino e especialista na área de produção de refeições. Com relação a função exercida 25% se encontram como nutricionista-administrativo, 25% como nutricionista-produção e 50% como nutricionista-administrativo-produção. Apenas 50% dos profissionais recebem uma remuneração na faixa salarial de 3 a 4 salários mínimos. Segundo a Federação Nacional dos Nutricionistas (FNN, 2014) o piso salarial nacional de referência é de dois salários mínimos, o que equivale no ano de 2014 a R\$ 1.966,23. Isso mostra que a faixa salarial dos entrevistados se encontra abaixo do recomendado pela FNN, e, foi o principal motivo de insatisfação relacionado à atuação do nutricionista UANs comerciais apontado. Dos 75% de profissionais que atuam com uma maior carga horária diária de trabalho, 50% se encaixam na maior faixa salarial. As atividades desenvolvidas com relação aos recursos humanos da unidade mostram que 75% executam atividades de educação higiênico-sanitária, educação nutricional e de segurança alimentar e nutricional. As profissionais entrevistadas, apontam como maior dificuldade encontrada dentro de uma UAN a gestão da mão de obra, e o maior desafio para esses profissionais, é identificar e solucionar os problemas com relação aos recursos humanos da melhor maneira possível com um diálogo adequado de forma a favorecer a relação profissional dentro da UAN. Com relação ao cardápio servido, 50% dos nutricionistas relataram não fazer alterações nos cardápios, sendo este de responsabilidade do gastrônomo, e 50% desenvolvem mudanças no cardápio frequentemente. Os serviços se caracterizaram como 50% a lá carte e 50% restaurantes self-service.

## Conclusão

Conclui-se que uma pequena parcela dos restaurantes apresenta nutricionista inseridos. Os profissionais que atuam são mulheres, especialistas e com remuneração abaixo de piso estabelecido, realizam atividades de educação sendo o maior desafio para sua atuação a gestão dos recursos humanos. Destaca-se que profissional de nutrição em restaurantes tem a capacidade de favorecer a qualidade das refeições produzidas contribuindo para a saúde dos indivíduos e da coletividade.

## Referências

CAVALLI, S. B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. Rev. Nutr., v. 20, n. 6, p. 657-667, 2007.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 334/2004, p. 4 (Nova Redação). Dispõe sobre o código de Ética do Nutricionista e da outras providencias. Brasília, DF, 10 Maio. 2004.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 380/2005, p. 11-12. Dispõe sobre a definição de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros Coletiva. Rio de Janeiro, v. 12, n. 4, p. 1021 – 1031, 2007.

LETRO, L.C.M.A.O.; JORGE, M.N. Inserção profissional dos nutricionistas egressos do Centro Universitário do Leste de Minas Gerais – UNILESTE/MG. NutrirGerais, Ipatinga, v. 4, n. 7, p 668-680, ago./dez. 2010.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1990.

**Palavras-chave:** Serviço de alimentação e nutrição; Saúde Coletiva; Profissional de nutrição

# A TERCEIRIZAÇÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NAS INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO: ESTUDOS PRELIMINARES

DÉBORA CRISTINA FERNANDES DA SILVA

<sup>1</sup> UFERSA - Universidade Federal Rural do Semi-árido

*deb\_cfs@yahoo.com.br*

## **Introdução**

A terceirização é uma técnica de gestão administrativa adotada estrategicamente por muitas empresas a fim de aumentar a competitividade, por meio da melhoria da qualidade e melhor produtividade da empresa, aliado à redução de custos. Ela ocorre quando uma empresa ou instituição contrata outra para executar parte ou um todo da sua atividade (ESTENDER; MACEDO; AZEVEDO, 2015), realidade que está cada vez mais presente nos serviços das Instituições Federais de Ensino, especificamente para fornecimento de alimentação nos Restaurantes Universitários. Apesar da crescente demanda, a literatura carece de estudos que quantifiquem e avaliem a qualidade do serviço que vem sendo executado por essas empresas terceirizadas.

## **Objetivos**

Quantificar o processo de terceirização nos restaurantes universitários das Instituições Federais de Ensino do Brasil.

## **Metodologia**

Tratou-se de uma pesquisa documental realizada em março de 2016, por meio de consulta das páginas eletrônicas das 57 universidades existentes no país, a fim de encontrar dados referentes à gestão do restaurante. De forma complementar, realizou-se um levantamento em sites de busca da internet, com o intuito de encontrar documentos que remetessem a atual gestão do restaurante, tais como editais de licitação ou contratos de prestação de serviço firmados entre as empresas e as universidades. A partir das informações obtidas, os dados foram digitados em planilha eletrônica Excel versão xp, sendo apresentados em tabelas e gráficos de frequência.

## **Resultados**

Os dados demonstraram que das 57 universidades federais existentes no Brasil, 49 unidades possuem restaurantes universitários (86%), e destas, 23 unidades (46%) são geridas pela própria universidade no sistema de auto-gestão e 26 instituições (53%) têm contratos firmados com empresas terceirizadas para sua administração. Esses números demonstram a crescente tendência nesse setor, sobretudo nas instituições recentemente criadas ou naquelas antigas que iniciam novas unidades de restaurante.

## **Conclusão**

O levantamento realizado revelou que a terceirização é uma realidade nos restaurantes universitários das Instituições de Ensino, visto que mais da metade das unidades existentes no país são gerenciadas por empresas prestadoras de serviço. Apesar do benefício que essas Unidades de alimentação representam para a permanência acadêmica dos discentes, investigações futuras devem ser conduzidas a fim de avaliar se, de fato, os reais objetivos da terceirização têm sido atendidos no tocante à melhoria da qualidade do serviço, ou se têm se restringido meramente a reduzir custos.

## **Referências**

ESTENDER, A. C, MACEDO, D. L., AZEVEDO, E. R. Vantagens e desvantagens em terceirizar. Revista Científica do ITPAC, Araguaína, v.8, n.1, Pub.3, 2015.

TEIXEIRA, S. et. al. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ateneu, 2010, 230p.

**Palavras-chave:** empresa; refeições; restaurante universitário; terceirização

# A TERCEIRIZAÇÃO DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA REDUZ OS CUSTOS HOSPITALARES?

ANA PAULA ALVES DA SILVA; ANA PAULA ALVES DA SILVA; HELOIZA CRISTIANE TEIXEIRA ESTEVES;  
CRISTINA TERUKO KARIYA; PATRICIA ZAMBERLAN

<sup>1</sup> ICR HC FMUSP - Instituto da Criança Hospital das Clínicas da Universidade de São Paulo  
*ana.alves@hc.fm.usp.br*

## Introdução

O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) é uma unidade que se relaciona diretamente com os custos totais da instituição hospitalar; sendo, portanto, importante para a tomada de decisões, conhecer os gastos deste serviço. Atualmente, a terceirização dos processos de produção e distribuição de refeições é uma tendência mundial, suscitando a questão: é economicamente mais vantajosa quando comparada a autogestão?

## Objetivos

Comparar os custos mensais de um SND quando autogestão e após a terceirização, bem como a qualidade dos serviços prestados e seu impacto no custo hospitalar total.

## Metodologia

O trabalho foi realizado na área de produção e distribuição de refeição do Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital público pediátrico e os dados foram obtidos quando o serviço era autogestão no período de janeiro de 2012 a outubro de 2013, e após a terceirização de janeiro de 2014 a outubro de 2015. Para o cálculo dos custos foi utilizado o Sistema de Custeio por Absorção, sendo incluídos os custos diretos com pessoal (salários, encargos, benefícios), materiais (descartáveis, uniformes), gêneros alimentícios, serviços gerais (gás, contratos, manutenção) e os custos indiretos (água, telefone, resíduos). Para avaliação da qualidade dos serviços prestados foi utilizado o indicador de satisfação da alimentação, coletado mensalmente, por meio de um questionário próprio, respondido pelo paciente ou acompanhante. Os dados foram tabulados em planilha do tipo Excel®.

## Resultados

No período da autogestão, os custos médios da área de produção e distribuição de refeição do Serviço de Nutrição foram de R\$ 247.648,33, correspondendo a 2,24% (média=2,21; desvio padrão=0,37) do gasto total da instituição. Com a terceirização os custos médios do serviço totalizaram R\$ 331.836,13, representando 2,17% (média =2,21; desvio padrão=0,15) dos custos hospitalares. Não houve diferenças em relação à qualidade dos serviços prestados com média de satisfação (bom e ótimo) de 87% (média =87,4; desvio padrão=9,0) na autogestão e de 85% (média =84,86; desvio padrão=9,69) com a terceirização.

## Conclusão

Não houve redução dos custos hospitalares com a terceirização da área de produção e distribuição de refeição do Serviço de Nutrição de um hospital público pediátrico, porém a porcentagem dos custos desta área com relação ao gasto total do hospital foram semelhantes. Entretanto, a terceirização pode melhorar a qualidade dos processos envolvidos na preparação e distribuição das refeições, uma vez que há mais tempo disponível para os nutricionistas não terceirizados executarem a supervisão. Além disso, algumas nutricionistas do hospital que atuavam na área de produção de refeição foram transferidas para realizar suas atividades na área clínica que é a atividade fim do hospital.

## Referências

BALCHIUNAS, D. A unidade de nutrição e dietética, o seu papel como atividade-fim na organização hospitalar e sua terceirização. O Mundo da Saúde, São Paulo, ano 26, v.26,n.02, p.321-331, junho/2002.

BRASIL. Lei nº 8.234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União, Brasília/DF, 18 de setembro de 1991.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS (CRN)3ª Região. Ato Normativo CRN-nº06/2001. Definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação. São Paulo: CRN, 2001.

PEREIRA, A. C. Um estudo de caso sobre a metodologia de custeio adotada pela Unidade de Nutrição e Dietética de

um hospital. Mundo saúde, v.28, n.2, p.188-198, abr.-jun. 2004.

**Palavras-chave:** custos hospitalares; Serviço de Nutrição e Dietética; Terceirização

# A VIABILIDADE SUSTENTÁVEL DO MANEJO DE RESÍDUOS E CONTROLE DE ÁGUA EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR

AMANDA AIMÉE ROSITO MACHADO; CARINA DE OLIVEIRA FERNANDES; JULIA FELICIA ROSSONI DE MOURA; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL; CARIZA TEIXEIRA BOHRER

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*amanda.rosito@gmail.com*

## Introdução

A preservação de recursos ambientais para gerações futuras é uma necessidade e, a adoção de medidas sustentáveis frente à utilização de água e manejo de resíduos, é imprescindível para evitar a geração descontrolada de efluentes e o descarte inadequado dos mesmos, em serviços de alimentação e nutrição (VIEIRA e JAPUR, 2015). O serviço de nutrição e dietética hospitalar deve contar com abastecimento de água potável, protegido de contaminações e vazão suficiente para atender a demanda de operações do local, sendo que a qualidade e quantidade do abastecimento devem ser atestadas por meio de laudos laboratoriais. Já o armazenamento de água deve ser realizado em reservatórios apropriados e mantidos conservados e higienizados, providos de tampa com perfeito encaixe, tornando seguro contra contaminantes externos (SANTOS JUNIOR, 2013).

## Objetivos

Avaliar a efetividade do sistema de manejo de resíduos e controle de água em um serviço de nutrição e dietética hospitalar da região Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

A pesquisa apresenta delineamento descritivo e observacional, sendo desenvolvida em um hospital filantrópico, durante o mês de agosto de 2015. Foi utilizado o método observacional direto (in loco) através da aplicação de uma lista de verificação baseada em Stangarlin et al. (2013), sendo aplicada por docente e discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria – campus Palmeira das Missões. A lista de verificação foi simplificada agrupando questões que atendessem a amostragem do estudo, sendo analisadas as categorias: manejo de resíduos (categoria A) e controle de água (categoria B). A primeira apresenta sete subcategorias, relacionadas aos coletores de resíduos e a coleta e acondicionamento dos mesmos, enquanto que a categoria B abrange nove subcategorias, estas equivalentes ao abastecimento, reservatórios e potabilidade da água. O nível de adequação das duas categorias avaliadas, classificaram os estabelecimentos em cinco grupos, conforme Stangarlin et al. (2013). Os dados foram avaliados por meio de estatística descritiva simples (média e percentual de conformidades) com auxílio do programa Statistica versão 7.0.

## Resultados

Verificou-se após a aplicação da lista de verificação em boas práticas que, as categorias A e B apresentaram uma média de 29,17% e 0% de adequação, classificadas nos Grupos 4 (20% a 49% de adequação) e 5 (0% a 19% de adequação), respectivamente. As subcategorias “coletores de resíduos” e “coleta e acondicionamento de resíduos”, apresentaram respectivamente 25% e 33,33% de conformidade, respectivamente, sendo classificadas no Grupo 4, visto que os coletores de resíduos são insuficientes de acordo com a demanda de resíduos gerados. Através da categoria B, verificou-se que as três subcategorias avaliadas: “abastecimento”, “reservatórios” e “potabilidade”, possuíram 100% de não conformidades. As inadequações desta subcategoria estão atreladas a responsável técnica do serviço de nutrição que desconhece informações acerca do atestado da qualidade e quantidade de água distribuída no setor.

## Conclusão

Com os resultados obtidos, foi constatado que as categorias A e B obtiveram resultados incongruentes. Por tratar-se de um ambiente suscetível à contaminação, as atividades desempenhadas devem atender à legislação. A adoção de medidas corretivas e preventivas é cabível, visando à preservação ambiental, através da orientação e parceria da equipe profissional e órgãos designados a garantia da saúde pública na região.

## Referências

SANTOS JUNIOR, C.J. **Manual de segurança alimentar**: boas práticas para os serviços de alimentação. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

STANGARLIN et al. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviços de nutrição e dietética hospitalar**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

**Palavras-chave:** abastecimento de água; desenvolvimento sustentável; resíduos sólidos; serviço hospitalar de nutrição

# A VISÃO DO CONSUMIDOR SOBRE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM RESTAURANTES POR PESO NO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ - SC

LÚCIA CHAISE BORJES; DANIELI CRISTINA KOCHAN; RAQUEL KUHN

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

*lborjes@unochapeco.edu.br*

## **Introdução**

No Brasil, visualiza-se uma tendência de crescimento no número de refeições realizadas fora do domicílio. De acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), entre 2008 e 2009, em média, a população brasileira gastou 31% das despesas alimentares em consumo fora de casa (IBGE, 2010). A rotulagem dos alimentos se constitui em uma forma de o consumidor se informar a respeito do alimento que está adquirindo, propiciando uma escolha alimentar mais saudável e segura (OLIVEIRA, PROENÇA e SALLES, 2012). Segundo a legislação brasileira, as informações nutricionais são obrigatórias apenas em rótulos de alimentos industrializados. Porém no estado de Santa Catarina existe uma lei que obriga os restaurantes e similares que comercializam e entregam em domicílio alimentos para pronto consumo a informar aos consumidores pelo menos os ingredientes utilizados no preparo destes alimentos (SANTA CATARINA, 2011).

## **Objetivos**

O presente estudo teve por finalidade conhecer as expectativas do consumidor ante a exposição das informações nutricionais em bufês de restaurantes por peso.

## **Metodologia**

A pesquisa foi realizada com 5 restaurantes que oferecem o serviço *self-service por peso da cidade de Chapecó-SC, que representam uma amostra significativa de um terço do universo. Os dados foram coletados por meio de entrevista com questionário semiestruturado, aplicado aos comensais na saída dos restaurantes e, era finalizada quando se atingia um público de 20% do número médio de refeições do restaurante. Esse projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Unochapecó, com parecer nº 035/12.*

## **Resultados**

*Foram entrevistados 155 indivíduos com idade média de 35 anos. Dos entrevistados 66,5% almoçavam fora de casa todos os dias, sendo que a falta de tempo para preparar o almoço e a distância entre a moradia e o trabalho, representaram, respectivamente, 36,1 e 34,2% do motivo para almoçar fora de casa. Quando questionados sobre a consulta aos rótulos dos alimentos 67,1% afirmaram que consultam o rótulo antes de comprá-los. Dos entrevistados, 87,7% julgaram importante a disponibilização de informações nutricionais nos restaurantes, e, 56,8% julgaram mais importantes as informações de macronutrientes e sódio seguido pelas informações sobre os ingredientes (40,6%). Os indivíduos de maior escolaridade (superior completo) consideraram mais importante do que os demais a informação do nome da preparação e do valor energético. As mulheres apresentaram maior prevalência no costume de ler o rótulo antes de comprar o produto do que os homens (75,3% vs 59,8%). Em geral, quanto maior a idade, maior a preocupação com as informações disponibilizadas em restaurantes. A diferença foi significativa quanto ao valor energéticos (menos pontuada pelos indivíduos mais novos, abaixo de 30 anos), tipo de gordura utilizada e níveis de carboidratos, proteínas, gordura e sódio (mais pontuada pelos indivíduos acima de 39 anos).*

## **Conclusão**

*Através dos dados apresentados percebe-se que cada vez mais as pessoas vêm se preocupando com sua alimentação. Grande parcela da população sabe da importância das informações nutricionais nos restaurantes, porém, estes ainda não disponibilizam essas informações. Cabe uma mobilização da sociedade e, especificamente, dos profissionais de saúde, principalmente dos nutricionistas, no cumprimento do direito à informação alimentar e nutricional em restaurantes, bem como ao poder público fiscalizar o fornecimento destas informações.*

## **Referências**

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) – 2008-2009. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

OLIVEIRA, R. C, PROENÇA, R.P.C, SALLES, R. K. O direito à informação alimentar e nutricional em restaurantes: uma revisão. Demetra. v.7, n.1, p.47-58, 2012.

SANTA CATARINA. ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SANTA CATARINA. Lei nº15.447, de 17 de janeiro de 2011: dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisserias e congêneres que comercializam e entregam em domicílio alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no Estado de Santa Catarina, e adota outras providências. Disponível em: <http://www.alesc.sc.gov.br>. Acesso em: 10 out 2015.

**Palavras-chave:** Informação alimentar e nutricional; Legislação; Restaurante; Rotulagem de alimentos



# ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ANTES E DEPOIS DA IMPLANTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO

RENATA BRASIL; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI; GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA; IVANA LORAINÉ LINDEMANN

<sup>1</sup> PMCP - Prefeitura Municipal de Capão do Leão, <sup>2</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>3</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*tatabr1@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem como principal objetivo atender às necessidades nutricionais dos estudantes matriculados na rede pública de ensino (BRASIL, 2013). 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 de evitar o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios que podem ser rejeitados pelos escolares (CECANE/UNIFESP, 2009).

## Objetivos

Descrever a aceitabilidade da alimentação escolar antes e depois da padronização de receitas por meio de Fichas Técnicas de Preparo.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada em 2015, em uma escola pública localizada em Capão do Leão, RS. Quinze preparações foram avaliadas quanto à aceitabilidade antes e depois da elaboração das Fichas Técnicas de Preparo na unidade. As preparações com percentual de aceitabilidade adequado a partir da receita original foram mantidas no cardápio e aquelas com percentual inferior foram alteradas e padronizadas por meio das Fichas Técnicas e reavaliadas. Os testes foram feitos com escolares entre 10 e 14 anos de idade, por meio de escala hedônica facial, conforme recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, sendo consideradas como aceitabilidade as respostas “gostei extremamente” e “gostei moderadamente” e, como não aceitabilidade as respostas “nem gostei e nem desgostei”, “desgostei moderadamente” e “desgostei extremamente” (BRASIL, 2013). Os resultados foram duplamente digitados e contabilizados em planilha do aplicativo Microsoft Excel®, sendo considerado o mínimo de 85% de aceitabilidade (BRASIL, 2013) para que a preparação produzida fosse mantida no cardápio.

## Resultados

Dentre as dezesseis preparações analisadas, as que foram aceitas com a receita padrão original foram: lentilha com frango (96,8%), macarrão com frango (95,1%), vitamina de banana (95%), arroz com frango (94,4%), macarrão com carne (93,6%), jardineira de legumes (93,1%), feijão (91,6%), arroz (90,4%), carreteiro (90,2%), leite com achocolatado (88,7%) e arroz com leite (87,2%). Apresentaram aceitabilidade inferior ao recomendado as preparações arroz com couve (38%), creme com banana caramelada (79,8%), creme de chocolate (80,2%), leite caramelado (75%) e polenta com carne (83,1%). As receitas que não tiveram aceitabilidade foram readequadas quanto à forma de preparo e per capita e novamente testadas. Após as readequações, foram aceitas e mantidas nos cardápios as preparações: arroz com couve (100%), creme com banana caramelada (90,7%), creme de chocolate (95,7%), polenta com carne (95,5%). A preparação leite caramelado (81,3%) não alcançou a aceitabilidade mínima exigida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar e foi excluída do cardápio.

## Conclusão

É importante avaliar a aceitação da alimentação escolar, visto que ela permite a retirada dos alimentos não aceitos pelos estudantes e destaca os alimentos bem aceitos, atendendo a um dos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que é a redução de desperdício de recursos públicos.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE. 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.

CECANE UNIFESP. 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; alimentação coletiva; nutrição em saúde pública

# ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM VEGETAIS PRODUZIDOS EM HORTA ESCOLAR NA ALIMENTAÇÃO DE ESTUDANTES

HELOISA COSTA PINTO; FÁBIO RESENDE DE ARAÚJO; THAYSE HANNE CÂMARA RIBEIRO DO NASCIMENTO

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*resende\_araujo@hotmail.com*

## Introdução

A pesquisa de orçamento familiar (POF) realizada pelo governo brasileiro nos anos 2008 – 2009 revela que menos de 10% da população atingiu as recomendações para fruta, legumes e verduras, segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) a recomendação é de 400g/dia. Na mesma pesquisa foi encontrado que o consumo de verduras pelos adolescentes é menor quando comparado com os adultos e idosos (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2011).

## Objetivos

Esta pesquisa teve como objetivo a avaliar a aceitabilidade da inclusão de vegetais, que possam ser produzidos em horta escolar, na alimentação de estudantes de escola pública na cidade de Santa Cruz-RN.

## Metodologia

O estudo foi aprovado pelo CEP/FACISA/UFRN (CAAE nº 34596614.9.0000.5568). Trata-se de um estudo de caso transversal, realizado em uma escola estadual do município de Santa Cruz-RN. Foram realizados testes experimentais no laboratório de técnica dietética, para a escolha e adaptação das preparações. Foram escolhidas as preparações: Salada de Macarrão, Suco de maracujá com Biscoito salgado, Vitamina de banana com Biscoito salgado, Salada de frutas com Biscoito salgado. A análise das refeições foi realizada por meio da estimativa das calorias e dos teores de macronutrientes, utilizando-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e as recomendações da Resolução CD/FNDE nº26/2013. Para a análise de aceitação das preparações utilizou-se a ficha de escala hedônica facial e os índices recomendados pela Resolução CD/FNDE nº26/2013. Para a análise do resto ingestão e sobra utilizou-se os índices recomendados pela Resolução CD/FNDE nº26/2013 e Vaz (2006).

## Resultados

Observou-se que, as aceitações das refeições por escala hedônica mostram-se abaixo do recomendado para a maioria das refeições e resto ingestão, utilizando-se parâmetro aceitável de Vaz (2006), verificou-se inadequação nas preparações salada de macarrão (33,8%) e vitamina de banana com biscoito salgada (7,6%), enquanto apenas a salada de macarrão (66,2%) não foi bem aceita conforme o estabelecido. As calorias e os teores de macronutrientes, em média, estavam abaixo das recomendações estabelecidas. Os resultados demonstram que as preparações oferecidas estavam, em média, abaixo do padrão de adequação calórica (275,74Kcal), considerando o valor preconizado, que em relação ao Valor Energético Total (VET), é de 500 kcal por cada refeição, para faixa etária 16-18 anos. Quanto a adequação diária, observou-se que apenas no dia que serviu a salada de macarrão foi onde mais se aproximou do valor médio de referência para adequação (300,27Kcal), a preparação que ficou muito abaixo do valor médio de referência foi o suco de maracujá com biscoito salgado (213,24Kcal). Ao avaliar o percentual de resto ingestão, utilizando-se como parâmetro aceitável o índice inferior a 5% (VAZ, 2006), verificou-se inadequação para as preparações salada de macarrão (33,8%) e vitamina de banana com biscoito salgado (7,6%). No entanto, observa-se que apenas a salada de macarrão (66,2%) não foi bem aceita conforme o estabelecido pela resolução nº26/2013, que o índice de aceitabilidade deve ser, no mínimo, 90%.

## Conclusão

O cardápio proposto por este estudo não atenderam as recomendações diárias preconizadas pelo PNAE, essa inadequação tem uma relação direta com o valor do recurso repassado, com isso torna-se importante a utilização de vias alternativas para o enriquecimento do cardápio dos escolares, como por exemplo, o cultivo de frutas, legumes e hortaliças em hortas escolares.

## Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2011

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da 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. Ministério da Educação; Governo Federal; Brasília, DF.

VAZ, C. S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. LGE Editora Ltda. Brasília, 2006. 196 p.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Aceitabilidade de refeições; Horta escolar

# ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO PAULO

ELIANA MENEGON ZACCARELLI; MARIANA SIMÕES FERREIRA DO Ó; LETÍCIA DE ALMEIDA ANDRADE;  
MICHELLE ALESSANDRA DE CASTRO; MARIA FERNANDA CRISTOFOLETTI

<sup>1</sup> PMSP - Prefeitura do Município de São Paulo

*fcristofolletti@hotmail.com*

## Introdução

Dentre os desafios atualmente colocados em relação à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar está a questão da adesão dos alunos, intimamente relacionada à da aceitação da alimentação oferecida (TEO et al, 2009). Para averiguar a aceitação de determinado alimento, o teste de aceitabilidade é um instrumento fundamental, pois é de fácil execução e permite verificar a preferência média dos alimentos oferecidos. A realização do teste deve ocorrer sempre que for introduzido um alimento novo ou para avaliar a aceitação dos cardápios já praticados (BRASIL, 2013). No município de São Paulo preparações com peixe, proteína texturizada de soja e ovo compõem os cardápios das unidades educacionais e embora não hajam dados sistematizados, existem relatos sobre baixa aceitação destes alimentos.

## Objetivos

Avaliar a aceitabilidade de preparações com ovo, peixe ou proteína texturizada de soja oferecidas no Programa de Alimentação Escolar do município de São Paulo.

## Metodologia

O estudo foi realizado em 154 Escolas Municipais de Ensino Fundamental abrangendo um total de 14609 alunos matriculados do 1º ao 5º ano. Foram realizadas visitas às unidades nos dias de ovo, peixe ou proteína texturizada de soja como prato principal no cardápio no período de abril a junho de 2015. A aceitabilidade destas preparações foi avaliada por meio da Escala Hedônica Facial preconizada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. O percentual de 85% foi indicativo de alta aceitação da preparação. O índice de adesão, que corresponde à medida percentual de alunos que aderiram à refeição servida na escola, relacionada ao total de crianças matriculadas presentes, foi avaliado em quatro categorias: alto (acima de 70%), médio (50 a 70%), baixo (30 a 50%) e muito baixo (menor que 30%) (CECANE UNIFESP, 2010). Dados como horário de distribuição e presença de adulto de referência no momento da refeição também foram coletados. Os dados foram descritos em número e porcentagem utilizando o programa de computador Excel®, bem como o STATA 11.0 para análise do Qui-Quadrado.

## Resultados

Foram acompanhadas 39 preparações com peixe, 71 preparações com ovos e 44 preparações com proteína texturizada de soja. A adesão a refeição com estas preparações pelos alunos foi respectivamente 55,6%, 60,7%, 64,3% caracterizando um índice de adesão médio. Em relação à aceitabilidade, verificou-se o percentual de 77,6 para peixe, 76,2 para ovo e 77,0 para proteína texturizada de soja. Observou-se que o horário da distribuição da alimentação na escola (no momento da entrada ou no intervalo entre as aulas) relacionou-se estatisticamente com o índice de adesão, sendo verificada associação positiva entre oferta da alimentação no intervalo de aulas e maior adesão ( $P=0,001$ ). A presença do adulto de referência estimulando positivamente o consumo de alimentos foi baixa, ocorrendo em apenas 12% das unidades acompanhadas.

## Conclusão

Embora a aceitabilidade tenha apresentado valores altos nas preparações estudadas, ainda está abaixo do preconizado de 85%. Fatores como horários das refeições, papel do adulto que acompanha os alunos, bem como ações de educação alimentar e nutricional devem ser revistos e aprofundados visando a melhoria da adesão e aceitabilidade destas preparações.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução 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. Disponível em: . Acesso em: 2 mar. 2015.

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. FNDE/MEC/GOVERNO FEDERAL-FAP-UNIFESP. Santos, SP, 2010.

TEO, Carla Rosane Paz A. et al. Programa nacional de alimentação escolar: adesão, aceitação e condições de distribuição de alimentação na escola. Revista Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 165-185, dez. 2009. Disponível em: < <http://www.revistanutrire.org.br/files/v34n3/v34n3a13.pdf>>. Acesso em: 2 mar. 2015.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; comportamento alimentar; estudantes; alimentação coletiva

# ACEITAÇÃO DE SUCOS DE FRUTAS COM CASCAS E SEM AÇÚCAR POR CRIANÇAS INTERNADAS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DO R.S.

LUCIANA DIEGUEZ FERREIRA PASSOS; JULIANA BORGES BEZERRA; ALINE FERREIRA BRANDÃO

<sup>4</sup> FURG - Universidade Federal do Rio Grande

*lucianapassos2@gmail.com*

## Introdução

O consumo excessivo de açúcar na infância acarreta problemas de saúde pública, como o sobrepeso, a obesidade infantil e as cáries dentárias (BRASIL, 2014). Em 2015, a Organização Mundial da Saúde anunciou novas recomendações de redução do consumo de açúcar para que adultos e crianças tenham uma vida mais saudável e previnam doenças (ONUBR, 2016). Na oferta de sucos de frutas, por exemplo, o ideal é não adoçar, pois essas possuem seu açúcar natural, a frutose. Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 60% do lixo urbano produzido é de origem alimentar (STORCK *et al.*, 2013). A utilização integral dos alimentos possibilita o enriquecimento nutricional dos cardápios, principalmente em fibras, vitaminas e sais minerais, e diminui o desperdício de alimentos.

## Objetivos

Avaliar a aceitação de sucos de frutas com casca e sem açúcar, produzidos no serviço de nutrição e oferecidos à crianças internadas em um hospital público do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Foram produzidos sucos de tuti-fruti (banana, laranja, maçã, mamão), manga com casca, abacaxi com casca, caldo de ameixa com banana e caldo de ameixa com maçã. Todos foram coados e não foram adoçados. A pesquisa ocorreu no horário da colação, com um suco por dia. Para cada criança, foram oferecidos 200 ml do suco e uma Escala Hedônica Híbrida ou Mista, com a identificação do suco. O preenchimento foi explicado para a criança ou para o acompanhante pela técnica de nutrição ou copeira. A escala seguiu o modelo utilizado no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Segundo a Resolução nº 38/2009, os testes de aceitabilidade devem ser aplicados sempre que ocorrer quaisquer alterações inovadoras ao preparo. Nesta pesquisa, testou-se pela primeira vez, os sucos com cascas e sem açúcar. Para os resultados, foi considerado o somatório das respostas dadas as “carinhas” gostei e adorei, calculou-se o índice de aceitabilidade de cada suco e o índice geral. De acordo com a Resolução nº 38/2009, o índice de aceitabilidade para preparações deve ser maior ou igual a 85%.

## Resultados

Foram 20 crianças participantes, com idade entre 1 a 10 anos. O suco de tuti-fruti obteve 50% de aceitação, o de manga com casca obteve 100%, 44% de aceitação para o suco de abacaxi com casca e 66,7% para os sucos de caldo de ameixa com banana ou maçã. A média geral de aceitação dos sucos foi de 64%, abaixo do recomendado pela legislação.

## Conclusão

A aceitação dos sucos foi baixa, provavelmente devido à diminuição do sabor doce do açúcar e ao aumento da concentração do sabor das frutas. Sugere-se que os serviços de saúde não se limitem a restrições ou proibições de alimentos. Esses locais devem atuar como promotores de uma alimentação saudável e sustentável.

## Referências

**BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde.** Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a população brasileira. 2ª ed., Brasília, 2014.

**CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR- CECANE.** Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. UNIFESP, 2010.

**FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DE EDUCAÇÃO.** 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.

**NAÇÕES UNIDAS DO BRASIL - ONUBR.** Disponível em . Acesso em: em 14 de março 2016.

**STORCK, C.R.; NUNES, G.L.; OLIVEIRA, B.B.; BASSO, C.** Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. *Ciência Rural*, v. 43, n.3, 2013.

**Palavras-chave:** suco de frutas e vegetais; aproveitamento integral dos alimentos; nutrição da criança; serviços de saúde



# ACEITAÇÃO E QUALIDADE NUTRICIONAL DA MERENDA OFERECIDA EM UMA ESCOLA DO MUNICÍPIO DE RESENDE - RJ

AMANDA DE REZENDE KOENIGKAM; ELTON BICALHO DE SOUZA; ANTÔNIO DE AZEVEDO BARROS FILHO

<sup>1</sup> UNIFOA - Centro Universitário de Volta Redonda, <sup>2</sup> UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

*elton.bicalho01@gmail.com*

## Introdução

A alimentação possui papel fundamental no desenvolvimento cognitivo. Logo, a merenda escolar contribui para a saúde física e intelectual dos alunos (CAVALCANTI, 2009). Tal situação confere à escola uma grande responsabilidade na oferta dos alimentos servidos aos alunos diariamente. Por conta deste fato, o Governo Federal, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelece uma série de exigências para garantir o fornecimento de uma alimentação que atenda um padrão mínimo de qualidade que permita uma contribuição para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos, além da melhoria do rendimento escolar (BRASIL, 2009). Mas será que as escolas cumprem com as exigências preconizadas pelo PNAE? Será que os estudantes estão satisfeitos com a qualidade da merenda servida?

## Objetivos

Avaliar a satisfação com a merenda por alunos do ensino médio de uma escola de Resende - RJ, e se a refeição servida encontrava-se em consonância com as diretrizes do Ministério da Educação.

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa descritiva. Como critérios de inclusão, participaram alunos matriculados no ensino médio, de ambos os sexos, com idade até 18 anos, que aceitassem e tivessem a autorização dos responsáveis. Como critérios de exclusão foram estipulados a não autorização, recusa, ausência e não consumir a merenda. Foram identificados 120 alunos dentro dos critérios e, por não existirem dados da estimativa do consumo da merenda fornecida pelo município, assumiu-se a prevalência de 50%, com intervalo de confiança de 95%. Assim, estimou-se o tamanho da amostra em 74 participantes. Em quatro dias de avaliações, foram obtidas 312 respostas de satisfação, perfazendo uma participação média de 78 alunos. Foi aplicado o questionário de escala hedônica, instrumento validado e recomendado pelo Ministério da Educação (BRASIL, 2011), com a finalidade de verificar a satisfação dos alunos com a alimentação fornecida pela escola. Também foi avaliado a composição nutricional dos cardápios dos 4 dias, e os nutrientes foram calculados segundo a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (BRASIL, 2011). Por se tratar de um trabalho que envolve distribuições simples de valores, as variáveis foram analisadas segundo procedimentos clássicos de estatística descritiva. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas do Centro Universitário de Volta Redonda - CAAE nº 42259115.4.0000.5237.

## Resultados

Sobre a aceitação, a merenda foi aprovada pela maioria, perfazendo exatamente o índice de aceitação de 85% preconizado pelo Programa. Entretanto, ao analisar os dias separadamente, apenas o cardápio do segundo dia obteve este mesmo resultado. Sobre a qualidade nutricional, foram encontradas inadequações de 100% para calorias totais, carboidratos, Vitamina A, Cálcio, Ferro e Magnésio, 75% de deficiência dos cardápios na oferta de lipídeos, fibras e Zinco, e houve excesso em relação a proteína e vitamina C.

## Conclusão

Na presente pesquisa, concluiu-se que houve várias inadequações com relação aos nutrientes, uma vez que foi percebida deficiência e excessos. Com relação a aceitação, a maioria informou que gostou da refeição oferecida, entretanto, quando avaliado separadamente, este item também ficou aquém do preconizado pelo Ministério da Educação. Os resultados obtidos demonstram a necessidade de mudanças na alimentação oferecida a esta população, procurando adequar a mesma de acordo com o preconizado pela Legislação e às necessidades nutricionais dos escolares.

## Referências

Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de desenvolvimento da Educação. Resolução/CD/FNDE n. 38/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília, 2009.

Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Caderno de Legislação. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE 2011. Brasília, 2011.

Cavalcanti, LA. Efeitos de uma intervenção em escolares do ensino fundamental I, para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Tese de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Educação Física. Universidade Católica de Brasília. Brasília, 2009, 92 p.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Saúde escolar; Adolescente

# **ACESSO AOS ALIMENTOS: INTERFACES DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

ISABELLA SANTOS BARRETO MENESES; MARIA LUIZA AMORIM SENA PEREIRA.; MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA

<sup>1</sup> UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia.

*isabellabarreto2010@hotmail.com*

## **Introdução**

O acesso aos alimentos, importante dimensão da Segurança Alimentar e nutricional, é também um dos principais fatores relacionados à situação de Insegurança Alimentar no Brasil. Essa dimensão carrega em si aspectos socioeconômicos e físicos, como renda, escolaridade e emprego, que interferem de modo direto ou indireto na aquisição de alimentos pela população (BRASIL, 2006; PEREIRA, 2014).

## **Objetivos**

Expor, através de fotografias, os diversos aspectos envolvidos na definição de Segurança Alimentar e Nutricional na perspectiva da dimensão de acesso aos alimentos.

## **Metodologia**

Essa experiência foi promovida por docentes e discentes dos componentes curriculares Segurança Alimentar e Nutricional e Oficina de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos. Essas duas disciplinas estão presentes no segundo período do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia. Primeiramente, os discentes tiveram acesso aos conteúdos teóricos relacionados ao processo de construção histórica do conceito da Segurança Alimentar e Nutricional. Logo após, foram debatidos muitos fatores relacionados à dimensão de acesso aos alimentos (condições de renda, emprego, escolaridade, orçamentos domésticos e programas sociais), expondo as múltiplas facetas do assunto e suas conjunturas no Brasil, na Bahia e na Região Oeste do estado. Diante da necessidade de alguns elementos técnicos para a elaboração do trabalho, os discentes tiveram uma oficina de fotografia que abordou as noções básicas das técnicas fotográficas. Com essas noções básicas, cada estudante produziu uma imagem e um texto explicativo sobre a fotografia, contextualizando o conteúdo da imagem ao tema, na perspectiva da dimensão de acesso aos alimentos. As fotografias foram exibidas na Universidade por meio da exposição intitulada: A gente não quer só comida. Durante o evento, cada estudante (responsável pela imagem) forneceu informações sobre a exposição e sobre o processo de construção da fotografia.

## **Resultados**

Com o intuito de expor a dimensão de acesso aos alimentos, foram confeccionadas dez fotografias relacionadas com este tema. Cada fotografia apresentava uma visão do autor acerca dos aspectos relacionados à dimensão, apesar das similaridades entre as imagens. Os aspectos mais relatados nas fotografias foram as condições de renda e os preços dos alimentos, principalmente aqueles que compõem a cesta básica. Sabe-se que a renda afeta diretamente a aquisição de alimentos, tanto na quantidade como na qualidade e que os preços elevados dos alimentos contribuem para aumentar a participação dos gastos com alimentação nas despesas familiares, o que pode comprometer outras necessidades essenciais. Outro aspecto mostrado pelas imagens foi o acesso aos alimentos por meio das doações, caracterizada pela distribuição de cestas básicas por entidades religiosas, que proporciona um acesso emergencial aos alimentos.

## **Conclusão**

Observou-se por meio das imagens que o acesso aos alimentos pode ser compreendido sob diferentes perspectivas, sendo esta dimensão alcançada de maneira mais evidente nas fotografias a partir da aquisição de alimentos que se dá pela compra em diferentes espaços. As imagens expostas dão conta de que, segundo a percepção dos estudantes, as condições econômicas das famílias, além da existência de uma rede solidária de doações de alimentos, possibilitam o acesso aos alimentos, entretanto, sem garantir que toda complexidade relacionada ao estado de Segurança Alimentar e Nutricional seja alcançado.

## **Referências**

BRASIL. Decreto-Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional SISAN, com vistas em assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e dá outras providências, 2006.

PEREIRA, M.H.Q. Avaliação da segurança alimentar e nutricional: contribuições em âmbito municipal. 2014. 65f. Dissertação (Alimentos, Nutrição e Saúde), Universidade Federal do Oeste da Bahia, Escola de Nutrição, Salvador/BA, 2014.

**Palavras-chave:** acesso; renda; escolaridade

# **AÇÃO DO ESTADO NO COMBATE A OBESIDADE INFANTIL**

ANDERSON KELVIN TAPOROSKY

<sup>1</sup> FAPAR - FACULDADE PARANAENSE

*kelviin@live.com*

## **Introdução**

A Organização Mundial de Saúde aponta a obesidade como um dos maiores problemas de saúde pública do mundo, onde o número de crianças com obesidade vem aumentando a cada dia, resultando em complicações como doenças crônicas, além de socioeconômicas a longo prazo. A legislação Brasileira em vigor é muito bem amparada no sentido ao direito a vida, saúde, alimentação e educação ao público infantil, além de prever os deveres a garantia desses direitos, atribuindo tal competência a família e ao estado.

## **Objetivos**

Levantar os principais achados científicos relacionados aos malefícios causados pela obesidade, bem como os dados atuais desta projeção, além de buscar os textos da lei a fim de embasar o necessário desencadeamento de ações ao combate a obesidade.

## **Metodologia**

Foram levantados dados do mapa da obesidade no Brasil e artigos científicos publicados pela Associação Brasileira para o estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. A Constituição Federal e outros códigos foram consultados a fim de encontrar fundamentação legal.

## **Resultados**

O artigo 227 da Constituição Federal, atribui dever a família e ao Estado, a prioridade de assegurar a criança o direito a vida, saúde e alimentação, além de colocá-los a salvo de toda forma de negligência, isso se dá ao fato da criança ser considerada incapaz perante a lei. Sabemos que a conduta alimentar da criança é diretamente atribuída aos seus responsáveis, onde na relação hipossuficiente cabe a esta apenas a aceitação do que lhe é ofertado, de maneira que podemos concluir que a obesidade infantil esta atrelada a rotina interposta pelos pais ou responsáveis. Com base legal sabemos que o Estado deve agir segundo o interesse do menor, independente dos desejos de seus tutores, atendendo ao bem-estar físico e mental da criança, logo tendo dados científicos sobre os inúmeros problemas relacionados a obesidade infantil, bem como respaldo jurídico sobre o assunto, analisamos que diversas medidas poderão ser executadas mediante intervenção do Estado. Temos bons exemplos da execução da lei no tocante ao Estatuto da Criança e do Adolescente, através de setores como escolas de ensino público e o Conselho Tutelar que promovem ações de proteção a violência ou exploração infantil, de maneira interventiva na família, ou seja, não cabe somente aos pais determinar o convívio de seus filhos, estes devem seguir os pressupostos legais, então se a obesidade infantil de fato é uma problematização, o Estado deve intervir na família, a fim de evitar o atual crescimento e desenvolvimento de doenças. A proposta para buscar resultados positivos tratam-se de ações simples que poderão ser praticadas nas escolas, com o intuito de conscientizar os responsáveis pelos menores sobre os problemas e também de promover o incentivo a reeducação alimentar. Através de profissionais da área da saúde diretamente ligados as escolas, tais como nutricionistas e licenciados em educação física, reconhecendo os menores no quadro de obesidade, e exercendo palestras sobre conduta nutricional frente a obesidade infantil, bem como prática de atividades saudáveis em oportunidade das reuniões de pais, atividade rotineira promovida pela direção, promoveram o incentivo na melhora de vida das famílias.

## **Conclusão**

A obesidade infantil deve ser encarada como um problema nacional, onde é totalmente cabível a ação do governo, não necessitando dotação orçamentária ou reforma legislativa para tal, apenas a fiscalização e execução de ações simples que promoverão a prevenção e o combate do tema.

## **Referências**

BRASIL. Constituição Federal (1988). Emenda Constitucional nº 65, de 2010.

BRASIL. Código Penal (1940). Decreto Lei nº 2.848, de 07 de dezembro de 1940.

BRASIL. Estatuto da Criança e do Adolescente (1990). Lei nº 8.069 de 13 de julho de 1990.

BRASIL. Estatuto da Criança e do Adolescente (1990). Lei nº 13.106, de 2015.

BRASIL. Estatuto da Criança e do Adolescente (1990). Lei nº 10.764, de 12.11.2003.

ABESO, Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica, 2015. Disponível em: <http://abeso.org.br>. Acesso em 04/04/2016.

**Palavras-chave:** OBESIDADE INFANTIL; LEGISLAÇÃO; CONSTITUIÇÃO FEDERAL

# AÇÕES DE MONITORAMENTO PARA REDUÇÃO DE SOBRAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

PRISCILA SIVA CÔRREA; GISELA VON ZEIDLER; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul , <sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre  
*vjs.nut@terra.com.br*

## Introdução

Na gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) a avaliação da quantidade de sobras é uma boa ferramenta para mensurar o desperdício e sua quantidade deve estar relacionada com a previsão do número de refeições ofertadas e a margem de segurança estabelecida. O excesso de sobras pode ser resultado de uma falha no planejamento e/ou de uma oferta de preparações alimentícias acima das necessidades da unidade (MOURA et al., 2009).

## Objetivos

Esse estudo teve como objetivo avaliar e propor a padronização das quantidades dos itens alimentícios servidos no almoço do refeitório de funcionários de uma UAN hospitalar.

## Metodologia

Foi realizado um estudo de caráter transversal descritivo em dias úteis entre os meses de outubro e novembro de 2015 na UAN de um hospital público federal na cidade de Porto Alegre (RS). O cardápio da UAN é composto por três tipos diferentes de saladas, dois tipos de arroz (branco e integral), feijão ou lentilha, guarnição (legumes refogados ou massas) e um tipo de carne. Realizou-se a pesagem de todas as preparações descontando-se o peso das cubas e de suas tampas. No final da refeição, foram pesadas as quantidades das sobras nos balcões de distribuição. Foi utilizada uma balança eletrônica da marca Urano, com capacidade máxima de 120 kg e divisão de 20 gramas. Os dados coletados foram tabulados em planilha Excel.

## Resultados

A UAN hospitalar serve em média 110 almoços nos dias úteis. A partir da pesagem dos alimentos oferecidos, observou-se que o item alimentício com maiores problemas de sobras foi o arroz branco que variou de 9% a 50%. O tipo de guarnição oferecida influenciou diretamente nesses percentuais. Guarnições à base de carboidratos simples (ex.: massas) aumentam as sobras desse item. Por conta desses dados, a quantidade de arroz foi padronizada para uma cuba funda pequena cheia e para  $\frac{3}{4}$  de cuba quando as guarnições são à base de carboidratos simples. No item leguminosas foram encontradas sobras médias de 30% para o feijão preto e de 40% para a lentilha. Nas guarnições à base de massa e carboidratos simples foi padronizada para duas cubas rasas grandes e uma cuba rasa pequena. Para os legumes cozidos e farofas padronizou-se as quantidades enviadas em 1  $\frac{1}{2}$  cuba funda pequena. Em relação às carnes foi mantido o procedimento de contagem de porções enviadas com uma margem de segurança de 10%. Os demais itens alimentícios ofertados no cardápio não apresentam quantidades de sobras preocupantes.

## Conclusão

Através dos dados coletados na avaliação de sobras, foi possível desenvolver a proposta de implementação de medidas que têm como objetivos diminuir o desperdício de matérias primas e de recursos financeiros, e otimizar os recursos alimentícios utilizados. Ações dessa natureza necessitam de constante monitoramento.

## Referências

- LIMA, T. P.; DO CARMO, S. O. Avaliação do índice de sobras limpas em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) institucional na cidade de Campo Grande. *Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde* [online]. v. 15 (6), p. 9-20, 2011.
- MOURA, P. N.; HONAISSER, A.; BOLOGNINI, M. C. M. Avaliação do índice de resto ingestão e sobras em uma unidade de alimentação e nutrição do colégio agrícola de Guarapuava/PR. *Rev. Salus*. v. 3(1), p. 15-22, 2009.

**Palavras-chave:** desperdício; sobras; hospital; Unidade de Alimentação e Nutrição

# ADEQUAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA DE PRODUÇÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

DAIANA FREITAS DA SILVA; HELENA DA SILVA VELOSO; MARIA ANGELA DA SILVA ARAÚJO BORGES; LUANA LIMOEIRO FERRÃO

<sup>1</sup> UNESA - Universidade Estácio de Sá  
*dayana\_freytas@hotmail.com*

## Introdução

Segundo Teixeira et al. (2004), a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o estabelecimento onde são produzidas as refeições para uma coletividade sadia ou enferma e tem como objetivo principal a promoção da saúde de sua clientela por meio de uma alimentação nutricionalmente adequada e equilibrada. Segundo Akutsu et al. (2005), a estrutura física de uma Unidade, bem como seu processo de manipulação, devem seguir um “fluxo higiênico” adequado e ininterrupto e o dimensionamento das instalações deve ser compatível com todas as operações, devendo existir separações eficazes a fim de evitar a contaminação cruzada.

## Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a estrutura física de uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada na cidade do Rio de Janeiro - RJ, e propor mediante os resultados encontrados, uma estrutura arquitetônica adequada, minimizando os riscos de contaminação cruzada entre os gêneros.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caso, observacional, descritivo, com foco na justificativa das melhorias propostas para uma estrutura física adequada. Foram realizadas através da pesquisa com base na definição atual do espaço físico, Resolução RDC n° 275 (BRASIL, 2002) e a norma regulamentadora 24 (BRASIL, 1993), tendo como resultado uma planta baixa de unidade reformulada dentro das normas adequadas.

## Resultados

Foi observada a falta de uma área específica para estoque seco, que ficava conjunto à sala da nutricionista gerente de unidade, sendo solucionado diminuindo a área de triagem e aderindo a esta uma sala específica para a nutricionista. Em relação ao preparo dos alimentos, o principal erro encontrado foi a distância entre as áreas de cocção e finalização das preparações, o que causava contaminação cruzada de gêneros crus e cozidos. Estes aspectos foram corrigidos reorganizando a área de cocção para um espaço mais próximo ao balcão de finalização. A cabine de manipulação de proteínas também foi realocada de modo a ficar em frente a área de cocção e evitar maiores transportes de proteínas cruas na área de cozimento e finalização. Em relação ao possível cruzamento das carnes cruas foi estabelecido horários rígidos para entrada destes gêneros na cozinha da unidade, garantindo que os alimentos após preparados não tivessem qualquer contato com os alimentos ainda crus.

## Conclusão

A análise da estrutura física da Unidade permitiu a percepção de más condições de trabalho aos funcionários, bem como possíveis riscos à saúde dos mesmos e à segurança alimentar dos clientes, ocasionado pelos frequentes cruzamentos de gêneros alimentícios. Para um correto planejamento destas Unidades, devem contar com equipes que incluam a presença de um profissional nutricionista durante a elaboração do layout, propondo melhores adequações à estrutura.

## Referências

AKUTSU, R.C. et al. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação**. Revista Nutrição, Campinas, v.18, n. 3, maio/jun. 2005.

BRASIL. Norma Regulamentadora - **NR 24 que dispõe Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho**. Alterada pela Portaria SSST n.º 13, de 17 de setembro de 1993. Disponível em: . Acesso em: 06 mar 2016.

BRASIL. Resolução – RDC n° 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre as boas práticas para serviço de alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 23 out.2003. Disponível em:. Acesso em: 06 mar 2016.



TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Atheneu. São Paulo, 2004.

**Palavras-chave:** Estrutura física; Sistemas de qualidade; Unidade de alimentação e nutrição

# ADEQUAÇÃO DE COZINHA COMUNITÁRIA NA ÁREA RURAL DO MUNICÍPIO DE DUQUE DE CAXIAS/RJ PARA ELABORAÇÃO DE DOCES ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

DEBORAH RODRIGUES SIQUEIRA; ANA LUIZA DA SILVA SALDANHA; ISABELA PEREZ ALVES; ANA CAROLINE FERREIRA BONFIM; SILVIA MAGALHÃES COUTO GARCIA

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*drsiqueira\_nut@yahoo.com.br*

## Introdução

O trabalho faz parte do projeto de extensão intitulado “Experiência de Integração Universidade e Agricultores Familiares do Estado do Rio de Janeiro” e tem como finalidade o desenvolvimento do meio rural através da capacitação e assessoramento aos agricultores visando à melhoria da qualidade dos produtos gerados, especialmente no que tange a rotulagem dos alimentos e suas informações obrigatórias ao consumidor e a qualidade higiênico-sanitária dos produtos incluindo como tema às boas práticas no processamento dos alimentos.

## Objetivos

Adequar uma cozinha comunitária na área rural do município de Duque de Caxias/Rio de Janeiro para elaboração de doces oriundos da agricultura familiar.

## Metodologia

No ano de 2015, estabeleceu-se uma parceria da Universidade com a Prefeitura, a Secretaria de Agricultura e o Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional de Duque de Caxias/RJ, possibilitando visitas à área rural e reuniões com agricultores familiares do município. Dessas reuniões surgiu a demanda de um grupo de mulheres agricultoras familiares de adequar uma cozinha comunitária, para iniciar a produção e comercialização de doces, geleias e compotas. Essa cozinha foi cedida voluntariamente pela Paróquia Nossa Senhora das Graças. Foi realizada uma visita técnica pela equipe do projeto para avaliar os requisitos higiênico-sanitários do local, utilizando uma lista de verificação proposta pela RDC/ANVISA nº 275 (BRASIL, 2002) e adaptada utilizando os Decretos da Prefeitura de Duque de Caxias nº 6433 (BRASIL, 2015a) e nº 6581 (BRASIL, 2015b). Em seguida foi elaborado um relatório evidenciando as inadequações, assim como as ações corretivas necessárias para que o ambiente estivesse de acordo com o preconizado pelas legislações vigentes, levando em consideração a realidade da área rural. O passo seguinte foi a realização de uma produção piloto dos doces, com o objetivo de coletar informações para elaboração das fichas técnicas, dos rótulos, dos fluxogramas de processo e dos procedimentos operacionais padronizados.

## Resultados

Em relação a avaliação da cozinha, os principais itens que necessitam de adequações foram em relação a edificação e instalações: forro para o teto, instalação de sistema de drenagem com ralos sifonados e declives e instalações de telas nas janelas. É necessária instalação de lavatórios na área de produção, instalações sanitárias dos manipuladores e ventilação adequada. Alguns dos problemas encontrados ocorrem devido, principalmente, à localização: presença de pragas e vetores, fornecimento de água inadequado, além de não haver coleta de lixo na região. Durante a produção piloto de preparo dos doces foram elaborados o fluxograma de processo, as fichas técnicas dos doces de banana, jaca e goiaba, assim como a informações nutricionais obrigatórias para a rotulagem. Os procedimentos operacionais padronizados elaborados foram de higienização de frutas, congelamento de frutas, degelo de frutas e envase dos doces.

## Conclusão

A adequação da cozinha comunitária para a produção e comercialização de doces pode contribuir para o fortalecimento da agricultura familiar no Estado do Rio de Janeiro e garantir um meio de promover uma alimentação saudável, auxiliar na geração de renda em comunidades rurais, respeito ao meio ambiente e prática do comércio justo.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. RDC/ANVISA 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.

BRASILa. Prefeitura de Duque de Caxias. Decreto nº 6433, de 17 de julho de 2015, que regulamenta a lei 2412/11, que criou o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal no Município de Duque de Caxias.

BRASILb. Prefeitura de Duque de Caxias. Decreto nº 6581, de 01 de setembro de 2015.

**Palavras-chave:** agricultura familiar; boas práticas de fabricação; soberania alimentar

# ADESÃO E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE SANTA CRUZ-RN

RICARDO ANDRADE BEZERRA; ANA PAULA TRUSSARDI FAYH; FÁBIO RESENDE DE ARAÚJO; RENATA COELHO MORAIS AGUIAR; JOANA ELIZA PONTES

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> UNP - Universidade Potiguar  
*resende\_araujo@hotmail.com*

## Introdução

Aceitação de cardápios é um indicador importante para avaliar se determinadas preparações devem compor o cardápio da alimentação escolar. Testes de aceitação das refeições oferecidas em escolas são obrigatórios por lei federais e são instrumentos importantes para verificar como os hábitos alimentares e preferências dos estudantes estão assegurados na alimentação escolar.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi investigar a adesão e aceitabilidade dos escolares a alimentação das escolas públicas de Santa Cruz-RN

## Metodologia

A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da FACISA/UFRN sob o CAAE nº 39203314.6.0000.556. A amostra foi de 697 crianças de 1º a 5º de ensino fundamental de escolas públicas de Santa Cruz RN. Após a assinatura dos responsáveis do Termo de Consentimento Livre e esclarecido (TLCE) e do Termo de Assentimento, as crianças preencheram um questionário em que eram questionados sobre 1) Quantidade de dias que realizavam refeição fornecida pela escola; 2) Avaliar a refeição recebida na escola através da Escala Hendônica Facial recomendada pela Resolução 26 do FNDE para verificação de aceitabilidade da alimentação escolar. Os passos para aplicação do questionário foram: 1. Explicou-se como as fichas devem ser preenchidas; 2. Procurou-se promover um ambiente de individualidade de julgamentos, inibindo conversas entre as escolares; 3. Recolhimento das fichas preenchidas. Os dados foram digitados no Epidata 3.0 e analisados através de estatística descritiva.

## Resultados

Os dados analisados quanto a adesão indicaram os seguintes resultados das opções disponíveis: Nenhum dia (8,3%); 1 dia (11%); 2 dias(6,5%); 3 dias (6,5%); 4 dias (5,2%); 5 dias (62,1%). Observa-se que a maioria dos estudantes aderem em todos os dias em que se tem aula a alimentação escolar. Quanto a aceitabilidade do que é oferecido nas escolas de forma geral, os resultados obtidos através da Escala Hendônica Facial foram: detestei (6,7%); não gostei (4,1%); indiferente (18,3%); gostei (19,6%); adorei (50,3%) não sabe (9%). Os dados indicam uma aceitabilidade (opção gostei somada a adorei) de 69,9%.

## Conclusão

Os dados sugerem que as refeições ofertadas possuem uma boa adesão sendo relatada a maioria dos alunos consumindo a alimentação escolar em 5 dias. A aceitabilidade foi inferior a 85% (recomendado para implementação de novas preparações) entretanto o uso da Escala Hendônica Facial para avaliar de forma global o cardápio ofertado não apresenta indicador específico, sendo portando sugestivo como positivo o indicador de 69,9%.

## Referências

BRASIL. Presidência da República. 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.)

BRASIL. Presidência da República. 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.)

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Aceitação de cardápios; Nutrição na infância; Programa Nacional da Alimentação Escolar

# ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR NO DOMICILIO DE CRIANÇAS FREQUENTADORAS DE CRECHES PÚBLICAS DE SANTA BARBARA D'OESTE - SP.

EDVANIA PLACIDO CRUZ; MARIA ANGELIZA FERREIRA; PAULA LIMA RAMOS; JULIANA APARECIDA PISSAIA SAVITSKY; JOSEANE ALMEIDA SANTOS NOBRE

<sup>1</sup> PMNO - Prefeitura Municipal de Nova Odessa, <sup>2</sup> FAM - Faculdade de Americana

*japsavitsky@novaodessa.sp.gov.br*

## Introdução

Trata-se de um estudo transversal, observacional e descritivo, da população infantil na faixa etária de 4 a 24 meses, de ambos os gêneros, matriculadas em creches localizadas no município de Santa Barbara D' Oeste, do estado de São Paulo.

## Objetivos

Avaliar a alimentação complementar de crianças em domicilio frequentadoras de creches públicas de Santa Barbara D'Oeste

## Metodologia

A população do estudo foi composta por 95 crianças, que frequentavam regularmente os berçários de 9 creches públicas. Os pais e responsáveis legais autorizaram a participação neste projeto, a partir da assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, do hospital Boldrini, sob o CAAE: 40616714.8.00005376. Para verificação do nível socioeconômico utilizou-se o Critério de Classificação Econômica da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (ABEP) e para avaliar do consumo dos alimentos aplicou-se o questionário de frequência alimentar para crianças (QFAC) validado e aplicado por Colucci (2004). As categorias de frequência de consumo analisadas neste estudo foram de: 2 ou mais vezes por dia, 1 vez por dia, 2 a 4 vezes por semana, 1 vez por semana, 1 a 3 vezes por mês ou nunca.

## Resultados

A população do presente estudo foi na sua maioria do gênero masculino (51,4%); com idade média de 16 meses e classificada socioeconomicamente como B/C (68,42%). Entre as crianças de 4 a 9 meses, os pais relataram oferecer duas ou mais vezes ao dia arroz e feijão (28,57%); já a oferta mais frequente de batata, carnes/ovos (50%), legumes e frutas (42,86%), ocorriam de 2 a 4 vezes por semana, entre os pais avaliados. Alimentos com oferta semanalmente tais como: alimentos fritos, doces e refrigerantes foram oferecidos na ordem de 21,43%. Quanto aos pães (57,64%) e verduras (64,28%), a maioria relatou nunca haver ofertado estes alimentos aos seus filhos. Os pais de crianças com idade entre 10 e 12 meses, também disseram ofertar carnes/ovos (60%), refrigerantes (50,56%), pães (50%), e batata (40%), ocorria de 2 a 4 vezes nos lares pesquisados. Já os pais das crianças com idade superior a 12 meses, relataram o consumo ao menos uma vez por semana de alimentos fritos (61,97%), verduras (47,89%), e carnes/ovos (35,21%). Legumes (39,43%) e frutas (32,39%) foram oferecidos aos filhos de 2 a 4 vezes por semana. Já o consumo diário de doces, foi relatado por 15,49% dos pais, que ofertaram este alimento duas ou mais vezes ao dia.

## Conclusão

Os resultados do estudo permitiram concluir que há uma introdução precoce de alimentos de uso tradicional e o frequente consumo de alimentos industrializados, o que não recomenda pelo Ministério da Saúde.

## Referências

COLUCCI, Ana Carolina Almada; PHILIPPI, Sonia Tucunduva; SLATER, Betzabeth. Desenvolvimento de um questionário de frequência alimentar para avaliação do consumo alimentar de crianças de 2 a 5 anos de idade. Rev. bras. epidemiol., São Paulo , v. 7, n. 4, p. 393-401, Dec. 2004 . Available from . access on 14 Mar. 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-790X2004000400003>.

Ministério da saúde; Organização pan- americana da saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília, DF; 2007.

Brusco TR, Delgado SE. Caracterização do desenvolvimento da alimentação de crianças nascidas pré-termo entre três e 12 meses. CEFAC 2014 Junho; 16 (3): 917-928.

Lima BL, Fujimori E, Borges ALV, Silva MMS. Prática alimentar nos dois primeiros anos de vida. Esc Enferm 2011

Dezembro; 45 (2): 1705-1709.

**Palavras-chave:** Alimentos Industrializados; Consumo alimentar; Creche escola; Questionário de frequencia alimentar

# ALIMENTAÇÃO ONSHORE: ASPECTOS DA GESTÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DAS REFEIÇÕES SERVIDAS EM BASES REMOTAS DO SETOR PETROLÍFERO

DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; DAYENE LOUYSE LÍRIO DANTAS; JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS; GRAZIELLE LOUISE RIBEIRO DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*dinaraleslye@yahoo.com.br*

## Introdução

O estado do Rio Grande do Norte (RN) tem no setor petrolífero uma importante atividade econômica que impulsiona a especialização de empresas de alimentação coletiva a atuar conforme aspectos contratuais de terceirização do setor. A alimentação onshore caracteriza-se pela refeição servida em bases remotas para trabalhadores em regime de confinamento (MONTEIRO et al., 2010). Estas bases situam-se em terrenos não habitados, de difícil acesso e distantes da sede, o que constitui um desafio à atuação do nutricionista quanto à logística de distribuição de refeições (VIERA; JAPUR, 2012), principalmente no que tange a gestão da qualidade higiênico-sanitária (GQH-s).

## Objetivos

Conhecer a auto-percepção dos nutricionistas sobre a GQH-s realizada na etapa de distribuição das refeições servidas em bases remotas do setor petrolífero do RN.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, qualitativo, realizado entre janeiro e maio de 2015. No estado, a atividade onshore se concentra principalmente nos municípios de Alto do Rodrigues, Mossoró, Guamaré e Macau. O estudo ocorreu nas UAN sede de uma empresa do setor petrolífero com gestão terceirizada, que juntas produzem e distribuem refeições para 100% de suas bases remotas. A amostra foi formada por nutricionistas (n=6) das UAN situadas nos municípios citados. A coleta de dados deu-se através de visitas in loco, análise documental e entrevista semi-estruturada, com abordagem direta. As variáveis estudadas foram: definição, importância e efetividade da qualidade das refeições. Para a análise, utilizou-se a triangulação dos dados (FLICK, 2009), via análise de conteúdo (BARDIN, 2009), com auxílio do software atlas.ti. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi da UFRN (CAAE 37350314.5.0000.5568).

## Resultados

Os resultados apontaram que as refeições servidas em bases remotas (distantes da sede em até 125 km ou 1h25min) segue um sistema de gestão da qualidade baseado na legislação vigente e no termo de referência para fornecimento de refeições. Quanto a “definição” de qualidade, os respondentes assinalaram que o cumprimento do termo de referência significava a qualidade da refeição servida, dando ênfase a apresentação e qualidade da matéria-prima. No que cerne à “importância”, a ausência de reclamações por parte do cliente foi o aspecto mais citado, estando estas relacionadas a sintomas sugestivos de surtos por doenças transmitidas por alimentos, o que geraria multas por parte do contratante. Em relação à efetividade os gestores tinham clareza dos controles a serem efetuados, porém, todos concordaram que a dificuldade logística imposta pelo transporte da refeição impedia a verificação dos controles, o que tornava, segundo os entrevistados, o treinamento em serviço dos colaboradores lotados nas bases remotas como item essencial à efetividade da GQH-s.

## Conclusão

Dos resultados encontrados destaca-se que apesar dos gestores demonstrarem consciência quanto aos aspectos necessários à efetividade da GQH-s, sua auto-percepção de qualidade está ligada ao cumprimento de regras contratuais e ausência de reclamações do cliente. Fatores econômicos (possibilidade de multa) influenciaram a dimensão importância, do mesmo modo a transferência de responsabilidade para os colaboradores assume o papel central na efetividade. Conhecer como os gestores percebem a qualidade higiênico-sanitária das refeições nas bases remotas contribuiu para a identificação dos principais desafios a serem enfrentados neste segmento.

## Referências

ABREU, Edeli Simioni de; et al. Monitoramento da temperatura de refeições quentes transportadas porcionadas, 2012. E-scientia. [online]. Disponível em: <http://revistas.unibh.br/index.php/dcbas/article/view/203/461>. Acesso em: 21 mar 2015.

BARDIN, L. Análise de Conteúdo. Lisboa, Portugal; Edições 70, LDA, 2009.

EBONE, Michele Vieira. Qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais de Florianópolis – sc. 2010. 107 f. Dissertação em nutrição. Centro de ciências da saúde - universidade federal de Santa Catarina, Florianópolis. 2010.

FLICK, Uwe. Introdução à pesquisa qualitativa. 3ª ed. São Paulo: Artmed, 2009.

MONTEIRO, C.A.S; et.al. importância econômica e ambiental para a exploração do petróleo no Rio Grande do Norte, 2010. Disponível em: .

VIERA, Marta Neves Campanelli Marçal JAPUR; Camila Cremonesi. Gestão da Qualidade na Produção de Refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Gestão da Qualidade; Qualidade higiênico-sanitária; Refeição Transportada; Bases remotas



# ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: OFERTA E CONSUMO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

CARINE RODRIGUES DO SANTOS; BIANCA GOUVÊA DOS SANTOS; LARISSA ALMENARA ABREU MOREIRA;  
SUSANA MOREIRA PADRÃO; ANGELA LERNER SADCOVITZ

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro  
*susanampadrao@gmail.com*

## Introdução

Alimentação saudável e adequada é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular aos alimentos. Tem como base o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e a limitação de alimentos ultraprocessados. Sendo o ambiente de trabalho um local estratégico para a promoção da alimentação saudável, cabe avaliar se as refeições oferecidas em unidades de alimentação e nutrição atendem às recomendações do Guia Alimentar Para População Brasileira (BRASIL, 2014) e se os usuários fazem escolhas saudáveis dentre as opções oferecidas.

## Objetivos

Avaliar a qualidade das refeições oferecidas e consumidas, na perspectiva de uma alimentação saudável, em uma unidade de alimentação e nutrição.

## Metodologia

Estudo de caso realizado em uma unidade de alimentação e nutrição localizada na cidade do Rio de Janeiro, no período de outubro a dezembro de 2015. As refeições oferecidas foram avaliadas através do método de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (PROENÇA, 2005) e de acordo com as recomendações do Guia Alimentar Para População Brasileira (BRASIL, 2014). Em seguida, se avaliou o consumo das preparações alimentares ofertadas, considerando os mapas de controle da produção e os mapas de controle de sobras. As quatro opções diárias de pratos proteicos, frutas, saladas simples e saladas compostas foram escolhidas, para avaliação do consumo, considerando sua classificação como alimentos in natura, minimamente processados e ultraprocessados. A partir da quantidade servida e dos per capita previstos estimou-se o número de usuários que optavam pelas preparações escolhidas.

## Resultados

Os resultados apontaram que doces, frutas e vegetais, inclusive os folhosos, eram ofertados diariamente. Alimentos ricos em enxofre eram oferecidos em 65%, frituras em 30% e carnes gordurosas na metade dos dias avaliados. Em relação ao consumo, 48% dos usuários, em média, optavam pelo prato proteico classificado como ultraprocessado. As saladas simples tiveram 71,6% de preferência e as saladas compostas, 28,4%. O uso de molhos, produzidos com alimentos ultraprocessados, era muito comum nas saladas simples. No caso das frutas, estimou-se um per capita médio de 160g, caso 100% dos comensais opte por seu consumo.

## Conclusão

O cardápio oferecido, apesar da frequência de doces, frituras, carnes gorduras e alimentos ultraprocessados, possibilita o consumo de uma alimentação saudável considerando-se que existe uma oferta diversificada e diária de preparações composta por alimentos in natura e minimamente processados. Entretanto, quase metade dos usuários optava por alimentos ultraprocessados, mesmo com a divulgação de informações sobre a origem e a composição dos alimentos. Isto pode demonstrar que informações nutricionais não são as únicas dimensões valorizadas no momento das escolhas alimentares. Aspectos como hábitos, cultura e prazer devem ser considerados na avaliação das recomendações para uma alimentação saudável.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.  
PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: EdUFSC, 2005. 221p.

**Palavras-chave:** Política Social; Direito Humano; Alimentação Saudável; Promoção da Saúde; Alimentos Ultraprocessados

# ANÁLISE COMPARATIVA DE NÃO CONFORMIDADES NA APLICAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO EM UM HOSPITAL PÚBLICO NO SUL DO BRASIL

SIMONE MACHADO DA SILVA; SABRINA ARGENTA COMIRAN; VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS; SIMONE REGINA AYRES STAFFA; KAREN HOFMANN DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*smsilva@hcpa.ufrgs.br*

## Introdução

A portaria nº 78 de 2009 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul (SES/RS), elaborada a partir da RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, é um instrumento com a finalidade de “estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado” (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Em um ambiente de produção e manipulação de alimentos é indispensável que haja cuidados higiênico-sanitários, tanto da edificação do local quanto de procedimentos realizados pelos funcionários, com o propósito de evitar qualquer tipo de contaminação (SILVA NETO, 2006). Essa mesma recomendação é especialmente pertinente para um serviço de distribuição de refeições para pacientes hospitalizados.

## Objetivos

Analisar comparativamente, o percentual de inadequação entre itens referentes a problemas estruturais de área física e de procedimentos de boas práticas em copas de um hospital público no Sul do Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo com utilização de dados secundários do local pesquisado. Foi aplicado pela seção de distribuição do hospital, nos meses de julho e novembro do ano de 2015 um instrumento de verificação (*check list*), elaborado a partir de itens da Portaria nº 78/2009 SES/RS em 16 copas. O instrumento utilizado constava de 27 itens, distribuídos em nove aspectos estruturais da área física e 18 itens de procedimentos de boas práticas. Os resultados das informações foram lançados e tabulados em frequência absoluta e média no *software* Microsoft Excel 2010.

## Resultados

O total de não conformidades referentes aos aspectos de edificações e instalações totalizou 32 itens para as 16 copas avaliadas. Desse total, foi encontrado algum problema de ordem estrutural tanto na primeira quanto na segunda inspeção em 10 copas, o que representou o percentual médio de 11,1%. Quanto aos itens do *check list* referentes aos procedimentos de boas práticas das rotinas do serviço, foi constatada um total de 84 itens não conformes no somatório das duas aplicações do formulário. Os itens mais recorrentes foram relacionados a alimentos que foram abertos e não foram etiquetados, e a presença de alimentos vencidos na copa. Em todas as copas foi encontrada alguma irregularidade, sendo que esse número variou entre um e seis inadequações, correspondendo ao percentual médio de 13,5% de inadequações dos períodos.

## Conclusão

Na comparação entre os dois grupos analisados constatou-se que, a proporção de não conformidades foi percentualmente similar. Para que seja possível adequar os itens de edificação/instalações serão necessários o investimento de recursos financeiros. No entanto, para os itens referentes a procedimentos de boas práticas a melhora de adequação pode ser obtida com uma maior supervisão e monitoramento das condutas e rotinas dos atendentes, além da realização de capacitações constantes com a equipe.

## Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <  
<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83OC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES> > Acesso em 13 abril 2016.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

Portaria nº 78 /2009 Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <  
[http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500\\_portaria%2078\\_09.pdf](http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf) > Acesso em 13 abril 2016.

SILVA NETO, M. Diagnóstico situacional da utilização de ferramentas de segurança na produção de alimentos nas cozinhas das unidades de alimentação e nutrição dos hospitais de Brasília-DF. 2006. 122 f. Dissertação (Mestrado) Universidade de Brasília, Brasília, 2006. Disponível em:

< [http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/1799/1/2006\\_Manoel%20Silva%20Neto.pdf](http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/1799/1/2006_Manoel%20Silva%20Neto.pdf) > Acesso em 12 fevereiro 2015.

**Palavras-chave:** Check list; Boas Práticas de Manipulação; Sistemas de Distribuição no Hospital

# ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE DIFERENTES DESCRIÇÕES DE POLPAS E CASTANHAS DE CAJU PRESENTES NA LITERATURA

YÚLIA CARLA ALVES DE SOUZA; RAFAEL SOUSA LIMA; DERLANGE BELIZÁRIO DINIZ

<sup>3</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará, <sup>4</sup> FUNBIO - Fundo Brasileiro para a Biodiversidade

*alyli.carlla@gmail.com*

## Introdução

O caju, fruto tipicamente tropical, possui uma composição nutricional de notável importância alimentar, contendo cerca de 156 mg a 387 mg de vitamina C por 100 ml de suco. A região nordeste brasileira se destaca na produção de caju, respondendo por mais de 95% da produção nacional, ofertando milhares de empregos (EMBRAPA, 2003). Da sua polpa são feitos tanto sucos como doces e sua castanha é bastante apreciada e consumida (PHILIPPI, 2014). Embora apresente relevância econômica para o país, muitos dados referentes a composição do caju na literatura apresentam limitações, que levam a informações pouco precisas sobre sua real composição nutricional.

## Objetivos

Analisar os dados de composição nutricional das diferentes descrições de caju apresentadas na literatura.

## Metodologia

O estudo, caracterizado como revisão sistemática de fonte de dados secundários, que utilizou a metodologia para análise de composição de alimentos preconizada pela FAO/INFOODS (*Food Agriculture and Organization - International Network of Food Data Systems*) foi dividido em quatro etapas. A primeira, consistiu na definição do caju, escolhido por estar inserido no projeto "Biodiversidade para Alimentação e Nutrição Ceará", que definiu espécies com relevante potencial econômico e social. Foram avaliadas as castanhas e as polpas (congelada, *in natura*, em suco e em suco comercial) publicados até o mês de julho de 2015. Na segunda etapa foi realizado um levantamento bibliográfico sobre o caju, com ênfase na composição nutricional, publicados até o mês de julho de 2015. Neste levantamento foram utilizadas tabelas de composição de alimentos, teses e dissertações, publicações do Ministério da Agricultura, publicações de instituições de ensino/pesquisa locais/regionais e bases de periódicos *online*. Para a terceira etapa, foram analisados os dados de composição nutricional dos alimentos segundo os critérios de inclusão: cultivados em território nacional, cujas fontes de origem apresentaram uma metodologia clara com os procedimentos de análise nutricional usualmente recomendados para macro e micronutrientes. O registro das informações obtidas foi realizado na quarta etapa, utilizando a ferramenta de compilação de dados de composição nutricional da FAO/INFOODS.

## Resultados

No total foram avaliadas 2.578 publicações relacionadas ao caju, que logo foram reduzidas para 71 publicações específicas de composição nutricional, e após os critérios de inclusão da pesquisa somente 12 trabalhos foram utilizados para a compilação dos dados. O maior número de publicações sobre o caju foi oriunda de revistas internacionais, o que possivelmente mostra o interesse da comunidade científica internacional pela biodiversidade brasileira. Dentre as polpas de caju avaliadas, constatou-se que a polpa congelada apresentou-se menos calórica em relação a polpa *in natura*, esta se sobressaiu quanto ao teor de vitamina C. O suco comercial apresentou maior quantidade de zinco, cobre e ferro em comparação as demais polpas. A castanha do caju apresentou-se a mais nutritiva, destacando-se tanto no conteúdo de macronutrientes, quanto na quantidade em micronutrientes como ferro e zinco e vitaminas hidrossolúveis do complexo B.

## Conclusão

Poucas publicações apresentaram dados de composição nutricional em concordância com a metodologia recomendada pela FAO/INFOODS. Quanto aos diferentes alimentos derivados do caju descritos na literatura, a castanha de caju, no geral, se sobressaiu às demais em relação ao seu conteúdo de macro e micronutrientes.

## Referências

EMBRAPA (EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA). Cultivo do Cajueiro. Embrapa Agroindústria Tropical, Jan, 2003. Disponível em <  
<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Caju/CultivodoCajueiro/>> Acesso em 03 de março de 2016.  
PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3ª Ed. Ed. Manole. São Paulo, 2014.

**Palavras-chave:** biodiversidade; caju; minerais; vitaminas

# ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS DA PRE ESCOLA NO MUNICÍPIO DE BOTUCATU/SP.

FLÁVIA QUEIROGA ARANHA; RAFAELA MANOEL; LETICIA PATROCÍNIO; MARINA FREITAS; MUTRILO QUEIROZ

<sup>1</sup> UNESP - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"

*aranha@ibb.unesp.br*

## **Introdução**

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo garantir que o cardápio da alimentação escolar seja programado de forma a atender as necessidades calóricas e proteicas dos alunos durante o período de permanência na escola, melhorando suas condições nutricionais e sua capacidade de aprendizagem. O cardápio da alimentação escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo e atue como um elemento pedagógico, caracterizando uma importante ação de educação alimentar e nutricional. Assim, o planejamento dos cardápios, bem como o acompanhamento de sua execução, deve estar aliado para o alcance do objetivo do PNAE.

## **Objetivos**

Analisar a composição nutricional dos cardápios da pre escola no município de Botucatu/SP.

## **Metodologia**

Trata de um estudo descritivo transversal, realizado de março a novembro de 2015 na Cozinha Piloto e nas escolas do município de Botucatu/SP. Foram desenvolvidas as seguintes etapas: 1. Elaboração dos cardápios – de acordo com os hábitos alimentares e recursos financeiros disponíveis, 2. Cálculo dos cardápios – dos macronutrientes (carboidratos, lipídios e proteínas) como de alguns micronutrientes (fibra, cálcio, ferro, vitamina A, vitamina C, magnésio, zinco). Para o cálculo dos cardápios foram utilizadas as tabelas de composição de alimentos: Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional - Sônia Tuncunduva Philippi (2002); TACO (Tabela de Composição de Alimentos) – UNICAMP e os rótulos dos alimentos que não constavam nas tabelas citadas acima. Para a realização da adequação dos cardápios, foram consultados os cálculos per capita e das quantidades a serem produzidas diariamente e 3. Acompanhamento na produção dos cardápios.

## **Resultados**

Os resultados encontrados com a análise dos cardápios produzidos e oferecidos aos alunos matriculados na rede pública de ensino (pre escola - 04 a 05 anos) com 20% das necessidade nutricionais diárias foram os seguintes: VET: 276,70kcal; carboidratos: 31,80g; lipídios: 11,40g; proteínas: 13,10g; fibra: 5,70g; cálcio: 26mg; ferro: 1,80mg; magnésio: 43,50mg; zinco: 2,60mg; vitamina A: 6,20mcg e vitamina C: 7,0mcg.

## **Conclusão**

Os resultados ficaram próximos da preconização, deixando-nos em alerta a respeito das distribuições de macronutrientes, as quotas de cálcio e vitamina A. Dessa forma, propõe-se a alteração de alguns insumos do cardápio, para que os níveis mínimos estabelecidos sejam atingidos.

## **Referências**

- Ministério da Educação. Resolução/CD/FNDE 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. 2009.
- TUNCUNDUVA, P.S. Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional. 2a ed. – São Paulo: Coronário, 2002.
- Tabela brasileira de composição de alimentos/NEPA – UNICAMP - 4. ed. rev. e ampl. - Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011.161p.
- TEO, C.R.P.A; TRICHES, R.M (Orgs). alimentação escolar - construindo interfaces entre saúde, educação e desenvolvimento. Chapecó, SC: Argos, 2016. 411p.

**Palavras-chave:** escolares; adequação; analise; consumo

# ANÁLISE DA ESTRUTURA AMBIENTAL E FUNCIONAL DE UM RESTAURANTE COMERCIAL EM SANTA CRUZ DO SUL, RS

LETÍCIA THOMAS EICHWALD; ISABEL POMMEREHN VITIELLO

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*leticiathomas@hotmail.com*

## Introdução

O setor de alimentação encontra-se em grande expansão e valorização, por essa razão a preocupação com a qualidade sanitária do ambiente e funcional que interferem na produção, assim como no conhecimento do ponto de equilíbrio a fim de identificar visualização dos custos dos seus produtos e a realidade da empresa, permitindo-lhe tomar decisões com base no desempenho dos mesmos.

## Objetivos

Este estudo objetivou avaliar as condições de ambiência e funcional de um restaurante comercial que serve em torno de 180 refeições diárias em Santa Cruz do Sul, RS, classificarem segundo a RDC 275/2002, identificar se o dimensionamento de pessoal esta condizente com a literatura, identificar o ponto de equilíbrio e conhecer o número de refeições que devem ser vendidas para obtenção do mesmo.

## Metodologia

Estudo observacional descritivo em um restaurante comercial. Foi aplicado o *check list* da Secretaria da Saúde do RS (Portaria nº 78/2009) de 15.07.2004. Foi analisado o item 2, que se referem à edificação, instalações, móveis e utensílios, e subitens, classificando como grupo 1 (76% a 100% de acordo), grupo 2 (51% a 75%) e grupo 3 (0 a 50%). As análises de stress térmico (temperatura) e nível de ruído foram realizados por uma empresa técnica em segurança seg. normas da Lei nº 6514/77, artigo nº 200 e Portaria 3214/78, NR- 15 do MT. Para determinação do número de funcionários utilizou-se Teixeira et al (2004) mais 20% para férias, folgas e licenças. Os custos gerados na confecção dos cardápios foram obtidos através dos registros dos fechamentos de caixa do restaurante, mapas de produção utilizados no local e dados do proprietário. Para o ponto de equilíbrio, foi utilizada a fórmula  $PE = Custos Fixos / 1 (100\%) - [Custos Variáveis / Total das Receitas]$ . (SEBRAE, 2005). Os custos com matéria prima foram analisados segundo os mapas de produção. A receita foi obtida da soma das comandas divididas pelos dias pesquisados. Uma vez conhecido o ponto de equilíbrio, determinou-se o número de refeições a serem vendidas para obtenção do ponto de equilíbrio (SEBRAE), 2005.

## Resultados

O *check list* identificou que todos os 13 itens avaliados estavam em conformidade de acordo com a RDC 275/2002, assim como o IPF condizente com a literatura. O ponto de equilíbrio identificou que é necessário comercializar no mínimo 120 refeições/dia.

## Conclusão

Conclui-se que com as análises dos resultados encontrados na pesquisa e sua comparação com as normas estabelecidas na literatura demonstram que o local está de acordo. Se considerado somente o item 2 o restaurante pesquisado poderia ser classificado como sendo do Grupo I. O número de funcionários também se encontra de acordo com os parâmetros utilizados na pesquisa. Luciano (2011), em um restaurante de pequeno porte do setor self-service, comenta que como a margem de lucro por produto em restaurantes comerciais é baixa, é essencial que mantenha um alto giro de vendas, levando-a a maiores esforços para cobrir os custos indiretos e obter lucro. Esses resultados são de suma importância, pois permitem ao gestor a clara visualização dos custos dos seus produtos e a realidade da empresa, permitindo-lhe tomar decisões com base no desempenho dos mesmos.

## Referências

- BRASIL. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Secretaria de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: Acesso em: 15 set. 2014
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 78/2009, de 30 de janeiro de 2009. Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Disponível em:



< [http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500\\_portaria%2078\\_09.pdf](http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf) > Acesso em: 25 set. 2014.

BRASIL, 2012. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais padronizados e aplicados aos estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de fabricação em Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.

FONSECA, M.P. et al. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. Alim. Nutr. Ararangua, v. 21, n. 2, p. 251-257, 2010

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Apresenta texto sobre restaurantes self-service. Disponível em:

. Acesso em: 29 de out. de 2014.

TEIXEIRA, S.; MILET Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar; restaurante self-service; dimensionamento de pessoal; ponto de equilíbrio

# ANÁLISE DA QUALIDADE SANITÁRIA, MICROBIOLÓGICA E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE CHURRASCO GREGO VENDIDO EM UMA VIA PÚBLICA DA CIDADE DE SÃO PAULO – SP

ANA CRISTINA RODRIGUES OLIVEIRA; GABRIELA SANCHES PÉRICO NAVARRO; EDELI SIMIONI DE ABREU;  
MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI

<sup>1</sup> UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie  
*spinelli@mackenzie.br*

## Introdução

O churrasco grego, kebab, como é conhecido no Oriente Médio é um prato de origem turca, feito de carne assada (PRADO, 2010). No Brasil, é composto por carne temperada, prensada, e então colocada no espeto, vertical e giratório, esse espeto fica posicionado em frente a uma grelha a gás, que assa essa carne, e então, depois fatiada, e normalmente servida no pão francês. O churrasco grego normalmente é encontrado em barracas de rua, e pequenos estabelecimentos comerciais nos centros das grandes capitais, com o custo acessível.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi analisar a qualidade sanitária, microbiológica e composição centesimal de churrasco grego vendido em uma via pública da cidade de São Paulo.

## Metodologia

Trata-se de um estudo experimental de delineamento transversal realizado em uma via pública da cidade de São Paulo – SP. A amostra de churrasco grego foi submetida a análise bromatológica e microbiológica, aplicando-se também um check-list observacional com questões abertas e fechadas adaptado de Abreu et al., 2016.

## Resultados

Com base nos resultados do presente estudo pode-se destacar que a qualidade sanitária do local de comercialização do churrasco grego apresentou irregularidades, segundo a legislação vigente, ressaltando-se os aspectos negativos em relação ao lixo, uso de utensílios e a lavagem das mãos dos manipuladores. Em uma amostra de 200g foram encontrados 10,7% de proteína, 14,8% de lipídeo e 44% de umidade. Em relação à análise microbiológica foram encontrados  $1,1 \times 10^3$  de coliformes totais, sendo maior que o valor máximo permitido que é  $10^3$ . Para *Staphylococcus aureus*, foi encontrado o valor de 105, estando maior que o valor máximo permitido que é de  $3 \times 10^3$ . Segundo Alves e Ueno (2010), a presença de *S. aureus* nos alimentos é interpretada como indicativo de contaminação proveniente dos manipuladores, esse tipo de bactéria pode causar doenças veiculadas por alimentos se as boas práticas de higiene não forem implementadas e seguidas. A quantidade de proteína e a umidade presentes no churrasco grego servem como meio de cultura para o crescimento microbiano, principalmente por esse alimento ser comercializado em temperaturas favoráveis para a proliferação de microrganismos, em associação às más condições de higiene.

## Conclusão

Pode-se concluir que o local de comercialização do churrasco grego apresentou irregularidades na qualidade sanitária. Na análise microbiológica foram encontrados resultados positivos para *Staphylococcus aureus* e coliformes totais, que apresentaram valores acima do permitido pela legislação. *Salmonella* spp e coliformes fecais apresentaram resultado negativo. A composição centesimal apontou alta concentração lipídica, grande quantidade de proteína por se tratar de um alimento cárneo e elevada atividade de água.

## Referências

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA PINTO, A. M. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo; Metha, 6ed, 2016.
- ALVES, M. G.; UENO M. R. Self-service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. Rev. Nutr. [online]. 2010, vol.23, n.4, pp. 573-580. ISSN 1415-5273. Disponível em:  
. Acesso em: 14 de abril de 2016.
- PRADO, R. M. R. Kebaberia Templo do Oriente: proposta de adequação entre preço e posicionamento. 2010. Disponível em:

**Palavras-chave:** Churrasco grego; Composição centesimal; Microbiologia; Qualidade sanitária; Segurança alimentar

# ANÁLISE DA TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS E PRINCIPAIS PREPARAÇÕES NA DISTRIBUIÇÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MAYARA SOUZA MATSUMOTO; SILVIA DE FATIMA BARRETO NOGUEIRA

<sup>1</sup> CUSC - Centro Universitário São Camilo

*silvia.fbnogueira@sp.senac.br*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição atendem ao setor de alimentação coletiva e sua finalidade é oferecer refeições equilibradas que tenham bom padrão higiênico sanitário. As mesmas podem vir a ser locais sujeitos a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos, estas são decorrentes da ingestão de alimentos contaminados ou substâncias químicas (MIRANDA, 2008). Entre os fatores que contribuem para os surtos destaca-se a temperatura inadequada dos equipamentos de espera e das preparações na distribuição (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010). A temperatura é um fator ambiental que afeta a proliferação de microrganismos. Diante disso, se faz necessário a verificação da temperatura do alimento durante todo o seu preparo e exposição no balcão.

## Objetivos

Analisar a temperatura de equipamentos de espera/armazenamento e das principais preparações durante a distribuição em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

## Metodologia

Estudo observacional desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na zona sul de SP, que fornece entre 1200 a 1800 refeições. O monitoramento das temperaturas foi feito durante 10 dias consecutivos, excetuando finais de semana, no horário do almoço. Os equipamentos acompanhados foram: pass through frio I, pass through quente I e II. E as preparações: Arroz, feijão, prato principal e uma salada cozida. As temperaturas foram aferidas com termômetro digital tipo espeto. Também foram observadas as condutas dos colaboradores que interferiram na temperatura dos equipamentos durante a distribuição.

## Resultados

Foi observado que a maioria das preparações frias estavam inadequadas na Temperatura 1, apresentando variações entre 30°C a 58°C, valores maiores do que exige a Portaria 2619/11, do município de São Paulo. Esse fato não está relacionado ao equipamento de espera, pois o mesmo apresentou 80% das Temperaturas dentro do que diz a legislação. Uma das hipóteses pode estar relacionada com os legumes contidos nas saladas que estavam previamente cozidos e não foram levados à refrigeração, pois seu preparo foi realizado em horários próximos da distribuição. Em relação ao feijão e arroz, a temperatura inicial permaneceu acima de 60°C conforme a legislação, porém durante a distribuição apresentou quedas bruscas chegando a 48°C e 51°C, respectivamente. O mesmo aconteceu para o prato principal que teve 50% de sua Temperatura 2 no limite ou abaixo do preconizado. As baixas temperaturas encontradas das preparações quentes podem estar associadas tanto aos equipamentos, que durante a distribuição são frequentemente abertos e/ou se mantêm assim por tempo prolongado, quanto ao balcão térmico que possivelmente teve tempo insuficiente para seu aquecimento adequado.

## Conclusão

São necessárias medidas corretivas para melhoria da temperatura das saladas cozidas que não atingiram a recomendação da legislação, sugerindo que sua preparação seja antecipada permitindo a refrigeração para atingir a temperatura ideal e a orientação para o uso correto dos equipamentos térmicos pelos colaboradores.

## Referências

Miranda, D.S. Manual de Higiene para Manipulação de Alimentos do Serviço Social do Comércio – SESC. São Paulo 2008.

Brasil, Ministério da Saúde. Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. 2010. . Acesso em: 23 mar. 2016.

SÃO PAULO. SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE. Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e

embalagens para alimentos. PORTARIA 2619/2011-SMS.G - Diário Oficial da Cidade de São Paulo - terça-feira, 6 de dezembro de 2011.

**Palavras-chave:** Temperatura; Distribuição; Unidades; Alimentação; Nutrição

# ANÁLISE DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM RESTAURANTES COMERCIAIS NA REGIÃO DA GRANJA VIANA-SP

MARIANA COELHO FERNANDES; MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI

<sup>1</sup> UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie  
*spinelli@mackenzie.br*

## Introdução

O grande desafio da prestação de serviços na área de alimentação e da gastronomia contemporânea é encontrar meios capazes de suprir as necessidades nutricionais e gastronômicas contemplando a sustentabilidade, que pode ser definida como a satisfação das necessidades atuais sem comprometer as das gerações futuras (CEBDS,2011). Para Krause e Bahis (2013), o número de restaurantes sustentáveis ainda é reduzido, embora, a aplicação de práticas sustentáveis beneficie a economia, pela redução de custos, consumo racional de recursos naturais, de matérias-primas e redução da geração de resíduos e desperdício. Para tal, os restaurantes precisam adotar práticas que preservem os recursos naturais e diminuam os danos provocados ao meio ambiente, uma vez que pela natureza de seu trabalho causam impactos ambientais.

## Objetivos

Este trabalho teve como objetivo avaliar as práticas sustentáveis em restaurantes comerciais na região da Granja Viana, SP.

## Metodologia

Estudo transversal em que foram avaliados 30 restaurantes na Granja Viana, distrito nobre situado na zona oeste de São Paulo. Esta região é um local com diversos condomínios, dentro de uma grande reserva da Mata Atlântica, com muita vegetação nativa, segurança e bem-estar e cujos residentes buscam um estilo de vida mais ecológico, com preservação da natureza e mais qualidade de vida. Foi utilizado um questionário estruturado baseado em Pospishek et al. (2014) aplicado pelos pesquisadores com os donos ou gestores dos restaurantes. Para a classificação do porte dos restaurantes foi usada a referência de Della Lucia e Sant'Ana (2012). Foi aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e o estudo foi aprovado pelo CAAE - 48483015.7.0000.0084.

## Resultados

Todos os estabelecimentos pesquisados, considerados de pequeno porte por servirem entre 40 e 440 refeições diárias, apresentaram medidas para redução do consumo de água e energia. Para a água, foram referidos, principalmente, o reaproveitamento para limpeza e o uso de redutores de pressão e para a energia o uso de lâmpadas Led e sensores de presença, 76,6% afirmaram fazer coleta seletiva, todos adotam o descarte de óleo por meio de empresas que fazem a reciclagem. A principal forma de redução do desperdício de alimentos referida (47%) foi basear a produção no histórico de vendas, uma vez que sobras não são utilizadas e 96% não faz controle dos restos das refeições. A supervisão de nutricionista foi referida em 70% dos locais. Para as refeições delivery foram utilizadas apenas embalagens e sacolas biodegradáveis em 100% dos restaurantes.

## Conclusão

Conclui-se que os restaurantes pesquisados já possuem ações sustentáveis em relação aos descartes de óleo, de resíduos sólidos, da utilização de água e na utilização de embalagens para as refeições vendidas para consumo fora do restaurante. A presença do nutricionista parece contribuir para implantar ações de forma efetiva e contínua, para que estes estabelecimentos se aproximem da ideia de conservação da natureza que essa região transmite.

## Referências

- CEBDS – Conselho Empresarial Brasileiro para o Desenvolvimento Sustentável. Guia da Produção Mais Limpa. Faça você mesmo. Disponível em: .
- KRAUSE, R. W., BAHIS, A. M. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. Revista Turismo Visão e Ação – Eletrônica, v.15, n. 3, p. 434–450, 2013.
- POSPISCHEK, V. S; SPINELLI, M. G. N; MATIAS,A.C.G.. Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em restaurantes comerciais localizados no município de São Paulo. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 9, p. 595-611, 2014.
- DELLA LUCIA,C.M.;SANT'ANA,H.M.P. Introdução ao planejamento físico de unidades de alimentação e nutrição. In:

SANT'ANA, H.M.P. (editor). Planejamento Físico Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. p.2.

**Palavras-chave:** refeições; restaurantes; sustentabilidade

# ANÁLISE DE ROTULAGEM E LABORATORIAL DO TEOR DE SÓDIO EM PÃO FRANCÊS PRODUZIDO E COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS/SC

MARCELA BORO VEIROS; TATIANA BELLUF INOUE; DOROTÉIA HÖFELMANN; GREYCE LUCI BERNARDO

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná

*marcelaveiros@gmail.com*

## Introdução

A Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) recomenda o consumo diário máximo de sódio de 2000mg (5g de sal) (WHO, 2012; BRASIL, 2008) e incentiva a redução da ingestão de sódio para reduzir o risco de doenças cardiovasculares e hipertensão arterial na população (WHO, 2012). O pão é uma fonte de energia importante para as populações e contribui significativamente para o consumo de sódio na dieta (DREWNOWSKI; REHM, 2013). Um modo efetivo de redução do consumo de sódio pela população é através da redução do sódio nos produtos processados e do consumo desses produtos. Estudos internacionais demonstram que a redução gradual do teor de sódio do pão não afeta a aceitabilidade do consumidor (WEBSTER et al, 2014).

## Objetivos

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

## Metodologia

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 e coleta das informações nutricionais dos rótulos dos ingredientes utilizados no preparo dos pães com instrumento para coleta. Os materiais utilizados foram: máquina fotográfica digital Sony Cyber-Shot DSC-W730, balança digital Apollo Plenna modelo 06880 - capacidade 5kg e graduação de 1g, termohigrômetro digital TFA modelo 7429 - precisão de  $\pm 1^\circ\text{C}/\pm 5\%$  UR e termômetro INCOTERM - haste de inserção digital, com escala de temperatura de  $-500^\circ\text{C}$  a  $+3000^\circ\text{C}$ . Realizou-se análise laboratorial do teor de 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 foi realizada conforme recomendação do GAPB (BRASIL, 2008) e pela OMS (OMS, 2014). O teor de sódio dos pães foi comparado às legislações nacional e internacionais de Portugal, Argentina, Canadá, Reino Unido, Irlanda, Finlândia, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia.

## Resultados

Entre as 10 padarias analisadas, o peso médio unitário do pão assado foi  $50,2\text{g} \pm 5,1$  (41,8g; 57,3g). As médias do teor de sódio por 100g de pão foram  $478,2 \pm 84\text{mg}$  (análise de rótulo) e  $618,2 \pm 54,2\text{mg}$  (análise laboratorial), indicando diferença de até 140mg (23%) entre as análises. O coeficiente de correlação de concordância entre os métodos foi 0,122 ( $p=0,264$ ). Pela análise laboratorial, todas as padarias excederam o limite superior de sódio estabelecido pelas diretrizes internacionais, e apenas uma padaria não excedeu o limite nacional. O consumo de duas unidades de 50g de pão por dia equivale a 29,4% do Valor Diário de Referência de sódio.

## Conclusão

Considerando o elevado teor de sódio encontrado nos pães franceses e o hábito de consumo diário pela população brasileira, geralmente com outros alimentos de elevado teor de sódio (manteiga, embutidos e queijos), este estudo enfatiza a importância da redução do teor de sódio dos pães como uma estratégia de saúde pública, a fim de reduzir o consumo de sódio entre a população brasileira e tentar prevenir doenças relacionadas ao elevado consumo de sódio.

## Referências

AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis. ed. 15. Washington: AOAC, 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável. Brasília: MS, 2008. 210 p.

DREWNOWSKI, A.; REHM, C. (2013). Sodium Intakes of US Children and Adults from Foods and Beverages by



Location of Origin and by Specific Food Source. *Nutrients*, 5, 1840-1855.

WEBSTER, J. et al. Target Salt 2025: A Global Overview of National Programs to Encourage the Food Industry to Reduce Salt in Foods. *Nutrients* 2014, 6, 3274-3287.

WHO. World Health Organization. Guideline: Sodium intake for adults and children. Geneva, 2012.

**Palavras-chave:** pão; cloreto de sódio; análise laboratorial; redução de sal; rotulagem nutricional

# ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE TRABALHADORES VINCULADOS AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR EM NATAL/RN

ANISSA MELO DE SOUZA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; GABRIELA SANTANA PEREIRA; NÍNIVE RAIANNE DE MEDEIROS ALVES; CÉLIA MARCIA MEDEIROS DE MORAIS

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*anissasouza@hotmail.com*

## Introdução

O hábito alimentar do homem moderno tem priorizado a praticidade, alimentos que mantenham a saciedade, que sejam acessíveis e disponíveis. Conseqüentemente, eleva-se o consumo de alimentos industrializados, ricos em gorduras, carboidratos refinados e sódio. Em decorrência disso, aumentam os riscos de desenvolver problemas de saúde e doenças crônicas não transmissíveis (VIEIRA, 2011). A realização de estudos que envolvem a análise do consumo alimentar da população destaca-se tanto por favorecer o conhecimento e a compreensão do comportamento alimentar, quanto por subsidiar a formulação e implementação de políticas que favoreçam a promoção da saúde dos indivíduos.

## Objetivos

Avaliar o consumo nutricional de trabalhadores beneficiados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador em Natal/RN.

## Metodologia

O trabalho fez parte de um projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Profº Onofre Lopes, sob o parecer nº 772.776. A coleta de dados foi feita junto aos trabalhadores de indústria têxtil de médio porte, localizada em Natal/RN e cadastrada no Programa. A obtenção das informações do consumo alimentar do dia anterior foi realizada por meio do modelo Recordatório de 24h. Antes da abordagem aos trabalhadores, foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido da pesquisa e, somente após a sua permissão, foi realizada a entrevista. As informações obtidas por meio dos recordatórios foram digitadas em planilhas do software Microsoft Excel® 2011, descritas em medidas caseiras e quantificadas, posteriormente, utilizando-se o material de referência mais indicado para esse tipo de procedimento. A análise nutricional subsequente foi realizada utilizando-se as tabelas de composição dos alimentos. Para a análise da adequação energética e de macronutrientes foram utilizadas as recomendações estabelecidas pela Portaria Nº 66 (BRASIL, 2006).

## Resultados

Na refeição almoço foi constatado um consumo médio de energia de 538,1 kcal, distribuída em proteína 24,0%, carboidrato 45,0%, gorduras totais 29,2% e 5,6g de gordura saturada, representando 9,2% do consumo médio total. Verificou-se ainda um consumo médio de 10,9g de fibra e 1343,3mg de sódio. Comparando-se com as recomendações estabelecidas pela Portaria Nº 66, observou-se que o consumo médio em calorias e a contribuição de carboidrato está abaixo do recomendado. No que se refere ao consumo de proteínas, gorduras totais e sódio, foi observado que esses nutrientes foram consumidos em quantidades superiores à recomendação. Entretanto, o consumo médio de gordura saturada e fibras foi adequado às recomendações.

## Conclusão

O estudo demonstrou um consumo de energia e carboidrato abaixo do recomendado pelo Programa e um alto consumo de proteína e sódio. Faz-se necessário o desenvolvimento de atividades que direcionem a análise e monitoramento das exigências e recomendações do Programa para que ele tenha uma eficácia e atinja os objetivos propostos.

## Referências

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Diário Oficial da União, Brasília, 25 de agosto de 2006.

VIEIRA, C. M.; CORDEIRO, S. N.; MAGDALENO JR., R.; TURATO, E. R. Significados da dieta e mudanças de hábitos para portadores de doenças metabólicas crônicas: Uma revisão. *Ciência & Saúde Coletiva*, s. l., v. 16, n. 7, p. 3161-3168, 2011.

**Palavras-chave:** Análise de consumo alimentar; Recordatório de 24 horas; Programa de Alimentação do Trabalhador

# ANÁLISE DO CONTROLE DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE PESCADOS EM UM RESTAURANTE COMERCIAL DE FORTALEZA

RAYANA RIBEIRO DE OLIVEIRA; DANIEL ITALO GOMES TEIXEIRA; JAMILE CARVALHO TAHIM; EHRICA VANESSA ALMEIDA DE MENEZES

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza

*ranyinha\_@hotmail.com*

## Introdução

Os pescados, por serem alimentos altamente perecíveis, necessitam de um cuidado específico nos processos de manipulação, armazenamento, conservação, transporte e comercialização, onde a qualidade final do produto, destinada ao cliente, dependerá diretamente da segurança alimentar. O conhecimento do fluxo operacional do processamento de pescados é importante para identificar os principais pontos críticos de controle que oferecem risco a integridade física, química e biológica do alimento.

## Objetivos

Avaliar as condições de recebimento e armazenamento de pescados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição comercial em Fortaleza.

## Metodologia

Estudo transversal que foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição comercial na cidade de Fortaleza em outubro de 2015. Sua coleta constituiu-se a partir da inspeção dos pescados de cinco fornecedores, em que foram aferidas as temperaturas utilizando-se um Termômetro Digital Infravermelho com Mira Laser (-32°C a 380°C) para a análise da temperatura do alimento no momento da entrega pelo fornecedor e após 24 horas de armazenamento em câmara refrigerada, baseando-se na temperatura estabelecida como segura para pescados crus da que indica os critérios de recebimento para a temperatura de pescados referente à até 3°C e armazenamento para insumo refrigerado até 2°C por no máximo 72 horas (ABERC, 2013). Realizou-se uma análise dos Pontos Críticos de Controle relacionado às condições de recebimento e armazenamento quanto à temperatura.

## Resultados

A temperatura dos pescados ainda no ato do recebimento correspondeu ao intervalo de 3,5°C e 10,1°C. Comparado à recomendação, que traz os valores de recebimento para a temperatura de pescados referente à até 3°C e armazenamento para insumo refrigerado até 2°C por no máximo 72 horas, os pescados que participaram da amostra estão fora do recomendado. (ABERC, 2000). Os peixes ao serem considerados frescos, devem ser mantidos em temperatura de -0,5°C e -2°C, enquanto no armazenamento destes alimentos em câmara refrigerada, as temperaturas corresponderam ao intervalo de 3°C e 4,8°C. (ANVISA, 2008) Tais gêneros alimentícios devem ser transportados em temperatura controlada, em veículo refrigerado, no entanto, apenas um fornecedor apresentou-se conforme esta norma de segurança alimentar. Estas variações de temperatura representam risco na qualidade do pescado, assim como para o cliente. (ABERC,2000) . Esta relação de segurança gera fidelização da clientela, além disso, numa Unidade de Alimentação e Nutrição também é importante destacar o valor biológico do alimento. Para isso, torna-se essencial a qualificação do fornecedor e maior controle dos insumos quanto à temperatura, que representa um fator importante para a conservação do alimento.

## Conclusão

Constatou-se a necessidade de investimento dos fornecedores em transporte com refrigeração adequada até a entrega da mercadoria e a importância da verificação de temperatura dos pescados no ato do recebimento para verificação do padrão de qualidade, pois todos estavam fora do padrão recomendado.

## Referências

ABERC, Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**. 6a ed. São Paulo: [sn], 2000. 215p. ALMEIDA,A.S.; GONÇALVES, P.M.R.;

AGÊNCIA NACIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Disponível em acesso em:

**Palavras-chave:** Controle de Qualidade; Insumos Perciveis; Pescados; Segurança Alimentar

# **ANÁLISE DO DESPERDÍCIO DE FÓRMULAS INFANTIS PRODUZIDAS NO SERVIÇO DE LACTÁRIO DE UM INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**

**FLÁVIA ANACLETO DOS SANTOS; ANA LUCIA PEREIRA DA CUNHA; ALINE CARNEVALE LIA DIAS GUIMARÃES; LARISSA FRAGA JACONIANNI; SIMONE DE PINHO FERREIRA DE AZEVEDO**

<sup>1</sup> IFF/FIOCRUZ - Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira  
*flaviaanacleto@oi.com.br*

## **Introdução**

Ainda que a OMS preconize o aleitamento materno exclusivo, para atingir satisfatoriamente um bom crescimento e desenvolvimento infantil (WHO, 2007), em certos casos ele se torna contra indicado, sendo necessário sua substituição por fórmulas infantis (ACCIOLY, 2009). A produção dessas fórmulas destinadas para a nutrição da criança deve acontecer no lactário, área obrigatória em unidade hospitalar com atendimento pediátrico e/ou obstétrico, obedecendo à resolução RDC nº 307, 2002. Esta área se destina a produção, armazenamento e distribuição das preparações lácteas e fórmulas infantis, seguindo rigoroso controle higiênico sanitário e microbiológico garantindo assim, um alimento seguro e livre de microrganismos (COLOSSI; CASANOVA, 2000; MEZOMO, 2002). Não foram encontrados na literatura trabalhos publicados sobre o custo e/ou desperdício de fórmulas infantis produzidas em Lactário hospitalar.

## **Objetivos**

Quantificar o volume de fórmulas infantis manipuladas e distribuídas que não foram consumidas pelos pacientes pediátricos internados em um Instituto Nacional de Saúde.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo transversal, retrospectivo, de análise de dados coletados no período de janeiro a março de 2016 no Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (IFF), da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), localizado no município do Rio de Janeiro. Nesse Instituto o serviço de Lactário é terceirizado por uma empresa prestadora de serviço. Foram coletadas as informações das etiquetas de identificação das fórmulas infantis administradas via oral (tipo de dieta, volume, horário e enfermaria) que foram manipuladas e distribuídas no período de janeiro a dezembro de 2015, e retornaram das enfermarias não consumidas pelos pacientes internados, caracterizando desperdício de alimento. Foram realizadas análises descritivas dos dados, baseadas nas medidas de tendência central e de dispersão, por meio de informações lançadas na tabela que gerou uma planilha eletrônica (Microsoft Excel® para Windows 8, versão 2013, Microsoft Inc., Redmond, WA).

## **Resultados**

Foram produzidos 2.167 mil litros de fórmulas infantis pelo lactário do IFF/Fiocruz no ano 2015 (180,6 ± 63,2 L/mês), englobando fórmulas de partida, de seguimento, com proteína de soja, sem lactose, fórmula específica para prematuro, leite de vaca integral puro e acrescido de farináceos. Desse total 0,7% (14,9 L) não foram consumidos pelos pacientes internados (1,2 ± 0,9 L/mês). Foi observado que o menor desperdício de alimento ocorreu no mês de dezembro (0,1 L) e o maior no mês de julho (3,5 L), representando 0,9% e 23,6%, do desperdício anual, respectivamente. O volume do leite de vaca integral desprezado foi o mais alto, enquanto da fórmula de soja o mais baixo (0,1 L). No período estudado foi verificado o maior desperdício na enfermaria de cirurgia pediátrica (0,1%), representando 32,2% das fórmulas que não foram consumidas pelos pacientes pediátricos internados, distribuídas principalmente nos horários de 21h e 24h.

## **Conclusão**

O percentual de fórmulas desperdiçadas no ano de 2015 foi baixo tendo em vista do volume anual produzido, o que possivelmente não impactou no custo da instituição. Contudo devem ser investigados os motivos de qualquer desperdício em estudos futuros, além do seu custo, que é de interesse vital para as instituições públicas. Seu controle impacta em melhor gerenciamento e otimização da qualidade dos serviços prestados a sociedade.

## **Referências**

- ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2.ed. Rio de Janeiro: Cultura médica/Guanabara Koogan, 2009.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico: para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. Resolução Diretoria Colegiada nº 307. 14 de novembro de 2002. Brasília:

2002.

COLOSSI, S. G.; CASANOVA, M. Identificação e monitoramento de pontos críticos de controle num lactário hospitalar do município de Florianópolis/SC. EM Extensão. Uberlândia, v.1, n.2, p.40-57, 2000.

MEZOMO, I. F. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. World Health Statistics 2007. Geneva: WHO; 2007 (NLM classification: WA 990.1).

**Palavras-chave:** Desperdício de alimento; Nutrição da criança; Fórmula infantil

# ANÁLISE DO ÍNDICE DE NÃO CONFORMIDADE EM COZINHAS DE ESCOLAS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MONTENEGRO/RS EM RELAÇÃO À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

MICHELI PATRÍCIA DAL ZOTTO; VANESSA BACKES

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos

*michydalzotto@hotmail.com*

## Introdução

A alimentação dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição essencial para a promoção e a manutenção da saúde, sendo que deficiências nesses controles podem contribuir como um dos fatores responsáveis pela ocorrência de surtos por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Neste sentido, a alimentação escolar, além de nutricionalmente adequada, deve ser segura do ponto de vista higiênico-sanitário. A legislação brasileira e estadual é provida de dispositivos legais que determinam a adoção de procedimentos para garantir a segurança dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), entre elas as escolas.

## Objetivos

Apresentar o índice de não conformidade das cozinhas de escolas da rede pública de ensino do município de Montenegro/RS baseado na Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação estabelecida pela Portaria nº78/2009-SES/RS, da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Para a análise aplicou-se a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação estabelecida pela Portaria nº 78/2009 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul (SES-RS) nas cozinhas de 25 escolas municipais, sendo 18 Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEFs) e 7 Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEI). No preenchimento do instrumento, além de informações fornecidas pelos diretores das escolas, em relação à documentação solicitada pela lista de verificação, também foi feita uma observação visual da rotina de trabalho das funcionárias e, se necessário, as mesmas eram questionadas sobre como realizavam determinado procedimento. Os dados obtidos a partir das vistorias foram digitados em uma tabela estruturada no programa Microsoft Excel® 2010, onde se obtiveram os índices de conformidades e não conformidades, em percentuais, dos itens de cada bloco do checklist aplicado.

## Resultados

Encontrou-se vários itens em desacordo com a legislação, destacando-se 100% de não conformidades em relação aos itens de "Documentação e Registro", 72% para o bloco de "Controle de Pragas" nas EMEFs e 80% nas EMEIs e quanto aos manipuladores, 69% nas EMEFs e 64% nas EMEIs. Quanto ao item "Manejo de Resíduos", houve 56% de não conformidades nas EMEFs e 48% nas EMEIs.

## Conclusão

Conclui-se que é de extrema importância a aplicação deste instrumento para avaliar a realidade das cozinhas das escolas em relação à legislação sanitária para que, a partir dos resultados obtidos, sejam realizadas as correções necessárias, evitando assim as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e, conseqüentemente surtos alimentares.

## Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação - Resolução RDC nº 216/2004. 3 ed. Brasília, 2004. Disponível em: . Acesso em: 05 set. 2015.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Endereço das Vigilâncias Sanitárias dos Estados e Municípios. Brasília, 2014. Disponível em: . Acesso em: 05 set. 2015.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA); INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC). Vigilância Sanitária. Guia didático. 2007.

AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B. Educação formal, informal e não-formal na qualificação profissional dos trabalhadores de alimentação coletiva. Revista Nutrire, São Paulo, SP, v. 35, n. 3, p. 87-96, dez. 2010.



ASSIS, L. Alimentos seguros – Ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2014. 372p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. Sistema de gestão para segurança de alimentos: requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos: projeto 00:001.40-0004. Rio de Janeiro, 2006. 29p.

BARRETTO, Eduardo de Souza Sá. Doenças transmitidas por alimentos: Staphylococcus aureus. In: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. Boletim de Divulgação Técnica e Científica. Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária/SCZ: Rio de Janeiro, n. 7, p. 6-7, jul. 2000. Disponível em: . Acesso em: 7 out. 2015.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Disponível em: . Acesso em 14 de set. 2015.

BRASIL. Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 23 mai. 2015.

BRASIL. Lei nº 9.782 de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 15 ago. 2015.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Art. 3º. Disponível em: . Acesso em: 21 jul. 2015.

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. Diário Oficial da União, 2009.

BRASIL. Lei nº 8.913 de 12 de julho de 1994. Dispõe sobre a municipalização da merenda escolar. Disponível em: . Acesso em: 15 set. 2015.

BRASIL. Medida Provisória nº1.979-19 de 02 de junho de 2000. Dispõe sobre o repasse de recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar, institui o Programa Dinheiro Direto na Escola, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 2000; 03 jun.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Secretaria de Educação à Distância. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Programa Nacional de Formação Continuada a Distância nas Ações do FNDE. 4ª ed. Brasília: MEC, FNDE, 2011.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Cartilha Nacional da Alimentação Escolar, 2014. Brasília, DF.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instituto de Alimentação e Nutrição (INAN). 1976. Programa Nacional de Alimentação e Nutrição: PRONAN: 1976-1979. Brasília: MS; 1976. (Documento Técnico 06).

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. Diário Oficial da União. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009. Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, 2009.

BRASIL. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos,

Diretrizes para o Estabelecimento Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviço na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Disponível em: . Acesso em: 18 jul. 2015.

BRASIL. Portaria nº 1.565, de 26 de agosto de 1994. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e sua abrangência, esclarece a distribuição da competência material e legislativa da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e estabelece procedimentos para articulação política e administrativa das três esferas de governo do Sistema Único de Saúde. Disponível em: . Acesso em: 17 mai. 2015.

BRASIL. Portaria nº 2.914 de 14 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial da União. Brasília, 2011. Disponível em: . Acesso em: 16 mai. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos – VE-DTA. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis. São Paulo, 7 ago. 2014. Disponível em: . Acesso em: 21 jul. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p. Disponível em: . Acesso em: 23 de out. 2015.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 07: Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 1996. Disponível em: . Acesso em: 17 ago. 2015.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução/CD/FNDE 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. Ministério da Educação; Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Brasília - DF: Ministério da Educação: 63 p. 2009.

BRUNO, P. Alimentos seguros: a experiência do sistema S<sup>1</sup>. B. Téc. Senac: a R. Educ. Prof., Rio de Janeiro, v. 36, n.1, p. 73-85, jan./abr. 2010. Disponível em: . Acesso em: 22 out. 2015.

CARDOSO, R.C.V., et al. Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos para consumo servidos em escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Rev Inst Adolfo Lutz., São Paulo, v. 69, n. 2, p. 208-213, 2010.

CARVALHO, A.L. Conselhos de Saúde no Brasil: participação cidadã e controle social. Rio de Janeiro: Fase; 1995.

CASTRO, Daniele Araújo. Boas Práticas para Restaurantes Comerciais no Estado do Rio Grande do Sul: uma revisão, 2012. 94f. Monografia (Graduação em Engenharia de Alimentos). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012. Disponível em: . Acesso em: 29 ago. 2015.

CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION (CDC). CDC and Food Safety. National Center for Emerging & Zoonotic Infectious Diseases. Division of Foodborne, Waterborne, and Environmental Diseases. March, 2015. Disponível em: . Acesso em: 15 set. 2015.

COIMBRA, M.; MEIRA, J.F.P.; STARLING, M.B.L. Comer e aprender: uma história da alimentação escolar no Brasil. Belo Horizonte: INAE, 1982. 685 p.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 3. Fortaleza, 03 a 06 de julho de 2007: Consea. Documento final. Disponível em: . Acesso em: 21 jul. 2015.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução nº 358 de 18 de maio de 2005. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 13. set. 2015.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução nº 465 de 25 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. Disponível em: . Acesso em: 13. set. 2015.

CORDEIRO, S.; CORNWALL, A.; DELGADO, N.G. A luta pela participação e pelo controle social: o caso do Conselho Municipal de Saúde do Cabo de Santo Agostinho, Pernambuco. São Paulo: Expressão Popular; 2007.

FAO. Higiene de los alimentos: textos básicos. Roma:1999.

FLOWERES, F.L. Salmonella. Food Technology. V.42, n.4, p.182-185, 1988.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 182p.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE. Resolução nº 38 de 23 de agosto de 2004. Estabelece critérios para execução do PNAE. Diário Oficial da União: 2004; 23 ago.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE. Dados estatísticos | Orçamentos e alunos beneficiados. [2015?]. Disponível em: . Acesso em: 15 set. 2015.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4ed. Barueri, SP: Manole, 2011. 1034p.

GONÇALVES, E.S.; MARQUES, M.H.M.; LUCCA, P.S.R. A segurança alimentar e os consumidores: um breve estudo sobre a Escherichia coli. Revista CESUMAR: Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, v. 7, n. 1, dez. 2002.

INSTITUTO KAIRÓS; BADUE, A.F.B; CHMIELEWSKA, D. Controle Social na Alimentação Escolar. São Paulo: O Instituto, 2011.

JUCENE, C. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 208p.

L'ABBATE, S. As Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil: I. Período de 1940 a 1964. Rev Nutr, v. 1, supl. 2, p. 87-138, 1988.

LEITE, L.H.M., WAISSMANN, W., VEGGI, A.B. Desenvolvimento e reprodutibilidade de questionário para avaliar práticas e conhecimentos em segurança alimentar de nutricionistas da área clínica. Revista de Nutrição, Campinas, v. 20, n. 4 p. 397-404, jul./ago. 2007. Disponível em: . Acesso em: 17 ago. 2015.

LINBÄCK, T. et al. Characterization of the Bacillus cereus Nhe enterotoxin. Microbiology, [S.l.], n. 150, p. 3959-3967, 2004.

MACHADO, P.M.O. et al. Caracterização do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Estado de Santa Catarina. Rev. Nutr., Campinas, v. 26, n. 6, p. 715-725, nov./dez., 2013.

MARCHI, D.M.; BAGGIO, N.; TEO, C.R.P.A; BUSATO, M.A. Ocorrência de surtos de doenças transmitidas no Município de Chapecó-SC, Brasil, no período de 1995 a 2007. Revista Epidemiologia e Serviço de Saúde, [S.l.], v. 20, n. 3, p. 401-407, 2011.

MARONGWE, L.S., et al. An African success: the case of conservation agriculture in Zimbabwe. International Journal of Agriculture Sustainability, [S.l.], v. 9, n. 1, p. 153-161, 2011.

MATTICK, K. et al. The survival of foodborne pathogens during domestic washing-up and subsequent transfer onto washing-up sponges, kitchen surfaces and food. International Journal of Food Microbiology, [S.l.], v. 25, n. 03, p. 213-226, 2003.

MENDES, R.A. et al. Contaminação ambiental por *Bacillus cereus* em unidade de alimentação e nutrição. Revista de Nutrição, Campinas, v. 17, n. 2, p. 255-261, 2004.

MENDES, R.A.; COELHO, A.I.M.; AZEREDO, R.M.C. Contaminação por *Bacillus cereus* em superfícies de equipamentos e utensílios em unidade de alimentação e nutrição. Ciência & Saúde Coletiva, [S.l.], v. 16, n. 9, p. 3933-3938, 2011.

NADVORNY, A.; FIGUEIREDO, D.M.S.; SCHMIDT, V. Ocorrência de *Salmonella* sp. em surtos de doenças transmitidas por alimentos no Rio Grande do Sul em 2000. Acta Scientiae Veterinariae, [S.l.], v. 32, n. 1, p. 47-51, 2004.

NETO, F. N. Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes. São Paulo: SENAC, 2003.

OLIVEIRA, M. N.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. Ciênc. Saúde Coletiva, [S.l.], v. 13, n. 3, p. 1051-1060, 2008.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). OMS alerta que doenças transmitidas por alimentos matam 351 mil por ano. [2015?]. Disponível em: . Acesso em: 13 set. 2015.

PEIXINHO, A.M.L. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. Ciência & Saúde Coletiva, [S.l.], v. 18, n. 4, p. 909-916, 2013.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS). Bol. Epidemiológico. v. 15. n. 3, set. 2013.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 325, de 22 de junho de 2010. Aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição do alimento preparado em Serviços de Alimentação e dá outras providências. Disponível em: . Acesso em: 14 mai. 2015.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria n. 1224 de 12 de dezembro de 2014. 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, Porto Alegre, 2014.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria Estadual de Saúde. Plano Estadual de Saúde: 2012/2015. Grupo de Trabalho Planejamento, Monitoramento e Avaliação da Gestão (Org.). Porto Alegre, 2013.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria Estadual da Saúde. Portaria nº78, de 28 de janeiro de 2009. Secretaria Estadual da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. 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. Porto Alegre, 30 de janeiro de 2009.

ROCHA, E.S. et al. Análise microbiológica da água de cozinhas e/ou cantinas das instituições de ensino do município de Teixeira de Freitas (BA). Revista Baiana de Saúde Pública, Salvador, v. 34, n. 3, p. 694-705, jul./set., 2010.

ROSSI, E.M. Avaliação da contaminação microbiológica e de procedimentos de desinfecção de esponjas utilizadas em serviços de alimentação. 81f. Dissertação (Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente). Universidade Federal do Rio Grande do sul, Porto Alegre, 2010.

SANT'ANA, H.M.P. Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 304p.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal da Saúde. Manual de Boas Práticas de manipulação de alimentos. Coordenação de Vigilância em Saúde. Gerência da Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde Subgerência de Alimentos. São Paulo, 2012.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL-RS (SENAI-RS). Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Porto Alegre: SENAI-RS, 2011. 112p.

SHINOHARA, N.K.S. et al. Salmonella Spp., Importante agente patogênico veiculado em alimentos. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 13, n. 5, p. 1675-1683, 2008. Disponível em: . Acesso em: 15 ago. 2015.

SILVA JÚNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2010. 625p.

SILVA, C.; GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L. Conhecimentos dos manipuladores da merenda escolar em escolas da rede estadual de ensino em São Paulo, SP. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 17, n. 113, p. 46-51. out. 2003.

SOUZA, V.A. Surtos de doenças transmitidas por alimentos envolvendo manipuladores de alimentos. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 24, n. 182, p. 40-46, mar. 2010.

STURION, G.L. Programa de Alimentação Escolar: avaliação do desempenho em dez municípios brasileiros, 2002. 284f. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição). Faculdade de Engenharia de Alimentos. Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2002.

TEIXEIRA, S. M..F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219p.

TEO, C.R.P.A; MONTEIRO, C.A. Marco legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma releitura para alinhar propósitos e práticas na aquisição de alimentos. Rev. Nutr., Campinas, v. 25, n. 5, p. 657-668, set./out., 2012.

TONDO, E.C.; BARTZ, B. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2014. 263p.

VASCONCELOS, F.A.G. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. Rev Nutr, v. 18, n. 4, p. 439-457, 2005.

VIGILÂNCIA. In: Dicionário do Aurélio. Disponível em: . Acesso em: 14 mai. 2015.

WHO-Europe. Nutrition, food safety and food security. Food security monitoring system (FSMS) 2011. [2015?]. Disponível em: . Acesso em: 17 ago. 2015.

YAMAGUCHI, M.U. et al. Qualidade microbiológica da água para consumo humano em instituição de ensino de Maringá-PR. O Mundo da Saúde, São Paulo, v. 37, n. 3, p. 312-320, 2013.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; DTAs; Índice de não conformidade; Portaria nº 78/2009-SES/RS

# ANÁLISE MICROBIOLÓGICA, CONTROLE DE TEMPERATURA E TEMPO DA NUTRIÇÃO ENTERAL DE UM HOSPITAL PÚBLICO DO R.S.

LUCIANA DIEGUEZ FERREIRA PASSOS; JOZI FAGUNDES DE MELLO; JACQUELINE VALLE DE BAIROS;  
DENISE DE OLIVEIRA PACHECO; ELIZABETE HELBIG

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

*lucianapassos2@gmail.com*

## Introdução

O propósito da Nutrição Enteral, por meio da dieta enteral, é prover nutrientes essenciais para a manutenção das estruturas corporais e o desenvolvimento físico (VASSILYADI *et al.*, 2013). A dieta enteral industrializada possui menor necessidade de manuseio, o que diminui o risco de contaminação microbiológica. Porém, sua composição rica em nutrientes, pH em torno de 7,0, a alta atividade da água e quando submetida a tempo e temperaturas inadequados, propicia o crescimento de micro-organismos patogênicos (CARVALHO FILHO *et al.*, 2008). Os hospitais apresentam risco de contaminação dos alimentos quando as condições higiênico-sanitárias não são adequadas. Assim, são importantes os cuidados com todas as etapas que envolvem a Nutrição Enteral. Esses cuidados visam garantir a qualidade nutricional e a inocuidade da dieta, a reabilitação dos pacientes e um serviço de qualidade aos usuários.

## Objetivos

Avaliar a manipulação, o transporte e a administração da Nutrição Enteral em um hospital público do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Foram realizadas duas coletas de sete amostras da dieta enteral industrializada manipulada e armazenada no lactário, da temperatura de banho-maria do transporte da dieta até o posto de enfermagem, e do tempo de instalação da dieta ao paciente, a partir da entrega ao posto de enfermagem. As amostras da dieta foram submetidas a análises microbiológicas para quantificação de mesófilos aeróbios, coliformes a 35°C, a 45°C e E. coli e estafilococos coagulase positiva, de acordo com os procedimentos descritos pelo *Bacteriological Analytical Manual* (2012). Considerou-se os limites microbiológicos definidos pela RDC nº 63/2000 para as análises microbiológicas. Segundo o protocolo do Serviço de Nutrição do hospital, a temperatura de banho-maria do transporte deverá permanecer abaixo de 40°C. Para o tempo de instalação da dieta, utilizou-se como recomendável o tempo proposto por Simon *et al.*, (2007), de 30 minutos, pois não há recomendação por protocolos do hospital ou pela legislação. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas sob o processo nº 09429412.4.0000.5317.

## Resultados

Das quatorze amostras da dieta manipulada, dez revelaram contagem de mesófilos aeróbios acima do limite microbiológico. A temperatura média de banho-maria do transporte da dieta foi de 60°C, ou seja, acima da faixa estabelecida pelo Serviço de Nutrição. O tempo para a instalação da dieta no paciente levou, em média, 42,5 minutos, que resultou no atraso dos horários da nutrição enteral.

## Conclusão

Há a necessidade de um melhor controle higiênico-sanitário na manipulação e transporte da dieta enteral e na adequação aos protocolos do hospital e à legislação em nutrição enteral, por parte dos serviços de Nutrição e Enfermagem.

## Referências

**Bacteriological Analytical Manual**. Disponível em: . Acesso em 05 abril de 2012.

b>. Resolução da Diretoria Colegiada, nº 63 de 6 de julho de 2000. Regulamento Técnico para Terapia de Nutrição Enteral. Diário Oficial – República Federativa do Brasil. Brasília DF, 6 de julho de 2000.

**Carvalho Filho EV, Aquino JS, Donato NR, Souza PPR, Silva JA**. Monitoramento físico-químico e microbiológico de dietas enterais em unidade hospitalar pública da região nordeste do Brasil. *Alim. Nutr.*, Araraquara, 2008; 19(2):145-51.

**Simon MISS, Freimüller S, Tondo EC, Ribeiro AS, Drehmer M.** Qualidade microbiológica e temperatura de dietas enterais antes e após implantação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle. Rev. Nutr., Campinas, 2007; 20(2):139-48.

**Vassilyadi F, Panteliadou A, Panteliadis C.** Hallmarks in the History of Enteral and Parenteral Nutrition: From Antiquity to the 20th Century. Nutr Clin Pract, 2013; 28(2):209-217.

**Palavras-chave:** nutrição enteral; alimentos formulados; qualidade dos alimentos

# ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE CARNE MOÍDA ANTES E APÓS A APLICAÇÃO DE TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

THIAGO HENRIQUE BELLÉ; MARILUCI DOS SANTOS FORTES; MAIARA FRIGO; KARINA RAMIREZ STARIKOFF; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*lucci.utfpr@gmail.com*

## Introdução

A carne moída é um produto que oferece grande risco de contaminações microbiológicas, pois além da rica composição nutricional e elevada atividade de água, apresenta maior superfície de contato e manipulação (FERREIRA; SIMM, 2012).

## Objetivos

Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo analisar a condição sanitária de carnes moídas, antes e após a aplicação de treinamento em boas práticas de manipulação, com o intuito de avaliar se este teve influência sobre a carga microbiana de coliformes totais da mesma.

## Metodologia

Em parceria com a Vigilância Sanitária do município participante aplicou-se o treinamento, em dezembro de 2014, para 7 estabelecimentos comercializadores de carnes, com duração de 4 horas, planejado conforme a Resolução da Diretoria Colegiada Nº 216/04 (BRASIL, 2004). As análises foram realizadas no laboratório de Microbiologia da Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza/Paraná, antes (novembro de 2014) e após (janeiro de 2015) o treinamento. Foram obtidas 200g de amostra de cada estabelecimento, na condição de consumidor, as quais foram identificadas, mantidas em sua embalagem original, acondicionadas em caixa térmica de isopor com gelo e transportadas até o laboratório. Foram realizadas as contagens apenas para coliformes totais utilizando como base a metodologia do número mais provável (SILVA et al., 2010), com utilização da técnica de tubos múltiplos (série de 3 tubos). Foram pesadas 25g de cada amostra de carne moída e transferidas para 225mL de água peptonada a 0,1%, obtendo a diluição 10<sup>-1</sup>, e a partir desta, prepararam-se as diluições consecutivas até 10<sup>-3</sup>. Todos os procedimentos, preparações de materiais e manipulação foram realizadas de forma asséptica. Na fase presuntiva, alíquotas de cada diluição preparada com água peptonada a 0,1% foram inoculadas em uma série de três tubos contendo Caldo Lauril Sulfato Triptose, com incubação a 35°C por 24 a 48 horas. Para confirmação de coliformes totais foram transferidas alçadas dos tubos positivos para tubos contendo Caldo Verde Brilhante Bile 2%, com posterior incubação a 35°C por 24 a 48 horas.

## Resultados

Participaram do treinamento 18 manipuladores de 7 estabelecimentos classificados como A, B, C, D, E, F e G. O Número Mais Provável/grama de coliformes totais encontrados nos estabelecimentos antes do treinamento foi: A: >1100; B: 1100; C: >1100; D: 460; E: 75; F: >1100; G: 240. E, após o treinamento: A: 240; B: 150; C: 93; D: 93; E: 460; F: 1100; G: 240. Observa-se que 100% das amostras apresentaram tubos positivos antes e após a capacitação. Contudo, é possível identificar redução significativa da contaminação do produto em 71,4% dos estabelecimentos (A, B, C, D e F) após a aplicação do treinamento, como na amostra do estabelecimento C, onde houve redução de >1100 para 93. Apenas 14,3% dos estabelecimentos (G) permaneceram com a mesma contagem, e em 14,3% (E) foi verificado aumento do número desses microrganismos. Mesmo não havendo limite para contagem de coliformes na carne moída (BRASIL, 2001), a quantificação destes fornece informações sobre a qualidade do produto, mostrando-se como um indicador das condições higienicossanitárias do mesmo (PEREIRA et al., 2006).

## Conclusão

Ressalta-se a importância da realização de treinamentos contínuos de boas práticas, visto que este refletiu em resultados satisfatórios nas análises de coliformes totais, contribuindo na obtenção de melhorias na qualidade higienicossanitária e diminuindo os riscos ao consumidor.

## Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001**. Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.



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.

FERREIRA, R. S.; SIMM, E. M. Análise microbiológica da carne moída de um açougue da região central do município de Pará de Minas/MG. **Rev. Digital FAPAM**. n.3. p. 37-61. Pará de Minas. 2012.

PEREIRA, A. V.; ROMANELLI, P. F.; SCRIBONI, A. B.; BARBOZA, S. R. Estudo de estabilidade sob armazenamento da carne de ema (*Rhea americana*). **Rev. Ciênc. Technol. Aliment.** v. 26. n. 2. p. 283-289. Campinas. 2006.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 632 p.

**Palavras-chave:** boas práticas de fabricação; capacitação; manipuladores de alimentos; microbiologia; segurança alimentar

# ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE PLACAS DE CORTE EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, RS

JÉSSICA NEVES DE OLIVEIRA; GISELE MARIA MENEZES RIBEIRO KOSMINSKY

<sup>1</sup> IPA - Centro Universitário Metodista IPA

*giseleko@outlook.com*

## Introdução

A alimentação escolar tem como objetivo proporcionar refeições adequadas e seguras, livre de qualquer tipo de contaminante, que venha suprir as necessidades básicas dos alunos (PNAE, 2005). O consumo de alimentos contaminados por patógenos é responsável pela maioria dos surtos já identificados em diversos países do mundo (FORSYTHE, 2010). Técnicas inadequadas de manipulação, processamento e distribuição dos alimentos são consideradas veículos para a ocorrência de doenças de origem alimentar (ROSSI, 2006). A presença de microrganismos aeróbios mesófilos em níveis elevados nos utensílios indicam processos inadequados de higiene, levando a contaminação das refeições produzidas (TORTORA et al., 2012).

## Objetivos

Avaliar o processo de higienização em placas de corte de polietileno através de análise microbiológica, em uma Escola Municipal de Ensino Fundamental na cidade de Porto Alegre/RS.

## Metodologia

O presente trabalho é um estudo exploratório (descritivo), realizada em uma Escola Municipal de Ensino Fundamental com produção média de 1500 refeições por dia. Foram coletadas amostras nas placas de corte de polietileno em quatro momentos diferentes: (1) placas secas antes do uso, (2) em placas após serem utilizadas, (3) em placas lavadas com água e sabão após serem utilizadas e, (4) em placas higienizadas com hipoclorito de sódio a 200 ppm por 15 minutos após o uso. O material foi coletado com um *Swab* estéril, e procedendo-se a contagem total de bactérias aeróbias mesófilas no material coletado. A coleta das amostras foi repetida três vezes, coletando quatro amostras a cada três dias, totalizando doze amostras.

## Resultados

Todas as contagens de mesófilos da superfície das placas de corte obtidos através das análises microbiológicas apresentaram valores acima 50 UFC/cm<sup>2</sup>, o que indica condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, de acordo com Silva Jr (2008). O momento do processo em que os utensílios analisados apresentaram maior contaminação foi após a lavagem com esponja, água e sabão, onde apresentaram contagem de 4,5x10<sup>5</sup> UFC/cm<sup>2</sup> de bactérias aeróbias mesófilas, sugerindo inadequação da esponja utilizada. As contagens microbianas nas placas de corte secas antes do uso foram de 1,5x10<sup>3</sup> UFC/g; nas placas de corte usadas, 1,6x10<sup>4</sup> UFC/g e nas placas de corte após a sanitização, 8,7x10<sup>3</sup> UFC/g. Apesar de apresentarem contagem elevada em todos os momentos analisados, foi possível verificar a redução destes números nos utensílios após o processo de sanitização estar completo.

## Conclusão

O processo de higienização das placas de corte na escola analisada precisa ser revisto e melhorado, a fim de atingir níveis adequados de micro-organismos e conseqüentemente, de segurança. A implementação de processos de Boas Práticas como as ações de higiene e sanitização em utensílios, podem auxiliar a controlar a contaminação, a sobrevivência, a multiplicação de microrganismos nos alimentos, aumentando a segurança alimentar dos escolares, levando a prevenção da ocorrência de doenças veiculadas por alimentos.

## Referências

BRASIL: Ministério da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: MEC; 2005. Acesso em 04/06/2015. Disponível em [http://www.portaltransparencia.gov.br/aprendaMais/documentos/curso\\_PNAE.pdf](http://www.portaltransparencia.gov.br/aprendaMais/documentos/curso_PNAE.pdf).

FORSYTHE, S. J. Microbiology of Safe Food. 2 ed. Oxford: Blackwell Publishing, 2010.

ROSSI, R. C. A; ERNANI PORTO, E. A importância da elaboração de procedimentos de higienização considerando a presença de biofilmes. SBCC março / abril 2009.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 2008.

TORTORA, G. J., FUNKE, B. R., CASE, C. L. In: Microbiologia, 6a ed, São Paulo: Artmed, p.267-393, 2012.

**Palavras-chave:** Análise Microbiológica; Contaminação de Alimentos; Placas de corte; Utensílios

# APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOTELEIRO DE FOZ DO IGUAÇU, PARANÁ

ELISABETE FLORENCIO DA SILVA; GELVANI LOCATELI

<sup>1</sup> UNIAMÉRICA - Faculdade União das Américas, <sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*nutrihomecare@hotmail.com*

## Introdução

O setor hoteleiro teve expansão notável nas últimas décadas e, com isso, o sentido de hospitalidade passou a ser melhor compreendido, e outros serviços foram desenvolvidos para atender a demanda satisfatoriamente. Entre estes, inclui-se os serviços de alimentação, uma vez que se tornou comum o turismo gastronômico (COSTA, 2015). Os serviços de alimentação de hotéis também devem cumprir os preceitos sanitários, uma vez que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária em articulação com o Ministério da Saúde propuseram a categorização dos serviços de alimentação no Brasil. A qual, consiste em uma classificação baseada em um instrumento de avaliação que prioriza os aspectos de higiene de maior impacto para a saúde (BRASIL, 2004). Assim, um serviço de alimentação deve fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, que apresente bom nível de higiene sendo adequada ao comensal. Deve ainda, satisfazê-lo quanto ao serviço oferecido, desde o ambiente físico, incluindo as condições de higiene de instalações e equipamentos disponíveis (CARNEIRO et al., 2015).

## Objetivos

Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições estruturais e higiênico-sanitárias de um serviço de alimentação de uma instituição hoteleira de Foz do Iguaçu, Paraná.

## Metodologia

Em uma instituição hoteleira de Foz do Iguaçu, Paraná, realizou-se a aplicação do check-list do Programa Alimentos Seguros (PAS), no mês de fevereiro de 2016. O check-list do Programa Alimentos Seguros (PAS) possui ao todo 174 itens, sendo 60 considerados como críticos e 114 não críticos, estes são separados em nove diferentes etapas, envolvendo todos os aspectos do ambiente e produção dos alimentos. As opções de respostas para o preenchimento do check-list foram: "Conforme" (C), quando o estabelecimento atendeu ao item observado; "Não Conforme" (NC), quando o mesmo apresentou não conformidade. Os itens, cuja resposta foi "Não Aplicável" (NA), não foram avaliados. E, para considerar a unidade de alimentação e nutrição como satisfatória foi estabelecido um percentual de acertos igual ou superior a 70,0% e insatisfatória se este for inferior a 70,0%.

## Resultados

Na unidade de alimentação e nutrição hoteleira observou-se uma média de 75,8% de conformidade, sendo classificada como satisfatória. Porém, percebeu-se que no requisito "Aspectos gerais de controle de qualidade" foi registrado o maior percentual de inadequação (33,4%), inclusive classificando este requisito como insatisfatório. Ainda, foram identificadas quatro não conformidades apontadas como críticas, sendo uma no que tange aos aspectos gerais de recursos humanos, outra se referia aos aspectos gerais de instalações, edificações e saneamento. E, dois pontos críticos foram encontrados na produção. Para estes, foram sugeridas ações corretivas, conforme o próprio instrumento aplicado estabelece.

## Conclusão

Avaliando os resultados obtidos, percebeu-se a necessidade de modificações de diversos processos que englobam a produção de refeições dos serviços de alimentação. Desta forma, observou-se a relevância da aplicação deste instrumento de avaliação, a fim de identificar falhas existentes na efetuação das boas práticas, assim como para sugerir planos de ação corretiva. A adesão dos serviços de alimentação às boas práticas é essencial para garantir métodos seguros de produção de alimentos. A presença de um nutricionista como responsável técnico capacitado pode contribuir com a melhoria das condições dos serviços, proporcionando aos hóspedes um produto final de qualidade.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC n. 216, 15 de setembro de 2004**. ANVISA, 2004.

CARNEIRO, P.; VENANTE, B.; LEITE, D. G. Avaliação de layout de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em um

hotel da cidade de Piraf do Sul. **Revista Nutrir**, v.1, n.2, 2015.

COSTA, E. R. C. Comensalidade: a dádiva da hospitalidade através da gastronomia. **Cultur**, v. 9, n.2, p.52-72, 2015.

**Palavras-chave:** Boas práticas; Check-list; Hotelaria; Serviço de Alimentação

# **APLICAÇÃO DE TREINAMENTOS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES DO SUDOESTE DO PARANÁ**

MARILUCI DOS SANTOS FORTES; JANAINE PERIN; MARIANA GRISA SIMONETTI; KARINA RAMIREZ

STARIKOFF; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*lucci.utfpr@gmail.com*

## **Introdução**

A incidência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar cresce de modo significativo em nível mundial. No Brasil, entre 2000 e 2014, ocorreu um total de 9.719 surtos com 192.803 doentes (BRASIL, 2014).

## **Objetivos**

Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo orientar os manipuladores de alimentos sobre qualidade higienicossanitária, visando à produção de alimentos seguros.

## **Metodologia**

Em parceria com a Vigilância Sanitária dos municípios participantes foram realizados 15 treinamentos no ano de 2014, com duração de 4 horas, planejados conforme a Resolução da Diretoria Colegiada Nº 216/04 (BRASIL, 2004) e divididos nos temas: Higiene e saúde dos manipuladores e doenças transmitidas por alimentos; Higienização de ambientes, equipamentos e utensílios e contaminação cruzada; Higienização de frutas, legumes e hortaliças; Controle de restos e sobras, reaproveitamento e pratos de risco; Recepção de alimentos, transporte e controle de qualidade; Controle integrado de pragas e vetores urbanos, controle da potabilidade da água e legislação sanitária vigente. Além dos assuntos teóricos foram distribuídos durante os treinamentos materiais didáticos, como cartilhas e folders, e realizadas dinâmicas como lavagem das mãos, jogo dos sete erros no preparo de alimentos, 10 mandamentos do manipulador e preparação de solução clorada e álcool 70%. Os treinamentos foram avaliados através de fichas contendo 3 perguntas (Qual a sua opinião sobre a forma como os cursos foram ministrados?; Você tem alguma reclamação a fazer dos treinamentos?; Você tem alguma sugestão para melhorias nos treinamentos?).

## **Resultados**

Participaram do treinamento 177 manipuladores distribuídos nos 15 treinamentos, abrangendo restaurantes, churrascarias, lanchonetes, açougues, pizzarias, pastelarias, associações, feiras, escolas e creches de 3 municípios da região sudoeste do Paraná. Junto aos assuntos teóricos foram mostradas notícias sobre intoxicações alimentares visando à conscientização dos participantes. A interatividade com diálogos e dinâmicas ofereceu aos participantes a oportunidade de expor suas ideias e experiências, permitindo a troca de conhecimentos, informações e orientações entre si e com os acadêmicos, professores e representantes da Vigilância Sanitária. Os participantes relataram nas fichas de avaliação a importância da realização dos treinamentos, parabenizando e enfatizando que gostariam que os mesmos continuassem, além de relatarem que obtiveram melhorias, onde as mais citadas foram na higienização com a utilização de solução clorada e álcool 70%, reaproveitamento de alimentos e reformas nos estabelecimentos. Comentários como: "Gostaria que houvesse mais cursos."; "Gostei, aprendi muito e pretendo seguir as regras."; "Ótima forma de entendimento e apresentação bem explicada" e "Muito bom sempre aprender cada vez mais" foram os mais encontrados. Assim como, a sugestão da abertura dos treinamentos para a comunidade, para que a mesma se conscientize dos agravos à saúde relacionados às Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Este será um dos objetivos do projeto para o ano de 2015, visto que entre 2000 e agosto de 2014 o local de maior ocorrência de surtos foi nas residências, totalizando 3773 surtos (BRASIL, 2014).

## **Conclusão**

Destaca-se a importância dos treinamentos e ressalta-se que estes devem ser propostos continuamente, para que se possa fortalecer a conscientização e mudança de comportamentos sobre aspectos relevantes na produção de alimentos seguros.

## **Referências**

BRASIL. 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.

BRASIL. Ministério da saúde. **Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos – VE-DTA.** Secretaria de Vigilância em Saúde – SVS. Departamento de Vigilância Epidemiológica – DEVIT. 2014.

**Palavras-chave:** alimentos seguros; capacitação; manipuladores de alimentos; segurança alimentar

# APLICATIVO GRATUITO PARA DIAGNÓSTICO DE BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

LIZE STANGARLIN-FIORI; EMMANUEL ALENCAR FURTADO; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; ANA LÚCIA SERAFIM; RAYZA SILVEIRA CAMILLO

<sup>1</sup> UP - Universidade Positivo, <sup>2</sup> CTP - Centro Tecnológico Positivo, <sup>3</sup> UFPR - Universidade Federal de Paraná, <sup>4</sup> APETITE - Empresa Appetite Controle em Qualidade LTDA, <sup>5</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul  
*rayza.camillo@acad.pucrs.br*

## Introdução

O diagnóstico de Boas Práticas é um instrumento importante para avaliação e planejamento dos requisitos higiênico-sanitários estabelecidos pela legislação vigente de Boas Práticas em Serviços de Alimentação. Contudo, o tempo de aplicação do diagnóstico e a pouca praticidade no momento da sua execução, podem interferir na sua aplicação e no interesse dos responsáveis em utilizá-lo, o que aumenta os riscos de contaminação dos alimentos, podendo comprometer a saúde da população. Neste sentido, os instrumentos digitais, pelo rápido acesso, baixo custo e retorno facilitado, podem ser uma alternativa viável frente aos métodos tradicionais para o diagnóstico de Boas Práticas em Serviços de Alimentação.

## Objetivos

O objetivo desse projeto foi desenvolver e avaliar um aplicativo gratuito para dispositivos móveis, para ser utilizado e facilitar no diagnóstico de Boas Práticas em Serviços de Alimentação.

## Metodologia

Realizou-se levantamento dos requisitos higiênico-sanitários dispostos em legislação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como modelos de listas de verificação e planos de ação para diagnóstico. Para o desenvolvimento do aplicativo utilizou-se a plataforma de desenvolvimento Android, e o kit de desenvolvimento Android Studio para sistemas com interface padrão Windows®. A avaliação do aplicativo foi realizada por amostra de conveniência constituída por 16 especialistas que atuam na área de segurança dos alimentos como responsáveis técnicos, professores, consultores, proprietários e/ou gestores de Serviços de Alimentação e fiscais da Vigilância Sanitária. O instrumento de avaliação do aplicativo foi composto pelos critérios das Sete Dimensões de Avaliação (EQUAL, 2007), que engloba a contemplação/inação, benefício, adequação, utilidade, acessibilidade, igualdade e transferência. A pontuação das dimensões foi determinada pela Escala Atitudinal de Likert de cinco pontos (LIKERT, 1932). A partir desta pontuação calculou-se a média de cada dimensão, sendo adotada a seguinte interpretação: de 5 a 3 pontos: avaliação positiva do aplicativo; de 2 a 2,99 pontos: avaliação que indica que existem acertos no aplicativo, mas é desejável a implantação de melhorias; e de 0 a 1,99 ponto: avaliação ruim sobre o aplicativo avaliado, o que implica em mudanças ou substituições, adaptado de Caivano, Ferreira e Domene (2014).

## Resultados

O aplicativo apresenta uma lista de verificação com 151 itens, subdivididos nos seguintes requisitos: edificações e instalações; higienizações de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo de resíduos; manipuladores de alimentos; matérias-primas, ingredientes e embalagens; preparação e transporte de alimentos; exposição ao consumo do alimento preparado; documentação e registro; responsabilidade. Os resultados identificaram que o aplicativo apresentou avaliação positiva, principalmente quanto à inovação, com 4,7+0,59 pontos, utilidade, com 4,8+0,44 pontos e transferência, com 4,9+0,43 pontos, por diferenciar-se dos métodos tradicionais, ser de baixo custo, ser aplicável e útil na prática profissional e ter potencial para influenciar mudanças positivas.

## Conclusão

O aplicativo demonstra ser uma alternativa viável para a realização do diagnóstico de Boas Práticas em Serviços de Alimentação, frente aos métodos tradicionais em papel.

## Referências

CAIVANO, S; FERREIRA, BJ; DOMENE, SMA. Avaliação da usabilidade do Guia Alimentar Digital móvel segundo a percepção dos usuários. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 19, n.5, p.1437-1446, 2014.



EQUAL. Validação de produtos inovadores. Lisboa: União Europeia/Fundo Social Europeu, 2007. Disponível em: .  
Acesso em: 24/09/2015.

LIKERT, RA. Technique for the measurement of attitudes. Archives of Scientific Psychology, v. 22, n.140, p.1-55,1932.

**Palavras-chave:** higiene dos alimentos; Inspeção de alimentos; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Legislação; Aplicativos Móveis

# ARROZ E FEIJÃO: AVALIAÇÃO DO CONSUMO DA TRADICIONAL REFEIÇÃO EM RESTAURANTES TIPO SELF-SERVICE NA CIDADE DE FORTALEZA-CE

CARLA SORAYA DA SILVA FLORÊNCIO; GERUSA MATIAS DOS SANTOS; LISSIDNA ALMEIDA CABRAL

<sup>1</sup> FIC CE - Centro Universitário Estácio FIC Fortaleza/Ce

*carlasoraya@uol.com.br*

## Introdução

O hábito de sair do trabalho e ir para casa na hora do almoço para encontrar a família e fazer a refeição juntos perdeu espaço no mundo moderno. Fazer as refeições fora de casa também se tornou um novo costume entre os brasileiros. A solução foi optar por marmitas, quentinhas, prato feito e, o mais procurado atualmente, bufês de comida a quilo, também chamados de self-services. A recomendação do consumo diário de arroz e feijão na proporção de 2:1, respectivamente, o que torna tal combinação completa em aminoácidos essenciais. Aconselha também o resgate e a valorização da dieta tradicional brasileira, baseada em preparações combinadas de cereais e leguminosas (arroz e feijões), frutas, legumes e verduras<sup>1</sup>. Mas será que a mudança de hábitos, mudou também o costume de escolher o arroz e feijão como principais ingredientes do prato do almoço?

## Objetivos

O objetivo é descobrir se a tradição brasileira de comer arroz e feijão está sendo deixada de lado em restaurantes self-services.

## Metodologia

Este estudo observacional, transversal e descritivo. A coleta de informações foi realizada em dois restaurantes do tipo self-service, com valores do preço do quilo bem diferenciado, através da observação dos pratos na hora da pesagem. A amostra representativa foi composta por 300 comensais, em cada restaurante, todos acima de 18 anos, perfazendo um total de 600 comensais. Os dados foram avaliados utilizando o modelo de análise de dados do Programa IBM SPSS 20. Os comensais foram estratificados por sexo e restaurante investigado. Todos os valores das variáveis em questão foram avaliados com o teste Kolmogorov.

## Resultados

De acordo com os resultados encontrados, é possível verificar que a maioria dos comensais do self-service do primeiro restaurante na praça de alimentação do shopping (44,33%) não fez consumo de arroz e feijão, 26% não colocou no prato nem arroz, nem feijão de nenhum tipo e apenas 15,33% dos comensais colocaram a combinação arroz com feijão no prato. São as mulheres que mais excluem a combinação, 17% não colocam arroz e feijão no prato; já os homens representam 9%. No segundo restaurante, também estilo self-service, porém destinado apenas aos funcionários que trabalham no shopping e nas lojas, o resultado mostrou-se bem diferenciado. Quase metade de todos os comensais (48,66%) colocou no prato a combinação arroz com feijão. Também chama atenção que combinações como arroz temperado + feijão ou paella + arroz integral obtiveram um número expressivo de comensais (30,33%) e um número bem reduzido, apenas 5% não escolheu nem arroz, nem feijão. No caso de exclusão dos dois ingredientes (arroz e feijão), também são as mulheres que mais deixam de consumir a combinação 3% contra 2% dos homens.

## Conclusão

Conclui-se que consumo de arroz e feijão entre comensais em restaurantes self-service do shopping é bem menor que o de comensais do restaurante mais popular. Mulheres consomem menos arroz com feijão que homens e dão preferência a outros alimentos. Ou seja, as escolhas recebem sim, influência da variável sexo, das opções oferecidas e principalmente do valor cobrado pelo peso da refeição.

## Referências

1- BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE: Guia Alimentar para População Brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e manuais técnicos: Brasília, 2006.

**Palavras-chave:** Arroz; Alimentação fora de casa; Escolha alimentar; Feijão; Padrões alimentares

# ASPECTOS DA DISTRIBUIÇÃO E DO CONSUMO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR ALUNOS DE ESCOLAS PÚBLICAS DE TEMPO INTEGRAL

KARINE ANUSCA MARTINS; NÁGILA ARAÚJO DE CARVALHO; LUCILENE MARIA DE SOUSA

<sup>1</sup> FANUT/UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, <sup>2</sup> GEPAE - Gerência de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Goiânia

*karineanusca@gmail.com*

## Introdução

As formas de distribuição das refeições e os utensílios utilizados no consumo dos alimentos são muitos semelhantes entre as escolas públicas no Brasil. O porcionamento dos alimentos pelos manipuladores, a ausência de refeitórios na maioria ou 100%, sendo as refeições consumidas nas salas de aula ou no pátio e a utilização principalmente de utensílios de polipropileno (plástico) são as realidades encontradas nas escolas (BLEIL, SALAY, SILVA, 2009; TEO et al., 2009).

## Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi analisar os aspectos da distribuição e do consumo da alimentação escolar por alunos de escolas públicas de tempo integral.

## Metodologia

Estudo transversal analítico aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer nº 799.059 (01/09/2014), realizado nos meses de outubro a dezembro de 2014. Foram avaliadas as variáveis que se referem a características da distribuição e consumo da alimentação escolar, segundo a opinião dos alunos entrevistados utilizando-se um questionário padronizado. As análises dos dados foram realizadas no STATA/SE. Os resultados foram expressos em dados descritivos e prevalências em porcentagens. Foram utilizados o teste qui-quadrado ou exato de Fisher para as análises entre as variáveis.

## Resultados

Participaram da pesquisa 359 alunos distribuídos entre 50,0% das escolas públicas municipais de tempo integral de Goiânia. A distribuição do lanche da manhã e da tarde era realizada por meio de porcionamento pelos manipuladores de alimentos. Destaca-se que menos de 1/3 dos alunos consumiam o lanche da manhã e da tarde no refeitório e a maioria consumia na sala de aula. No almoço, a maior parte dos alunos o consumia no pátio, seguido do refeitório. Todos os alunos consumiam as refeições utilizando copos de plástico, os talheres eram de inox para a maioria e o tipo de prato era metade de vidro e metade de plástico. A maior parte dos alunos referiu gostar dos utensílios utilizados no consumo das refeições, sendo a maior prevalência entre os alunos mais novos ( $n=222$ , 85,1%,  $p=0,000$ ). Os alunos que utilizavam talheres de inox apresentaram maior avaliação positiva dos utensílios utilizados no consumo da alimentação escolar ( $n=241$ , 82,8%,  $p=0,015$ ) e não houve diferença estatisticamente significativa na mesma avaliação entre os alunos que consumiam as refeições com prato de plástico ou de vidro. Majoritariamente, os alunos consideraram que o local onde eram realizadas as refeições era confortável, entretanto é importante destacar que 1/4 considerou desconfortável. Desses alunos, 92,8% consumiam o lanche da manhã, 74,4% consumiam o almoço e 91,9% do lanche da tarde consumiam as refeições na sala de aula ou no pátio, com diferença estatisticamente significativa em relação aos que consideravam confortável (valor  $p$  de 0,000, 0,036 e 0,000, respectivamente para o lanche da manhã, almoço e lanche da tarde). Além disso, os alunos de maior faixa etária apresentaram a maior prevalência de avaliação negativa do local das refeições ( $n=24$ , 36,4%,  $p=0,019$  para o lanche da manhã;  $n= 40$ , 41,7%,  $p=0,000$  para o almoço e  $n=31$ , 30,1%,  $p=0,017$  para o lanche da tarde). O tempo disponível para realizar as refeições foi considerado suficiente pela maioria dos alunos.

## Conclusão

A maior parte dos alunos recebia as refeições porcionadas pelos manipuladores de alimentos, consumia as refeições na sala de aula ou no pátio da escola, utilizava copos de plástico, talheres de inox e pratos de vidro e considerava o tempo para consumo suficiente ou longo.

## Referências

BLEIL, R. A. T.; SALAY, E.; SILVA, M. V. Adesão ao programa de alimentação escolar por alunos de instituições públicas de ensino no município de Toledo, PR. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 16, n. 1, p. 65-82,

2009.

TEO, C. R. P. A.; CORRÊA, E. N.; GALLINA, L. S.; FRANZOZI, C. Programa nacional de alimentação escolar: adesão, aceitação e condições de distribuição de alimentação na escola. *Nutrire*, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 165-185, 2009.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; alimentação coletiva; escolas públicas

# ASPECTOS SENSORIAIS E QUALITATIVOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE MATO GROSSO DO SUL

ELISANA LIMA RODRIGUES; ANA RITA DE OLIVEIRA TUCAN; LALESKA PÂMELA RODRIGUES DA SILVA; DEISE BRESAN; PATRÍCIA VIEIRA DEL RÉ

<sup>1</sup> UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

*elisana.lima10@gmail.com*

## Introdução

Deve-se considerar na abordagem nutricional que os alimentos possuem gosto, cor, forma, aroma e textura e não se resumem apenas a veículos de nutrientes, além disso, agregam significações comportamentais e afetivas. Portanto, o alimento como fonte de prazer também é uma abordagem necessária para promoção da saúde (BRASIL, 2008). As pesquisas de aceitabilidade empenham-se em determinar quais atributos sensoriais são responsáveis pela preferência ou rejeição do produto e com que intensidade contribuiu para sua maior ou menor aceitação. O aspecto de qualidade sensorial é o mais percebido pelo consumidor para determinar a qualidade de um produto e está relacionado à sua escolha. Sendo assim as características de odor, sabor, textura e aparência, devem ser monitoradas garantindo o nível de qualidade do produto (DUTCOSKY, 2013). Tal informação pode ser medida por meio de questionamentos sobre esses atributos colocados em fichas de avaliação, podendo fazer perguntas sobre o produto de forma global ou atributos sensoriais específicos (REIS; MINIM, 2010).

## Objetivos

Analisar a aceitabilidade dos usuários e sua visão qualitativa dos cardápios ofertados em um Restaurante Universitário de Mato Grosso do Sul.

## Metodologia

Estudo transversal, descritivo com amostra randomizada de 352 usuários de um Restaurante Universitário, seguindo os critérios de inclusão da pesquisa. A coleta de dados foi realizada durante 5 dias, no horário do almoço, no mês de novembro de 2015. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos (Parecer n°867.367) e o comprometimento dos participantes foi formalizado pelo Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram coletados dados socioeconômicos e aplicado um questionário de aceitabilidade contendo os itens de avaliação do grau de satisfação dos comensais em relação ao cardápio, mensurada por meio de uma Escala Hedônica de cinco pontos. Foi realizada uma avaliação individualizada da refeição diária considerando-se os seguintes itens: cor, odor, sabor, textura, temperatura e apresentação. Questionou-se também se a quantidade servida era suficiente e se o cardápio era considerado saudável. Para tabulação dos dados foi utilizado o teste de Qui-quadrado, utilizando o *software Statistical Package for the Social Sciences* versão 18.0, considerando um intervalo de confiança de 95%.

## Resultados

Os usuários do Restaurante Universitário que participaram da pesquisa apresentavam uma idade mediana de 20 anos, sendo 56% homens e 44% mulheres, em relação à situação conjugal 58,8% não residem com companheiro, entretanto, 64,8% afirmaram morar com a família. Maior parte dos usuários concentra-se nas classes sociais A (42,3%) e B (43,2%). Os critérios avaliados cor, odor, sabor, textura e temperatura obtiveram pontuação 4 que indica classificação "gostei" em mais de 50% das avaliações. Apenas o critério apresentação não teve diferença acentuada entre a nota 3 "não gostei/nem desgostei" em 27,5% e a nota 4 "gostei" em 47,7%. Quanto à qualidade nutricional do cardápio 97,1% o considerou como saudável. Em relação à quantidade de alimento servida 84% dos usuários definiram como ideal.

## Conclusão

Conclui-se que no geral os cardápios preenchem as expectativas dos comensais com relação às suas características sensoriais, qualidade nutricional e quantidade servida. Desta forma, se destaca a importância cada vez maior da inserção do nutricionista dentro de unidades que oferecem alimentação coletiva, como ocorre nesta unidade avaliada.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013.

REIS, R. C.; MINIM, V. P. R. Testes de aceitação. In: MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 2. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2010. p. 66-82.

**Palavras-chave:** aceitabilidade; cardápio; qualidade

# ASPECTOS SOCIOCULTURAIS QUE INFLUENCIAM AS OPÇÕES E PREFERÊNCIAS ALIMENTARES DE TRABALHADORES.

SUSANA MOREIRA PADRÃO; ODALEIA BARBOSA AGUIAR; FRANCIELLE DE AGUIAR XAVIER

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*susanampadrao@gmail.com*

## **Introdução**

Uma alimentação saudável, segundo o Guia Alimentar Para População Brasileira (BRASIL, 2014) deve ter como base alimentos in natura, adquiridos sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza, e os minimamente processados. Entretanto, avalia-se que recomendações podem subdimensionar dimensões culturais, sociais e políticas, presentes na determinação dos hábitos e preferências alimentares, em relação às demandas nutricionais. Apoiada em abordagens da antropologia e sociologia da alimentação esta avaliação tem como premissa o fato de que as relações humanas estabelecidas em sociedades tecem modos de viver e trabalhar, que influenciam hábitos e escolhas alimentares, cuja valorização é imprescindível para um consumo alimentar saudável.

## **Objetivos**

Identificar fatores socioculturais que influenciam o consumo alimentar de trabalhadores de um restaurante popular.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo qualitativo, em que a discussão sobre alimentação saudável e a prática educativa foram promovidas simultaneamente. Foram realizados três encontros com grupos de três trabalhadores e dois participantes do projeto, com duração média de 30 minutos. A partir de um roteiro de questões-guia e uma cesta com frutas variadas, foram discutidos, em especial, os aspectos socioculturais que influenciavam as preferências no consumo de frutas (AZEVEDO, 2015). Procedeu-se a transcrição e a leitura, identificando-se os aspectos socioculturais presentes nas narrativas dos trabalhadores. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UERJ (081/2010).

## **Resultados**

Ao apresentarmos a cesta de frutas, discutiu-se se todos conheciam e se as consumiam. A maioria das frutas era conhecida, mas pouco consumida em função da falta de hábito, por ser mais cara que aquelas habitualmente consumidas, por não ser oferecida no trabalho e não ser encontrada em locais próximos de casa. Em seguida, eles eram incentivados a descrever o consumo do dia a dia e suas preferências. As frutas mais consumidas eram associavam ao menor preço e ao acesso mais fácil, como as disponíveis no trabalho e as cultivadas em casa. Destaca-se o cultivo doméstico narrado, pouco usual no meio urbano. Nas dificuldades para aumentar e diversificar o consumo foi ressaltado o poder aquisitivo, segundo um dos trabalhadores “o acesso nós temos, o que falta é o dinheiro”. Importa, ainda, apontar que na opinião da maioria a compra de frutas era importante para atender aos filhos pequenos.

## **Conclusão**

Os benefícios para a saúde acarretados pelo consumo de frutas aparecem quando os trabalhadores são provocados a se manifestarem sobre o tema. As frutas mais consumidas são aquelas disponíveis no local de trabalho e nos sacolões e feiras próximas de casa. Os hábitos alimentares, determinados pela facilidade de acesso e pela renda, se conformam como uma dimensão sempre presente nas narrativas, que estabelecem, em grande medida, as preferências. A preocupação com a alimentação da família indica que as relações familiares e o consumo partilhado são importantes nas escolhas alimentares cotidianas. Arroz, feijão e carne assada são os pratos apontados como prediletos e os que realmente dão prazer e a saciedade necessária para o cotidiano. As preferências alimentares não devem ser desprezadas nas avaliações e recomendações, na perspectiva da promoção da saúde.

## **Referências**

AZEVEDO, E. Liberem a dieta. Demetra, Rio de Janeiro, v.10,n.3,p.717-727,2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

**Palavras-chave:** Alimentação Saudável; Promoção da Saúde; Hábito Alimentar

# ATUAÇÃO DO LEGISLATIVO NO PNAE NOS MUNICÍPIOS ASSESSORADOS PELO CECANE/UFOP EM MINAS GERAIS E ESPÍRITO SANTO

JORDANA DOS SANTOS JORGE; CAMILO ADALTON MARIANO DA SILVA

<sup>1</sup> (CRN9-MG) - Conselho Regional De Nutricionistas Da 9ª Região , <sup>2</sup> UFOP-MG - Universidade Federal de Ouro Preto  
*jordanajordan@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das políticas públicas mais antigas do país e um dos maiores programas de alimentação escolar do mundo, atualmente constitui importante estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional, ao promover o Direito Humano à Alimentação Adequada através da alimentação escolar. Dentre as funções do legislativo municipal estão à análise e proposição, discussão e aprovação de Projetos de Lei, além de deliberação sobre outras espécies normativas internas, como Decretos Legislativos, Resoluções e outros atos. Dessa forma, o legislativo local assume papel de máxima relevância para o desenvolvimento de políticas públicas (KLERING et al., 2011).

## Objetivos

Verificar o envolvimento do legislativo municipal para com o Programa de Alimentação Escolar.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de corte transversal, através da coleta de dados secundários do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de Ouro Preto (CECANE/UFOP). Os dados foram obtidos a partir de questionários semiestruturados, aplicados pelos agentes do CECANE/UFOP em 2013. Os dados foram digitados no programa Microsoft Excel 2010 e analisados no programa estatístico SPSS (Statistical Package for Social Science) versão 20.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto sob o número de controle CAAE: 39683414.8.0000.5150. Palavras-chave: legislativo municipal, PNAE, CECANE/UFOP.

## Resultados

Foram entrevistados 42 vereadores, de um total de 27 municípios. Do total de entrevistados, 38% relataram conhecer o programa de alimentação escolar (PAE), e a maior parte (45%) relatou ter um conhecimento parcial sobre o programa. 27 vereadores relataram saber que a legislação do PAE exige um responsável técnico (RT) pelo mesmo. Quando questionados sobre qual era o profissional RT pelo programa, 23 (85,2%) responderam, o nutricionista e 4 (14,8%) não souberam responder. 81% (17) dos vereadores que responderam ser suficiente o número de nutricionistas para atendimento aos alunos da rede municipal, apenas 29% (5) acertaram e 71% (12) erraram. É importante destacar que dos 27 municípios inclusos na pesquisa, somente 5 (18,5%) apresentaram número suficiente de nutricionistas para a rede municipal, quando incluído o alunado da rede estadual, o número de adequação cai para 3 (11%). Quando questionados sobre as proposições realizadas no âmbito do PNAE, apenas dois vereadores, relataram ter implementado projetos de lei sobre alimentação escolar, no qual um, virou lei.

## Conclusão

Conclui-se, diante do exposto que, se faz necessária maior atuação do legislativo investigado no âmbito do PNAE. Apesar de afirmarem ter conhecimento superficial acerca do Programa, falta atuação mais efetiva nas instâncias de debates e proposições na alimentação escolar, o que pode justificar a ausência de projetos de leis voltados para a alimentação escolar nos municípios estudados. Tais legislações, são determinantes para a promoção de avanços na implementação de planos, programas e ações, além da continuidade da oferta do alimento saudável e de qualidade nas escolas.

## Referências

KLERING, L.R. et al. Competências, papéis e funções dos poderes municipais no contexto da administração pública contemporânea. Análise a Revista Acadêmica da FACE. Porto Alegre v. 22, n. 1, p. 31-43, jan./jun. 2011

**Palavras-chave:** legislativo municipal; PNAE; CECANE/UFOP



# ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UAN X PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR: UMA AVALIAÇÃO NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE/PE

SABRINA GOMES FERREIRA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; RENATA FREIRE DE MELO PESSOA;  
FERNANDA CRISTINA DE LIMA PINTO TAVARES; FABIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*ruthguilherme@hotmail.com*

## Introdução

O nutricionista é o profissional com formação mais completa para gerenciar Unidades de Alimentação e Nutrição, devendo associar atividades administrativas e qualidade nutricional e sanitária do produto. Além disso, a Lei n. 8.234 de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão, determina esta atividade como privativa dos nutricionistas. A área de alimentação coletiva tem crescido substancialmente mediante o incentivo governamental à industrialização do país ao mesmo passo que o Brasil apresenta números alarmantes com relação ao estado nutricional da população adulta e doenças crônicas não transmissíveis, conforme a Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009. Os objetivos do Programa de Alimentação do Trabalhador têm sido mantidos desde sua criação (melhoria das condições de saúde dos trabalhadores; aumento da produtividade e redução de absenteísmo, rotatividade e acidentes de trabalho), bem como o ambiente de trabalho como cenário de realização, por ser considerado um ótimo espaço para promover uma alimentação saudável (BRASIL, 2002; WHO, 2004). Colares (2005) observou, no entanto, a relação, não rara, entre a presença do Programa e o aumento dos índices de ganho de peso e comorbidades. Demonstrando um descompasso entre os objetivos e a operacionalização do Programa.

## Objetivos

Avaliar a atuação do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição em relação ao Programa de Alimentação do Trabalhador, na Região Metropolitana do Recife/PE.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo realizado com 28 nutricionistas atuantes em indústrias registradas no Cadastro de Indústrias de Pernambuco, ano 2013. Foi aplicado questionário estruturado com abordagem voltada à construção do perfil do profissional, atuação e conhecimento sobre o Programa. Este trabalho faz parte da pesquisa Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador na Região Metropolitana do Recife (1976-2013) aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco, sob o nº de CAAE: 37098814.0.0000.5208. Os participantes concordaram com a pesquisa através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Quando avaliados quanto ao seu conhecimento sobre o Programa, 60,7% das respostas relacionam-no à promoção de alimentação equilibrada, no entanto, a realização de educação nutricional não foi citada em nenhuma das respostas. Cerca de 10,7% dos entrevistados desconhece o motivo pelo qual as empresas cadastram-se no Programa, enquanto 42,9% relaciona o interesse da empresa ao benefício fiscal. Dos entrevistados, 32% desconhece se a empresa em que atua está cadastrada no Programa. Com relação a elaboração dos cardápios, 10,7% dos entrevistados afirma que o cardápio servido não atende às exigências nutricionais dispostas na legislação, 17,9% desconhece tais exigências e 39,7% assume que a alimentação pela qual é responsável não pode ser classificada como saudável.

## Conclusão

Com base nos resultados obtidos observou-se a necessidade de aperfeiçoamento e aprofundamento no conhecimento e atuação dos nutricionistas, profissionais que a priori, devem ocupar papel primordial no Programa. Os resultados realçam o afastamento do nutricionista da sua formação profissional da área da saúde e sua aproximação da área administrativa no que tange ao setor de alimentação institucional. Refletindo na supervalorização das planilhas de custos mensal em detrimento ao estado de saúde da força motriz do país, o trabalhador.

## Referências

BRASIL. Lei n. 8.234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.

BRASIL. Secretária de Inspeção do Trabalho; Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho. Baixa instruções

sobre a execução do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Portaria Interministerial n. 3 de 1o de março de 2002.

COLARES, L. G. T. Evolução e perspectivas do programa de alimentação do trabalhador no contexto político brasileiro. *Nutrire*, v.29, p:141-58, 2005.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – POF. Rio de Janeiro, 2010.

WHO - World Health Organization. Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. *Food Nutr Bull.* Geneva; 25 (3), p:292-302, 2004.

**Palavras-chave:** Programa de Alimentação do Trabalhador; Nutricionistas; Alimentação Coletiva; Programas e Políticas de Nutrição ; Promoção de Saúde

# ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO ESTADO DO PARANÁ

CAROLINA BULGACOV DRATCH; JULISSE KLEMTZ WAGNER PRUSSAK; ALESSANDRA CARVALHO RONCAGLIO; JOAO GUILHERME CARLOS REDONDO; EMIRIA NAKANO

<sup>1</sup> CRN-8 - CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 8ª REGIÃO

*coordtecnica@cm8.org.br*

## Introdução

O nutricionista possui atividades privativas estabelecidas na Lei nº 8.234/91, dentre elas encontram-se o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição (BRASIL, 1991). As Unidades de Alimentação e Nutrição são destinadas à preparação e fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes, conforme perfil da clientela e tem a finalidade de fornecer refeições saudáveis e seguras do ponto de vista nutricional e higiênico sanitário (BORGES, 2015).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi apresentar os resultados obtidos por meio da aplicação de Roteiros de Visita Técnica e demonstrar a atuação do Nutricionista no âmbito da alimentação coletiva.

## Metodologia

Foram analisados 255 Roteiros de Visita Técnica aplicados no Estado do Paraná, de janeiro de 2014 a dezembro de 2015, com Nutricionistas que atuam em unidades de alimentação e nutrição. Este Roteiro, desenvolvido pelo Conselho Federal de Nutricionistas, é utilizado para orientar e fiscalizar o exercício profissional avaliando o cumprimento das atribuições obrigatórias mediante os indicadores qualitativos: **1.Planeja cardápios de acordo com as necessidades da clientela:** Meta Padrão-Adequados à clientela para um mês; Padrão Mínimo-Adequados à clientela para uma semana; Não-Não atinge Padrão Mínimo.**2.Calcula o valor nutritivo das refeições:** Meta Padrão-Macronutrientes com Valor Energético Total para um mês. Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador; Padrão Mínimo-Macronutrientes com Valor Energético Total para uma semana; Não-Não atinge Padrão Mínimo. **3.Coordena confecção de Receituário Padrão e Fichas Técnicas:** Meta Padrão-Grandes refeições para quinze dias contendo: *per capita*, fator de correção, quantidade total, etapas elaboração, Valor Energético Total; Padrão Mínimo-Para as grandes refeições de uma semana contendo: *per capita*, fator de correção, quantidade total, etapas elaboração, Valor Energético Total; Não-Não atinge Padrão Mínimo.**4. Executa periodicamente Programas de Treinamento dos Colaboradores:**Meta Padrão-Programa de capacitação trimestral; Padrão Mínimo-Programa de capacitação semestral; Não-Não atinge Padrão Mínimo.

## Resultados

Referente ao planejamento de cardápios, 28% dos entrevistados não alcançaram o padrão mínimo; 28% atingiram o padrão mínimo e 44% executavam a meta padrão. No tocante ao cálculo de valor nutritivo verificou-se que 81% não atingiram o padrão mínimo; dado preocupante, pois a falta do cálculo nutricional das refeições inviabiliza a análise da adequação da alimentação às necessidades biológicas da clientela (LAGEMANN; FASSINA, 2015). Com relação à elaboração de fichas técnicas 80% não atingiram o padrão mínimo. A falta deste instrumento de controle dificulta a ordenação do preparo e do cálculo do valor nutricional das preparações bem como a padronização da preparação (AKUTSU et al., 2005). Os treinamentos periódicos são essenciais para promover o aperfeiçoamento dos funcionários e garantir a segurança dos alimentos. Porém, constatou-se 30% não atinge o padrão mínimo.

## Conclusão

Constatou-se que os nutricionistas entrevistados no Paraná apresentam dificuldade no cumprimento das atividades obrigatórias: cálculo do valor nutricional dos cardápios e elaboração de fichas técnicas, atividades estas que demandam maior tempo assim como estrutura adequada para sua execução. Desta forma o Conselho de Nutricionistas incentiva a execução destas atividades profissionais, realizando atividades fiscalizatórias e ações orientativas periódicas.

## Referências

AKUTSU, Rita de Cássia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277-279, Apr. 2005. Disponível em: < <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732005000200012> >. Acesso em: 9 mar. 2016.

BORGES, Karina de Moura. **Avaliação do Planejamento de Refeições de uma UAN hospitalar privada em Porto Alegre/RS**. Porto Alegre, 2015. Disponível em: < <http://hdl.handle.net/10183/127116>>.

BRASIL. Decreto-Lei nº8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a Profissão de Nutricionista e determina outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 129, n. 181, 18 set. 1991. Seção 1, parte 1, p. 19909.

LAGEMANN, Maína Diléa; FASSINA, Patricia. Avaliação da composição nutricional de refeições oferecidas em uma unidade de alimentação e nutrição. **Caderno pedagógico**, Lajeado, v. 12, n. 1, p. 36-45, 2015. Disponível em: < <http://www.univates.br/revistas/index.php/cadped/article/viewFile/1282/705>>.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Unidade de Alimentação e Nutrição; Atuação do nutricionista

# AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DE ESCOLA PÚBLICA NO CABO DE SANTO AGOSTINHO – PE

JOANA DARC DE OLIVEIRA FRANCO<sup>2</sup>; ALEXSANDRA SALES DE BARROS MEIRELES; TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES; JANUSA IESA DE LUCENA ALVES VASCONCELOS; MARIANA COSTA FONSÊCA DA SILVA

<sup>1</sup> FSM - Faculdade São Miguel  
*profajanus@gmail.com*

## Introdução

A alimentação equilibrada em relação ao conteúdo de energia, macronutrientes, vitaminas e minerais e adaptada às peculiaridades de cada estágio da vida é essencial, especialmente durante a infância e adolescência, para um adequado crescimento e desenvolvimento (VELASCO et al., 2009). A alimentação escolar visa fornecer aporte nutricional capaz de contribuir para o crescimento biopsicossocial e o pleno exercício das aptidões dos alunos (BRASIL, 2009). A criança que possui um déficit nutricional também não participa corretamente de atividades físicas desenvolvidas na escola, pois esse tipo de atividade necessita que a criança esteja bem nutrida. (DOURADO, 2013). Foi verificado que as escolas públicas atendem pessoas com grandes deficiências em relação à nutrição, por isso as merendas devem atender às necessidades desses alunos, já que em sua maioria a merenda acaba sendo a única refeição no dia. (DA SILVA JUNQUEIRA; COTTA, 2014)

## Objetivos

O presente estudo avaliou o cardápio ofertado em uma escola municipal de ensino infantil e fundamental, em comparação ao estabelecimento pelo programa nacional de alimentação escolar, quanto a composição nutricional e fornecimento de energia.

## Metodologia

Realizou-se um estudo descritivo no cardápio da alimentação escolar de alunos entre 6 e 10 anos de uma escola municipal no Cabo de Santo Agostinho-PE entre os meses de agosto e setembro de 2015. As recomendações nutricionais de macro e micronutrientes utilizadas como referência são as recomendadas pela legislação (FNDE, 2009). Para o cálculo utilizou-se o software Diet Win Profissional®, versão 2.0. O cálculo do cardápio foi realizado no per capita determinado pela nutricionista responsável pela alimentação escolar do município. Comparou-se as médias de nutrientes da alimentação escolar fornecida diariamente e o valor das necessidades nutricionais fixadas pela legislação. O projeto deste estudo não foi avaliado pelo Comitê de Ética por não envolver diretamente seres humanos.

## Resultados

Pode-se observar que a quantidade de calorias, carboidratos e lipídios apresentava-se próximo a 100% da adequação, de acordo com o recomendado pela legislação, entretanto, em relação as proteínas, a adequação encontrava-se abaixo do esperado (68,64%). Somente a vitamina A e a vitamina C ultrapassaram o recomendado pela legislação, enquanto o cálcio, ferro, magnésio e zinco, ficaram abaixo da ingestão recomendada, com percentuais de adequação em torno de 50%. A quantidade de fibras também não alcançou o recomendado, atingindo cerca de 25% de adequação.

## Conclusão

Observou-se que as necessidades diárias dos alunos da Escola Municipal no Cabo de Santo Agostinho no período estudado, não foram totalmente atendidas. Cabe ao nutricionista à assistência alimentar e nutricional junto ao programa nacional de alimentação escolar, sendo necessária a fiscalização por parte deste profissional e atender as necessidades nutricionais do grupo de indivíduos em questão.

## Referências

BRASIL. Resolução RDC 38/2009. Disponível em: Acessado em: 25 de mar. 2016.

DA SILVA JUNQUEIRA, Túlio; COTTA, Rosângela Minardi Mitre. Matriz de ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica de Saúde: referencial para a formação do nutricionista no contexto da educação por competências. Revista Ciência & Saúde Coletiva, v. 19, n. 5, 2014.

DOURADO, Elza Gomes. A importância da merenda escolar no cotidiano escolar. 2013.

VELASCO, J.; MARISCAL-ARCA, M. R. A.; CABALLERO, M.L.; HERNÁNDEZ-ELIZONDO, J.; OLEA-SERRANO, F.

Valoración de La dieta de escolares granadinos e influencia de factores sociales. *Nutrición Hospitalaria*. n.24, v.2, p. 193-99, 2009.

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação escolar. Disponível em: Acesso em: 13 de abri. 2016.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; necessidades nutricionais; criança; nutrientes

# **AVALIAÇÃO DA ERGONOMIA E DO USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES.**

PAMELA MAYARA ZANETIN; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*elis.fatel@uffs.edu.br*

## **Introdução**

As Unidades de Alimentação e Nutrição ou Unidades Produtoras de Refeições são empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva que apresentam riscos consideráveis de acidentes em decorrência do intenso movimento, aliado a um ambiente de variedade de equipamentos elétricos e inexperiência dos colaboradores (MATOS e PROENÇA, 2003). Como forma de prevenir acidentes de trabalho, é necessária a eliminação ou redução das condições inseguras do ambiente e instrução dos colaboradores sobre as práticas preventivas (MATOS e PROENÇA, 2003). De acordo com estudo realizado por Monteiro (2009), as ocorrências de doenças e de acidentes em Unidades Produtoras de Refeições apresentam estreita relação com as condições ergonômicas em função do descaso na implantação de Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e negligência no uso de Equipamentos de Proteção Individuais.

## **Objetivos**

Analisar as condições ergonômicas relacionadas ao mobiliário, aos dispositivos sobre rodízio e uso de Equipamentos de Proteção Individual em Unidades Produtoras de Refeições.

## **Metodologia**

Estudo descritivo quantitativo com pesquisa em campo nas Unidades Produtoras de Refeições conveniadas com a Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. Participaram do estudo 10 Unidades Produtoras de Refeições, nos municípios do oeste e sudoeste do Paraná e oeste de Santa Catarina. A coleta de dados ocorreu em 2014 e 2015. A princípio, aplicou-se questionário elaborado pelas pesquisadoras para avaliar a ergonomia, conforme proposta por Sant'ana (2012), e do uso de Equipamentos de Proteção Individuais nas Unidades Produtoras de Refeições, de acordo com a Normativa Regulamentadora 6. Foi usada fita métrica para coleta das medidas. As Unidades Produtoras de Refeições foram enumeradas de 1 a 10. Para a análise das respostas objetivas utilizou-se estatística descritiva e o programa Microsoft Office Excel® 2013, Windows 8. Após coleta dos dados, elegeu-se a maior unidade do estudo para observação direta do uso e adequação dos Equipamentos de Proteção Individuais durante 30 dias. A coleta foi feita em cada processo da produção.

## **Resultados**

Duas unidades (20%) estão com altura de bancada adequada, proposta pela literatura, com no máximo 0,85 m (SANT'ANA, 2012). Nove (90%) têm equipamentos sobre rodízio, que auxiliam no transporte de cargas pesadas como pratos e cubas. Em uma das unidades, o equipamento é usado para transporte de marmitas. Em relação ao uso dos Equipamentos de Proteção Individual, os aparatos para proteção da cabeça apresentaram menor predominância de uso, seguidos pelos aventais térmicos (10%), luvas térmicas (30%), luvas de malha de aço (40%) e mangotes (40%). No estudo com observação direta na maior unidade, observou-se inadequação no uso de luva de malha de aço (81,5%), óculos de segurança (48,1%), luvas térmicas (40,7%) e mangotes (37%). Os itens são essenciais para integridade física dos trabalhadores.

## **Conclusão**

O estudo permitiu concluir que se deve investir na estrutura física para garantir qualidade de vida dos funcionários, e que há negligência no uso dos Equipamentos de Proteção Individuais.

## **Referências**

BRASIL. Ministério Do Trabalho. NR6 – Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Brasília, 2001. Disponível em: [http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C816A47594D04014767F2933F5800/NR-06%20\(atualizada\)%202014.pdf](http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C816A47594D04014767F2933F5800/NR-06%20(atualizada)%202014.pdf)

MATOS, Cristina Henchel. PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. Rev. Nutr. Campinas/SP, out/dez, 2003. Disponível em: .

MONTEIRO, Marlene Azevedo Magalhães. Importância da Ergonomia na Saúde dos Funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição. Revista Baiana de Saúde Pública. 2009. Disponível em: <http://files.bvs.br/upload/S/0100-0233/2009/v33n3/a009.pdf>

SANT'ANA, Maria Helena Pinheiro. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro, Ed. Rubio, 2012.

**Palavras-chave:** Equipamentos de proteção; Ergonomia; Saúde do trabalhador; Serviços de alimentação



# AVALIAÇÃO DA OFERTA DE MACRONUTRIENTES NA ALIMENTAÇÃO DE PRÉ-ESCOLARES

ADRIANA HENRIQUE GARMENDIA; BRUNA PESSOA ALVES; MARJORY APARECIDA LIMA; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL; CÁTIA REGINA STORCK

<sup>2</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*brunapessoaalves@hotmail.com*

## Introdução

: O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem como objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos durante o período escolar, por meio da alimentação ofertada nas escolas. A alimentação escolar garante uma refeição saudável e equilibrada, conforme a faixa etária dos alunos considerando as variedades, cultura e segurança alimentar, proporcionando energia e nutrientes para o crescimento e desenvolvimento das crianças (BRASIL, 2013). Todos os estudantes da rede pública de ensino básico têm alimentação escolar garantida pelo Governo Federal e por ser diária e introduzida tão cedo na vida das crianças, essa alimentação é uma das formas delas terem noções de alimentação saudável, além de favorecer a formação de bons hábitos alimentares. É essencial a alimentação adequada na fase pré-escolar, em função do desenvolvimento físico e cognitivo que irá influenciar nos hábitos alimentares saudáveis (GOMES, FANHANI, 2014).

## Objetivos

O objetivo desta pesquisa foi analisar a composição alimentar quanto à macronutrientes das refeições oferecidas para alunos de pré-escola.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo observacional, realizado em escolas de educação infantil da região central do estado do Rio Grande do Sul, a partir da análise de preparações oferecidas durante 5 dias aos alunos da pré-escola. Foram selecionadas as escolas que ofereciam 2 refeições para os alunos que frequentam um turno. As preparações foram servidas pelas manipuladoras de alimentos de cada escola, logo após pesada em balança digital. Para a quantificação dos macronutrientes foi utilizado o software de nutrição Dietwin®. Os resultados foram comparados com a recomendação da RDC nº26 (BRASIL, 2013) de no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias, com uma recomendação de 400 kcal, quando ofertados duas ou mais refeições, para alunos matriculados em educação básica.

## Resultados

Das 21 escolas de educação infantil do município, 13 ofertavam duas refeições para os alunos matriculados em um turno, e estas preparações apresentaram uma média de 448Kcal, entre todas as escolas. Apenas uma escola apresentou valor abaixo do recomendado (70% de adequação) e quatro escolas apresentaram valores acima do recomendado (136% de adequação). A porção média de carboidrato oferecida nas escolas foi de 63,7g (98% de adequação), e apenas uma escola apresentou um valor inferior ao recomendado (53,8% de adequação). O teor médio de proteína oferecido nas escolas foi de 17,9g (143,4 % de adequação), sendo que 61% das escolas apresentaram valores superiores ao recomendado. Já o teor médio de lipídio oferecido nas refeições foi de 12,8g (128% de adequação). A RDC nº26 (BRASIL, 2013), recomenda que 15 a 30% da energia total da refeição seja proveniente de gorduras totais e nesta pesquisa apenas uma escola ultrapassou esta recomendação. O teor de fibras das refeições oferecidas totalizou 7,5g (74% de adequação), sendo que nenhuma escola atingiu a recomendação, pois se observou baixa oferta de alimentos fibrosos, como frutas com casca, cereais integrais, legumes, verduras e leguminosas.

## Conclusão

Diante dos resultados obtidos, conclui-se que as preparações analisadas se encontram em sua maioria de acordo com os valores recomendados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, exceto fibras que os valores se encontram abaixo da recomendação.

## Referências

GOMES, C; FANHANI, A, P. Avaliação da qualidade nutritiva do cardápio da alimentação escolar de Luiziana, PR. *Sabios: Rev. Saúde e Biol.* v.9, n.3, p. 54-61, out./dez., 2014.

BRASIL, 2013 Ministério da educação, Fundo nacional de desenvolvimento da educação, Resolução N° 26, 17 de junho

de 2013. Disponível em: . Acesso em 14 de março de 2016.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Educação Infantil; Fibras; Macronutrientes

# AVALIAÇÃO DA OFERTA DE MICRONUTRIENTES NA ALIMENTAÇÃO DE PRÉ-ESCOLARES

POLIANA DA COSTA MARQUES; ELOISA ROSSI POZZOBON; GIANE ENGEL MONTAGNER; FRANCELIANE JOBIM BENEDETTI; CÁTIA REGINA STORCK

<sup>1</sup> UNIFRA - CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO

*poliana\_marques94@hotmail.com*

## Introdução

A RDC nº26 (BRASIL, 2013) descreve que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes. Estudos têm mostrado que a população infantil não tem seguido as recomendações dos guias alimentares dos seus países, apresentando baixo consumo frutas e vegetais (BASTERFIELD et al., 2014). A manutenção de hábitos alimentares é essencial desde a infância, por isso a importância da oferta de alimentos saudáveis nas escolas.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar a quantidade de micronutrientes (vitaminas e minerais) nas refeições oferecidas para pré-escolares, em escolas de educação infantil da região central do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo observacional, realizado em escolas de educação infantil da região central do estado do Rio Grande do Sul, a partir da análise de preparações oferecidas durante 5 dias aos alunos da pré-escola. Foram selecionadas as escolas que ofereciam 2 refeições para os alunos que frequentam um turno. As preparações foram servidas pelos manipuladores de alimentos de cada escola, logo após pesada em balança digital. Para a quantificação dos micronutrientes foi utilizado o software de nutrição Dietwin®. Os resultados foram comparados com a recomendação da RDC nº26 (BRASIL, 2013) de no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias, quando ofertados duas ou mais refeições, para alunos matriculados em educação básica, correspondendo à no mínimo 120 µg de vitamina A, 8 mg de vitamina C, 240 mg de Cálcio, 3 mg de Ferro, 39 mg de Magnésio, 1,5 mg Zinco e 600 mg de Sódio.

## Resultados

Das 21 escolas de educação infantil, 13 ofertam duas refeições para os alunos matriculados em um turno. A média nas preparações oferecidas nas escolas foi de 160,5 µg de vitamina A, com 133,8% de adequação, sendo que apenas 8 estavam adequadas. A vitamina C teve média de 13,8 mg, com 172,6% de adequação, sendo que todas escolas estavam adequadas. Essa vitamina aumenta a absorção orgânica do ferro de origem vegetal, ajudando a prevenir a anemia ferropriva (MCLAREN et al., 1993; HALSTED, 1993; KLERK et al., 1998). O cálcio teve a média de 208,6 mg, com 86,9% de adequação, ficando abaixo do recomendado, onde 9 escolas não atingiram as recomendações. Para os teores de ferro, a média foi de 3,0 mg, 99,1% de adequação, com 5 escolas dentro das recomendações. O sódio resultou em 435,6 mg, com 72,6% de adequação, onde das 13 escolas, 2 apresentaram quantidade de sódio elevada nas refeições. A hipertensão e pedra nos rins são duas das possíveis consequências provenientes do excesso do sódio (MAHAN; ESCOTT-STUMP, 2005). A média de Magnésio foi de 59,1 mg, com 151,5% de adequação, sendo que todas escolas estavam adequadas. Esse mineral é importante pois ele desempenha um papel na produção e transporte de energia, contração e relaxamento muscular (MAHAN; ESCOTT-STUMP, 2005). O Zinco ficou com média nas preparações de 1,8 mg, com 122,5% de adequação, sendo que apenas 1 escola ficou abaixo do recomendado. Esse mineral desempenha um papel importante no funcionamento adequado do sistema imunológico.

## Conclusão

As refeições oferecidas para pré-escolares, em escolas da região central do Rio Grande do Sul, estão, na maioria adequadas em quantidade de micronutrientes, ficando deficiente apenas os teores de cálcio, ferro e vitamina A.

## Referências

BASTERFIELD L; JONES AR; PARKINSON KN; REILLY J; PEARCE MS; REILLY JJ; ET AL. Physical activity, diet and BMI in children aged 6-8 years: A cross-sectional analysis BMJ Open, 2014.

BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. 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 da União, Brasília , 18 de junho de 2013 – Seção 1.

MADRUGA, Samanta Winck et al. Manutenção dos padrões alimentares da infância à adolescência. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v.46, n.2, p.376-386, Abr. 2012.

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; alimentação infantil; minerais; vitaminas

# **AValiação DA QUANTIDADE DE SAL ADICIONADA POR COMENSAIS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

SÂMIRA BUBLITZ; ISABEL POMMEREHN VITIELLO; AMANDA BÜLOW

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul  
*samirabublitz14@gmail.com*

## **Introdução**

A Hipertensão Arterial Sistêmica é uma condição clínica multifatorial caracterizada por níveis elevados e sustentados de pressão arterial, um dos principais fatores de risco de doença cardiovascular e um dos mais importantes problemas de saúde pública (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2010). Além do sal adicionado durante o preparo dos alimentos, há ainda saleiros disponíveis em refeitórios coletivos. A ingestão excessiva de sódio é uma realidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição e compete ao Nutricionista informar quanto ao seu uso seguro.

## **Objetivos**

Verificar a quantidade de sal extra adicionada pelos comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, em Santa Cruz do Sul/RS, em dois momentos: antes e após uma campanha de redução de sal.

## **Metodologia**

Estudo de natureza quantitativa e delineamento transversal experimental do tipo pré-experimento. A unidade disponibiliza aos seus comensais, saleiros com sal de cozinha refinado e com sal de ervas. Determinou-se o per capita de sal extra consumido mediante a pesagem da quantidade de sal contida nos saleiros subtraída do sal restante após almoço dos dois saleiros distintamente e dividida pelo número de comensais. Após, a campanha foi realizada com pôsteres expostos no mural do refeitório e junto ao balcão de distribuição, contendo informações sobre: malefícios do consumo excessivo de sal; quantidade de sal e sódio em temperos prontos; consumo ideal desse produto por dia e substituições saudáveis. Após esta etapa, procedeu-se ao mesmo processo de estabelecimento de consumo e per capita dos dois tipos de sais, com a mesma metodologia anterior a campanha. Para as pesagens, foi utilizada uma micro balança digital de precisão (0,1 a 500 g) marca Diamond A-04.

## **Resultados**

Na primeira etapa da coleta de dados que antecedeu a campanha, 251 comensais consumiram 70 g de sal provenientes dos saleiros, dos quais 65 g eram de sal de cozinha refinado (0,258 g/pessoa) e 5 g do sal de ervas (0,019 g/pessoa). Após a campanha, 250 pessoas consumiram 75 g de sal contidos nos saleiros, dos quais 60 g de sal de cozinha refinado (0,24 g/pessoa) e 15 g de sal de ervas (0,06 g/pessoa). Não houve redução significativa na quantidade total de sal extra consumida, porém, houve redução de 7,69% no consumo de sal de cozinha refinado e aumento de 200% no consumo do sal de ervas. Da mesma forma, Klein e Silva (2012) não observaram redução na quantidade de sal média consumida pré-campanha e durante a mesma por comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

## **Conclusão**

A adição de sal extra pelos comensais é uma realidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição. A utilização dos saleiros deve ser cada vez mais objeto de atenção, visto a relação desse alimento em excesso com a saúde. Além disso, campanhas e palestras, realizadas pelo nutricionista responsável, direcionadas a esses comensais são importantes e imprescindíveis, já que ele desempenha papel educador na promoção da alimentação saudável, considerada um eixo prioritário de ação para a promoção da saúde.

## **Referências**

KLEIN, C.; SILVA, A.B.G. Avaliação do consumo de sódio em uma unidade de alimentação e nutrição do Vale do Taquari. Rev. Destaques Acadêmicos, v. 4, n. 3, 2012. Disponível em: < <http://www.univates.br/revistas/index.php/destaques/article/viewArticle/410>>. Acesso em: 17 dez. 2015.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Arq Bras Cardiol., v. 95, Supl. 1, 2010. Disponível em: < [http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2010/Diretriz\\_hipertensao\\_associados.pdf](http://publicacoes.cardiol.br/consenso/2010/Diretriz_hipertensao_associados.pdf)>. Acesso em: 17 dez. 2015.

**Palavras-chave:** cloreto de sódio; hipertensão; alimentação coletiva

# **AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS TRABALHADORES COM O AMBIENTE DE TRABALHO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

CAROLINA BONATTI; DANIESKA MÜLLER RITZEL; CARIZA TEIXEIRA BOHRER; SIMONE SARTORI MELLO;  
SIMONE FERREIRA DA SILVA

<sup>1</sup> UFSM - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

*ca.bonatti@hotmail.com*

## **Introdução**

A satisfação no trabalho segundo Marqueze e Moreno (2005) é o resultado da interação das condições gerais de vida, das relações de trabalho, do processo de trabalho e do controle que os próprios trabalhadores possuem sobre elas. Sendo esta uma fonte de saúde para o trabalhador, ou de insatisfação, podendo gerar prejuízos à saúde física, mental e social, acarretando problemas à organização e ao ambiente de trabalho. O manipulador de alimentos realiza diariamente tarefas que causam insatisfação. Os problemas frequentes encontrados referem-se às condições de trabalho inadequadas, com problemas ambientais, na ergonomia das áreas operacionais ou no desempenho das tarefas rotineiras desse profissional (ABREU, SPINELLI, PINTO, 2013). Portanto, é imprescindível a realização de estudos que avaliem o grau de satisfação e insatisfação desses profissionais com as condições de trabalho, visto que o desempenho e eficiência dos mesmos estão diretamente relacionados com essas condições.

## **Objetivos**

O presente estudo tem como objetivo verificar a satisfação e insatisfação dos trabalhadores com o ambiente de trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição de uma cidade da região central do RS.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo qualitativo realizado em duas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) terceirizadas de uma cidade da região central do RS, a coleta de dados ocorreu no mês de janeiro de 2016, após a aprovação do projeto pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Maria, conforme CAAE 51704415.0.0000.5346. A amostra totalizou 12 participantes, que aceitaram participar da pesquisa após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados deu-se mediante o método Design Macroergonômico (DM) desenvolvido por Fogliatto e Guimarães (1999), que objetiva dar voz ao trabalhador no projeto dos postos de trabalho, o qual é composto por entrevista individual em que se procura, a partir da verbalização do usuário sobre a tarefa, identificar as suas demandas em relação ao posto de trabalho.

## **Resultados**

Neste estudo, observamos que os itens relatados pelos trabalhadores indicam certa insatisfação no seu local de trabalho, já que todas as entrevistadas relataram algum tipo de desconforto. Para 64% dos participantes desta pesquisa, o calor dentro da cozinha é causa de insatisfação, seguido pelo ruído do forno, da máquina de lavar louça e do liquidificador citados por 27% das manipuladoras. O trabalho predominantemente em pé também foi indicado por 27% das entrevistadas, bem como a necessidade de levantar pesos. A altura inadequada das bancadas foi apontada por 18% das manipuladoras, já a falta de espaço e a pouca ventilação foram problemas referidos por 9% delas. Destaca-se também, que 18% das manipuladoras relataram pressão temporal na realização das atividades e dores nas costas ou nas pernas.

## **Conclusão**

Conclui-se que são vários os fatores que causam insatisfação dos trabalhadores, e por isso, destaca-se que medidas coletivas de curto e de longo prazo devem ser efetivadas para amenizar esses problemas. Assim, sugere-se a adaptação do ambiente de trabalho ao homem, técnicas de relaxamento e descanso, utilização de equipamentos de proteção individual. Finalmente, considera-se que os achados deste estudo sejam de extrema importância, ao indicar a pesquisadores e integrantes da equipe a realizarem melhorias indicadas pelos próprios colaboradores, possibilitando tornar o local de trabalho mais agradável e adequado.

## **Referências**

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, 2013.

FOGLIATTO, F.; GUIMARÃES, L. B. M. Design Macroergonômico: uma proposta metodológica para projeto de produto. **Produto e Produção**, Porto Alegre, v.3, n. 3, 1999

MARQUEZE, E. C.; MORENO, C. R. C. Satisfação no trabalho – uma breve revisão. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, São Paulo, v. 30, n. 112, p. 69-79, 2005.

**Palavras-chave:** Ambiente de trabalho; Ergonomia; Satisfação do trabalhador

# **AValiação DA SOBRA SUJA E DO RESTO INGESTÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

THAYNÁ ROBERTA MANELLI; JANAINA DALLACORTE BASSETTO; FLAVIA GNOATTO; LIGIA MACHADO PRIETO;  
SUSANA CRISTINA SPERANDEI LAVARDA

<sup>1</sup> FADEP - Faculdade de Pato Branco

*gnoatto\_flavia@hotmail.com*

## **Introdução**

O desperdício de alimentos no Brasil é muito alto e ainda não há uma consciência social de que se gera uma grande quantidade de resíduos que poderiam ser aproveitados (SANTOS et al., 2006; VAZ, 2006). Em Unidades de Alimentação e Nutrição, desperdício pode ser um fator impactante no controle de custos, na qualidade dos produtos servidos, na mão de obra do serviço produzido e na satisfação dos comensais. O mesmo pode ocorrer por vários motivos, entre eles, o planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas, a frequência diária dos usuários, as preferências alimentares, os treinamentos dos funcionários na produção e no porcionamento (HIRSCHBRUCH, 1998). Em restaurantes, podem ser considerados desperdícios, as sobras, que são alimentos produzidos e não distribuídos, e também o resto ingestão, definido como quantidade de alimento devolvido no prato ou bandeja pelo comensal. Para tanto a avaliação diária das sobras e resto ingestão pode ser uma medida utilizada para o controle do desperdício (RIBEIRO 2002; VAZ, 2006).

## **Objetivos**

Avaliar o desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, na forma de sobra suja e resto ingestão.

## **Metodologia**

A pesquisa foi desenvolvida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de grande porte, com sistema de gestão terceirizada. Para avaliação dos desperdícios da unidade foram considerados a sobra suja, alimentos que permaneceram no balcão de distribuição após a realização da mesma, e o resto ingestão, a sobra de alimentos no prato ou nas bandejas dos comensais. No período de duas semanas e nos dois turnos em que eram servidas refeições, almoço e jantar, foram pesados alimentos submetidos à distribuição, alimentos classificados como sobra suja e alimentos do resto ingestão. Os dados foram tabulados em planilhas do Microsoft Office Excel.

## **Resultados**

Os valores encontrados para sobra suja no turno do almoço foram maiores comparados ao jantar, respectivamente variaram de 9,5 % a 13,2 % para o almoço, e 4,3 % a 9,8 % para o jantar. Quanto ao resto ingestão, os valores foram inversos, ou seja, apresentaram valores maiores no jantar, entre 7 % a 17,5 %, e menores no almoço, variando entre 4 % a 6,4 %.

## **Conclusão**

Apesar de serem oferecidas as mesmas refeições em ambos os turnos, se conclui que os valores para sobra suja foram maiores no almoço. Para o resto ingestão os valores maiores foram encontrados no turno do jantar. Sendo assim, pôde ser observado que os comensais no turno do almoço servem-se menos e descartam menores quantidades de alimentos. Já no jantar, os comensais servem-se mais e desprezam maiores quantidades. Sugere-se que os dados sejam analisados pelos gestores da unidade e sejam discutidos os motivos específicos para os valores encontrados.

## **Referências**

SANTOS, C. M. M.; SIMÕES, S. J. C.; MARTENS, I. S. H. O Gerenciamento de Resíduos Sólidos no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, p. 44-49, mar./abr. 2006.

RIBEIRO, C. S. G. Análise de perdas em unidades 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.

VAZ, Célia Silvério. Restaurantes – Controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006. p 92.



HIRSCHBRUNCH, M. D. Unidades de Alimentação e Nutrição: desperdício de alimentos X qualidade da produção. Rev. Hig. Alim., São Paulo, v. 12, n. 55, 1998.

**Palavras-chave:** Alimentos; Desperdício; Resto ingestão; Sobra suja

# AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DAS DIETAS PRODUZIDAS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

FLÁVIA DE CAMPOS FERREIRA; NANCY YUKIE YAMAMOTO TANAKA; PRISCILA CANSIAN ROSSIN; ALINE CAROLINA GONZAGA; CARLA BARBOSA NONINO

<sup>1</sup> HCFMRP-USP - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, <sup>2</sup> FMRP - USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo.

*flavia\_camposferreira@hotmail.com*

## Introdução

No controle da qualidade microbiológica dos alimentos, o binômio tempo x temperatura é um dos fatores que determinam a sobrevivência e multiplicação dos microrganismos nos alimentos (SOARES, 2009). O monitoramento dessas variáveis é uma ferramenta que permite o diagnóstico de situações de risco e contribui para direcionar as ações corretivas, durante os processos de manipulação de alimentos, especialmente nas etapas de porcionamento e distribuição das refeições, assegurando a qualidade dos alimentos e sua aceitabilidade (SOUSA, 2003).

## Objetivos

Avaliar e comparar a temperatura das preparações quentes da dieta geral de um hospital universitário, durante os processos do porcionamento centralizado até sua distribuição em carros térmicos e não térmicos.

## Metodologia

A coleta foi realizada durante dez dias úteis não consecutivos, no almoço e jantar, utilizando termômetro digital tipo espeto da marca Incoterm. A aferição das temperaturas foi efetuada em três etapas: início do porcionamento na esteira com as preparações ainda nas cubas; logo após o porcionamento; e no momento da distribuição (trinta minutos após). As preparações foram porcionadas em baixelas térmicas que foram encaminhadas em carros de transporte não térmicos e em embalagens descartáveis mantidas em carros térmicos, até o momento da distribuição.

## Resultados

A aferição das temperaturas na primeira etapa mostrou valores de acordo com o preconizado pela CVS <sup>5</sup>/<sub>2013</sub>. No momento do porcionamento foi verificada uma queda da temperatura de 15°C a 20°C. Já na distribuição observou-se uma redução média de 9°C das preparações mantidas em carros não térmicos, enquanto que as mantidas em carros térmicos apresentaram um aumento médio de 5,5°C. Sendo assim, pode-se verificar que a maior queda da temperatura se deu no momento do porcionamento, e que as refeições foram servidas a uma temperatura média de 45°C quando mantidas em carro não térmico, e a 60°C em carro térmico.

## Conclusão

A temperatura das dietas hospitalares pode ser influenciada pelas etapas do porcionamento e pelo local onde é acondicionada. A avaliação da temperatura indicou que, mesmo com a redução observada, as temperaturas das preparações encontraram-se dentro do estabelecido pela legislação vigente, considerando que o tempo de distribuição das refeições foi inferior à uma hora. No entanto o uso de carros de transporte térmicos mostrou-se mais adequado à manutenção da temperatura em relação aos carros não térmicos, o que pode contribuir para a adesão da terapia nutricional por um consumidor particularmente vulnerável como é o paciente hospitalizado.

## Referências

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

SOARES, A. D. N.; MONTEIRO, M. A. M.; SCHAEFER, M. A. Avaliação do binômio tempo temperatura em preparações quentes de um Restaurante Universitário. Revista Higiene Alimentar. v.23, n. <sup>1745</sup>/<sub>175</sub>, p. 36-41, 2009.

SOUSA, C. L.; CAMPOS, G. D. Condições higiênico-sanitárias de uma dieta hospitalar. Revista de Nutrição v. 16, n. 1, p. 127–134, 2003.

**Palavras-chave:** Alimentos; Qualidade; Temperatura

# **AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO UTILIZANDO LISTA DE VERIFICAÇÃO, BASEADO NA RDC 275/2002, EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR, NA CIDADE DE JUIZ DE FORA, MINAS GERAIS, BRASIL.**

CEPHORA MARIA SABARENSE; DAIANE DE OLIVEIRA BRUGGER; AURÉLIA FARIA RAMOS; NATARA MATTOS MAGGIONE; CRISTIANE GONÇALVES DE OLIVEIRA FIALHO

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

*cephora.sabarense@ufjf.edu.br*

## **Introdução**

A unidade de alimentação e nutrição representa um conjunto de áreas cujo objetivo é operacionalizar e promover o atendimento nutricional de coletividades (ABREU; SPINELLI, 2011). As boas práticas de fabricação garantem a qualidade dos alimentos e conseqüentemente, a saúde do comensal (PINTO, 2011). Uma das ferramentas que podem ser utilizadas para atingir ou verificar as boas práticas é a Lista de Verificação. Esta permite avaliar e verificar os itens conformes e não conformes e, a partir dos dados coletados, programar ações corretivas dos itens que apresentam irregularidades (GENTA et al., 2005).

## **Objetivos**

Avaliar as boas práticas de fabricação utilizando a Lista de verificação diária, baseada na RDC275/2002 na unidade de alimentação de uma escola particular no município de Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil e programar ações corretivas para melhoria da unidade.

## **Metodologia**

A Lista de verificação, baseada na RDC 275/2002 foi aplicada diariamente durante dezesseis dias consecutivos, excluindo finais de semana e feriados. Com o banco de dados foi possível verificar o número de conformidades, e de não conformidades na unidade. Posteriormente, foi coletada diversas amostras de alimentos, utensílios e swab das mãos para avaliar o crescimento microbiológico. Após análise dos resultados foi realizado treinamento com os funcionários. Para verificar a eficácia do treinamento houve aplicação da mesma Lista de verificação diariamente, durante onze dias consecutivos, excluindo finais de semana e feriados.

## **Resultados**

Antes do treinamento a unidade apresentou uma média de 68% de conformidades, 14% de não conformidades e 18% dos itens da Lista de verificação não foram observados durante o preenchimento do mesmo. Analisando as Placas de Petri quarenta e oito e setenta e duas horas após a coleta das amostras foi possível visualizar uma diferença no crescimento das colônias de microrganismos. Observou-se um aumento no número de colônias com o decorrer das horas. Após o treinamento a unidade apresentou uma média de 74% de conformidades, 13% de não conformidades e 13% dos itens da Lista de Verificação não foram observados durante o preenchimento do mesmo. Os dados apresentam um aumento de 6% na média de conformidades e redução de 1% na média de não conformidades, o que atesta uma eficácia do treinamento realizado com os funcionários.

## **Conclusão**

A aplicação da Lista de verificação diariamente permite ao nutricionista um conhecimento da real situação em que a unidade se encontra. Sendo assim, os itens não conformes e que apresentam falhas durante sua execução podem ser trabalhados de forma mais pontual e efetiva pela capacitação dos funcionários. O nutricionista desempenha papel fundamental nas unidades de alimentação, pois possui o conhecimento teórico das ferramentas de controle disponíveis, que podem ser aplicadas no cotidiano e que trazer repercussões positivas para a unidade.

## **Referências**

ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2011. GENTA, T.M.S.; MAURICIO, A.A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Praticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. Acta Scientiarum Health Eciences, Maringá, v.27, n.2, p.151-156, 2005. PINTO, A. M. S. Garantia da Qualidade Higiénico-sanitária. In: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Editora Metha, p. 155 - 165, 2011.

**Palavras-chave:** Alimentação coletiva; Lista de Verificação; Capacitação; Boas Práticas de Fabricação

# AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM *FOOD TRUCKS*

FRANCINE DOLBERTH DARDIN; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; PATRÍCIA VITÓRIO OLMEDO; LIZE STANGARLIN-FIORI; ANA LÚCIA SERAFIM

<sup>1</sup> APETITE - Apetite Controle em Qualidade, <sup>2</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná, <sup>3</sup> UP - Universidade Positivo  
*annanutricao@gmail.com*

## Introdução

Comida de rua é definida como alimentos e bebidas preparados e/ou vendidos nas ruas e em outros lugares públicos para o consumo imediato ou posterior, sem modificação ou preparação (FAO, 2013). A venda destes alimentos pode ser realizada por meio de equipamentos móveis como carros, caminhões e bicicletas adaptadas (LUCAN, et al., 2013). Um dos equipamentos móveis que veem ganhando destaque são os *food trucks*, veículos automotores adaptados utilizados na comercialização de alimentos (CURITIBA, 2015). Apesar do crescimento deste ramo, os alimentos de rua continuam a gerar riscos aos comensais por estarem expostos a contaminações. Portanto, oferecer refeições seguras para os indivíduos que consomem esses alimentos, por meio das Boas Práticas é importante, pois estabelece os requisitos higiênico-sanitários aplicados nas etapas de produção (STANGARLIN-FIORI; SERAFIM; SACCOL, 2016).

## Objetivos

Tendo em vista o exposto, o objetivo do desenvolvimento desse estudo foi avaliar as Boas Práticas durante a preparação e comercialização de alimentos em *food trucks*.

## Metodologia

A amostra foi composta por sete *food trucks* que participaram de um evento gastronômico privado, de rua, na cidade de Curitiba, PR. Os *food trucks* foram escolhidos de forma aleatória, por critério de conveniência e acesso, em março/2016. Para a coleta de dados foi elaborada uma lista de avaliação de Boas Práticas para *food trucks*, como base em legislações higiênico sanitárias vigentes, como a Resolução RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), Decreto nº 622/2015 (CURITIBA, 2015), e RDC nº 43/2015 (BRASIL, 2015). A lista foi aplicada nas etapas de preparação dos alimentos, durante o evento gastronômico, sendo os requisitos avaliados em Adequado; Inadequado e Não se Aplica, posteriormente os locais foram classificados como Bom, Regular e Deficiente (BRASIL, 2002). Sendo o projeto aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná, sob número: 105694/2015.

## Resultados

Constatou-se que 57%±14 dos *food trucks* foram classificados como deficiente, e nenhum foi classificado como Bom. Os requisitos responsabilidades e documentação; matérias-primas, ingredientes, embalagens e alimentos pré-preparados foram os mais inadequados.

## Conclusão

Conclui-se que os *food trucks* avaliados precisam melhorar suas condições higiênico-sanitárias, principalmente em relação a responsabilidade; documentação; matérias-primas, ingredientes, embalagens e alimentos pré-preparados, pois são essenciais para a organização das atividades de rotina e garantia de um alimento seguro.

## 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 43, de 01 de setembro de 2015**. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. DF, 2015.

CURITIBA. PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. **Decreto nº 622, de 08 de julho de 2015**. Regulamenta a Lei municipal nº14634, de 14 de abril de 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em áreas públicas e particulares – “FOOD TRUCKS”. Curitiba, 2015.

LUCAN, S. C. et al. Assessing mobile food vendors (a.k.a. street food vendors) – methods, challenges, and lessons learned for future food – environment research. **Public Health**, New York, v. 127, p. 766-776, 2013.

STANGARLIN-FIORI, L.; SERAFIM, A. L.; SACCOL, A. L. **Instrumentos para elaboração do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizado em Serviços de Alimentação**. 1º ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

**Palavras-chave:** Inspeção de alimentos; Alimentos de Rua; Comida Rápida

# AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE TEMPO INTEGRAL

BEATRIZ MELO DE CARVALHO; TAMARA SOARES DE OLIVEIRA ARARIPE; BRUNO DE SOUSA ALMEIDA; LÍDIA MARIA FONTELES CÂNDIDO; PAULO CÉSAR ALMEIDA

<sup>1</sup> UECE - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

*beatrizmello1216@gmail.com*

## Introdução

A alimentação escolar tem papel essencial no desenvolvimento e crescimento saudável dos alunos, além da participação no rendimento e aprendizagem dos mesmos. As escolas públicas atendem a uma clientela vulnerável quanto aos aspectos nutricional e socioeconômico, e é nesse ambiente onde muitas crianças recebem suas únicas refeições (TAN; et al., 2013). Com isso, se faz necessário uma produção e manipulação de alimentos seguros nas escolas, por meio das boas práticas, de modo a minimizar a ocorrência de possíveis riscos à saúde desse público.

## Objetivos

Avaliar a adequação das boas práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas municipais.

## Metodologia

Estudo de carácter transversal e descritivo, realizado em 11 escolas de tempo integral em Fortaleza, Ceará, no período de fevereiro a março de 2016. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sobre o parecer Nº 1.396.744. Aplicou-se a Lista de Verificação para Implantação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares, elaborada e validada pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar, para avaliar a adequação sanitária das cozinhas escolares. Essa contém 99 questões distribuídas em 6 blocos: Edifícios e Instalações da Área de Preparo de Alimentos; Equipamentos para Temperatura Controlada; Manipuladores; Recebimento; Processos e Produções; e Higienização Ambiental. Após a coleta, realizou-se a tabulação da adequação de cada bloco e obteve-se o nível de risco sanitário de cada escola.

## Resultados

Do total de 11 escolas, seis foram classificadas em Situação de Risco Sanitária Regular, com média de 67,89%, e cinco em Situação de Risco Sanitária Baixa, com média de 76,29%, representando resultados positivos, mas com pontos críticos a serem resolvidos. Das classificações dos blocos individuais os que obtiveram melhores percentuais de adequação foram: Recebimento (99,17%); Edifícios e Instalações da Área de Preparo de Alimentos (75,46%); e Higienização Ambiental (75,1%), enquanto os blocos: Processos e Produções (67,73%); Manipuladores (66,61%); e Equipamentos para Temperatura Controlada (65,1%), obtiveram os menores percentuais.

## Conclusão

Além das escolas se classificarem em baixo risco sanitário, elas apresentam alguns pontos críticos: os blocos dos processos e produções, equipamentos para a temperatura controlada e os manipuladores apresentaram os mais baixos índices de adequação. Isso é motivo de preocupação, pois os alimentos podem se deteriorar facilmente, não estando em temperatura adequada e, os manipuladores estão em contato direto com o alimento durante todos os processos e produções, podem, também, contaminá-los. Dessa forma, mostra-se importante realizar capacitações com os manipuladores, a fim de se minimizar os riscos de proliferar as doenças transmitidas por alimentos. As escolas precisam rever a calibração de equipamentos para que haja uma melhoria na qualidade dos alimentos manipulados e servidos.

## Referências

TAN, S. L.; BAKAR, F.A.; KARIM, M.S.A.; LEE, H.Y.; MAHYUDIN, N.A. Hand hygiene knowledge, attitudes and practices among food handlers at primary schools in Hulu Langat district, Selangor (Malaysia). **FoodControl**, v. 34, p. 428- 435, 2013.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Política Nacional de Alimentação; Segurança Alimentar e Nutricional

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

VIVIANE NEUSA SCHEID; MARILUCI DOS SANTOS FORTES; ANA CLAUDIA GARDA; ELEN GIOVANA DA SILVA CORDEIRO; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*vivianescheid8@gmail.com*

## Introdução

Com o aumento da incidência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (BRASIL, 2014), a segurança alimentar tomou-se um desafio à saúde pública, necessitando constante avaliação do controle sanitário de estabelecimentos produtores de refeições (PILLA, 2009).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higienicossanitárias de estabelecimentos produtores de refeições de um município do sudoeste do Paraná.

## Metodologia

Em parceria com a Vigilância Sanitária do município participante, no ano de 2015, aplicou-se em 22 estabelecimentos produtores de refeições a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, sugerida pela Resolução da Diretoria Colegiada Nº 275/02 (BRASIL, 2002), a qual analisa os seguintes itens: Edificações e instalações; Equipamentos móveis e utensílios; Manipuladores; Produção e transporte de alimentos; Documentação. Os itens foram avaliados através do método de observação, classificando-os em: SIM, quando o estabelecimento atendeu ao item observado; NÃO, quando o estabelecimento não atendeu ao item observado; e NÃO SE APLICA, quando o item observado não se aplicava ao estabelecimento. Os dados coletados foram analisados no programa Excel versão 2010, onde os itens classificados como NÃO SE APLICA foram excluídos e calculou-se a quantidade de itens classificados como SIM. Os estabelecimentos foram classificados conforme critérios de porcentagem de adequação determinados na resolução, sendo: Grupo 1: 76 a 100% de adequação dos itens; Grupo 2: 51 a 75% de adequação dos itens; Grupo 3: 0 a 50% de adequação. Para a realização da pesquisa, os estabelecimentos assinaram o Termo de adesão, estando assim de acordo com as normas estabelecidas no mesmo.

## Resultados

Os estabelecimentos foram identificados por letras e classificados nos grupos conforme porcentagem de adequação, sendo: A: 3 (36,43%); B: 3 (29,93%); C: 3 (44,08%); D: 3 (30,72%); E: 3 (50,69%); F: 3 (45,95%); G: 3 (47,29%); H: 3 (31,21%); I: 3 (6,71%); J: 3 (19,18%); K: 3 (24,14%); L: 3 (19,73%); M: 3 (12,41%); N: 3 (29,66%); O: 3 (10,27%); P: 3 (44,44%); Q: 2 (53,38%); R: 3 (36,03%); S: 3 (33,92%); T: 3 (47,59%); U: 3 (35,17%); V: 3 (46,90%). Com base nesses dados, observa-se que dos estabelecimentos avaliados 95,45% (n=21) classificaram-se no grupo 3, com porcentagem de adequação menor que 50% e apenas 4,55% (n=1) no grupo 2, com adequação entre 51 a 75%. Estes dados tornam-se preocupantes, visto que nenhum estabelecimento encontra-se no grupo 1, sendo que este grupo atende a maioria das exigências propostas na resolução em questão, as quais garantem maior qualidade higienicossanitária dos alimentos. Estes dados reforçam a importância da fiscalização e aplicação de medidas corretivas em estabelecimentos produtores de refeições, as quais podem ser alcançadas através da aplicação de treinamentos de boas práticas, objetivando a produção de alimentos com maior qualidade e, proporcionando deste modo, segurança para o consumidor final (ALVES, 2012).

## Conclusão

Destaca-se a importância da avaliação das condições higienicossanitárias em estabelecimentos produtores de refeições, pois deste modo, medidas corretivas podem ser tomadas para garantir maior segurança dos alimentos produzidos.

## Referências

- ALVES, A. R. F. **Doenças Alimentares de origem Bacteriana**. 2012. 73 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas), Universidade Fernando Pessoa, Faculdade Ciências da Saúde. Ceará. 2012.
- BRASIL. 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.

BRASIL. Ministério da saúde. **Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos – VE-DTA**. Secretaria de Vigilância em Saúde – SVS. Departamento de Vigilância Epidemiológica – DEVIT. 2014.

PILLA, C. S. **Perfil das denúncias recebidas pelo programa de alimentos da Vigilância Sanitária de Viamão/RS**. 2009. 45f. Monografia (Graduação em Medicina Veterinária), Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. 2009.

**Palavras-chave:** Boas práticas; Condições higienicossanitárias; Medidas corretivas; Segurança alimentar

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS DE GOVERNADOR VALADARES - MG

JULIANO DE SOUZA FURTADO; KELLEN CRISTINA OLIVEIRA BRAGA; GLIVERSON GEORGE TEIXEIRA PINTO; GILBERTO PEREIRA VIANA FILHO; LEONARDO TEIXEIRA DE SOUZA

<sup>1</sup> UFJF/GV - Universidade Federal de Juiz de Fora/Governador Valadares, <sup>2</sup> VISA - Vigilância Sanitária  
*julianofurtado@live.com*

## Introdução

O comércio ambulante de alimentos fornece refeições práticas e de baixo custo aos consumidores (CARDOSO et al., 2009). No entanto, estes alimentos podem contribuir para a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos devido às possíveis inadequações durante a manipulação e comercialização (SOARES et al., 2014). Nesse sentido, é fundamental a existência de fiscalização sanitária efetiva que assegure a intervenção nos riscos inerentes à produção e ao consumo de alimentos comercializados na rua (MALLON; BORTOLOZO, 2004).

## Objetivos

Avaliar as condições higienicosanitárias do comércio ambulante de alimentos.

## Metodologia

Foram avaliados 41 locais de comércio ambulante de alimentos em feiras livres de Governador Valadares, MG. A avaliação foi realizada por um fiscal sanitário do município, nos meses de agosto a dezembro de 2015. A lista de verificação das condições higienicosanitárias e boas práticas de fabricação foi composta por 23 itens que contemplavam as condições do ambiente (9 itens), do manipulador (5 questões), e de exposição e armazenamento dos alimentos (9 itens), adaptado de ABERC (2013). Cada item foi avaliado em: inadequado, parcialmente adequado e adequado. A opção "não se aplica" foi utilizada quando o item não se aplicava à realidade do local. Os dados foram tabulados por dupla digitação e analisados por distribuição de frequência, a qual foi calculada considerando-se apenas o total de locais que foram de fato avaliados naquele item.

## Resultados

Quanto aos itens ambientais, a maioria dos locais apresentou-se adequada quanto à água utilizada para lavagem das mãos e utensílios (75,4%, n=31), condições de iluminação (100,0%, n=1), superfícies para manipulação de alimentos (85,3%, n=35) e higiene e conservação de equipamentos e utensílios (90,2%, n=35). A maioria dos locais apresentou inadequação quanto às condições para higienização de mãos (87,9%, n=29) e armazenamento de produtos saneantes (75,0%, n=12). Os recipientes de lixo estavam parcialmente adequados em 77,5% (n=31) dos casos. Quanto aos itens referentes aos manipuladores, a maioria dos locais apresentou-se inadequada quanto a manipulação de dinheiro pelos funcionários (66,7%, n=36) e adequado quanto às vestimentas (82,9%, n=34); apresentação pessoal (90,2%, n=37); cuidados com mãos e unhas (95,1%, n=39) e comportamento dos manipuladores durante a manipulação (100,0%, n=41). Quanto aos aspectos relacionados aos alimentos, a maioria dos locais apresentou-se adequada quanto à temperatura de conservação dos alimentos (56,2%, n=9); uso de embalagens descartáveis (100,0%, n=40); armazenamento de alimentos (92,7%, n=38); forma de oferecimento de molhos e condimentos (50,0%, n=2); qualidade e procedência da matéria-prima (97,5%, n=39); armazenamento de gelo (100,0%, n=1); qualidade do óleo de fritura (75,0%, n=3); manipulação e distribuição de alimentos (95,0%, n=38) e grau de cozimento de alimentos prontos para consumo (100,0%, n=17).

## Conclusão

Os alimentos comercializados por ambulantes nas feiras livres do município estudado podem oferecer riscos ao consumidor, o que reforça a necessidade de fiscalização constante por parte da vigilância sanitária. Além disso é fundamental que os vendedores tenham acesso às boas práticas de fabricação, por meio de treinamentos ou cartilhas. A conscientização por parte dos ambulantes quanto à saúde dos consumidores é de extrema relevância para a prevenção das doenças transmitidas por alimentos a partir do consumo dos alimentos comercializados.

## Referências

1- ABERC - ASSOCIACAO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEICOES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 10. ed. São Paulo: [s.n.], 2013.

2- CARDOSO, Ryzia de Cassia Vieira; SANTOS, Sandra Maria Chaves; SILVA, Edleuza Oliveira. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. Ciência e saúde coletiva. Rio de Janeiro , v. 14, n. 4, p. 1215-1224, 2009.

3- SOARES, Juliana Mikaelly Dias; MENDES, Marianne Louise Marinho; OMENA MESSIAS, Cristhiane Maria Bazílio. Feiras Livres: Avaliação da Estrutura Física e do Comércio. Revista Baiana de Saúde Pública, [S.l.], v.38, n.2, p. 318-326, 2014.

4- BUSATO, Maria Assunta; GRÄF, Fabricia Maria; ZAGONEL, Laíza Cristina. Condições higienicossanitárias do comércio ambulante de alimentos de Chapecó, SC. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 28, n. 234/235, p. 68-72, 2014.

5- MALLON, Carolina; BORTOLOZO, Eliana Aparecida Fagundes Queiroz. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. Publicatio UEPG: Ciências Biológicas e da Saúde, v. 10, n. 3, 2004.

**Palavras-chave:** Check-list; Manipulação de Alimentos; Higiene dos Alimentos; Contaminação de Alimentos

# **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS E APLICAÇÃO DE TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS EM ESTABELECEMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES**

MARILUCI DOS SANTOS FORTES; VIVIANE NEUSA SCHEID; BRUNA CANBRUZZI; LEONICE ANDRÉIA DORNHAUSER; KARINA RAMIREZ STARIKOFF

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*vivianescheid8@gmail.com*

## **Introdução**

Para prevenir possíveis surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, a área de produção de alimentos necessita de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário (BRASIL, 2002).

## **Objetivos**

O presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higienicossanitárias de estabelecimentos produtores de refeições de um município do sudoeste do Paraná e orientar a implantação de medidas corretivas através da aplicação de um treinamento de boas práticas.

## **Metodologia**

Em parceria com a Vigilância Sanitária do município participante foi aplicada, no ano de 2015, a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em 9 Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, proposta pela Resolução da Diretoria Colegiada Nº 275/02 (BRASIL, 2002). A lista avalia 168 itens divididos em: Edificações e instalações; Equipamentos móveis e utensílios; Manipuladores; Produção e transporte de alimentos; Documentação. Os itens foram avaliados através do método de observação, classificando-os em: SIM, quando o estabelecimento atendeu ao item observado; NÃO, quando o estabelecimento não atendeu ao item observado; e NÃO SE APLICA, quando o item observado não se aplicava ao estabelecimento. Os dados coletados foram analisados no programa Excel versão 2010, onde os itens classificados como NÃO SE APLICA foram excluídos e calculou-se a quantidade de itens classificados como SIM. Os estabelecimentos foram classificados conforme critérios de porcentagem de adequação estabelecidos na resolução, sendo: Grupo 1: 76 a 100% de atendimento dos itens; Grupo 2: 51 a 75% de atendimento dos itens; Grupo 3: 0 a 50% de atendimento dos itens. Como medida corretiva foi aplicado um treinamento de boas práticas, planejado conforme a Resolução da Diretoria Colegiada Nº 216/04, a qual dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004). Para a realização da pesquisa, os estabelecimentos assinaram o Termo de adesão, estando assim de acordo com as normas estabelecidas no mesmo.

## **Resultados**

Os estabelecimentos foram identificados por letras e classificados nos grupos conforme porcentagem de adequação, sendo: A: 3 (41,91%); B: 3 (13,33%); C: 3 (38,52%); D: 2 (68,55%); E: 3 (36,08%); F: 3 (28,18%); G: 3 (39,72%); H: 3 (17,24%); I: 3 (28,86%). Através destes resultados, percebe-se que 88,89% (n=8) dos estabelecimentos encontram-se no grupo 3 com adequação inferior a 50% e 11,11% (n=1) no grupo 2 com adequação de 51 a 75%. Estes dados tornam-se preocupantes, visto que nenhum estabelecimento encontra-se no grupo 1 com adequação superior a 75%, a qual é a recomendada pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária para garantir a qualidade higienicossanitária dos alimentos produzidos. Nestes casos, a aplicação de ações corretivas é de extrema importância (MORAIS; COSTA, 2013), e estas podem ser alcançadas através da aplicação de treinamentos de boas práticas (ALVES, 2012). Todos os estabelecimentos participaram do treinamento, no qual foram esclarecidas dúvidas e feitas orientações de medidas corretivas conforme legislação vigente, para possível adequação dos itens.

## **Conclusão**

Destaca-se a importância da avaliação das condições higienicossanitárias de estabelecimentos produtores de refeições, assim como, a adoção de medidas corretivas e adequação das normas vigentes para garantir a produção de alimentos seguros.

## **Referências**

ALVES, A. R. F. **Doenças Alimentares de origem Bacteriana**. 2012. 73 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas), Universidade Fernando Pessoa, Faculdade Ciências da Saúde. Ceará. 2012.  
BRASIL. 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 das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

BRASIL. 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.

MORAIS, I. C. L.; COSTA, S. R. R. **Ferramentas de Qualidade para UANs** . Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr. v. 24. n. 1. p. 45-49. Araraquara. 2013.

**Palavras-chave:** Condições higienicossanitárias; Medidas corretivas; Boas práticas; Alimentos seguros

# **AValiação DAS Condições HigIêNICAS DAS COZINHAS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE UM MUNICÍPIO DA FRONTEIRA OESTE DO RIO GRANDE DO SUL**

LUANA GARCIA; CARLA CRISTINA BAUERMAN BRASIL; CORYNA SANCHOTENE MARTINI

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Fundação Universidade Federal do Pampa, <sup>2</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, <sup>4</sup> PMI - Prefeitura Municipal de Itaqui  
*lluanna.g@gmail.com*

## **Introdução**

As condições higiênicas das unidades de alimentação e nutrição são de grande importância para a saúde pública, principalmente quando os alimentos produzidos são oferecidos a crianças em fase de desenvolvimento, como as atendidas nas escolas de educação infantil. Os surtos alimentares podem ocorrer nessas instituições, principalmente durante o preparo e manipulação do alimento ou ainda por falha do processo de cocção (AMARO, 2013). Para a avaliação das boas práticas em cozinhas escolares tem sido utilizadas listas de verificação, pois propiciam a análise detalhada dos aspectos relativos ao processo produtivo de refeições e aos procedimentos higiênicos adotados, permitindo a adoção de medidas corretivas (OLIVEIRA et al., 2014).

## **Objetivos**

Devido à importância de assegurar a qualidade na produção da alimentação escolar, o presente trabalho objetiva avaliar as condições higiênicas das escolas de educação infantil de um município da fronteira oeste do estado do Rio Grande do Sul.

## **Metodologia**

A ferramenta de avaliação utilizada foi uma lista de verificação de Boas Práticas para as unidades de alimentação e nutrição escolar desenvolvida pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar, distribuída em seis categorias, sendo elas: Edifícios e instalações da área de preparo de alimentos (categoria 1), equipamentos para temperatura controlada (categoria 2), manipuladores (categoria 3), recebimento (categoria 4), processos e produções (categoria 5) e higiene ambiental (categoria 6) (CECANE/FNDE, 2012). A lista de verificação foi aplicada nas seis escolas de educação infantil, sem aviso prévio no período de novembro de 2013 a março de 2014. As escolas avaliadas foram identificadas como A, B, C, D, E e F, respectivamente, e classificadas de acordo com o grau de risco sanitário (CECANE/FNDE, 2012).

## **Resultados**

O percentual geral de conformidade das escolas foi de 53,33% (escola D) a 67,03% (escola B), em relação as Boas Práticas. Este percentual classifica as escolas em situação de risco sanitário regular (CECANE/FNDE, 2012). As categorias que apresentaram os menores percentuais foram edificações e instalações da área de preparo dos alimentos com 52,94% (escola A) a 65,62% (escola B) e manipuladores de alimentos que variou de 42,85% (escola D) a 57,14% escolas (A, C e E), demonstrando que as condições as quais os alimentos são preparados e a falta de conhecimento dos manipuladores em relação as boas práticas propiciam a sua contaminação. As categorias que apresentaram os maiores percentuais de conformidade foram processos e produções que variou de 56,00% (escola D) a 72,00% (escola F) e a categoria higiene ambiental variando de 60,00% (escolas A, C, D, e E) a 66,66% (escolas B e F).

## **Conclusão**

Este estudo demonstrou que as escolas municipais de educação infantil avaliadas não se encontram em adequadas condições higiênicas. Como medida corretiva são necessárias mais ações e orientações sobre os principais cuidados sanitários, a fim de garantir a prevenção de doenças transmitidas por alimentos entre os comensais.

## **Referências**

1. AMARO, Emerson Clayton. Avaliação da Qualidade Microbiológica de Alimentos Prontos para Consumo e Ambientes em Creches da Rede Pública de Campinas/SP. 2013. 83f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 2013.
2. OLIVEIRA, Ana Beatriz Almeida de. 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. 2011.168f. Tese (Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Meio Ambiente). Universidade Federal do Rio

Grande do Sul – UFRGS. Porto Alegre – RS, 2011.

3. CENTRO COLABORADOR EM NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DO ESCOLAR/FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar, versão 1.0, 2012. Acesso em: 26. Mar. 2016.

**Palavras-chave:** Serviços de alimentação; doenças transmitidas por alimentos; segurança e qualidade dos alimentos; Alimentação escolar; Boas práticas de manipulação

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE UM BISTRÔ NA REGIÃO CENTRAL DO RIO GRANDE DO SUL

FRANCINE GONÇALVES GABBARDO; DAIANE CIELO

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano, <sup>2</sup> UFSM - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
*francine\_gabbardo@hotmail.com*

## Introdução

O Bistrô, é um restaurante que busca o saudosismo da comida caseira, com qualidade e cuidado na preparação da comida artesanal, preservando um ambiente familiar fora do lar. Com isso, a preocupação dos consumidores sobre a segurança alimentar, que determina à qualidade e à higiene dos alimentos, e isso se deve à alimentação que é frequentemente realizada fora de casa. Surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA's) continuam a ocorrer em O despreparo dos manipuladores de alimentos tem sido apontado como uma das principais causas destas, maus hábitos de higiene e práticas inadequadas na operacionalização do sistema de produção das refeições (Dewall et al., 2006).

## Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias de um bistrô na região central do Rio Grande do Sul, antes e após treinamento com os funcionários.

## Metodologia

Estudo descritivo, com abordagem quantitativa, nos meses de janeiro e fevereiro de 2016. Apresentava um quadro de funcionários composto por cinco pessoas, entre homens e mulheres. Foram realizadas duas avaliações em dias aleatórios nos meses de janeiro e fevereiro de 2016, sem aviso prévio a equipe e entre as verificações ocorreu uma capacitação. Na primeira avaliação aplicou-se a lista publicada pela Secretária da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, Portaria nº 78 (Rio Grande Do Sul, 2009). Conforme as inadequações observadas na primeira avaliação foi realizada a capacitação da equipe, baseada na cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação – Resolução RDC nº 216/2004. Na segunda avaliação utilizou-se a mesma sistemática, no intuito de verificar o nível de eficácia e evolução do treinamento.

## Resultados

Na primeira aplicação, do total de 153 itens verificados, relacionados aos quesitos higiênico-sanitários, 45,45% estavam adequados e 54,55% itens inadequados. O maior percentual de adequação foi o item das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, com 61,29%, seguido pelo item de preparação dos alimentos, com 66,66%. Com maior percentual de inadequação foi o de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, com 80%, seguido do item manipuladores, com 73%. A partir dos resultados obtidos foram propostas modificações, dentro da realidade do estabelecimento. Na segunda aplicação da Lista de Verificação do total de 153 itens verificados relacionados aos quesitos higiênico-sanitário, 72,85% adequados, 27,15% inadequados. O item que teve maior percentual de adequação foi o item das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, com 72%, seguido pelo item de preparação dos alimentos, com 80,95%. Já o item com maior percentual de inadequação foi o de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, com 18,75%, seguido do item manipuladores, com 35,71%.

## Conclusão

Os resultados demonstraram que o estabelecimento avaliado apresentava falhas no processo de logística de trabalho que influenciavam diretamente nas condições higiênico-sanitário, visto pelo índice de inadequação apresentando na primeira avaliação. Nota-se a importância de realizar avaliações rotineiras no intuito da verificação da qualidade dos processos dentro do estabelecimento, reavaliando o nível de adequação e a partir destas informações elaborar capacitações rotineiras tendo em vista a realidade do local e preocupando-se com qualidade e higiene dos alimentos, estrutura e manipuladores, conforme evidenciou-se no estudo que após a capacitação dos manipuladores os índices de adequação obtiveram resultados satisfatórios.

## Referências

RÊGO ET AL. Influência do treinamento no controle higiênico-sanitário de Unidades de alimentação e Nutrição. Rev. Nutri. Puccamp. V.10, n1. P50-62. 1997.



SLOW FOOD BRASIL, 2013. Movimento Slow Food. Disponível em: <  
<http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/12/28/> >. Acesso em: 23 fev. 2016.

MELLO, J. F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN. Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr., v. 24, n.2, p. 175-182, abr./jun. 2013. Acesso em: 10 abril. 2016.

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. Rio Grande do Sul; RS: Secretaria da Saúde. Disponível em Acesso em 25/02/2016.

RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF: Ministério da Saúde. Disponível em Acesso em 25/02/2016.

VEIROS, M. B.; PROENÇA R. P. C.; SANTOS, M. C. T.; ROCHA, A. Foodsafetypractices in a Portuguesecanteen. FoodControl. Manhattan, v. 20. 2009. pp 936-941. Disponível em <  
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713509000395>> Acesso em 25/02/2016.

CINE BISTROT, 2014. Bistrot padrão de vida. Disponível em: . Acesso em 21 de abril de 2014.

SLOW FOOD BRASIL, 2013. Movimento Slow Food. Disponível em: <  
<http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/12/28/> >. Acesso em: 23 mar. 2016.

CULINARY LORE, 2014. Food history: possible origins of the word bistro. Disponível em: . Acesso em 04 de abril de 2016.

Brasil. Ministério da Saúde. Resolução RDC 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, DF, 2004.

SACCOL, A.L; ET AL. 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 v. 24, n. 2, p. 203-207, abr./jun. 2013

DEON, ET AL. Programa de boas práticas em domicílios da cidade de Santa Maria – RS. Braz. J. Food Technol ,Braz. J. Food Technol., IV SSA, maio 2012, p. 74-77

Scallan E, Hoekstra RM, Angulo FJ, Tauxe RV, Widdowson MA, Roy SL, et al. Foodborne illness acquired in the United Statesmajor pathogens. Emerg Infect Dis. 2011;17(1):7-15.

Dewall CSHG, Hicks G, Barlow K, Alderton L, Vegosen L. Foods associated with foodborne illness outbreaks from 1990 through 2003. Food Protection Trends. 2006;26(7):466–73.

Brasil. Ministério da Saúde. Resolução RDC 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, DF, 2004.

Silva Júnior EA. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6ª ed. São Paulo: Editora Varela; 2008.

MENDES, R.A.; COELHO, A.I.M.; AZEREDO, R.M.C. Contaminação por Bacillus cereus em superfícies de equipamentos e utensílios em unidade de alimentação e nutrição. Ciênc. Saúde Coletiva, v. 16, n.9, p.3933-3938, 2011.

BARROS, M.A.F. et al. Identification of main contamination points by hygiene indicator microorganisms in beef processing plants. Ciênc. Tecnol. Aliment., v.4, n. 27, p.856-862, 2007.

Saccol ALF, Rubim BA, Mesquita MO, Welter L. Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas. Discip Sci. 2006;7(1):91-9.

ROJA JÚNIOR, N. P. Logística e segurança alimentar: uma aliança de sucesso com eficiência. In: Manual de Controle Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação. 6 ed. São Paulo: Varela, 2012. p.417-432.

SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS n. 05 de 09 de abril de 2013. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 05 abril 2013.

QUINTILIANO, C.R. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em restaurantes, com aplicação de ficha de inspeção baseada na legislação federal, RDC 216/2004. Hig. Aliment., v.22, n.160, p.25-30, 2008.

**Palavras-chave:** Bistrô ; Capacitação; Boas Práticas; Manipulador

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA LANCHONETE

DANIELA SIMÃO CHAVES; LAÍS MACHADO RAMOS CHAVES

<sup>1</sup> UNICEUB - Centro Universitário de Brasília

*danielachaves10@gmail.com*

## Introdução

Nossa sociedade tem passado por muitas transformações culturais que geram mudanças no estilo de vida da população, o que tem interferido diretamente no hábito alimentar das pessoas e levado ao aumento significativo do consumo de refeições preparadas fora de casa. A partir dessas mudanças surgiu a necessidade de maior fiscalização desses produtos visando garantir a qualidade e redução de riscos à saúde do público consumidor.

## Objetivos

O objetivo da presente pesquisa é avaliar as condições higiênico-sanitárias do local de produção, dos manipuladores e todos os fatores envolvidos no preparo de alimentos de uma lanchonete, levantando as conformidades e não conformidades, as condições higiênicas das superfícies e o conhecimento dos manipuladores sobre Boas Práticas de Fabricação.

## Metodologia

Trata-se de estudo quase-experimental, sendo o estabelecimento selecionado por conveniência. A pesquisa foi desenvolvida em uma lanchonete de pequeno porte na cidade de Brasília-DF. Para a obtenção de dados foi aplicado um *check list* baseado na Instrução Normativa nº 04 (BRASÍLIA, 2014) de forma a verificar os itens que se encontram em conformidade e não conformidade na realidade do estabelecimento e um SWAB para análise microbiológica das superfícies. Os dados foram avaliados e contabilizados para obtenção da porcentagem de conformidades e não conformidades segundo a legislação. Cada amostra de SWAB foi separada em quatro procedimentos para análise de diferentes microorganismos. Foram utilizadas placas de Ágar Nutriente (para análise de mesófilo aeróbios), Baird Parker (para análise de *Staphylococcus sp.*, Batata Dextrose-Ágar (para análise de bolores e leveduras) e Caldo Escherichia coli (para análise de coliformes fecais), sendo observado o tempo indicado para leitura de cada placa (SILVA et. al., 2010). Número no Comitê de Ética: 49199515.9.0000.0023

## Resultados

Foi constatado que a lanchonete não está adequada à legislação pois apresentou grande número de não conformidades principalmente em relação a exposição à venda de alimentos, documentação e manipuladores. Também apresentou contagens elevadas e inadequadas de microorganismos fontes de contaminação aos alimentos manipulados no local.

## Conclusão

Percebeu-se a necessidade urgente de treinamentos periódicos aprofundados em Boas Práticas de Fabricação aos manipuladores e a implementação de melhorias e conservação dos equipamentos utilizados na preparação dos alimentos. Os manipuladores não possuem conhecimentos suficientes sobre as Boas Práticas de Fabricação e também não receberam instrução e treinamento adequados para o exercício de suas funções, o que prejudica diretamente a qualidade e segurança microbiológica das preparações comercializadas pela lanchonete.

## Referências

- BEZERRA, I. N.; SINCHIERI, R. Características e Gastos com Alimentação Fora do Domicílio no Brasil. Revista Saúde Pública, Rio de Janeiro, 2010.
- BRASÍLIA. Instrução Normativa nº 04. DIVISA-DF, dezembro 2014.
- MOTA, Maria Laiza dos Santos da et al. Verificação dos POP's e BPF's em Panificadoras das Cidades de Crato e Juazeiro do Norte- CE. Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável, Mossoró, v. 08, n. 04, p. 20-25, out-dez 2013.
- PITTELKOW, A.; BITELLO, A. R. A higienização de Manipuladores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista Destaques Acadêmicos, v. 06, n. 03, p. 22-27, 2014.
- SILVA et al. Manual de Métodos de Análise Microbiológicas de Alimentos e Água. 10º ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Fabricação; Check list; Higiene; Qualidade dos alimentos

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO SETOR DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE HOTELEIRA DE ACORDO COM A CVS 5/2013

POLLYANNA THÁISE SANTOS BRAZ; JANY LÍDIA OLIVEIRA COSTA DE ARAÚJO; DANIELA CRISTINA DE SOUZA ARAÚJO; ROXANA CARDOZO DE OLIVEIRA VITORINO; FABIANA PALMEIRA MELO

<sup>1</sup> CESMAC - Centro Universitário Cesmac  
*pollyanna1910@hotmail.com*

## Introdução

A hotelaria está em crescente expansão e é uma área de grande importância para a economia mundial, o que gera competitividade entre as empresas e a necessidade de desenvolvimento e busca por excelência na qualidade dos serviços ofertados (SOUZA et al, 2009). O setor de alimentos e bebidas é o principal promotor de saúde do cliente no que diz respeito a parâmetros nutricionais e sanitários, sabendo-se que a contaminação de alimentos é a principal causa de doenças em turistas (FERREIRA, 2002). Algumas ferramentas devem ser utilizadas para o controle higiênico-sanitário como: controle de qualidade da água, coleta e análises de amostras dos alimentos, monitoramento de temperaturas de refrigeração, cocção e distribuição (SILVA JÚNIOR, 2008).

## Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias do setor de produção de alimentos de uma unidade hoteleira de acordo com a aplicação do check list da CVS 5/2013

## Metodologia

Tratou-se de um estudo analítico-descritivo, realizado no setor de produção de alimentos de um hotel no município de Maceió/Alagoas. A análise das condições higiênico-sanitárias foi realizada através da aplicação de um check list encontrado na Portaria CVS 5/2013. A classificação foi realizada conforme a RDC 275/2002, em Grupos 1 (76 a 100%), 2 (51 a 75%) ou 3 (0 a 50%) de acordo com percentuais de conformidades. Em seguida, foi elaborado um Plano de ação corretiva e reaplicado o check list após o período de dois meses.

## Resultados

O setor foi classificado no Grupo 1, obteve uma pontuação de 86% de adequação dos itens avaliados, considerando o setor como satisfatório. O item sobre higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica e capacitação de pessoal, foi avaliado como não-conforme. Em relação à qualidade sanitária da produção de alimentos, o descongelamento algumas vezes, foi realizado sem monitoramento de tempo/temperatura. Apesar de o gelo ser produzido com água potável, o seu pegador ficava mantido em contato com o produto dentro da máquina de gelo e os manipuladores, não possuíam a prática de lavagem de mãos antes de o manusearem. Quando se questionou sobre a área externa estar livre de insalubridade, foi observada a inadequação, pois havia um acúmulo constante de água parada, devido ao desnível do terreno. Verificou-se que não havia ventilação ou iluminação natural, além da falta de ventilação artificial gerando desconforto térmico. O uso de janelas em quantidades suficientes ajuda a prevenir o calor excessivo, a condensação de vapor, além de possibilitar a eliminação do ar contaminado. Foi observado ainda um deslocamento no forro de PVC, que causava vazamento de água em episódios de chuvas. Foram propostos prazos para ações corretivas, o conserto do espaço no forro PVC, foi o único item corrigido dentro do prazo. Após a reaplicação do check list a empresa se manteve no Grupo 1, 89% de conformidades.

## Conclusão

A empresa apresentou preocupação em operar um ambiente adequado às exigências legais e fornecer serviços de qualidade e alimentação segura, que são fatores essenciais diante do competitivo mercado hoteleiro. Se faz necessária uma contínua e periódica avaliação para que seja possível a execução da produção das refeições de maneira adequada e reajuste dos itens que permaneceram pendentes de correção, além do treinamento e exigência da realização das atividades de maneira correta pelos manipuladores a fim de manter o serviço sempre no grupo de excelência e assegurar o bem estar de seus usuários.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n275, de 21 de outubro de 2002.

FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Livraria Varela; 2002.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: Livraria Varela. 6 ed; 2008.

SOUZA, Claudelane Helena et al. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. NUTRIR GERAIS – Rev. Digital de nutrição [online] Ipatinga (MG), 2009. 3v. [acesso abr 14]. Disponível em: [http://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/4\\_edicao/Artigo\\_ANALISE\\_DAS\\_CONDICOES.pdf](http://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/4_edicao/Artigo_ANALISE_DAS_CONDICOES.pdf)

**Palavras-chave:** Alimento seguro; hotelaria; Doença transmitida por alimento

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADOS EM UM MERCADO DO PEIXE

SHEILA MARIA DE VASCONCELOS; LUCIANA MELO DE FARIAS; ANDREA FERNANDA LOPES DOS SANTOS;  
EDITHE HELENA DE BRITO SANTOS

<sup>1</sup> UNINOVAFAPI - Centro Universitário Uninovafapi  
*smvasconcelos@uninovafapi.edu.br*

## Introdução

A comercialização de peixe em feiras livres e mercados públicos é uma atividade que merece bastante atenção, pois quando não armazenado adequadamente, sua deterioração é favorecida (ORDOÑEZ, 2015). Diante desse contexto, os mercados públicos da cidade de Teresina/Piauí se destacam por serem locais de comercialização e divulgação de produtos locais (RODRIGUES, 2004). Dentre eles, destaca-se o Mercado do Peixe, onde se deu a pesquisa.

## Objetivos

Avaliar, através de inspeção visual e aplicação de check listas condições higiênico-sanitárias na comercialização de pescados em um mercado do peixe, em Teresina/PI.

## Metodologia

Realizado em um mercado do peixe, na zona leste de Teresina/PI, no mês de agosto de 2015, composto por 17 boxes e 65 permissionários. Pesquisa exploratória fundamentada em análise qualitativa, através de observações não participantes, utilizando como instrumento check list das boas práticas nos moldes recomendados pela Resolução da Diretoria Colegiada 275 de 21 de outubro de 2002, do Ministério da Saúde. Os padrões de conformidade foram dotados de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Autorizado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário-UNINOVAFAPI (CAAE 46287415.8.0000.5210).

## Resultados

Nas áreas interna e externa encontra-se grande quantidade de objetos em desuso e aparas de peixe. A resolução preconiza que as áreas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais (BRASIL, 2004). Pisos e paredes, possuem revestimento liso, impermeável e lavável; porém, apresenta azulejos quebrados, ausente de limpeza e higienização. Divergindo da resolução, a qual diz que pisos e paredes devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, infiltrações, dentre outros. Nos ralos, constatou-se deficiência no estado de conservação, estando totalmente obstruídos, sem tela de proteção. Segundo a Resolução, os ralos devem ser sifonados, com grelhas de proteção telada de forma a facilitar o escoamento e impedir a entrada de roedores, insetos, entre outros. As instalações sanitárias encontram-se precárias, ausentes de limpeza e higienização, não dispõem de mictórios, nem torneiras e portas com acionamento e fechamento automático, respectivamente. Segundo a Resolução essas devem ser mantidas organizadas e em adequado estado de conservação. A higienização dos maquinários, móveis e utensílios é inexistente, o que contribui para o risco de contaminação dos pescados, podendo causar a sua deterioração e risco para a saúde humana (ALMEIDA, 1995). Os manipuladores não utilizavam uniformes de trabalho adequados à atividade e exclusivos para a área de produção. Rosa (2001) recomenda a utilização dos uniformes para evitar a contaminação dos pescados comercializados. Os manipuladores não fazem a lavagem apropriada das mãos antes da manipulação dos pescados e, após qualquer interrupção e uso dos sanitários. Afrontando com a Resolução, ao determinar que os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, depois de qualquer interrupção do serviço, ao usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

## Conclusão

Frente às diversas problemáticas percebidas, pode-se afirmar que o sistema de comercialização de pescados no referido mercado necessita de reforma geral, ajustando as instalações para propiciar condições de higiene aos permissionários, aos clientes e aos produtos.

## Referências

ALMEIDA, RCC; KUAYE, AE; SERRANO, AM; ALMEIDA, PF. Avaliação e controle da qualidade microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos. Rev. de Saúde Públ. 1995.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília,DF; 2004.

ORDOÑEZ, JA (Org.). Tecnologia de Alimentos: de origem animal. Porto Alegre,RS; 2005.

ROSA, MP. Os fatores que influenciam na qualidade do pescado. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2001.

RODRIGUES,DMS. Perfil higiênico-sanitário de feiraslivres do distrito federal e avaliação da satisfação de seus usuários. Brasília,DF: Universidade de Brasília; 2004.

**Palavras-chave:** Pescados; Condições higiênico-sanitárias; Mercado do Peixe

# AVALIAÇÃO DAS DIETAS RESTRITIVAS SERVIDAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

PEDRO CÉSAR ANDRADE DO NASCIMENTO; MARIA ZILDA BARBOSA DE SANTANA; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; SILVANA MAGALHÃES SALGADO

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*pedrocesarandrade@gmail.com*

## Introdução

Os restaurantes institucionais têm a finalidade de produzir refeições nutricionalmente equilibradas, com bom padrão higiênico-sanitário para consumo fora do lar, que contribuam para manter ou recuperar a saúde de coletividades (COLARES E FREITAS, 2007). As Doenças Crônicas Não-Transmissíveis têm como fator de risco a alta ingestão de gordura, açúcar e sal. Nos restaurantes, dietas restritivas são comumente oferecidas aos colaboradores que manifestem interesse ou necessidade. A aceitação destas dietas restritivas colabora com a manutenção da saúde e bem estar nutricional podendo nortear com maior segurança novas medidas para a saúde pública.

## Objetivos

Verificar a aceitação da dieta restritiva oferecida habitualmente e analisar a viabilidade de uma nova dieta.

## Metodologia

A dieta oferecida habitualmente é constituída de arroz integral, feijão macassar, legumes cozidos e frango ou peixe grelhado e a dieta sugerida constituída por: feijão preto, arroz integral com cenoura, salada de alface e vinagrete e frango grelhado em cubos ou peixe de forno. Para a avaliação da aceitação foi realizado análise de desperdício e pesquisa de aceitação. O desperdício foi baseado nos valores de sobras e de rejeito (Vaz, 2006); e a aceitação utilizando fichas com 3 pontos (gosta, indiferente e não gosta) com perguntas sobre aparência, sabor, aroma, textura e qualidade global. A viabilidade financeira foi obtida calculando o custo dos gêneros alimentícios do cardápio. Todos os colaboradores que consomem a dieta restritiva habitual participaram da pesquisa; a gestora do restaurante assinou a carta de anuência e os entrevistados o termo de consentimento livre e esclarecido autorizando a pesquisa.

## Resultados

Observou-se valores de desperdícios elevados, 20% para sobra e 19% para resto referente a dieta habitual enquanto a dieta proposta apresentou 9% para sobra e 11% para resto. Apesar da redução do desperdício esses valores ainda são superiores aos preconizados por Vaz (2006), onde % de sobra aceitável é de até 3 % e o resto ideal é de até 2%. Esse elevado percentual pode ter várias explicações, dieta monótona; falta de sabor; preferências alimentares ou até mesmo o apetite diminuído (NONINO-BORGES et al., 2006), porém foi relatado que os colaboradores trocam as dietas, ou seja, quando as preparações da dieta não restritiva são mais atraentes eles preferem-na, fazendo o percentual de desperdício aumentar. Quanto a aceitação, os resultados demonstram uma boa aceitação das dietas (habitual e sugerida), considerando que mais de 50% dos colaboradores marcaram que gostaram (aparência 90%; sabor, 50%; aroma 50%; textura 70 e a avaliação global 60%). A dieta sugerida, quanto a aceitação, obteve resultados superiores a dieta habitualmente oferecida (aparência 10%; sabor 20%; aroma 40%; textura 30% gostaram; e avaliação global 10%). Quanto a viabilidade financeira observou-se valores entre R\$ 3,06 e R\$ 6,43, para frango e peixe respectivamente, para a dieta habitualmente oferecida e valores entre de R\$ 3,17 para frango e R\$ 6,53 para peixe, para a dieta sugerida. Desta forma para evitar a monotonia dos cardápios com restrição de sal, açúcar e gordura essa poderia ser uma solução viável.

## Conclusão

De acordo com os resultados as dietas restritivas (habitual e sugerida) tiveram boa aceitação, sendo a sugerida melhor aceita do ponto de vista organoléptico e sendo possivelmente viável financeiramente além de apresentar menor desperdício que da dieta habitual.

## Referências

COLARES L.G.T. e 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, 23(12):3011-3020, dez, 2007



NONINO-BORGES, C.B.; et al. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. Revista de Nutrição, Campinas, v.19, n. 3, p. 349-356, 2006.

VAZ, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. 1.ed. Brasília: CELIA VAZ, 2006.

**Palavras-chave:** desperdício; dieta restritiva; unidades de alimentação e nutrição

# AVALIAÇÃO DAS INFORMAÇÕES CONTIDAS EM RÓTULOS DE SUPLEMENTOS PROTEICOS PARA ATLETAS DO TIPO WHEY PROTEIN

PEDRO HENRIQUE DUTRA DOS SANTOS; JOELINTON DO NASCIMENTO SILVA; MAGNUM MAX LAURENTINO ALVES; RAONI FERNANDES DA SILVA; LEONARDO SILVA PONTES

<sup>1</sup> UFPB - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

phdutra01@hotmail.com

## Introdução

Rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002). O alimento proteico para atleta é considerado um ergogênico. Uma substância ergogênica é aquela capaz de intensificar ou melhorar o desempenho esportivo do indivíduo (SANTOS, 2002). Os suplementos alimentares estão sendo cada vez mais utilizados para melhorar o desempenho de praticantes de atividades físicas, no entanto, deve-se tomar alguns cuidados no momento de adquirir esse tipo de produto. Um deles é verificar o rótulo.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi analisar as informações contidas nos rótulos das embalagens de suplementos proteicos para atletas do tipo *whey protein* comercializados na cidade de João Pessoa/Paraíba e compará-los com o padrão estabelecido pela legislação brasileira vigente.

## Metodologia

Foram analisados sete rótulos de *whey protein* no período de dezembro/2015 a janeiro/2016 comercializados em lojas de suplementos na cidade de João Pessoa, Paraíba. Os dados dos rótulos foram comparados com a legislação vigente para rotulagem alimentar de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência de Vigilância Sanitária n° 18/2010 (BRASIL, 2010) e n° 259/2002 (BRASIL, 2002).

## Resultados

Todos os rótulos apresentaram as informações nutricionais obrigatórias (lista de ingredientes, conteúdo líquido, prazo de validade após aberto, lote, identificação de origem) de acordo com Resolução da Diretoria Colegiada n° 259/2002. Também de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada n° 259/2002, foram encontradas “palavras ou representação gráfica que induza a erro” 14,28% e na lista de ingredientes a ausência da declaração “colorido artificialmente” 57,14% (BRASIL, 2002). De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada n° 18/2010 (BRASIL, 2010) quanto a porção, indicação de propriedades medicinais, imagem que induza o consumidor a erro (perda de peso), imagem que faça referência a hormônios, expressões: anabolizantes, hipertrofia muscular, massa muscular, alimentos para atletas: produto não substitui uma alimentação equilibrada, 100% dos rótulos estavam de acordo com a lei vigente.

## Conclusão

Observou-se que as informações obrigatórias para a rotulagem de alimentos de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada n° 259/2002 continham algumas irregularidades que chamaram atenção. As empresas de alimentos proteicos devem adequar as informações corretas ao rótulo de acordo com a legislação, pois, tais informações não podem deixar de serem expressas ao consumidor devido a sua importância.

## Referências

BRASIL. ANVISA. RDC n°259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 23 set. 2002; Seção 1.

BRASIL. ANVISA. Regulamento Técnico sobre Alimentos para Atletas. Resolução RDC n°18, de 27 de abril de 2010. Dispõe sobre alimentos para atletas. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 28 abr. 2010.

3. SANTOS, M.A.A.; SANTOS, R.P. Uso de suplementos alimentares como forma de melhorar a performance nos programas de atividade física em academias de ginástica. **Rev. Paul. Educ. Fis.**, v. 16, n. 2, p. 174-85, 2002.

**Palavras-chave:** atleta; nutrientes; proteico; rotulagem; suplementoS

# **AValiação de Boas Práticas de Manipulação em Restaurantes Tipo Self Service Relacionado à Presença de Nutricionista**

PAULA PAIVA; GISELE MARIA MENEZES RIBEIRO KOSMINSKY

<sup>1</sup> IPA - Centro Universitário Metodista IPA

*giseleko@outlook.com*

## **Introdução**

O número de refeições fora do lar é crescente, assim como o número de estabelecimentos que fornecem opções para almoço e jantar, com serviço *à la carte* ou *buffet self-service*, dentre outras modalidades. Assim, torna-se importante discutir a qualidade dos serviços oferecidos, para que se possam ter opções de escolhas saudáveis e seguras (POERNER et al., 2009). A qualidade de uma refeição é influenciada por diversos fatores, como qualidade da matéria prima, higiene dos equipamentos e utensílios, mas, vale destacar, a importância da capacitação dos manipuladores envolvidos no processo, já que estes são um importante disseminador de micro-organismos (SOUZA, 2006). Para tornar a manipulação dos alimentos mais segura, a legislação vem exigindo adequações nos procedimentos dos estabelecimentos que preparam e servem alimentos. Estas mudanças fizeram com que empresários da área de alimentação, notadamente os restaurantes comerciais, investissem em melhorias nas condições básicas e técnicas, assim garantindo a segurança do alimento (SILVA JR., 2014). O Conselho Federal de Nutricionistas, na resolução 200/1998 (CFN, 1998), atribui ao profissional que atua na área de alimentação coletiva a responsabilidade sobre o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação da Unidade de Alimentação e Nutrição e de maneira mais específica, enumera diversas atividades que o nutricionista pode desenvolver neste campo de atuação.

## **Objetivos**

Este estudo se propôs a analisar o reflexo da atuação do profissional de nutrição nas condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais na cidade de Porto Alegre.

## **Metodologia**

Foram avaliados 10 restaurantes comerciais na cidade de Porto Alegre, 5 com a presença de nutricionista e 5 sem a atuação deste profissional. O instrumento utilizado para avaliação destes estabelecimentos foi a lista de verificação de Boas Práticas da Portaria 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Através desta, os restaurantes foram avaliados, e calculado o percentual de conformidades, e a partir daí, observou-se se a presença deste profissional é determinante das condições de manipulação encontradas nos restaurantes.

## **Resultados**

Os resultados desta pesquisa demonstraram que os restaurantes comerciais com Nutricionistas apresentaram 91,8% de conformidades com a lista de verificação da port. 78 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), e os estabelecimentos que não possuem a presença de Nutricionista apresentaram apenas 43% de conformidades. Nos restaurantes sem nutricionista, foram detectadas irregularidades que podem ser diminuídas ou eliminadas com a contratação de um profissional desta área, visto que envolvem a capacitação dos manipuladores, a mudança de atitudes por parte destes e dos proprietários. Além de mudanças de procedimento, chama a atenção que nos restaurantes sem nutricionistas pesquisados, nenhum tinha elaborado e implantado os Procedimentos Operacionais Padronizados nem o seu Manual de Boas Práticas de manipulação, e nos estabelecimentos com Nutricionistas, 94% apresentavam estes itens obrigatórios, além de outras atividades de registro e controle.

## **Conclusão**

O resultado deste estudo demonstrou a importância da presença do Nutricionista nos serviços de alimentação comerciais. Através da aplicação de ferramentas simples, observou-se que a presença do Nutricionista é fundamental para a produção comercial de alimentos, proporcionando segurança alimentar e eficácia na qualidade higiênica sanitária dos alimentos, reduzindo riscos de contaminação.

## **Referências**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN, nº 200/98 de 20 março de 1998. Definição de Atribuições Principal e Específicas dos Nutricionistas. Publicado no Diário Oficial da União em 20 abr. 1998, p. 52-53. Disponível em: < [http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/90\\_99/res201.pdf](http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/90_99/res201.pdf)>. Acesso em: 31 ago. 2015.

POERNER N, Rodrigues E, Palhano AL, Fiorentini, AM. Avaliação das condições higiênico sanitárias em serviços de alimentação. Rev. Inst. Adolfo Lutz. 2009, 68 (3): 399-405.

RIO GRANDE DO SUL. 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. Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. Diário Oficial/RS, 30 de janeiro de 2009. Disponível em: . Acesso em: 17 setembro. 2015.

SILVA. J. E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014

SOUZA, L. H. L. de. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. São Paulo. Revista Higiene Alimentar, v. 20, n. 146, p. 32-39, 2006.

**Palavras-chave:** restaurantes self service; condições higiênicos sanitárias; atuação do nutricionista; boas práticas de manipulação

# AVALIAÇÃO DE CARDÁPIO: UMA FERRAMENTA PARA TOMADA DE DECISÃO

KÁTIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA; DIRLAINE ALVES FURTADO; LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHÃES;  
MARTA MOECKEL AMARAL LUSTOSA

<sup>1</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, <sup>3</sup> UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, <sup>4</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*katymendes@ig.com.br*

## Introdução

O cardápio, menu ou carta consiste em preparações a serem servidas em uma ou mais refeições de um momento ou por um período programado, que permite entre outros, informar clientes e manipuladores seus valores e composição (PHILLIPI, 2003; SILVA; MARTINEZ, 2014). Sua elaboração no contexto da alimentação coletiva deve atender aos preceitos do médico argentino Pedro Escudero que são a quantidade, qualidade, harmonia e adequação, bem como atender cláusulas de contrato, exigências das políticas públicas, satisfazer o cliente, entre outros (SILVA; MARTINEZ, 2014). O cardápio ainda deve possuir preparações contendo alimentos pouco processados, redução de sal, açúcar e gorduras (BRASIL, 2014).

## Objetivos

Avaliar a qualidade nutricional do almoço servido a uma coletividade sadia de um serviço de alimentação instituído em unidade pública de saúde.

## Metodologia

Tratou-se de um estudo de caso, realizado em um serviço terceirizado de alimentação, instituído em unidade pública de saúde. Utilizou-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, proposto por Veiros (2002) e Veiros e Proença (2003), que avalia a presença de frituras, cores iguais, carnes gordurosas, alimentos ricos em enxofre, frutas, folhosos, doce e o aparecimento de doces e frutas simultaneamente. O método foi aplicado às preparações do cardápio de uma dieta normal, servido no almoço de uma unidade hospitalar, por um período de trinta dias, de um mês aleatório, no ano de 2015. Para a classificação, segundo o percentual, utilizou-se a proposição adaptada de Prado, Nicoletti e Faria (2013), que estabelece ótimo ( $\leq 10\%$ ), bom (11 a 25%), regular (26 a 50%), ruim (51 a 75%) e péssimo ( $> 75\%$ ) para os aspectos negativos para a presença de cores iguais, duas ou mais preparações ricas em enxofre (excetuando-se o feijão), carne gordurosa, fritura, doce e oferta de doce e fritura, e ótimo ( $\geq 90\%$ ), bom (75 a 89%), regular (50 a 74%), ruim (25 a 49%) e péssimo ( $< 25\%$ ), para aspectos positivos relacionados à oferta de frutas e folhosos. Nesse trabalho descartou-se a oferta simultânea de fruta e doce, pois este não se aplica ao cardápio analisado.

## Resultados

Com a avaliação do cardápio pelo método foi possível identificar o aparecimento de frituras 37% (11 dias), cores iguais 17% (5 dias), carnes gordurosas 23% (7 dias), alimentos ricos em enxofre 47% (14 dias), frutas 47% (14 dias), folhosos 60% (18 dias), doce 53% (16 dias).

## Conclusão

O cardápio apresentou-se ruim e regular para a presença de frutas e folhosos respectivamente, e ruim para a oferta de doces, regular para frituras, o que levou a modificação do cardápio com participação da contratante e contratada, bem como modificações nos itens relacionados aos cardápios para o próximo edital, colaborando para a redução da oferta de doces e frituras.

## Referências

Brasil. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

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 15(3):219-23. 2013.

SILVA, S. M.SC. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para elaboração. 2ª ed. Roca, 2008. 279p.

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. Florianópolis, 2002. 225 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina.

VEIROS, M. B, PROENÇA, R. P. C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. Rev. Nutr. Pauta 11(62):36-42.2003.

**Palavras-chave:** Cardápio; Qualidade nutricional; Serviço de alimentação

# **AValiação DE CARDÁPIOS ESCOLARES ATENDIDOS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SEGUNDO SISTEMA TERCEIRIZAÇÃO E DE AUTO GESTÃO**

KARINA LEMOS DE PAULA; CALIANE BARBOZA DOS SANTOS; ALESSANDRA CRISTINA DOS SANTOS;  
JULIANA APARECIDA PISSAIA SAVITSKY; GLENYS MABEL CABALLERO CORDOBA

<sup>1</sup> PMNO - Prefeitura Municipal de Nova Odessa, <sup>2</sup> FAM - Faculdade de Americana

*japsavitsky@novaodessa.sp.gov.br*

## **Introdução**

O estudo foi realizado no primeiro semestre de 2015, em escolas públicas e municipais de Nova Odessa-SP que possui autogestão; e Hortolândia-SP que possui gestão terceirizada, e são atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Trata-se de uma análise de cardápios oferecidos para escolares de período parcial, de ambos os gêneros, tendo faixa etária entre 5 a 12 anos de idade

## **Objetivos**

Avaliar a adequação nutricional dos cardápios oferecidos em escolas públicas conforme o tipo de gestão, quanto aos parâmetros preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar

## **Metodologia**

O estudo não foi desenvolvido com seres humanos, sendo dispensado do Comitê de Ética. Foram avaliados cinco dias consecutivos de cardápio em três escolas de Nova Odessa, e três escolas de Hortolândia. Antes de servir o prato com a porção da refeição aos alunos, cada alimento foi pesado separadamente a fim de calcular posteriormente o valor nutricional total da refeição. A pesagem era feita no começo, meio e final da fila dos alunos. Após todas as pesagens da semana concluídas, os dados de cada refeição das seis escolas foram transferidos ao software de avaliação e prescrição nutricional Diet Smart, usando como filtro a Tabela USDA. Os resultados foram comparados aos valores de referência para escolares, estabelecidos pela RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26, de 17 de junho de 2013 de modo a suprir no mínimo 20% das necessidades diárias para uma refeição. A diferença entre os grupos foi verificado com os testes de Teste t de Student para amostras independentes e de Mann-Whitney, segundo a normalidade dos dados, após a análise dos resultados do teste de Kolmogorov- Smirnov. Teste de ANOVA foi realizado para verificar a diferença entre os cinco dias de aferição em uma mesma escola. Considerou-se estatisticamente significantes, os valores de  $p < 0,05$ . O software SPSS, versão 19, foi utilizado para realização dos testes estatísticos.

## **Resultados**

A quantidade média de energia e macronutrientes ofertados em ambas as gestões, praticamente em todas as escolas ultrapassaram a recomendação do PNAE. Nas escolas terceirizadas ocorreu por maior quantidade de carboidrato e proteína. Já nas escolas de autogestão, o componente energético foi influenciado pela oferta superior de proteínas e lipídios. Entre os micronutrientes ofertados, alguns não atingiram a recomendação da legislação como a vitamina A e o cálcio, que ficaram abaixo dos parâmetros estabelecidos na Portaria nº26, em ambas as gestões avaliadas. A oferta de vitamina C, ferro e magnésio foram inferiores aos valores preconizados pela legislação, somente nas escolas terceirizadas. O consumo de vitamina C diferiu significativamente entre as escolas (autogestão:  $11,62 \text{ mg} \pm 1,26$ ; terceirizada:  $5,87 \pm 1,06$ ;  $p=0,044$ ). Já o sódio, foi elevado, em todas as escolas avaliadas, mas em um dos cardápios da escola terceirizada, este valor foi 6,5 vezes maior que o estabelecido na portaria do PNAE.

## **Conclusão**

Ambas as gestões apresentaram dificuldade para adequarem-se aos parâmetros estabelecidos pela Resolução nº26, porém, as escolas terceirizadas foram as que apresentaram maior inadequação, quanto a oferta semanal de frutas, principalmente aquelas fontes de vitamina C.

## **Referências**

FNDE, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação; SEED, Secretaria de Educação à Distância. 2ª ed., atual. Brasília: MEC, FNDE, SEED, 2008 [acesso 2014 set 15]. Disponível em: .

Brasil. Ministério da 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. 2013 [acesso 2013 ago 21]. Disponível em: . [ Links ]

Danelon MS, Danelon MAS, Silva MV. Programa Nacional de Alimentação Escolar: experiências da autogestão e da terceirização. Segurança Alimentar e Nutricional [Internet]. 2009 [acesso 2014 set 16]; 16(2): 110-133. Disponível em: <[http://www.unicamp.br/nepa/arquivo\\_san/volume\\_16\\_2\\_2009/6\\_MarianaDanelon%5B110-133%5D.pdf](http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/volume_16_2_2009/6_MarianaDanelon%5B110-133%5D.pdf)>.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Merenda escolar; PNAE; Programa de auto gestão; Terceirização da merenda escolar



# AVALIAÇÃO DE CONSUMO DE SÓDIO EM UM HOSPITAL DA REGIÃO OESTE DE SANTA CATARINA

LÚCIA CHAISE BORJES; LIANE KUMM; LILIANE ALVES

<sup>1</sup> UNOCHAPECÓ - Universidade Comunitária da Região de Chapecó

*lborjes@unochapeco.edu.br*

## Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são a maior causa de morte em todo mundo. Dentre essas DCNT há a hipertensão que vem tendo grande incidência em varias faixas etárias e preocupando os profissionais de saúde. Um dos motivos que contribui para o aumento da pressão arterial é o excesso de consumo de sódio (OMS, 2014). No ambiente hospitalar nem sempre é possível agradar o paladar e cumprir a sua real necessidade de nutrientes, especialmente quando se trata de consumo de sódio. Um dos objetivos da dieta é melhorar a palatabilidade do alimento, para garantir que a conduta nutricional seja bem aceita pelo paciente (MONTEIRO, 2009). Uma das estratégias é a utilização de ervas e especiarias, que são utilizadas nas preparações culinárias para melhorar a palatabilidade dos alimentos (ANGELIS, 2005).

## Objetivos

Verificar se a utilização de sal temperado com ervas e especiarias pode ser uma alternativa para reduzir o consumo de sódio nas refeições servidas em um hospital da Região Oeste de Santa Catarina.

## Metodologia

Os dados foram coletados no mês de maio e junho de 2015. Durante uma semana foi quantificado o consumo de sal puro em quilogramas, sem considerar o sódio intrínseco dos alimentos. Essa quantificação se deu da seguinte maneira: Quantidade de sal na cozinha e no estoque no primeiro dia + quantidade de sal que entrou no estoque no período – Quantidade de sal na cozinha e no estoque no último dia = Consumo de sal de uma semana. Esse valor foi dividido pelo número de refeições do mesmo período. Na segunda semana foi retirado todo o sal puro e substituído por receitas de sal com ervas e especiarias, e feito o mesmo controle anterior durante uma semana, que foi contabilizado e dividido pelo número de refeições servido no período. O cardápio nas duas semanas foi o mesmo. As colaboradoras utilizaram o sal na primeira semana conforme a orientação do local. Na segunda semana foram orientadas pelas pesquisadoras a utilizar os sais temperados com parcimônia, degustando as preparações.

## Resultados

O consumo de sal comum na primeira semana foi de 25,735 kg, resultando num consumo per capita de 5,44 g. Na segunda semana foi de 21,988 kg e 4,53 g, respectivamente. Verificou-se que com o uso de sal temperado com ervas e especiarias houve a redução de 0,9g de sal por refeição, representando 16,73%. Mesmo com esse resultado expressivo, o consumo de sal nas duas principais refeições feitas no hospital diariamente, almoço e janta, ainda está acima do recomendado pela OMS (2014) para consumo diário, em 13,25%. Para reduzir o consumo de sódio, e se adaptar a uma redução em sal, as papilas gustativas presentes em nossa boca, demoram cerca de 3 meses. Basta retirar o sal gradualmente, ou substituí-lo por ervas, para que as pessoas se acostumem com a ausência do sódio (BANNWART; SILVA; VIDAL, 2014).

## Conclusão

Os resultados deste estudo confirmam que ervas e especiarias podem reduzir o consumo de sal e conseqüentemente do sódio, e que ainda contribuem para realçar o sabor dos alimentos, deixando a comida mais atrativa. Pequenas reduções no consumo de sal trazem benefícios à saúde das pessoas, auxiliando a prevenir e reduzir a prevalência de hipertensão arterial e a mortalidade por doenças cardiovasculares. Intervenções educacionais devem ser feitas a população em geral, tanto sobre o controle da adição de sal durante o preparo dos alimentos, quanto na moderação à ingestão de alimentos processados, além de políticas públicas, que contribuam para a redução do sódio em produtos industrializados.

## Referências

ANGELIS, R.C. A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde: fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.  
MONTEIRO, M.A.M. Percepção sensorial dos alimentos em idosos. Revista Espaço para a Saúde, Londrina, v. 10, n.

2, p. 32-42, jun., 2009.

BANNWART, G.C.M.C.; SILVA, M.E.M.P.; VIDAL, G. Redução de sódio em alimentos: panorama atual e impactos tecnológicos, sensoriais e de saúde pública. Revista Nutrire, São Paulo, v. 39, n. 3, p. 348-365, dez., 2014.

OMS - Organização Mundial da Saúde. Hipertensão. Disponível em: <http://www.who.int/topics/hypertension/en/>. Acesso em 08 ago. 2014.

**Palavras-chave:** Especiarias; Hipertensão; Serviço Hospitalar de Nutrição; Sódio na dieta

# **AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DE FORNECEDORES EM UNIDADES DE NUTRIÇÃO DE UM COMPLEXO HOSPITALAR PÚBLICO.**

FÁTIMA APARECIDA CASTANHEIRA; VILMA LUIZ RIBEIRO; CRISTINA TERUKO KARIYA; ROSIRIS ALONSO

<sup>1</sup> HC FMUSP - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Universidade de São Paulo

*fatima.acastanheira@hc.fm.usp.br*

## **Introdução**

A Avaliação de Desempenho de Fornecedores é uma das etapas da gestão da cadeia de suprimentos, realizada através da utilização de indicadores e critérios que devem estar inseridos nas atividades de rotina da instituição, bem como de seus parceiros, pois definem políticas a serem adotadas, visando a qualidade de produtos e processos (CASTANHEIRA 2015). A medição da performance dos fornecedores combina múltiplos fatores parciais de desempenhos representados por variáveis. Em qualquer caso, uma metodologia de classificação destes fatores pode ajudar a definir algumas práticas básicas e a selecionar a que fornecedores cada uma delas deve ser destinada (SELLITTO 2009). O nível de serviço prestado pelos fornecedores pode ser mensurado por indicadores de desempenho como a porcentagem de entregas realizadas dentro do prazo, tempo de entrega, recebimento do pedido de acordo com as especificações ou a porcentagem de entregas devolvidas parcial ou integralmente. Um excelente desempenho no serviço oferecido aos clientes aumenta de modo substancial o valor agregado em toda cadeia de suprimentos (CONCEIÇÃO; QUINTÃO 2014). Com foco nas melhorias descritas, as unidades de nutrição de uma instituição pública na área da saúde realizaram em conjunto um trabalho de avaliação de desempenho de fornecedores.

## **Objetivos**

O objetivo do trabalho foi demonstrar os resultados da Avaliação de Desempenho de Fornecedores após implantação de ações para melhorias.

## **Metodologia**

A avaliação de Desempenho de Fornecedores das unidades de nutrição de uma instituição pública, cuja aquisição de insumos é feita em processo licitatório foi realizada no período entre 2014 e 2015, baseada em critérios pré-estabelecidos divididos em etapas: • Recebimento da matéria prima usando indicadores referentes aos prazos e condições de entrega; • Avaliação do produto no período de armazenamento; • Registro das não conformidades; • Ações corretivas adotadas pelos fornecedores; • Participação nos encontros de fornecedores promovidos pela instituição e os resultados obtidos nas visitas técnicas. Estas etapas receberam pontuação que permitiram a classificação em três níveis: Satisfatório, Parcialmente Satisfatório e Insatisfatório. Porém para a adoção de planos de ação, consideram-se as 2 últimas classificações. Mensalmente, os fornecedores que não atingem as metas recebem avaliações de desempenho parcial e, após a tabulação anual, todos são informados dos resultados obtidos, sendo solicitados planos de ação com prazos de implementação. Baseadas nos dados de 2014 foram adotadas medidas para melhoria para os fornecedores classificados como Parcialmente Satisfatórios e Insatisfatórios, como a capacitação em ações corretivas e preventivas e a atualização do Manual do Fornecedor, este elaborado pelas unidades de nutrição da instituição, onde estão definidos critérios para o fornecimento de gêneros e materiais. Nesta atualização foram enfatizadas “normas” para não conformidades observadas, sendo confeccionado e enviado documento com reorientações sobre os itens não conformes.

## **Resultados**

Na Avaliação de Desempenho de Fornecedores de 2014, 27% dos fornecedores foram classificados como Satisfatórios e 73% como Parcialmente Satisfatórios e Insatisfatórios. Em 2015, esses índices foram de 48% e 52% respectivamente.

## **Conclusão**

Os resultados apresentaram melhora do nível de desempenho classificado como satisfatório demonstrando que os planos de ações foram efetivos.

## **Referências**

CASTANHEIRA, F.A. Indicadores de logística e de produção de refeições. In: ISOSAKI, M.; GANDOLFO A.S.; JORGE A.L.; EVAZIAN D.; CASTANHEIRA, F.A.; BITTAR, O.J.N.V. Indicadores de nutrição hospitalar. São Paulo, Editora Atheneu, 2015. p.25-36.

CONCEIÇÃO, S.V.; QUINTÃO, R.T. Avaliação do desempenho logístico da cadeia brasileira de suprimentos de refrigerantes. *Gestão & Produção*, v.11, n.3, p.441-453,2004.

RODRIGUES, D.M.; SELLITTO, M.A. Análise do desempenho de fornecedores de uma empresa de manufatura apoiada em análise de aglomerados. *Production*, v.19, n.1, p.55-69, 2009.

**Palavras-chave:** Avaliação de Desempenho; Avaliação de Fornecedores; Medição de Desempenho

# **AValiação de escolhas alimentares de adolescentes de escolas públicas e privadas**

BÁRBARA VAZ FERNANDES MOREIRA; ANA ISA RAMOS DE LOURENÇO; ALINE GOMES DE MELLO; VERÔNICA OLIVEIRA FIGUEIREDO; LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*bvazfm@hotmail.com*

## **Introdução**

A adolescência é uma fase marcada por significativas mudanças biológicas, psicológicas e sociais e reflete um estilo de vida, envolvendo os hábitos e atitudes, incluindo os alimentares iniciados desde a infância(1). Nessa fase é frequente o alto consumo de alimentos ricos em açúcar, sódio e gordura e baixo consumo de frutas e hortaliças. Tais práticas, associadas à falta de atividade física, indicam aumento na prevalência de sobrepeso, obesidade, doenças crônicas não transmissíveis e risco de desenvolvimento de transtornos alimentares, cada vez mais precoce(2). Desse modo, a escola é um espaço propício para consolidação de conhecimento sobre alimentação e nutrição, sendo possível desenvolver, por meio da educação, hábitos que podem influenciar nas escolhas alimentares.

## **Objetivos**

Avaliar as escolhas alimentares de estudantes de ensino médio de escolas públicas e privadas do município do Rio de Janeiro.

## **Metodologia**

Trata-se de pesquisa descritiva, com delineamento transversal, realizada em agosto de 2015 com alunos do 1º ao 3º ano do ensino médio, de escolas públicas e privadas do município do Rio de Janeiro, durante o evento "Conhecendo a UFRJ". Utilizou-se como instrumento de coleta de dados, formulário contendo: nome, gênero, idade, ano escolar, tipo de escola (pública ou privada) e lista com opções de escolha de alimentos saudáveis (Arroz + feijão; pelo menos 1 folhoso; pelo menos 1 legume; prato colorido e fruta como sobremesa) e não saudáveis (mais que 1 prato proteico; mais que 1 alimento rico em carboidrato; fritura e doce como sobremesa), além do aplicativo desenvolvido pelo CRN-4ª Região intitulado "Vamos montar seu prato"(3). Os estudantes se cadastravam e iniciavam as escolhas alimentares para a composição de uma grande refeição (almoço ou jantar) habitual e de uma sobremesa. Após a atividade foram dadas orientações sobre alimentação saudável e distribuídos materiais educativos.

## **Resultados**

Participaram 187 estudantes, com idade média de 17 anos, 59% de escolas públicas e 41% de escolas privadas, sendo 146 do gênero feminino, sendo 87 (60%) de escola pública. Com relação às alunas de escola pública 83% escolheram, pelo menos, um folhoso, alimento rico em carboidrato (56%) e fruta como sobremesa (53%). Já as alunas de escolas privadas escolheram mais de um prato proteico por refeição (39%) e doce como sobremesa (53%). A escolha de pelo menos um legume foi equivalente para as alunas de escola pública e privada (68%). A escolha de fritura foi aproximada entre as alunas de escola pública (16%) e privada (13%). Quanto aos 24 alunos de escolas públicas, 71% escolheram pratos ricos em carboidrato, fritura (37,5%) e doces como sobremesa (54%). Apenas 25% optaram por, pelo menos, um legume. Entre os 17 alunos de escolas privadas, 76% escolheram pelo menos um folhoso, um legume por refeição (53%) e fruta como sobremesa (59%). A escolha de, pelo menos, um prato proteico por refeição foi similar nos dois grupos (escola pública e privada). Houve alto percentual de escolha de arroz com feijão, tanto para alunas (86%), quanto para alunos (93%) de escolas públicas e privadas.

## **Conclusão**

As alunas apresentaram semelhança quanto às escolhas alimentares, enquanto os alunos de escolas privadas apresentaram escolhas mais saudáveis na hora de montar seu prato, sendo importante a realização de atividades de educação alimentar e nutricional no espaço escolar, que inclua os estudantes dessa faixa etária.

## **Referências**

1. SILVA, Dayanne Caroline de Assis; FRAZÃO, Iracema da Silva; OSÓRIO, Mônica Maria. Percepção de adolescentes sobre a prática de alimentação saudável. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 9, n. 11, nov. 2015. Disponível em: . Acessado em: 17 mar. 2015.
2. COUTO, Shanda de Freitas et al. Frequência de adesão aos "10 Passos para uma Alimentação Saudável" em

escolares adolescentes. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 19, n. 5, maio 2014. Disponível em: . Acessado em: 17 mar. 2015.

3. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS-4ª REGIÃO. Vamos montar seu prato. Disponível em: <http://www.crn4.org.br/vamos-montar-seu-prato.php>. Acessado em: 12 e13 de ago. 2015.

**Palavras-chave:** Escolhas alimentares; Adolescentes; Escolas públicas; Escolas privadas

# AVALIAÇÃO DE IMPLANTAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO EM VITÓRIA – ES

SUSETE DRESCH

<sup>1</sup> UVV - Universidade Vila Velha  
*s.dresch@hotmail.com*

## **Introdução**

O presente estudo foi desenvolvido em unidade de alimentação e nutrição hospitalar que serve alimentação para pacientes, acompanhantes e funcionários de hospital público em Vitória-ES, que serve em média 350 refeições para funcionários/acompanhantes e 950 refeições para pacientes totalizando em média 1300 refeições/dia. É incessante a busca pela qualidade em todos os setores da atividade humana especialmente para os alimentos; qualidade significa competência, profissionalismo e, sobretudo, competitividade e produtividade. Pode-se afirmar que para a moderna indústria de alimentos, qualidade significa sobrevivência no mercado.

## **Objetivos**

Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma UAN de um hospital público de Vitória – Espírito Santo, a partir da implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

## **Metodologia**

O presente estudo se caracteriza em um estudo de campo retrospectivo comparativo entre os anos de 2013 e 2015. Foi desenvolvido em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar que serve alimentação para pacientes, acompanhantes e pacientes. Foi aplicada uma Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, recomendada por Saccol et al. (2012), tendo como base as legislações vigentes RDC nº 216/2004, CVS nº 5/13 e RDC nº 275/2002. Os índices encontrados foram comparados com uma lista de verificação igual a aplicada no serviço realizado em dezembro de 2013, disponibilizada pela nutricionista do local. Em 2013, o espaço físico passou por reformas e ocorreu a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

## **Resultados**

Foram avaliados 183 itens, que foram classificados como adequados, inadequados e não aplicável. Após esta avaliação e contagem chegamos a classificação do serviço nos dois momentos avaliados. Então após computar os dados chegamos ao índice de 82,51 % de adequação, índice melhor do que o atingido em 2013 que foi de 66,12 % de adequação.

## **Conclusão**

O resultado do estudo comparativo feito entre os anos de 2013 e 2015 apresentou uma evolução produtiva levando-se em conta a reforma do espaço físico e a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação, fazendo com que a classificação do estabelecimento passasse de regular para bom. Nos itens Manipuladores, Preparação do alimento e Matérias-primas, ingredientes e embalagens, permanecem com grandes riscos de contaminação, pois estes itens com baixo índice de adequação estão diretamente ligados a doenças transmitidas por alimentos, podendo causar muitos problemas uma vez que a unidade estudada é uma unidade hospitalar. Indicamos a realização um maior número de treinamentos voltados para os itens não satisfatórios. E manutenção cuidadosa nos itens que estão satisfatórios. Sempre visando a melhoria contínua do trabalho e produção do alimento seguro.

## **Referências**

- MELLO, J. F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN. Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr., v. 24, n.2, p. 175-182, abr./jun. 2013.
- OLIVEIRA & MAGRINE / Revista Uningá V.42, pp.54-58 (Out - Dez 2014) ISSN impresso: 1807-5053 | Online ISSN: 2318-0579 Disponível em : , Acessado em : 03 de junho de 2015.
- SÃO JOSÉ, J. F. B.; COELHO, A. I. M.; FERREIRA, K. R. 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.
- SPINELLI, M.G.N; COELHO, J.M; SACCOL, A.L.F. Comparação Das Boas Práticas Entre Restaurantes Comerciais Da Região Central E Região Sul Da Cidade De São Paulo (SP). Revista Univap – revista.univap.br São José dos Campos-SP-Brasil, v. 20, n. 35, jul.2014. ISSN 2237-1753 SACCOL, A.L.F. Instrumentos de apoio para implantação de boas práticas em empresas alimentícias / Ana Lucia de Freitas Saccol, Lize Stangarlin, Luisa Helena Hecktheuer. – Rio de

Janeiro: Editora Rubio, 2012.

**Palavras-chave:** Avaliação qualidade de serviço; Manual Boas Praticas ; Controle higienico sanitario alimentos; rdc nº 216



# AVALIAÇÃO DE UMA UAN PARA CERTIFICAÇÃO DA ABNT NBR 15.635

TATIANE APARECIDA SCHMITT; ISAURA HAMMERSCHMITT CLEMENTE; ROBERTA RAMOS JULIANO; ALINE MARIA SALAMI; PATRICIA LOVATEL ACIOLY

<sup>1</sup> ESTACIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SANTA CATARINA, <sup>2</sup> ESTACIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SANTA CATARINA

*ihclemente@live.estacio.br*

## Introdução

Os estabelecimentos que trabalham com a produção e a distribuição de refeições para qualquer tipo de coletividade são denominados Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN. Esse tipo de segmento é responsável pela alimentação coletiva e comercial realizada fora de casa englobando assim, restaurantes comerciais, institucionais, comissarias e hotéis. Todos esses estabelecimentos devem fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e, principalmente, garantir aos seus clientes alimentos seguros sob o ponto de vista higiênicos sanitário (BERNARDO; VALENTIM; OLIVEIRA; RAMOS, 2014). Diante dessa realidade, a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) criou em novembro de 2008 a Norma Brasileira (NBR) n.º 15635, exclusiva para serviços de alimentação e baseada na RDC n.º 216/2004, pela qual especifica os requisitos de Boas Práticas no Serviço de Alimentação (BPSA) e dos Controles Operacionais Essenciais (COEs) a serem seguidos para que esses estabelecimentos possam comprovar que produzem alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas para o consumo (ABNT, 2008; MEDEIROS, et al., 2012).

## Objetivos

O objetivo deste estudo é avaliar as condições de estrutura da UAN para implantação da NBR 15635:2008.

## Metodologia

O estudo foi realizado nos meses de março a junho de 2015, caracterizando-se como um estudo transversal realizado numa UAN situada numa empresa de bebidas em Antonio Carlos. Foi feita uma avaliação do local através do check list padrão de auditoria da NBR ABNT 15.635. Para cada item avaliado foi atribuído: Não se aplica (NA), Não conforme (NC) e Conforme (C). Os resultados foram obtidos de forma que a soma dos requisitos de cada item acima listado foi atribuído o valor de 100% e a soma dos itens conformes foi verificado o percentual de adequação de cada item.

## Resultados

O presente trabalho apresentou 100% de adequação nos itens quanto ao Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, Seleção para fornecedores e Aquisição de Insumos, Garantia de qualidade do alimento pronto e o aproveitamento de sobras. Os outros itens ficaram em 10% e 60 % de inadequação. O Controles Operacionais Especiais (COE), que inclui coleta de amostras, temperaturas dos alimentos e equipamentos, apresentou apenas 10% dos itens não conformes com a legislação, pelo fato de não ocorrer avaliação das causas da ocorrência de desvios ocorridos durante o monitoramento de temperatura. O Descarte de efluentes ou fossa séptica e caixa de gordura, 66,6% dos itens estão em não conformidade, uma situação crítica. Com relação à avaliação de todos os itens com a ABNT NBR 15.635, a unidade apresenta-se com 68% de adequação, 32% de itens não conforme. O treinamento e a capacitação dos funcionários tem muita importância na diminuição destas não conformidades (SOUZA; MEDEIROS; SACCOL, 2013).

## Conclusão

Tendo em vista a importância de se adequar a norma, a adoção de ações corretivas com relação aos requisitos citados acima é essencial para garantir a qualidade das refeições e segurança dos clientes. É possível implantar a norma ABNT NBR 15.635:2008 em estabelecimentos do segmento de serviço de alimentação.

## Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS - ABNT. NBR 15635: Serviços de Alimentação - Requisitos de Boas Práticas Higiênico-sanitárias e Controles Operacionais Essenciais. Rio de Janeiro, 2008.

BERNARDO, P. V.; VALENTIM, E. C. N. ; OLIVEIRA, A. E. S.; RAMOS, S. A. Avaliação das Boas Práticas na Produção de Refeições na Rede Hoteleira de Belo Horizonte, MG. UNOPAR CientCiêncBiol Saúde 2014;16(4):265-70, 2014. Disponível em: <http://www.pgss.com.br/revistacientifica/index.php/biologicas/article/view/1480/1263> Acesso em

12/04/2015.

MESSIAS, G. M.; REIS, M. E. R.; SOARES, L. P.; FERNANDES, N. M.; DUARTE, E. S. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de Restaurantes do tipo self service e do conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto à segurança do alimento na cidade do Rio de Janeiro, RJ. Revista Eletrônica Novo Enfoque, ano 2013, v. 17, n. 17, p. 73 –88. Disponível em: <http://www.castelobranco.br/sistema/novoenfoco/files/17/12-giselle-bolsista-erik.pdf> Acesso em 12/06/2015.

SOUZA, M. S.; MEDEIROS, L. B.; SACCOL, A. L. F. 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 v. 24, n. 2, p. 203-207, abr./jun. 2013. Disponível em:<http://200.145.71.150/seer/index.php/alimentos/article/view/203/2149>. Acesso em 11/05/2015.

**Palavras-chave:** UAN; ABNT; Adequação ; Implantação

# AVALIAÇÃO DO BINÔMIO TEMPO X TEMPERATURA DO ALMOÇO E JANTAR EM UM HOSPITAL PÚBLICO UNIVERSITÁRIO DE GRANDE PORTE DO SUL DO BRASIL.

MARGARETH DRUZIAN DE CASTRO; ANA KAROLINA COIMBRA MENGER

<sup>2</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

*mdcastro@hcpa.edu.br*

## **Introdução**

As Unidades de Alimentação e Nutrição têm como objetivo elaborar e servir refeições adequadas sob o aspecto sensorial, nutricional e higiênico-sanitário, sem exceder os recursos financeiros previamente estabelecidos (Abreu, Spinelli e Souza Pinto, 2009)<sup>1</sup>. O binômio tempo e temperatura são considerados fatores ambientais que mais afetam o crescimento de micro-organismos patógenos nos alimentos (SILVA JUNIOR, 2005)<sup>2</sup>. Este binômio é também um parâmetro utilizado no método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle que se baseia em princípios e conceitos preventivos pretendendo-se indicar pontos ou etapas onde se podem controlar os perigos e conseqüentemente o processo de produção e distribuição dos alimentos através da aplicação de medidas que permitam assegurar a inocuidade dos alimentos (SIMON et al., 2007)<sup>3</sup>.

## **Objetivos**

Avaliar o binômio tempo/temperatura das refeições quentes destinadas a pacientes no almoço e jantar e propor alternativas necessárias para adequar este processo.

## **Metodologia**

Relato descritivo baseado na coleta de dados no período de setembro a outubro de 2015 no Serviço de Nutrição e Dietética em um Hospital Público Universitário de grande porte do sul do país, usando como base a resolução nº216/2004<sup>4</sup> e portaria estadual nº78/2009<sup>5</sup>. O Serviço de Nutrição deste Hospital fornece em torno de 10.000 refeições/dia (aqui computadas todas as refeições, dietas enterais e mamadeiras). A temperatura foi aferida no balcão da distribuição centralizada, com um termômetro digital tipo "espeto" e nas copas das unidades de internação com prato teste por amostragem em 05 copas no almoço e jantar, a temperatura foi aferida com termômetro infravermelho, medidos em quatro momentos: prato teste na Produção de Alimentos, antes de ser colocado no reaquecimento, após o reaquecimento e no final da distribuição aos pacientes. As copas escolhidas para esta aferição são representativas do grupo de horários em que ocorre este processo. Registrou-se também o tempo em que o alimento ficou com a temperatura abaixo de 60°C.

## **Resultados**

No balcão centralizado 88% (N=540) das preparações estavam com a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ . Em 10% (N=10) das copas o tempo do alimento em temperatura ambiente ficou dentro dos 30 minutos. No primeiro momento, no prato teste na Produção de Alimentos apenas 13,5% (N=38) estavam com a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ . Após o aquecimento do carro térmico por 30 minutos 42,9% (N=35) dos alimentos estavam com a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  e no final da distribuição 27,3% (N=33) estavam com a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ . Alguns ajustes na rotina foram necessários e testados em 02 copas, obtidos os seguintes resultados: no prato teste na Produção de Alimentos apenas 12,5% (N=08) estavam com a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ . O tempo de montagem do carro foi controlado em 30 minutos, após o aquecimento de 30 minutos 100% (N=08) dos alimentos atingiram a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  e no final da distribuição 95,75% (N=08) dos alimentos atingiram a temperatura  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ .

## **Conclusão**

Para o cumprimento do binômio tempo/temperatura os carros térmicos devem descer para a distribuição centralizada de alimentos aquecidos por 10 minutos, a montagem do carro térmico na copa deve ser no máximo em 30 minutos, colocar o carro térmico na estação logo após montado, tempo de reaquecimento de 30 minutos, portas fechadas desde a copa até o momento de servir e na distribuição das refeições aos pacientes.

## **Referências**

1. Abreu, E.S.; Spinelli, M.G.N; Souza Pinto, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. São Paulo: editora Metha, 2009.
2. Silva Jr, E.A. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 6a. ed. São Paulo: livraria Varela.

2005.

3. Simon, M.I.S.S.; Freimüller, s.; Tondo, E.C.; Ribeiro, A.S.; Drehmer, M. qualidade microbiológica e temperatura de dietas enterais antes e após implantação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle. Revista de Nutrição. V.20, n.2, 2007.
4. ANVISA. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Res. RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004. Brasília, DF, 2004.
5. Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009. Secretaria da Saúde do Estado do RGS. 2009.

**Palavras-chave:** Temperatura; Tempo; Doenças transmitidas por alimentos

# AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR EM BIGUAÇU-SC

LETICIA PETRY; PATRICIA LOVATEL ACIOLY; ISAURA HAMMERSCHMITT CLEMENTE; ROBERTA JULIANO RAMOS; ALINE MARIA SALAMI

<sup>1</sup> CEUESC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTACIO DE SANTA CATARINA, <sup>2</sup> CEUESC - Centro Universitário Estácio de Santa Catarina, <sup>3</sup> CEUESC - Centro Universitário Estácio de Santa Catarina  
*leticia\_le\_27@hotmail.com*

## Introdução

No Brasil, a média de desperdício por pessoa é de 150 gramas de alimento por dia, gerando um desperdício de até 55 kg de alimentos por pessoa em um ano. A Unidade de Alimentação e Nutrição escolar deve oferecer cardápios saudáveis, que atendam às necessidades nutricionais e levem em consideração a cultura alimentar dos alunos. Diversos fatores influenciam o desperdício, entre eles a preferência alimentar dos alunos, apresentação do cardápio, porcionamento, temperatura, horário e tempo do intervalo escolar, tipo da preparação, capacitação continuada dos funcionários e planejamento inadequado do cardápio.

## Objetivos

Avaliar o desperdício de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar no município de Biguaçu/SC.

## Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, quantitativo e transversal. A coleta de dados foi realizada no período de quinze dias consecutivos. Para obtenção do peso das preparações foi utilizada uma balança da marca C&F com capacidade mínima de 5g e máxima de 15 Kg. Para calcular o peso total dos alimentos produzidos e distribuídos foram descontados os pesos das cubas, panelas e/ou recipientes. Foi aferido o peso da sobra limpa. Para obter o peso dos alimentos distribuídos foi utilizado o peso total de alimentos produzidos subtraindo pelo peso total das sobras limpas. Para determinar a porcentagem de sobras limpas foi usado o total de alimentos produzidos subtraído pelo total dos alimentos distribuídos, dividido pelo total dos alimentos produzidos e multiplicado por 100. Os índices de sobras são classificados como aceitáveis percentuais até 3%. Para determinar o resto-ingesta foram descartados ossos, cascas de frutas e outros. Para estabelecer a porcentagem de resto-ingesta foram utilizados o peso da refeição rejeitada dividido pelo peso da refeição distribuída e multiplicado por 100. O resto-ingesta foi classificado em ótimo, bom, regular e péssimo. São classificados como ótimo aqueles que não ultrapassam 5% dos alimentos distribuídos, quando o desperdício está em 5% a 10% são classificados como bom, de 10% a 15% são regulares e os que ultrapassam os 15% são classificados como péssimo

## Resultados

Foram analisadas 1766 refeições, totalizando 437,9Kg de alimentos distribuídos. Obteve-se uma média de resto ingesta de 6,99% sendo classificada como bom, portanto aceitável; enquanto que a média de sobras foi de 12,90%, classificado como inaceitável. Observou-se que as preparações do tipo lanche (saladas de frutas, iogurtes, bolos, etc.) tiveram maior índice de sobras quando comparadas às preparações do tipo refeição (arroz, feijão, carne e salada). Percebe-se que 73% do cardápio dos quinze dias coletados apresentam percentuais de sobras com classificação inaceitável. Verificou-se que 81% dos alimentos distribuídos foram consumidos, enquanto 19% dos alimentos produzidos não foram consumidos, sendo descartados e gerando desperdício. Com essa quantia de alimentos, poderiam ser alimentados 941 escolares ou poderiam servir 8 dias de refeição escolar nessa UAN.

## Conclusão

Os resultados mostram a falta de planejamento da UAN e necessidade de ajustes na elaboração do cardápio.

## Referências

- Amorim FP. 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. Departamento de Nutrição, da Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO), Guarapuava, 2010
- Campos VLO. Estudo dos desperdícios alimentares em meio escolar. Faculdade de ciências da nutrição e alimentação de Porto. Porto, 2010.
- Moura PN, Honaiser A, Bolognini MCM. Avaliação do índice de resto ingestão e sobras em unidade de alimentação e

nutrição (UAN) do colégio agrícola de Guarapuava (PR). ISSN: 1980-2404. Revista Salus-Guarapuava (PR). Jan/Jun. 2009.

Pikelaizen C, Spinelli MGN. 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, ISSN 2237-175. São José dos Campos/SP: set, 2013.

Spegorin LA, Moura PN. Monitoramento de sobras limpas: Um passo para a redução do desperdício em uma unidade de alimentação e nutrição. Revista Salus –Guarapuava, PR, Jan./jun., 2009.

**Palavras-chave:** Desperdício de alimentos; Serviços de alimentação; Escola

# AVALIAÇÃO DO IMPACTO DA CAPACITAÇÃO DE COLABORADORES NO PERCENTUAL DE ADEQUAÇÃO ÀS BOAS PRÁTICAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA.

TIANE TAMBARA SIMÕES; LUIS FELIPE DIAS LOPES

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*tianetambara@hotmail.com*

## **Introdução**

Conforme Campos et al. (2009), uma medida fundamental para garantir a qualidade da refeição, visando também à prevenção de doenças veiculadas por alimentos, inclui treinamento e a conscientização dos manipuladores sobre técnicas adequadas, higiene pessoal correta, avaliação de saúde, implementação e execução das boas práticas de produção, além da supervisão constante.

## **Objetivos**

O objetivo geral do trabalho consistiu em avaliar o impacto da capacitação de colaboradores no percentual de adequação às Boas Práticas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria

## **Metodologia**

O presente estudo foi realizado somente no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria - Campus I (unidade produtora de refeições), sendo que participaram das capacitações 116 colaboradores. Para elaboração da capacitação, realizou-se uma pesquisa da literatura específica para Serviços de Alimentação e Nutrição, como também, consultou-se a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 e a Portaria nº78, de 30 de janeiro de 2009. Na avaliação do percentual de adequação das Boas Práticas perante a legislação, aplicou-se a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria nº78/ 2009, a qual foi realizada antes e após a capacitação com os colaboradores; com o intuito de verificar se, após a capacitação, o percentual de adequação às Boas Práticas modificou. Após, calculou-se o percentual de adequação do estabelecimento e o classificou de acordo com os critérios utilizados por Avegliano (2010), que classifica os estabelecimentos em grupo 1, os itens que apresentaram de 76% a 100% de conformidades com as Boas Práticas; grupo 2 os que obtiveram de 51% a 75% e; grupo 3 de 0% a 50%.

## **Resultados**

A Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria nº78/2009 contempla 153 subitens. No entanto, nessa pesquisa, foram avaliados 150, já que três subitens não se aplicam ao local. Na primeira aplicação da lista, 133 estavam adequados. Dessa forma, o percentual de adequação nessa primeira etapa foi de 88,7%, ou seja, segundo os critérios utilizados por Avegliano et al. (2010), o local se encaixa no grupo 1. Na segunda aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a qual foi realizada após a capacitação dos colaboradores, os mesmos itens foram analisados e, verificou-se que 136 dos itens estavam adequados. Com relação ao percentual de adequação, na segunda aplicação da lista o estabelecimento atingiu 90,6% de adequação, permanecendo no grupo 1, segundo a classificação de Avegliano et al.(2010). Entretanto, se utilizássemos a classificação de Couto et al. (2005) o RU deixaria de ser um estabelecimento com bom percentual de adequação (76% a 89,9%) e se classificaria em um estabelecimento com ótimo percentual de adequação (90% a 100%).

## **Conclusão**

O principal intuito desse estudo foi o de demonstrar a importância da capacitação dentro de um Serviço de Alimentação e o quanto ela pode impactar na qualidade do serviço prestado, sendo que isso foi evidenciado na segunda aplicação da lista, a qual teve um incremento no percentual de adequação após a realização da capacitação junto aos colaboradores. O estudo também evidencia que, para o cumprimento da legislação e adequação das Boas Práticas do local, a capacitação pode ainda ser um espaço de discussão e transmissão de conhecimento técnico, visando o aprimoramento dos saberes teórico- prático de cada colaborador.

## **Referências**

1. AVEGLIANO, R. P.; FÁVERO, S. M.; SILVA, C. V.; CORSO, S. M. Check-list unificado para classificação higiênico-sanitária de restaurantes. *Higiene Alimentar*. São Paulo. 2010; 24 (183):45-55.

2. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº216. De 15 de set. de 2004.
3. CAMPOS, A. K. C.; CARDONHA, A. M. S.; PINHEIRO, L. B. G.; FERREIRA, N. R.; AZEVEDO, P. R. M.; STAMFORD, T. L. M. Assessment of personal hygiene and practices of food handlers in municipal schools of Natal, Brazil. Food Control, v. 20, p. 807-810, 2009.
4. COUTO, S. R. M.; LANZILLOTTI, H. S.; CARVALHO, R. A. W. L.; LUGO, D. R. Diagnóstico higiênico-sanitário de uma unidade hoteleira de produção de refeições coletivas. Higiene Alimentar, v. 19, n. 131, p. 15-18, 2005.
5. RIO GRANDE DO SUL. Secretaria Estadual da Saúde. Portaria nº78, de 28 de janeiro de 2009 da Secretaria Estadual da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova a norma para o curso de capacitação em Boas Práticas para Serviço de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado. Porto Alegre - RS, 30 de janeiro de 2009.

**Palavras-chave:** Qualidade; Capacitação; Colaboradores



# AVALIAÇÃO DO IMPACTO DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

BEATRIZ OLIVEIRA DA CRUZ; MAÍRA LOPES MAZOTO

<sup>1</sup> UFF - Universidade Federal Fluminense

*mairamazoto@gmail.com*

## Introdução

Estudos mostram que o hábito de vida dos brasileiros, caracterizado por práticas alimentares inadequadas e sedentarismo, tem correlação com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Considerando a importância da alimentação do trabalhador, visto que seu rendimento tem relação direta com sua saúde e seus hábitos alimentares, e observando o consumo excessivo de alimentos ricos em gordura, açúcar, sal e proteína na unidade estudada, o presente estudo visou promover a escolha de uma alimentação saudável pelos trabalhadores usando a educação nutricional como instrumento para reduzir o risco de doenças e aumentar a sua qualidade de vida.

## Objetivos

O presente estudo teve como objetivo avaliar o impacto de ações educativas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada, visando à promoção da saúde dos clientes através da promoção de hábitos alimentares saudáveis.

## Metodologia

Este estudo foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição que fornece, em média, 390 refeições para os trabalhadores de uma empresa localizada na cidade do Rio de Janeiro. A unidade estudada possui um contrato de terceirização e oferece um cardápio de luxo para trabalhadores com nível de atividade física leve (engenheiros e funcionários da área administrativa). Os alimentos saudáveis escolhidos no estudo foram: Alface e tomate, e os alimentos não saudáveis foram: batata frita e sal. As ações educativas utilizaram folders explicativos dispostos no refeitório da unidade por cinco dias no horário de almoço. Eles ressaltavam os benefícios e malefícios do consumo dos alimentos/preparações, tendo como base as recomendações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Os alimentos/preparações escolhidos para o estudo foram pesados antes e após as ações educativas, num período de cinco dias cada, visando verificar o impacto da educação nutricional no consumo alimentar da clientela atendida.

## Resultados

No presente estudo, foi possível observar o aumento do consumo de preparações saudáveis (alface e tomate, 51,7% e 37,8%, respectivamente) e redução do consumo de uma das preparações não saudáveis (batata frita: 38,3%). No entanto, houve o aumento do consumo do sal (39,6%), que pode ser explicado pelo uso do mesmo como tempero da salada.

## Conclusão

A ação educativa implementada na unidade resultou no aumento no consumo de alface e tomate, na redução do consumo da batata frita e aumento do consumo de sal. Diante disto, apesar do curto período disponível para ação educativa e avaliação do seu impacto, verificou-se que é possível mudar os hábitos alimentares através da educação nutricional. Assim, o nutricionista, principal ator nesse processo, não deve negligenciar suas funções como promotor da saúde, buscando sempre auxiliar na melhoria da qualidade de vida da população.

## Referências

COLLE, G.D.; SOUZA, M.C.G. Educação Nutricional com enfoque no aumento do consumo de legumes e vegetais para clientes da Unidade de Alimentação e Nutrição da Empresa X da cidade de Içara – SC. Revista de Iniciação Científica da UNESC, Santa Catarina, 6(1), 2008.

BOOG, M.C.F. Educação Nutricional: Passado, Presente, Futuro. R. Nutr. PUCCAMP, Campinas, 10(1): 5-19, 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Informe técnico nº 9, de 21 de maio de 2004. Orientação para utilização, em rótulos de alimentos, de alegações de propriedades funcionais de nutrientes com funções plenamente conhecidas pela comunidade científica (item 3.3 da resolução ANVISA/MS nº 18/99).

**Palavras-chave:** Alimentação coletiva; Educação nutricional; Unidade de alimentação e nutrição

# **AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE RESTO - INGESTA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO DA REGIÃO CENTRAL DO RS**

DANIESKA MÜLLER RITZEL; CARIZA TEIXEIRA BOHRER; SIMONE SARTORI MELLO; FERNANDA DE BONA CORADI; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*ritzeldani@gmail.com*

## **Introdução**

Devido ao acelerado ritmo de trabalho atual e à falta de tempo para o preparo de alimentos, a procura por realizar as refeições fora de casa aumentou consideravelmente nos últimos anos (DIAZ, 2003). Segundo dados da Food and Agriculture Organization of the United Nations (2013) o desperdício de alimentos chega anualmente a 1,3 bilhões de toneladas em todo mundo, sendo que 46% desse desperdício ocorrem nas etapas de processamento, distribuição e consumo. Especificamente para Unidades de Alimentação e Nutrição esse desperdício acarreta em perdas econômicas, mas também é responsável por gerar prejuízos ao meio ambiente, desperdício de recursos humanos na produção da refeição (FAO, 2013). A quantidade de restos pode ser utilizada para determinar a qualidade do serviço em geral (MARTINS et al, 2006). Portanto, avaliar o índice de resto ingestão torna-se um grande aliado para avaliar o desempenho dessas instituições (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013).

## **Objetivos**

Este estudo teve como objetivo avaliar o desperdício alimentar em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma cidade da região central do RS.

## **Metodologia**

Este é um estudo descritivo, desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada de uma cidade da região central do RS que serve em torno de 300 refeições diárias. Os dados foram coletados de segunda a sexta, no período de 25 de janeiro a 12 de fevereiro. O peso do total de alimentos distribuídos referentes ao almoço foi verificado através da balança digital Toledo capacidade mínima de 0,2g e máxima de 50kg. Após a distribuição foi romanceado o resto ingestão, que são todos os restos de alimentos devolvidos no prato pelos comensais após o término da refeição, exceto casca de frutas, ossos e materiais descartáveis como sacos plásticos, guardanapos e palitos. Os cálculos de resto ingestão foram baseados em Vaz (2011).

## **Resultados**

Durante o período de três semanas em que a pesquisa foi desenvolvida pode-se observar que o índice de resto ingestão no almoço não ultrapassou a recomendação de Vaz (2011) que é de 2 a 5 %, a média encontrada foi de 4,96% de resto ingestão, valores dentro dos parâmetros aceitáveis. Apenas nos dias 2º, 10º e 14º os dados coletados ultrapassaram o percentual permitido, com valores de 6,57%, 6,11% e 6,56% respectivamente. O per capita de resto ingestão encontrado foi de 26,28g. Os valores obtidos estão de acordo com parâmetros recomendados por Vaz (2011), quais sejam: entre 15 a 45g. Porém, a empresa pesquisada preconiza que o resto ingestão per capita seja igual ou inferior a 15g. O que indica inadequação quanto ao recomendado pela empresa.

## **Conclusão**

Apesar da taxa de resto ingestão estar adequado à literatura, as metas da empresa não são satisfeitas. Um fator que pode ser determinante no rejeito alimentar é a falta de conscientização dos clientes quanto ao tema. No entanto, outros fatores também devem ser considerados, como: o apetite do cliente, os utensílios de servir ou pratos podem ser muito grandes levando os clientes a se servirem de quantidades que não vão consumir entre outros. Sendo assim, os registros presentes neste estudo servirão de subsídio para a implantação de medidas de redução de desperdício, como a criação de uma campanha de educação dos clientes, que torne possível a diminuição da taxa diária de resto-ingesta. Finalmente, torna-se evidente a necessidade de uma investigação mais aprofundada dos motivos desse desperdício.

## **Referências**

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, 2013.

DIAZ, G. R.W. 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.

FAO, Food and Agriculture Organization. Food wastage footprint: Impacts on natural resources. Roma, 2013.

MARTINS, M.T.S, EPSTEIN, M., OLIVEIRA, D.R.M. Parâmetros de controle e/ou monitoramento da qualidade do serviço empregado em uma unidade de alimentação e nutrição, Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 20, n. 142, p. 52-57, 2006.

VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 2. Ed. Brasília: S. ed., 2011.

**Palavras-chave:** Desperdício de Alimentos; Desempenho; Alimentação Coletiva

# AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE RESTO INGESTÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE EMPRESA MULTINACIONAL INSTALADA NO RIO DE JANEIRO - RJ

GABRIELA DE OLIVEIRA SALGADO; YONE DA SILVA

<sup>1</sup> UVA/RJ - Universidade Veiga de Almeida  
*yonenut@gmail.com*

## Introdução

Resto ingesta é definido como a quantidade de alimentos devolvida no prato ou bandeja do cliente. O percentual de resto ingesta representa a quantidade desses alimentos em relação à quantidade produzida

## Objetivos

O presente estudo teve como principal objetivo diagnosticar desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucionalizada, de uma empresa multinacional, localizada no município do Rio de Janeiro, através da quantificação do índice de resto-ingestão da unidade.

## Metodologia

A pesquisa compreende um estudo do tipo observacional transversal. A coleta de dados foi feita nos meses de junho a dezembro de 2013, somente nos dias úteis. As refeições avaliadas foram classificadas em: pequena refeição (desjejum) e grande refeição, (almoço e jantar). Para aferição dos pesos foi utilizada balança de mesa, marca Filizola, modelos BP6 nº1162, com pesagem mínima de 0,4Kg e máxima de 6Kg. Obteve-se o peso do resto ingestão através pesagem dos sacos de lixo em balança de ferro tipo plataforma, marca Filizola, modelo 160/300 ano 95 com capacidade de até 300 Kg, divisões de 100 gramas onde estavam os alimentos coletados na área de devolução de bandejas e utensílios. Para determinação do resto-ingestão per capita e percentual do resto-ingestão foram utilizadas as seguintes fórmulas, conforme Vaz (2011, p.92), onde: (Per capita do resto ingesta (Kg) = peso do resto / número de refeições servidas) e (% de resto ingesta = peso do resto x 100 / peso da refeição distribuída). Os valores encontrados foram avaliados de acordo com Vaz (2011), que admite como aceitáveis percentuais de resto ingesta entre 2 e 5% da quantidade servida ou de 15 a 45g por pessoa. De forma complementar, os resultados obtidos nos percentuais de resto-ingestão foram avaliados conforme proposto por Aragão (2005, p.46), respeitando os seguintes intervalos: ótimos: índice de 0 a 3%; bom: 3,1 a 7,5%; regular: 7,6 a 10%; péssimo: acima de 10%. Os dados obtidos foram processados no software Tecfood®, e em planilha do programa Microsoft Office Excel 2007®, permitindo melhor avaliação.

## Resultados

O índice de resto-ingestão, tanto para pequena refeição quanto para a grande refeição, ficou dentro dos valores preconizados pela literatura, de acordo com Vaz (2011) obtendo-se como valores de resto-ingestão para desjejum: 0,004Kg/pessoa e 1,7% e resto-ingestão para grande refeição: 0,036Kg/pessoa e 3,8%. E ainda, segundo Aragão (2005), o serviço de desjejum da unidade estudada pode ser classificado como ótimo, por obter índice de resto-ingestão igual a 1,7%

## Conclusão

Os resultados observados no presente estudo permitem concluir quanto a adequação do resto-ingestão da unidade avaliada, aos parâmetros preconizados pela literatura. A manutenção desses índices é um desafio para a Unidade, pois o combate ao desperdício de alimentos traz benefícios significativos para o gerenciamento da UAN. Controlar restos de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve ser um instrumento não só para controle de custos, mas também para implantação do conceito de produção mais limpa, isto é, com menos descartes (resíduos orgânicos e descartáveis) e menor custo.

## Referências

ARAGÃO MFJ. Controle da aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação Institucional da cidade de Fortaleza-CE. Fortaleza. Monografia [Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação] - Universidade Estadual do Ceará; 2005.

VAZ CS. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Lge Editora; 2011

**Palavras-chave:** resto ingestão; desperdício; índice de resto ingestão

# **AValiação DO ÍNDICE RESTO-INGESTÃO DE ACORDO COM O TEMPO DE INTERNAÇÃO DO PACIENTE EM UM HOSPITAL DE ALTA COMPLEXIDADE DO MUNICÍPIO DE NATAL-RN.**

JÉSSICA RAISSA CARLOS GOMES; JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS; CAROLINE SOUZA DE FARIAS LEAL;  
MARIA EMÍLIA FERNANDES DA SILVA AMARO; MABEL DE ARAÚJO FIGUEIREDO DANTAS

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte , <sup>2</sup> HUOL - Hospital Universitário Onofre Lopes  
*csfleal@yahoo.com.br*

## **Introdução**

Pacientes internados em hospitais relatam frequentemente a diminuição do consumo alimentar. Ao longo dos dias de internação pode ocorrer regularidade no cardápio, fazendo com que a alimentação se torne algo monótono e sem prazer, resultando posteriormente em aversão e baixa ingestão (FERREIRA; GUIMARÃES; MARCADENTI, 2013). Uma das formas de avaliação é pela determinação do Índice Resto- Ingestão (PAIVA et al., 2015).

## **Objetivos**

Avaliar o índice resto-ingestão de acordo com o tempo de internação do paciente em um hospital de alta complexidade.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo transversal quantitativo, realizado em um hospital de alta complexidade no município de Natal/RN, em novembro de 2015. A coleta ocorreu durante 5 dias, sendo o índice resto-ingestão obtido a partir da pesagem das bandejas do almoço em 3 momentos: vazia, após porcionamento e após distribuição. Retirou-se as cascas de frutas, talheres e descartáveis na pesagem. Utilizou-se a balança Mark S3201, carga mínima de 20g e máxima 3,2kg e os cálculos propostos por Vaz (2006). Considerou-se como índice de aceitação satisfatório, o percentual resto-ingestão inferior a 20% para coletividade enferma (ROLIM et al., 2011). Os dados relacionados ao tempo de internação dos pacientes foram colhidos do sistema eletrônico de gerenciamento de unidades do hospital. Para análise estatística, a amostra foi dividida em 5 grupos, de acordo com o tempo de internação: A- Pacientes com menos de 1 semana; B- Pacientes com 1 semana a menos de 2 semanas; C- Pacientes com 2 semanas a menos de 1 mês; D- Pacientes com 1 mês a menos de 2 meses; E- Pacientes com mais de 2 meses. Os dados foram descritos em planilha do programa *Microsoft Office Excel® 2010*, posteriormente tabulados através da estatística descritiva.

## **Resultados**

A amostra foi composta por 113 pacientes, 47,8% do sexo feminino e 52,2% do sexo masculino. A média do tempo de internação foi de 21,1 dias. A maior parcela dos pacientes concentrou-se no grupo A, com menos de 1 semana de internação. O índice resto-ingestão foi superior à recomendação em todos os períodos de internação, tendo o grupo E, pacientes com mais de 2 meses, o maior percentual (68,2%) e o grupo C, pacientes com 2 semanas a menos de 1 mês, o menor (34,9%). Observou-se que o percentual de rejeito foi menor no sexo masculino (45,5%) quando comparado ao feminino (47,8%).

## **Conclusão**

Os resultados obtidos mostraram que os pacientes com maior tempo de internação contribuíram com o índice resto-ingestão mais elevado quando comparado aos demais grupos, além de bem superiores à recomendação. Diante desses achados, faz-se necessário mais estudos que possam identificar os fatores que interferem a aceitação das dietas e sua relação com o estado nutricional dos pacientes.

## **Referências**

- FERREIRA, D.; GUIMARÃES, T.G.; MARCADENTI, A. Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer. **Einstein.**, v.11, n. 1, p. 41-46, 2013.
- PAIVA, D.C.S. et al. Avaliação do índice de resto-ingestão em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital oncológico após alteração no sistema de distribuição e controle de sobras. **Revista Científica da Faminas**, v. 11, n. 1, p. 45-54, 2015.
- ROLIM, P.M. et al. Apresentação da refeição versus desperdício de alimentos na alimentação de pacientes oncológicos. **Alim. Nutr.**, v. 22, n. 1, p. 137-142, 2011.
- VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade**: uma abordagem gerencial. Brasília, 2006.

**Palavras-chave:** alimentação coletiva; alimentação hospitalar; resto-ingestão; tempo de internação

# AVALIAÇÃO DO ÍNDICE RESTO-INGESTÃO DE DIETAS HIPOSSÓDICAS E NORMOSSÓDICAS EM UM HOSPITAL DE ALTA COMPLEXIDADE DO MUNICÍPIO DE NATAL-RN

JÉSSICA RAISSA CARLOS GOMES; JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS; MARIA EMILIA FERNANDES DA SILVA AMARO; CAROLINE SOUZA DE FARIAS LEAL; ANA CAROLINA LÚCIO PEREIRA DA SILVA

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, <sup>2</sup> HUOL - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES

*Maria.Amaro@ebserh.gov.br*

## Introdução

Vários são os determinantes que interferem na ingestão alimentar de pacientes hospitalizados, sendo a restrição sódica das dietas um dos fatores mais relevantes. Nesse sentido, torna-se fundamental avaliar a aceitação das mesmas, uma vez que a ingestão insuficiente de alimentos pode intervir na preservação e recuperação do estado nutricional do paciente (FILIPINI et al., 2014). De acordo com a literatura científica, uma das formas de avaliação é pela determinação do Índice Resto- Ingestão (PAIVA et al., 2015).

## Objetivos

Avaliar o índice Resto-Ingestão de dietas hipossódicas e normossódicas ofertadas aos pacientes internados em um hospital de alta complexidade.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal quantitativo, realizado em um hospital de alta complexidade no município de Natal/RN, em novembro de 2015. A coleta de dados ocorreu no decorrer de 5 dias. O índice resto-ingestão foi obtido a partir da pesagem das bandejas do almoço em 3 momentos: vazia, após porcionamento e após distribuição. Retirou-se as cascas de frutas, descartáveis e talheres na pesagem. Utilizou-se a balança Mark S3201, com carga mínima de 20g e máxima de 3,2kg, com precisão de 0,1g. Foram analisadas as dietas nas consistências livre, branda, pastosa e semi-líquida. Não foram incluídas dietas de consistência líquida e líquida completa. Para índice Resto-Ingestão utilizou-se os cálculos propostos por Vaz (2006) e considerou-se como satisfatório o percentual inferior a 20% para coletividade enferma (ROLIM et al., 2011). Os dados foram tabulados através da estatística descritiva no programa *Microsoft Office Excel*® 2010, posteriormente tabulados através da estatística descritiva.

## Resultados

Foram analisadas 124 bandejas, destas, 68,5% dietas hipossódicas e 31,4% normossódicas. Quanto a consistência das dietas verificou-se que 39,5% correspondiam à dieta livre, 33,9% branda, 16,9% pastosa e 9,7% semi-líquida. Identificou-se índice resto-ingestão de 47,4% nas dietas hipossódicas e 44,9% nas normossódicas. Estratificando pelas consistências, observou-se índices mais elevados na consistência semi-líquida, tanto nas dietas hipossódicas quanto normossódicas, com 57,4% e 47,0% respectivamente.

## Conclusão

Os resultados obtidos mostraram que as dietas hipossódicas contribuíram com os índices resto-ingestão mais elevados comparados às normossódicas, contudo, ambos superiores ao recomendado pela literatura, demonstrando alto percentual de rejeito. Verifica-se a necessidade de outros estudos que desenvolvam estratégias complementares que favoreçam a diminuição desses índices, colaborando para a melhoria do serviço prestado aos pacientes.

## Referências

- FILIPINI K. et al. Aceitação da dieta hipossódica com sal de cloreto de potássio (sal light) em pacientes internados em um hospital público. **Revista de Atenção à Saúde**, v. 12, n. 41, p. 11-18, 2014.
- PAIVA, D. C. S. et al. Avaliação do índice de resto-ingestão em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital oncológico após alteração no sistema de distribuição e controle de sobras. **Revista Científica da Faminas**, v. 11, n. 1, p. 45-54, 2015.
- ROLIM, P. M. et al. Apresentação da refeição versus desperdício de alimentos na alimentação de pacientes oncológicos. **Alim. Nutr.**, v. 22, n. 1, p. 137-142, 2011.
- VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de coletividade**: uma abordagem gerencial. Brasília, 2006.

**Palavras-chave:** Índice resto-ingestão; alimentação hospitalar; alimentação coletiva; dieta

# AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE CONHECIMENTO, ATITUDES E PRÁTICAS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

HIARA ZANONI PAGOTTO; LUDMILLA GONÇALVES ESPÍNDULA; LUCAS SAMÔR DOS SANTOS; ALYNE GOMES DA VITÓRIA; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*jackline.jose@ufes.br*

## Introdução

O manipulador é considerado o principal responsável pela contaminação, principalmente devido à falta de orientação e capacitação. É de grande necessidade melhorias na qualidade dos produtos e serviços, bem como a capacitação dos manipuladores de alimentos para que adquiram hábitos higiênicos sanitários adequados. A avaliação de conhecimentos, atitudes e práticas torna-se importante para permitir melhor planejamento dos treinamentos oferecidos aos manipuladores (DA CUNHA et al., 2014).

## Objetivos

Objetivou-se com este estudo avaliar o nível de conhecimento, atitudes e práticas em boas práticas de manipulação de alimentos dos manipuladores em serviços de alimentação de Vitória-ES.

## Metodologia

Foi realizado um estudo de corte transversal com 59 manipuladores de alimentos, de julho a outubro de 2015, com amostragem por conveniência, em 14 restaurantes comerciais e 01 unidade de alimentação e nutrição, localizados em Vitória-ES. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo, sob número 41393714.5.0000.5060. Foi utilizado questionário estruturado autoaplicável elaborado baseado na RDC 216/2004 (BRASIL, 2004) e em estudos de Ansari-Lari et al. (2010), Sani e Siow (2014) e Da Cunha et al. (2014) contendo duas partes, a primeira para avaliar as características sócio demográficas e a segunda parte para avaliar o conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos. Realizou-se inicialmente uma análise estatística descritiva dos resultados obtidos mediante os valores quantitativos percentuais. Para avaliar a correlação entre a pontuação obtida para conhecimento, atitudes e práticas, foi realizado o teste de correlação de Pearson (r).

## Resultados

A maioria dos manipuladores (86,4%) eram mulheres, 89,8 % tinham experiência e 44,1% apresentaram ensino fundamental completo ou incompleto. Foram observadas notas  $4,06 \pm 1,39$  para conhecimento,  $8,79 \pm 1,23$  e  $40,44 \pm 3,33$  para práticas. As questões com maior percentual de erro (93,22 %) foram as que abordaram higienização das mãos e sobre qual seria o público de maior risco para intoxicação alimentar. A questão com maior percentual de acerto (88,3 %) foi a relacionada à presença de doenças como diarreia, gripe e dor de garganta no manipulador de alimentos e os riscos para contaminação. Com relação às atitudes foi observado maior percentual de resposta positiva (> 90% de acerto) para afirmativas que abordaram higienização de mãos após uso de sanitários e a manipulação de lixo, checagem da validade e integridade da embalagem dos alimentos. Com relação às práticas auto-relatadas, 55,93% dos manipuladores de alimentos responderam que descongelam sempre os alimentos em temperatura ambiente. Houve baixa correlação positiva ( $p < 0,05$ ) entre as variáveis pontuações de conhecimento e pontuação de atitudes. Estes resultados indicaram que o nível de conhecimento da segurança alimentar dos manipuladores de alimentos pode influenciar as atitudes de manipulação de alimentos, ou seja, um baixo nível de conhecimento pode culminar em inadequações nas atitudes.

## Conclusão

Apesar da maioria dos manipuladores de alimentos apresentarem nível de escolaridade entre o ensino médio completo ou incompleto, foram observadas falhas quanto o conhecimento sobre segurança dos alimentos. Sabendo que essas falhas no conhecimento teórico podem implicar em inadequações relacionadas tanto às atitudes quanto às práticas dos mesmos, ressalta-se a importância da adoção de métodos adequados para educação e treinamento dos manipuladores.

## Referências

ANSARI-LARI, M.; SOODBAKHS, S.; LAKZADEHL, L. Knowledge, attitudes and practices of workers on food hygienic practices in meat processing plants in Fars, Iran. **Food Control**, v.21, n.3, p.260-263, 2010.



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, 16 de set. 2004. [acesso em 05 jun 2015]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>

DA CUNHA, D.T.; STEDEFELDT,E.; DE ROSSO,V.V. The role of theoretical food safety training on Brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. **Food Control** , v.43, p.167-174, 2014.

SANI,N.A.; SLOW,O.N. Knowledge, attitudes and practices of food handlers on food safety in food service operations at the Universiti Kebangsaan Malaysia. **Food Control**, v. 37, p.210–217, 2014.

**Palavras-chave:** Manipulação de alimentos; Serviços de Alimentação; Manipuladores de alimentos; Conhecimento

# AVALIAÇÃO DO PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO PAULO

KÁTIA IARED SEBASTIÃO ROMANELLI; DENISE ODAHARA MONTEIRO; ADRIANA NASCIMENTO YOSHICAWA; MÁIRA CONTE CHAVES; MARIA FERNANDA CRISTOFOLETTI

<sup>1</sup> PMSP - Prefeitura do Município de São Paulo

*fcristofolletti@hotmail.com*

## Introdução

A coleta de amostras de alimentos é uma importante ferramenta para o controle higiênico sanitário dos alimentos (SILVA JUNIOR, 2002). O Programa de Alimentação Escolar no município de São Paulo tem quatro formas de gestão (terceirizada, conveniada, mista e direta). Na gestão direta os alimentos, insumos e mão de obra são fornecidos pela Prefeitura do Município de São Paulo. Já na gestão conveniada, os alimentos são enviados pela Prefeitura e a mão de obra é contratada por uma entidade. Nessas duas formas de gestão, o treinamento dos manipuladores de alimentos é realizado pelos nutricionistas supervisores da Coordenadoria de Alimentação Escolar. Nas unidades educacionais diretas e conveniadas esse procedimento foi incluído como processo de rotina em 2012, após treinamento dos manipuladores. No entanto, não há dados sobre se a coleta ocorre de forma sistêmica.

## Objetivos

Avaliar o procedimento de coleta de amostras de alimentos nas unidades educacionais da cidade de São Paulo com gestão direta e conveniada.

## Metodologia

Foram avaliados 1470 unidades de um total de 1621 unidades existentes com gestão direta e conveniada. Os dados foram obtidos a partir de uma lista de verificação (*check list*) de itens baseado na legislação sanitária do município (Portaria SMS 2619/11). A coleta de dados foi realizada por nutricionistas durante a primeira visita técnica às unidades no decorrer do ano de 2015. Os dados foram descritos em número e porcentagem utilizando o programa de computador Excel®, bem como o Epi-Info versão 2000 para a realização do teste do qui-quadrado.

## Resultados

Em 43,9% das unidades o procedimento de coleta de amostras de alimentos ocorria inteiramente de acordo com a legislação sanitária. Para o restante, os principais motivos de inconformidade, na ordem de maior frequência, foram: coleta de apenas alguns alimentos ( $n=274$ ); quantidade insuficiente da amostra ( $n=214$ ); período de armazenamento insuficiente ( $n=191$ ). A cidade de São Paulo é subdividida em 13 Diretorias Regionais de Educação e as inconformidades entre as regionais variaram entre 31,7% e 76,4%, observando-se diferença estatisticamente significativa nesta distribuição ( $P = 0,00$ ). Não houve diferença significativa quando comparado os resultados da gestão direta com a conveniada ( $P = 0,61$ ).

## Conclusão

O procedimento de coleta de amostra de alimentos foi realizado de forma correta, em aproximadamente, metade das unidades educacionais, ocorrendo de forma desproporcional nas diferentes regiões da cidade, porém independentemente do tipo de gestão. Essas evidências indicam a importância da capacitação contínua dos manipuladores de alimentos para adequação desse procedimento. Maiores investigações podem ser realizadas para verificar o motivo das diferenças encontradas nas diversas regiões de São Paulo.

## Referências

SILVA JUNIOR, Eneo Alves. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2002. SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Saúde. Portaria 2619, de 06.12.11. Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos. *Diário Oficial do Município de São Paulo*, São Paulo, SP, 6 dez 2011. Seção I, p. 23.

**Palavras-chave:** inspeção de alimentos; boas praticas de manipulação; alimentação escolar

# **AValiação DO RESTO INGESTÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OFERECIDA A ALUNOS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE PORTO VELHO – RO.**

FAUSTINO DA SILVA TAVARES; INEZ HELENA VIEIRA DA SILVA SANTOS; GEYSA MARIA MALAQUIAS DO NASCIMENTO LEMKE; KARLA CARDOSO COELHO; JULIANA SOUZA CLOSS CORREIA

<sup>1</sup> FSL - Faculdade São Lucas

*juliana@saolucas.edu.br*

## **Introdução**

A aceitação de um alimento pelos estudantes é importante fator para determinação da qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar, evitando também o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados (CECANE, 2012). Os maiores índices de aceitabilidades do cardápio escolar devem levar em conta os hábitos alimentares, as características nutricionais, o custo, o horário de distribuição e a estrutura das cozinhas das unidades educacionais (BARROS, 2012). Os testes de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares utilizando o resto-ingestão avaliam a aceitabilidade dos cardápios e preparações distribuídas frequentemente. E, caso o índice fique acima de 90%, o cardápio ou a preparação poderá permanecer na alimentação (BRASIL, 2006; CECANE, 2010).

## **Objetivos**

Avaliar a aceitabilidade da merenda escolar quantificando o resto ingestão da alimentação fornecida aos escolares de 6 e 10 anos de uma escola pública de Porto Velho, RO.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo transversal e quantitativo com objetivos descritivos. A pesquisa foi realizada no período de 23 a 27 de fevereiro de 2015, na Escola Municipal de Ensino Fundamental Darcy Ribeiro, do município de Porto Velho-RO. A escola atende 400 alunos no período matutino, com faixa etária entre 6 a 10 anos (INEP, 2011). A amostra foi definida utilizando o critério de amostragem não probabilística por conveniência e estabelecido com o mínimo de 127 alunos/dia com margem de confiança de 5%. A avaliação do resto-ingestão foi realizada com o este grupo, sendo a alimentação destes servida separadamente dos demais alunos da escola. A refeição distribuída foi subtraída entre o peso da alimentação produzida exclusivamente para o grupo de alunos participantes e a sobra da refeição limpa que não foi servida ao aluno. Depois de obtido os pesos das refeições rejeitadas e distribuídas, os valores obtidos foram inseridos em planilhas de registro das refeições e posteriormente foram utilizadas as formulas para se obter o percentual de rejeição: “Percentual de rejeição = [(Peso da refeição rejeitada x100) / (Peso da refeição distribuída)]”; “Índice de aceitação= 100 - % de rejeição”. Considerou-se boa aceitação resultado do resto-ingestão maior ou igual a 90% (BRASIL, 2006).

## **Resultados**

Conforme a análise descritiva completa para a resto-ingestão nos cinco dias de coleta, verificou-se que a variabilidade é baixa, pois o coeficiente de variação foi menor que 50%, demonstrando que os dados são homogêneos, assim, a média do resto-ingestão foi de 1,70 kg ( $\pm$  0,49 kg). Todas as preparações obtiveram uma boa aceitação, sendo que, as preparações achocolatado com rosquinha de coco e pão com queijo e suco de maracujá com leite tiveram maior índice de aceitação 96% (n=149 e n=141 respectivamente), seguido de frango com batata, arroz salada crua e abacaxi com 94% (n=133) e a vaca atolada com 93% (n=143), com menor aceitabilidade a macarronada com carne moída e cenoura ralada 91% (n=147).

## **Conclusão**

Na avaliação do resto ingestão da alimentação fornecida aos escolares o percentual de aceitação também foi bom nos dias pesquisados, o que conforme a legislação vigente é caracterizada como boa aceitação. A necessidade de avaliar aceitabilidade dos alunos em relação da alimentação ofertada pela escola, pensado na melhoria desta alimentação com o replanejamento de cardápios ofertados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## **Referências**

BARROS, Maria da Paz Campos. Merenda escolar: Aceitabilidade pelos discentes. [Monografia] Consórcio Setentrional de Educação a Distância de Brasília. Universidade Estadual de Goiás. Brasília, 2012.  
BRASIL, Ministério da Saúde, Ministério da educação. Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006. Institui

as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio, das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília: Ministério da saúde e Ministério da Educação, 2006.

CECANE, Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar; BRASIL, Ministério da Educação; FNDE, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação; CGPNAE, Coordenação Geral do programa Nacional de Alimentação Escolar. Manual de Orientação para a Alimentação Escolar na Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e na Educação de Jovens e Adultos. 2. ed. Brasília – DF, 2012.

CECANE. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar; BRASIL, Ministério da Educação; FNDE, Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar. Manual de Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. UNISFEP, 2010.

INEP, Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Censo Escolar/2011. Disponível em: Acesso em 22 de novembro de 2013.

**Palavras-chave:** Aceitabilidade; Alimentação coletiva; Desperdício; Escolares

# **AValiação DOS ITENS OBRIGATÓRIOS NA ROTULAGEM DE BISCOITOS RECHEADOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE JOÃO PESSOA – PB**

CHIMENES DARLAN LEAL DE ARAÚJO; CARLOS ROBERTO MARINHO DA SILVA FILHO; AGDA LETÍCIA BARBOSA DE MACEDO; WEYSSER FELIPE CÂNDIDO DE SOUZA; LUCÉLIA SANTOS DA SILVA

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba  
*chdl2011@hotmail.com*

## **Introdução**

Conforme a legislação brasileira, rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada ou litografada ou colada na embalagem do alimento; sem representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente ou induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, quanto à natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento (BRASIL, 2002). A adequação das informações obrigatórias nos rótulos de biscoitos e bolachas é de suma importância por estes serem consumidos e aceitos por pessoas de todas as idades, principalmente pelas crianças. Além disto, sua longa vida de prateleira permite que sejam produzidos em grandes quantidades, sendo que, no ano de 2000, o Brasil foi considerado o segundo maior produtor mundial de biscoitos (JUNIOR e GOMES, 2006; PEREZ e GERMANI, 2007).

## **Objetivos**

O objetivo desta pesquisa foi verificar a conformidade da rotulagem de marcas comerciais de biscoitos recheados frente à legislação brasileira.

## **Metodologia**

A pesquisa foi realizada em supermercados da cidade de João Pessoa-PB durante os meses de janeiro à fevereiro de 2016. Foram analisados dezessete rótulos de diferentes marcas de biscoito recheado. Para a análise dos rótulos foi elaborada uma ficha de avaliação de rotulagem, onde esta foi formulada com base nas seguintes resoluções: Resoluções da Diretoria Colegiada da Agência de Vigilância Sanitária (nº 259/2002 (BRASIL, 2002), nº 359/2003, nº 360/2003 e Lei nº 10.674, de 16/05/2003).

## **Resultados**

Nesta pesquisa, das dezessete marcas analisadas, quatro apresentaram-se adequadas conforme o preconizado pela legislação vigente. As principais falhas encontradas foram: ausência de instruções sobre a conservação antes e depois de aberta a embalagem (35,3%), indicação de corante artificial na denominação de vendas (53%) e representação gráfica que induza ao erro (11%). O estudo de rotulagem quando comparados com a Resolução da Diretoria Colegiada nº 259/2002 da Agência de Vigilância Sanitária, serve como base para observarmos a conformidade dos rótulos que as empresas de alimentos oferecem aos consumidores. Os rótulos apresentaram (100%) de conformidade para: denominação/marca; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação de origem; lote; prazo de validade; rotulagem nutricional completa e contém ou não contém glúten.

## **Conclusão**

Diante dos dados apresentados, podemos constatar que as marcas apresentadas demonstram inconformidade com a legislação vigente. Evidenciando que as empresas precisam se adequar a legislação brasileira.

## **Referências**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 259, 20/09/2002. Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial União, 23/09/2002.

JÚNIOR, S. F.; GOMES, M. F. M. Ajustamentos nas agroindústrias de biscoitos e massas alimentícias no Brasil, 1995 a 2001. Revista de Economia e Sociologia Rural, Rio de Janeiro, v. 44, n. 1, p. 79-98, jan./mar., 2006

**Palavras-chave:** biscoito recheado; legislação; rotulagem

# AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE DE PRODUTOS LÁCTEOS, EMBUTIDOS E CARNES EM SUPERMERCADOS DE PEQUENO PORTE DO MUNICÍPIO DE RECIFE-PE

TACIANA DE LIMA NOVAES; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; VÂNIA CRISTINA DE LIMA FREITAS; VIVIANE LANSKY XAVIER

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, <sup>2</sup> SMS-RECIFE - Secretaria de Saúde do Recife

*ruthguilherme@hotmail.com*

## Introdução

Os supermercados representam nos dias atuais, o principal local de comércio de alimentos nas cidades de médio e grande porte para todas as classes sociais, sendo importante que sigam as regras exigidas pela vigilância sanitária para assegurar a qualidade dos alimentos e proporcionarem segurança para a saúde dos consumidores (FERREIRA et al, 2009; LIMA, 2001).

## Objetivos

Averiguar a existência e verificar os parâmetros de qualidade adotados para as carnes (bovina, bovina moída e frango), produtos lácteos (iogurte e requeijão) e embutidos (mortadela, presunto e salsicha) em supermercados de pequeno porte do município de Recife – PE.

## Metodologia

Foram avaliados em 16 supermercados de pequeno porte (dois de cada distrito sanitário), escolhidos aleatoriamente no município de Recife- PE, produtos lácteos (iogurte e requeijão), embutidos (presunto, salsicha e mortadela) e carnes (bovina, moída e frango), sendo aplicado um questionário com os responsáveis pelo estabelecimento e utilizada uma lista de verificação (check list) para coleta de dados in loco. Foi avaliado: local de armazenamento, temperatura, aparência dos produtos, quantidade de produtos armazenada por equipamento, validade dos produtos e uniformes dos manipuladores. Para a medição das temperaturas das carnes, embutidos e dos produtos lácteos utilizou-se o termômetro a laser de marca INFRARED THERMOMETER. Os dados foram tabulados para confecção de gráficos e tabelas de frequência simples utilizando o Programa Microsoft Excel 2010. Os proprietários responsáveis pelo estabelecimento assinaram carta de Anuência e Termo de Consentimento Livre e Esclarecido- TCLE autorizando a pesquisa.

## Resultados

O mais elevado índice de não conformidade encontrado foi em relação à temperatura de armazenamento dos gêneros perecíveis, pois verificamos que 100% dos responsáveis, não tinham conhecimento das temperaturas adequadas para os armazenamentos desses produtos e que 88% deles responderam nunca observar a temperatura dos equipamentos. Em 87,5% as temperaturas das carnes estavam acima do recomendado e variavam entre 6°C a 23°C. Os responsáveis afirmaram que as carnes só eram moídas na hora que o cliente solicitava, porém observou-se que 56% deles, deixavam a carne moída na geladeira expositora durante todo o dia. Não foi identificado nenhum embutido com bolores ou outro processo de deterioração, porém, apenas 31,2% dos supermercados, possuíam temperaturas adequadas para seu armazenamento, e nos demais ocorriam variações entre 5°C a 15°C. O fatiamento dos frios ocorria antecipadamente a solicitação do cliente, em 62,5% dos estabelecimentos. Os lácteos, foram os que melhor corresponderam aos parâmetros de qualidade necessários para conservação dos produtos, sendo o principal problema encontrado a presença de outros produtos na geladeira expositora, o que ocorreu em 62,5% deles. Não foram encontrados produtos vencidos e 50% dos manipuladores usavam uniformes adequados

## Conclusão

Apesar dos proprietários dos supermercados de pequeno porte se mostrarem preocupados em ter parâmetros de qualidade de seus estabelecimentos, foi observado, no entanto, pouco ou nenhum parâmetro de qualidade efetivamente adotado por eles, detectando-se inclusive, inúmeras irregularidades facilmente solucionáveis, fato também observado por Castro (2011) e Guedes (2008).

## Referências

FERREIRA, M.A.M. et al, Análise da eficiência do setor de supermercados no Brasil. Economia aplicada, v. 13, n. 2, 2009, pp. 333-347

GUEDES, G.J.P.B. Segurança Alimentar e Controle de Qualidade: Um Estudo da Implantação do Programa Alimentos Seguros em Supermercados de Bairro. 2008.

CASTRO, J. G. Análises Microbiológicas de Salsichas bovinas em embalagens a vácuo e a granel em supermercados de Foz do Iguaçu – Paraná, Brasil, 2011.

LIMA, C. R. L. Manual Prático de Controle de Qualidade em Supermercados. São Paulo: Livraria Varela, 2001, 117p.

**Palavras-chave:** supermercados; parâmetros de qualidade ; carnes; embutidos; lácteos

# AVALIAÇÃO FINANCEIRA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR ATRAVÉS DA CURVA ABC

MARYANA MONTEIRO FARIAS; FRANCISCA FABÍOLA DOS SANTOS PAIVA; EDNA MILENE RIBEIRO MAIA DA CRUZ; LIA MARA PONTES DE OLIVEIRA; NATÁLIA VIVIANE SANTOS DE MENEZES

<sup>1</sup> ESTÁCIO FIC - Centro Universitário Estácio do Ceará, <sup>2</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará, <sup>3</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza  
*maryana\_mf@hotmail.com*

## Introdução

Um dos principais objetivos das Unidades de Alimentação e Nutrição é servir refeições seguras dentro de um limite financeiro pré-estabelecido. Reduzir estoques sem afetar o processo produtivo e os custos é um dos maiores desafios. A Curva ABC permite identificar aqueles itens que pedem atenção na administração colaborando para melhor controle (DIAS, 2010). Obtém-se a curva ABC através da ordenação dos itens conforme a sua importância relativa, permitindo melhor administração do estoque.

## Objetivos

Neste contexto o presente trabalho teve por objetivo avaliar o perfil de gastos referentes a insumos utilizados nos cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar durante uma semana do mês de março de 2016, utilizando a Curva ABC, e avaliando a importância desta para um melhor desempenho na gestão das Unidades.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e descritivo. Para a elaboração da curva foi contabilizado de cada produto que saía do estoque, a sua quantidade total, multiplicada pelo valor unitário de compra. E logo após classificados em ordem decrescente de valor. Em seguida os itens foram categorizados de acordo com o seu valor total nos grupos: o grupo A, constituído dos dez primeiros produtos que representaram 10 a 20% dos itens. O grupo B composto por um número médio de itens que foi do 11º ao 41º, representando de 20 a 30% dos itens e o grupo C, do 42º ao final dos itens, representando 50 a 70% do total de itens. (LOPRETE et al, 2009). Os dados foram tabulados em um programa Microsoft Excel utilizando-se a análise descritiva de somas, multiplicação e porcentagem.

## Resultados

O gasto total no período estudado foi de R\$ 18.960,15 para 10.900 refeições. A análise do gráfico demonstra que 9,71% dos produtos pertencentes ao grupo A representaram 67,97% do gasto total. Os itens de maior consumo foram: coxão mole e filé de peixe, com valores de R\$ 3.742,00, e R\$ 2.325,40, respectivamente. O grupo B representou 38,83% dos produtos com gasto de 24,87%. Já o grupo C obteve 51,45% dos produtos com gasto de 7,16%. No grupo A, observou-se que o alto per capita adotado do coxão mole e o elevado fator de degelo do filé de peixe, influenciaram diretamente no valor total destes dois itens avaliados. No grupo B a presença do copo descartável foi questionável, mas sua demanda pode justificar.

## Conclusão

A Unidade de Alimentação e Nutrição otimizou a utilização de itens e recursos dentro das recomendações para a classificação ABC no período do estudo, sendo que os itens considerados como classe A merecem um tratamento administrativo preferencial por serem mais caros. Com base nos dois itens em destaque no grupo A é importante reavaliar a per capita da carne bovina e investigar junto ao fornecedor de pescados as possíveis causas que favoreceram o elevado fator de degelo, uma vez que o processo de degelo, na Unidade, é realizado de maneira adequada. O uso da curva ABC apresentou-se como uma ferramenta a mais na gestão de Unidades de Alimentação, devendo complementar outros indicadores de qualidade para otimização dos custos.

## Referências

DIAS P. M. A. Administração de materiais: Uma abordagem logística. São Paulo: Atlas, 2010.  
LOPRETE, D.; PARINOS, L.; PACHECO, L.F.; PEREIRA, L.H.B.; VENDRAME, F. Gestão de Estoque e a Importância da Curva ABC. 2009. Disponível em:. Acesso em 26/03/2016.

**Palavras-chave:** alimentos; custos; administração



# **AValiação Nutricional de Refeições Servidas em Unidade de Alimentação e Nutrição Conforme Recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador**

DANIELA LAURINDO; BETHANIA HERING

<sup>1</sup> FURB - Fundação Universidade Regional de Blumenau

*bethaniahe@gmail.com*

## **Introdução**

A maioria dos trabalhadores não se alimenta adequadamente, o que é um grave erro, pois dietas com alta densidade energética podem promover o aparecimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (CHAUD, 2009). Estudos realizados para avaliar a qualidade nutricional da alimentação de trabalhadores evidenciam inadequações, com excesso de energia e proteínas e reduzido teor de carboidratos (SAVIO et al., 2005; AMORIM; JUNQUEIRA; JOKL, 2005). O principal objetivo do programa de alimentação do trabalhador é o de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas para a qualidade de vida, a redução de acidentes do trabalho e o aumento da produtividade (BANDONI, 2008; BRASIL, 2006).

## **Objetivos**

O presente estudo teve por objetivo avaliar aspectos nutricionais de refeições oferecidas por uma empresa inscrita no Programa de Alimentação do Trabalhador, na cidade de Blumenau.

## **Metodologia**

Esta pesquisa caracterizou-se como um estudo transversal e descritivo tendo como objeto de análise, a alimentação fornecida em uma empresa de refeições coletivas que concedeu a autorização para realização do mesmo. A unidade produz em média 780 refeições/dia e o estudo concentrou-se no turno geral, com maior volume de produção, servindo diariamente 550 refeições, através da modalidade de autosserviço. Foram observadas todas as etapas do processo produtivo das seguintes preparações: arroz, feijão, carne, acompanhamentos, saladas e sobremesas. A coleta de dados foi realizada em quatro dias não consecutivos, com base na quantidade produzida, deduzindo-se as sobras, para uma estimativa de consumo alimentar. Para isso utilizou-se duas balanças da marca Urano® e Filizola®, ambas com capacidade de 100kg. A balança da marca Urano®, utilizou-se para a pesagem dos ingredientes e a balança da marca Filizola® utilizou-se para a pesagem dos volumes totais das preparações. Para avaliação dos aspectos nutricionais da refeição, utilizou-se a informação nutricional disponibilizada nas Tabelas de Composição de Alimentos, bem como as informações presentes nas embalagens dos alimentos industrializados. Os dados foram digitados e tabulados com o auxílio do programa Microsoft Excel (2007). Os resultados foram comparados com os parâmetros nutricionais definidos pela Portaria de n. 193 do Programa de Alimentação do Trabalhador/2006, definidos para valor energético, macronutrientes, fibras e teor de sódio.

## **Resultados**

Foram avaliadas 36 preparações que compõem os cardápios servidos regularmente aos trabalhadores de uma empresa de Blumenau – SC, inscrita no programa de alimentação do trabalhador, beneficiando em torno de 780 trabalhadores. A porção média consumida pelos trabalhadores é de 610 gramas. Os resultados apontam para um elevado valor energético da refeição, que alcançou em média 1122,54 kcal e uma inadequada distribuição dos macronutrientes, caracterizando-se como: hipoglicídica (55,35%), hiperprotéica (18,28%) e hiperlipídica (26,37%). No entanto, para gordura saturada e sódio, demonstraram atender as recomendações do programa.

## **Conclusão**

As refeições oferecidas não atendem as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador e caracterizam-se como hipercalóricas, hipoglicídicas, hiperprotéicas e hiperlipídicas e portanto, deve-se incentivar a reavaliação dos cardápios buscando atender as novas recomendações nutricionais do programa.

## **Referências**

AMORIM, M.M.A.; JUNQUEIRA, R.G.; JOKL, L. Adequação nutricional do almoço self-service de uma empresa de Santa Luzia. Rev. Nutr., v. 18, p. 145-156, 2005.

BANDONI, D. H.; JAIME, P. C. A qualidade das refeições de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do

Trabalhador na cidade de São Paulo. Revista de Nutrição, Campinas, vol.21, n.2, p. 177-184, mar./abr., 2008.

BRASIL. Portaria n. 193, de 05 de dezembro de 2006. Ministério do Trabalho e Emprego, Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT , Brasília, DF, 2006.

CHAUD, A. M. D. et al.; Análise Qualitativa e Quantitativa do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Nutrição profissional, São Paulo, v. 5, n. 26, p. 28 - 34: il.; jul. .ago. set/2009.

SAVIO, K. E. O.; COSTA, T. H. M. da; MIAZAKI, E.; SCHMITZ, B. de A. S. Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. Revista Saúde Pública, v. 39, n. 2, p. 148-155. 2005.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Alimentação do trabalhador; Unidades de alimentação e nutrição

# AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DE UM CARDÁPIO PADRÃO SUPERIOR DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

LÍLIAN CAROLINE DE SOUZA E SILVA; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME;  
ANA CAROLINA CAVALCANTI LOPES VIANA; KARINA CORREIA DA SILVEIRA

<sup>1</sup> GRSA - GRSA - Soluções em Alimentação e em Serviços de Suporte, <sup>2</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*ruthguilherme@hotmail.com*

## Introdução

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's), conforme Abreu, Spinelli e Pinto (2013), a produção de refeições tem como principal objetivo a manutenção da saúde dos comensais, a partir de uma alimentação segura, equilibrada e adequada. Nesse contexto, o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), desenvolvido por Veiros e Proença (2003), atua como uma importante ferramenta, pois permite uma avaliação global dos cardápios, de modo a torná-los adequados, tanto do ponto de vista nutricional, quanto sensorial.

## Objetivos

Avaliar qualitativamente as preparações do almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição a partir da aplicação do método AQPC.

## Metodologia

O estudo foi realizado em uma UAN que fornece refeições para funcionários de uma indústria privada localizada na cidade do Recife-PE. O serviço é do tipo self-service, sendo porcionado apenas o prato principal (carne). O cardápio é de padrão superior, constituído por quatro tipos de salada, duas opções de prato principal, que inclui carnes nobres três vezes por semana, duas guarnições, prato base (arroz e feijão), duas sobremesas (doce e fruta) e dois tipos de suco. Com a ferramenta AQPC, analisou-se 31 dias de almoço, no que se refere a: presença de folhosos, monotonia de cores, alimentos ricos em enxofre, frutas, doces, frituras, associação de doces e frituras, prevalência de carne gordurosa, além das técnicas de cocção empregadas nos pratos principais. As informações obtidas foram armazenadas no programa Microsoft Excel 2010, e os resultados expressos em percentuais em relação ao número total de dias dos cardápios investigados.

## Resultados

Houve uma elevada ocorrência (100%) de folhosos e frutas, pois são oferecidos diariamente por questão contratual, o que é essencial, porque são alimentos fonte de vitaminas, minerais e fibras, e quando consumidos diariamente contribuem para diminuir o risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). A monotonia de cores foi vista em 48,4% dos dias, o que deve ser revisto ao planejar o cardápio, pois ajuda na ingestão diversificada de nutrientes. Além disso, preparações com cores vibrantes e contrastantes despertam o interesse do consumidor. Alimentos ricos em enxofre podem provocar desconforto gástrico devido ao elevado teor de compostos sulfurados. Na UAN estudada em 58% dos dias o feijão estava associado a dois ou mais alimentos ricos em enxofre. Além disso, a associação destes alimentos com outros ricos em rafinose podem dificultar o processo digestivo (VEIROS e PROENÇA, 2005). Quanto às frituras, notou-se prevalência de 19,3%. Ressalta-se que em alguns dias (19,3%) as carnes gordas (38,7% dos dias) coincidiram com a oferta de doces, aumentando o valor calórico do cardápio. Em 29% dos cardápios foi possível constatar o emprego do mesmo método de cocção em ambas as opções de prato principal, prejudicando a aparência e a aceitação dos clientes (TEICHMANN, 2009).

## Conclusão

Através da realização desta pesquisa, verificou-se alta oferta de alimentos ricos em enxofre e monotonia de cores. Desta forma, os cardápios da UAN estudada precisam ser reformulados para melhorar os aspectos nutricionais e sensoriais.

## Referências

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2013.

TEICHMANN, I. T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009. 151p

VEIROS, M.B.; PROENÇA, R.P.C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. *Nutrição em Pauta*, v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

**Palavras-chave:** AQPC; Cardápio; UAN

# AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE JUIZ DE FORA – MG

BRUNA LAIZA SILVA MARINHO; CEPHORA MARIA SABARENSE; MIRELLA LIMA BINOTI

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora

*mirella.binoti@ufjf.edu.br*

## Introdução

A promoção da saúde é fator preponderante em todos os tipos de Unidades de Alimentação e Nutrição e um desafio para seus gestores. Os estudantes ao ingressarem na faculdade passam a ser responsáveis por sua alimentação, resultando em omissão de refeições, consumo de lanches rápidos e ingestão de refeições nutricionalmente desequilibradas (PETRIBÚ et al., 2009). Um bom cardápio deve apresentar os princípios de harmonia e variedade. Com a variedade de alimentos, garante-se a oferta diversificada de sabores, temperatura, consistência e cores. Assim, destaca-se a atuação do nutricionista na disponibilização de preparações saudáveis (SANTOS et al., 2011), tornando-se necessário avaliar a qualidade dos cardápios para realizar possíveis adequações (RAMOS et al., 2013).

## Objetivos

Avaliar qualitativamente o cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional.

## Metodologia

O trabalho foi realizado no Restaurante Universitário do campus da Universidade Federal de Juiz de Fora. A unidade estudada fornece, em média, 3500 almoços/dia. Foram avaliados 100 cardápios servidos no almoço durante cinco meses consecutivos (junho, julho, agosto, setembro e outubro) de 2014, durante todos os dias da semana, incluindo o final de semana, utilizando o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (PROENÇA et al., 2005). As análises ocorreram em três etapas. Na primeira etapa, foi determinada a frequência diária dos seguintes critérios: técnicas de cocção; combinação de cores de todas as preparações do cardápio; folhosos; 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 segunda etapa, as avaliações diárias foram agrupadas e as frequências descritas por semana. E na terceira etapa, foi feita a análise das frequências ao longo do mês. Os dados foram tabulados em relação ao número total de dias dos cardápios analisados.

## Resultados

As principais técnicas de cocção empregadas nos pratos principais apontaram que 62% (n=62) das preparações eram assadas, 44% (n=44) cozidas, 29% (n=29) fritas e 12% (n=12) chapeadas. Verificou-se que os cardápios apresentaram uma monotonia de cores de apenas 8% (n=8), todos apresentaram folhosos (100%, n=100) e 23% (n=23) de alimentos ricos em enxofre. Em todos os cardápios analisados havia a oferta de frutas e doces (100%, n=100), sendo que em 24% (n=24) ocorreram a combinação de doces e frituras servidos no mesmo dia, e em 5% (n=5) carnes gordurosas.

## Conclusão

Os cardápios analisados apresentaram bons resultados em relação à qualidade das preparações, destacando-se a presença de frutas e hortaliças folhosas, diversidade de técnicas de cocção e de carnes.

## Referências

- PETRIBU, M. M. V.; CABRAL, P. C.; ARRUDA, I. K. G. Estado nutricional, consumo alimentar e risco cardiovascular: um estudo em universitários. Rev. Nutr., Campinas, v. 22, n. 6, p. 837-846, Dec. 2009.
- PROENÇA, R. P.C. et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: Ed. UFSC, 2005, 221p.
- RAMOS, S. A. et al. Avaliação de cardápio e pesquisa de satisfação. Braz. J. Food Nutr., Araraquara, v. 24, n. 1, p. 29-35, jan./mar. 2013.
- SANTOS, M. V. et al. Os Restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. Rev. Nutr., Campinas, v. 24, n. 4, p. 641-649, Aug. 2011.

**Palavras-chave:** Cardápio; Refeições; Planejamento ; Nutrição

# AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO ESCOLAR (AQPC-ESCOLA) DE UM MUNICÍPIO DE SANTA CATARINA

THAISE GOMES; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; RAFAELA FABRI; PANMELA SOARES; SUZI BARLETTO CAVALLI

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> UA - Universidad de Alicante, <sup>3</sup> NUPPRE - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições  
*suzi.cavalli@ufsc.br*

## Introdução

A crescente prevalência de obesidade e do número de mortes por doenças crônicas não transmissíveis coloca em evidência a necessidade de estratégias direcionadas à formação de hábitos saudáveis no público infantil, já que esses tendem a permanecer na vida adulta. Nesse contexto a escola se configura como espaço estratégico, dado tempo de permanência das crianças nesse espaço e por realizarem um importante número de refeições (SKINNER et al., 2002; IZUMI et. al, 2010; WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003.

## Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar a qualidade nutricional das preparações planejadas no cardápio escolar de um município de Santa Catarina.

## Metodologia

Estudo transversal com abordagem quantitativa, realizado mediante análise de um cardápio mensal (20 dias) do ano de 2014 de um município de Santa Catarina, com 35 mil habitantes, 25 unidades de ensino fundamental na rede pública, as quais eram responsáveis pelo atendimento diário de 3 mil alunos. Para análise se utilizou um protocolo de pesquisa desenhado com base no Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC ESCOLA (VEIROS, MARTINELLI, 2012). Foram analisadas a Presença/Ausência das preparações planejadas no cardápio, categorizadas em: 1. Alimentos Recomendados (Frutas in natura; Saladas; Vegetais não amiláceos; Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos; Alimentos integrais; Carnes e ovos; Leguminosas; Leite e derivados) e 2. Alimentos Controlados (Preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar; Embutidos ou produtos cárneos industrializados; Alimentos industrializados semiprontos ou prontos; Enlatados e conservas; Alimentos concentrados, em pó ou desidratados; Cereais matinais, bolos e biscoitos; Alimentos flatulentos e de difícil digestão; Bebidas com baixo teor nutricional; Preparação com cor similar na mesma refeição; Frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos). Realizou-se uma análise descritiva dos dados.

## Resultados

Observou-se presença de frutas in natura em 35% dos dias, carnes e ovos em 50%, vegetais não amiláceos em 20%, leguminosas em 25%, leites e derivados em 40%, cereais, pães, massas e vegetais amiláceos em 80% dos dias avaliados. Não foram observados alimentos integrais no cardápio. Entre os alimentos Controlados, observou-se presença de preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar em 35% dos dias, cereais matinais, bolos e biscoitos em 15%, alimentos industrializados semiprontos ou prontos e o grupo das frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos estiveram presentes em 10% dos dias. Outros grupos: embutidos; alimentos concentrados; alimentos de difícil digestão; e monotonia de cores foram observados em 5% dos dias avaliados.

## Conclusão

Ainda que a maior parte dos grupos de alimentos estejam dentro das frequências esperadas de oferta, a baixa presença de frutas e de vegetais não amiláceos colocam em evidência a necessidade de estratégias que visem fomentar a inclusão desses alimentos nos cardápios escolares.

## Referências

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. Presidência da República. Brasília - DF: Diário Oficial da União. 113: 2-4 p. 2009b.

IZUMI, B.; ALAIMO, K.; HAMM, M.W. Farm-to-School Programs: Perspectives of School Food Service Professionals. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 42, nº 2, 2010

SKINNER, J. D.; CARRUTH, B. R.; WENDY B.; ZIEGLER, P. J. Children's food preferences: a longitudinal analysis. *Journal America Dietetic Association* v. 102, n. 11, p. 1638–47, 2002.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases release independent expert report on diet and chronic disease. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation (Report 916). Switzerland: FAO, 2003.

VEIROS, M. B.; MARTINELLI, S. S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*, mai/jun, 2012.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Alimentos recomendados; Alimentos controlados; AQPC; Cardápios

# AVALIAÇÃO QUANTITATIVA DE RESTOS ALIMENTARES EM ÂMBITO HOSPITALAR

CASSIANA SANCHES DELLA PACE; CRISTIANA BASSO

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*cristiana@unifra.br*

## Introdução

Entre os fatores que causam a desnutrição hospitalar, a alimentação é considerada o fator principal, pois é influenciado pelas mudanças alimentares, troca de hábitos e horários alimentares (GARCIA, 2006). Diante disso há a necessidade de mais estudos para avaliar a capacidade de ingestão alimentar dos pacientes, verificar a ingestão de proteínas e calorias, bem como a produção superestimada de alimentos e a quantidade de desperdício (BORGES, 2006).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação de dietas livres de pacientes internados em um hospital, na Unidade Psiquiátrica, de um município da região central do Rio Grande do Sul, quantificando os restos alimentares dos mesmos.

## Metodologia

A avaliação dos restos alimentares dos pacientes foi determinada quantitativamente, pelo Índice de Resto-ingestão (IR), que estabelece a relação percentual entre o Peso da Refeição rejeitada (PR) e o Peso da Refeição Distribuída (PRD), representada pela fórmula:  $IR = PR \times 100/PRD$ . As refeições avaliadas foram o almoço das dietas livres servidas em uma Unidade de Psiquiatria.

## Resultados

Foi realizada a pesagem de todos os recipientes térmicos que são utilizados para servir as refeições totalizando uma média de 1140 g/cada recipiente. No total foram avaliadas 60 refeições em cinco dias de coleta. O número médio foi de 15 comensais/dia, com a média de 392,5 g por prato, quantidade média de resto por pessoa de 137 g, e índice de rejeição médio de 37,5 % com maior rejeição de 64% no dia que foi ofertado peixe e menor rejeição de 22%. Os resultados deste estudo sugerem uma quantidade excessiva de restos alimentares, com índice de rejeição 37,5%, que vão ao encontro aos achados de Borges, no qual obteve perda média de 33% da quantidade dos alimentos oferecidos (BORGES, 2006). Castro destaca que quando os valores de resto-ingestão estão acima de 20% em coletividades enfermas, pressupõe-se inadequação no planejamento e na execução dos cardápios (CASTRO, 2003). Segundo Demário o apetite em ambiente hospitalar pode ser influenciado por diversos fatores, como a doença, aspectos sensoriais tais como sabor, apresentação, aroma, aparência, temperatura, textura, variedade do cardápio, assim como o tipo de preparação e qualidade dos alimentos (DEMÁRIO, 2010). Os ajustes da prescrição da dieta, por meio do aperfeiçoamento da anamnese médica e nutricional, com inclusão das observações do enfermeiro e outros profissionais acerca do apetite e do padrão de ingestão, poderiam diminuir o desperdício em decorrência da aproximação da dieta às necessidades e à preferência dos clientes/ pacientes (BORGES, 2006).

## Conclusão

Os resultados apontam uma grande quantidade de restos alimentares. Frente a estes resultados, fazem-se necessárias medidas corretivas, como revisão das práticas gerenciais e operacionais deste serviço, com enfoque nas ações interdisciplinares.

## Referências

BORGES, Carla Barbosa Nonino. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. Revista de Nutrição, Campinas, 19(3):349-356, maio/jun., 2006.

CASTRO, M. D.; OLIVEIRA, L.F. SILVA, L.P.R.B. Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Higiene de Alimentos. 17(114/115): 24-8; 2003.

DEMÁRIO, Renata Léia; SOUSA, Anete Araújo de; SALLES, Raquel Kuerten. Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. Ciência & Saúde Coletiva. 15(Supl. 1):1275-1282, 2010.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu



planejamento. Revista de Nutrição, Campinas, 19(2):129-144, mar./abr., 2006.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Comportamento Alimentar; Dietoterapia; Serviços de Alimentação

# AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE ÁGUA-DE-COCO COMERCIALIZADOS NA REGIÃO METROPOLITANA DE JOÃO PESSOA-PB

GLEDSON FIRMINO GONÇALVES DA SILVA; PHETRUS BITTAR DE ARAÚJO; ANTÔNIO ROSENDO DA COSTA; JOSÉ ARIMATEIA SOUTO DE LIMA JUNIOR; JOANDSON DA COSTA CUNHA

<sup>1</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba

*gledson.bna@gmail.com*

## Introdução

A água-de-coco vem apresentando um considerável crescimento do seu consumo, por ser uma bebida com características nutricionais e sensoriais adequadas, é um produto natural, pouco calórico, com sabor agradável, conhecido mundialmente e muito apreciado em todo o Brasil, principalmente nas regiões litorâneas. A água-de-coco é utilizada na cultura popular como substituto da água, e também para repor eletrólitos nos casos de desidratação (ARAGÃO et al., 2001). O mercado do coco verde tem crescido nos últimos anos com o aumento do consumo da água-de-coco e o crescimento das indústrias de envasamento que vêm disponibilizando o produto vigorosamente no varejo, principalmente nos supermercados, restaurantes e lanchonetes (BRASIL, 1998).

## Objetivos

Objetivou-se nessa pesquisa analisar rótulos de água-de-coco comercializados em diferentes estabelecimentos da parte metropolitana de João Pessoa/PB e compará-los com os parâmetros exigidos pela legislação brasileira vigente.

## Metodologia

Foram analisados oito rótulos de águas-de-coco janeiro a fevereiro/2016 em supermercados da cidade de João Pessoa no Estado da Paraíba. Os dados dos rótulos das diferentes marcas foram tabulados comparando-os e confrontando-os com a legislação vigente para a rotulagem alimentar segundo as Resoluções da Diretoria Colegiada da Agência de Vigilância Sanitária (nº 259/2002 BRASIL, 2002). Também foi analisada a Lei nº 10.674, de 16/05/2003, que decreta que todos os alimentos industrializados devem conter em seus rótulos as inscrições “contém Glúten” ou “não contém Glúten”.

## Resultados

Quando comparamos as marcas de água-de-coco, com a Resolução nº 259/2002 da Agência de Vigilância Sanitária, que serve de parâmetro para conformidade dos rótulos que as empresas de alimentos oferecem aos seus consumidores. Dentre as oito marcas de água-de-coco analisadas (80%), delas estavam de acordo com os padrões que e exigido pela legislação. Os outros (20%), foram: ausência de instruções sobre a conservação antes e depois de aberta a embalagem. Ao analisar os rótulos sobre a expressão de advertência “contém ou não contém glúten” de acordo com a Lei 10.674/02 (BRASIL, 2003c), observou-se a presença em 100% de forma nítida e clara, a alegação “não contém glúten”.

## Conclusão

A água-de-coco tem um potencial de mercado bastante promissor, competindo inclusive com as bebidas desenvolvidas para esportistas encontradas no mercado, devido a sua capacidade energética. Portanto, com os resultados obtidos servem de alerta para os órgãos de Vigilância Sanitária, no que diz respeito aos rótulos desses produtos para que o consumidor não se sinta lesado pela falta de informação nesses rótulos.

## Referências

1. ARAGÃO, W. M.; ISBERNER, J. V.; CRUZ, e. M. de O. Água de coco. Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2001. 32 p. (Documentos, 24).
2. BRASIL. Ministério da Integração Regional. FrutiSéries 3. Coco-Verde. São Paulo. Brasília, SRH-IICA, 1998.
3. BRASIL. Resolução RDC n.259, de 20 de setembro de 2002. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS. Diário Oficial da União. 23 de setembro de 2002;

4. BRASIL. Presidência da República. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Seção 1, p. 1.

**Palavras-chave:** água-de-coco; legislação; rotulagem

# **AVALIAÇÃO DE RÓTULOS DE REPOSITORES HIDROELETROLÍTICOS PARA PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA COMERCIALIZADOS EM JOÃO PESSOA-PB**

GLEDSON FIRMINO GONÇALVES DA SILVA; PHETRUS BITTAR DE ARAÚJO; ANTÔNIO ROSENDO DA COSTA;  
JOSÉ ARIMATEIA SOUTO DE LIMA JUNIOR; JOANDSON DA COSTA CUNHA

<sup>2</sup> UFPB - Universidade Federal da Paraíba

*gledson.bna@gmail.com*

## **Introdução**

Bebidas hidroeletrólíticas são repositores formulados a partir da concentração variada de eletrólitos, associada a concentrações variadas de carboidratos, com o objetivo de reposição hídrica e eletrólítica decorrentes da prática de atividade física. (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). A ingestão de líquidos contendo eletrólitos e carboidratos durante o exercício é extremamente benéfica para o atleta, uma vez que minimiza os efeitos da desidratação. A reposição de líquidos deve ser proporcional a alguns fatores, tais como: intensidade do exercício, condições climáticas, aclimatação do atleta, condicionamento físico e características individuais fisiológicas e biomecânicas (BARROS; GUERRA; MONTEIRO, 2003). Todas as informações expressas nos rótulos dos alimentos são de fundamental importância para a orientação dos consumidores no momento de escolher o produto que apresente melhor característica sobre a qualidade e quantidade dos nutrientes (COUTINHO; RECINE, 2007).

## **Objetivos**

Nesse contexto, o objetivo desta pesquisa foi o de analisar os rótulos de repositores hidroeletrólíticos para praticantes de atividade física comercializados em estabelecimentos de João Pessoa-PB, comparando os resultados obtidos com a legislação brasileira vigente.

## **Metodologia**

Foram analisados sete rótulos de bebidas hidroeletrólíticas no período de janeiro a março/2016 em hipermercados da cidade de João Pessoa no Estado da Paraíba. Verificando se cada item analisado estava de acordo com as exigências das resoluções: portaria Nº 259, de 20 de setembro de 2002 que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e com a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, definindo-os como: marcas com rótulo compatível ou marcas com rótulo incompatível.

## **Resultados**

A análise elaborada das marcas de isotônicos, quando comparadas com a Resolução da Diretoria Colegiada nº 259/2002 da Agência de Vigilância Sanitária, serve como base para observarmos a conformidade dos rótulos que as empresas de alimentos oferecem aos consumidores. Com esse estudo, das sete marcas analisadas, apenas uma não apresentou de maneira objetiva com os padrões exigido na legislação vigente que enfatiza que são proibidas frases que possam induzir o consumidor ao erro. Ao avaliar os rótulos sobre a expressão de advertência “contém ou não contém glúten” de acordo com a Lei 10.674/02 (BRASIL, 2003c), observou-se a presença em 100% de forma nítida e clara, a alegação “não contém glúten”.

## **Conclusão**

Dessas empresas produtoras de bebidas hidroeletrólíticas verificadas nesse trabalho, foram confirmadas que as mesmas vem se adaptando de maneira satisfatória com as legislações e leis vigentes e com isso gerando uma boa relação diante de seus consumidores. Mais todo suplemento alimentar deve ser indicado por profissional nutricionista ou médico para evitar superdosagens ou uso indiscriminado, que podem trazer efeitos colaterais e danos à saúde.

## **Referências**

1. ANVISA, 1998; Portaria nº 222, de 24 de março de 1998, <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/regutec.htm>, acessada em Março 2005
2. BARROS, T. L.; GUERRA, I.; MONTEIRO, R. C. Hidratação no futebol: uma revisão. Revista Brasileira de Medicina do Esporte, São Paulo, v. 9, n. 4, p. 238-242, 2003.
3. COUTINHO JG, RECINE EGIG. Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos

de alimentos [internet]. 2007; 22 (6): 432-437.

4. BRASIL. Resolução RDC n.259, de 20 de setembro de 2002. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União. 23 de setembro de 2002;

5. BRASIL. Presidência da República. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Seção 1, p.

**Palavras-chave:** isotônico ; legislação ; rotulagem

# BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS EM UAN - UM ESTUDO DE CASO

CAROLINA RIBEIRO PESSANHA; MAÍRA LOPES MAZOTO

<sup>1</sup> UFF - Universidade Federal Fluminense

*carolina.pessanha20@gmail.com*

## Introdução

A preocupação com a sustentabilidade é recente no campo da alimentação coletiva. A formulação de normas ambientais e o fortalecimento de órgãos de controle estão levando os serviços de alimentação a adotarem medidas que visam fomentar a adoção de práticas sustentáveis no processo produtivo de refeições. A adoção das boas práticas ambientais em serviços de alimentação reduz a quantidade de resíduos produzidos e racionaliza o uso dos recursos naturais, contribuindo para o desenvolvimento sustentável. Apesar dos estudos a respeito da gestão ambiental em UAN terem se intensificado, o tema ainda constitui um desafio a ser enfrentado. Diante deste contexto e considerando a relevância da temática, o presente estudo visou analisar a implementação das boas práticas ambientais em uma UAN hospitalar por meio da aplicação de uma lista de verificação.

## Objetivos

Analisar a implementação das boas práticas ambientais em uma UAN hospitalar através da aplicação de uma lista de verificação.

## Metodologia

O presente estudo foi realizado durante a disciplina de Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva do curso de Nutrição da Universidade Federal Fluminense no período de 2 de dezembro de 2015 até 28 de janeiro de 2016. O local de estudo foi uma UAN hospitalar localizada no município de Niterói, Rio de Janeiro. Para a verificação da implementação das boas práticas ambientais foi utilizada uma lista de verificação elaborada por COLARES e colaboradores (2014), do Grupo de Pesquisa e Extensão em Sustentabilidade na Produção de Refeições, da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Nela as perguntas são distribuídas em quatro blocos de acordo com o tema de interesse: A – Resíduos Sólidos; B - Água (uso racional da água); C – Energia (uso racional de energia); e D – Documentação. Para cada pergunta da lista de verificação havia 3 (três) opções para serem assinaladas: sim, quando a atividade era realizada; não, quando não era realizada ou NA, quando a atividade não se aplicava ao serviço de alimentação estudado. Após o preenchimento de todos os itens da lista de verificação, obteve-se o percentual de conformidades e não conformidades para cada um dos 4 (quatro) blocos de perguntas. Assim, foi possível identificar os pontos críticos (maior percentual de não conformidades) e propor um plano de ações corretivas.

## Resultados

Com relação aos resíduos sólidos 47% dos itens da lista foram marcados como sim, 30% como não e 23% não se aplicavam ao local estudado. Sobre o uso racional da água a UAN apresentou 53% de respostas sim e 46% de respostas não. Quanto ao uso racional da energia 43% dos itens apresentaram respostas positivas e 56% negativas. Com relação à documentação, a UAN apresentou 40% dos itens marcados como sim, 9% não e 50% não se aplicavam ao local. Os resultados encontrados apontam para a existência de 2 (dois) pontos críticos: água e energia.

## Conclusão

Os resultados obtidos apontaram problemas na gestão ambiental da UAN estudada, especialmente no que diz respeito ao uso racional dos recursos naturais (pontos críticos). Visando reverter esse quadro, propôs-se um plano de ação com medidas corretivas para uma gestão sustentável da UAN.

## Referências

Edeli Simioni de ABREU, E.S.; SIMONY, R.F.; DIAS, D.H.S.; RIBEIRO, F.R. Avaliação do desperdício alimentar na produção e distribuição de refeições de um hospital de São Paulo. São Paulo. 2012, dezembro. Rev. Simbio-Logias, V.5, n.7.

LOURENÇO, Maristela Soares. Sistema de gestão integrado e o uso da água na alimentação coletiva. Niterói, Rio de Janeiro. 2003. Dissertação (Mestrado em Sistema de Gestão), Departamento de Engenharia de Produção, Universidade Federal Fluminense.

MEZOMO, I. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Terra, 2004.

**Palavras-chave:** estrutura física; lista de verificação; unidade de alimentação em nutrição

# BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES; ALINE GOMES DE MELLO; VERÔNICA OLIVEIRA FIGUEIREDO; ANA ISA RAMOS DE LOURENÇO; ANA LUIZA DE SOUZA AZEVEDO

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*aninharamos@live.com*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) integram o setor de serviços e apesar de serem responsáveis por expressiva participação na economia brasileira, apresentam potencial para impactar o ambiente, principalmente no que diz respeito à geração de resíduos sólidos (RS), consumo de água e energia, sendo necessário a condução de um processo produtivo de refeições com características nutricionais e higiênico-sanitárias satisfatórias e que contribua para a proteção do meio ambiente e da saúde pública (Colares & Figueiredo, 2014).

## Objetivos

Avaliar estratégias realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição relacionadas às Boas Práticas Ambientais (BPA).

## Metodologia

Estudo descritivo com delineamento transversal, realizado em 38 UAN no período de julho de 2014 a fevereiro de 2016. Foi aplicado um roteiro elaborado e validado contendo cinco blocos: caracterização da UAN, resíduos sólidos, água, energia e documentação.

## Resultados

As UAN produzem de 50 a 5800 refeições. Das 38 UAN avaliadas, 61% são institucionais (hospitalar, marítima, universitária e restaurante popular), dessas, 56% são terceirizadas e 39% comerciais. São adotadas estratégias de redução de RS na fonte geradora como: controle de temperatura, de perdas no pré preparo e utilização de ficha técnica de preparo. O quantitativo de sobras e resto é avaliado, respectivamente, em 32% e 19% das UAN. A segregação dos RS é feita em 79% das unidades, sendo o papelão segregado em 73% e o óleo de fritura em 70%. Em 82% das UAN há recipientes de lixo afastados da manipulação dos alimentos e 60% têm saída de lixo por local diferente da entrada da matéria prima. Os RS segregados são enviados para cooperativas de reciclagem, como observado em 63% das UAN, sendo o papelão em maior quantidade. A capacitação dos manipuladores é realizada em 57% das UAN, dessas 29% incluem o tema "resíduos sólidos na produção de refeições", 55% abordam o tema água e 53% o tema energia. O Programa de Gestão Integrada e Sustentável de Resíduos Sólidos (PGISRS) é adotado por 13% das unidades. Como estratégia de uso racional da água, 34% das UAN possuem torneiras com arejadores e 18% mictório com válvula automática. As medidas de reaproveitamento de água são adotadas por 16% das UAN como: captação de água de chuva, para utilização em bacia sanitária. Medidas economizadoras de energia são adotadas por 60% das UAN, como: desligamento programado (10%), interruptores de desligamento de equipamentos (34%), lâmpadas fluorescentes (53%) e medidores individuais nas áreas das UAN (8%). A manutenção de equipamentos é realizada em 59% das UAN, com predominância da corretiva (85%). Quanto à documentação foram encontrados procedimentos operacionais padronizados relacionados à higienização de instalações e coletores de resíduos, manutenção de equipamentos e manejo de resíduos e registro de calibração de equipamentos, todos relacionados à legislação sanitária.

## Conclusão

As UAN desenvolvem estratégias de BPA, porém de forma pouco sistematizada. As que estão inseridas em empresas que já possuem iniciativas sustentáveis são beneficiadas, principalmente, no que se refere à segregação e destinação de RS. Há necessidade de implementação de PGISRS como forma de minimizar a geração de RS. As UAN se configuram como locais estratégicos na divulgação de questões ambientais e podem contribuir para minimizar os impactos negativos gerados pela produção de refeições em larga escala.

## Referências

COLARES, LGT; FIGUEIREDO, VO. Boas práticas ambientais. In: COLARES, LGT; FIGUEIREDO, VO; MARTINS, MC; ANDRADE, LP. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. p.71-78.



**Palavras-chave:** Boas práticas; Unidade de Alimentação e Nutrição; Sustentabilidade

# BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES COMERCIAIS: HÁ RISCOS PARA OS CLIENTES?

ROSIANE COSME NASCIMENTO; ELIZANDRA MAIER SILVA; LUCIANA ALMEIDA COSTA; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*luciana\_almeida84@yahoo.com.br*

## Introdução

Com a urbanização, jornadas de trabalho extensas e maior inserção da mulher no mercado de trabalho, o número de refeições feitas fora do domicílio tem se tornado maior. Tal mudança de comportamento acarretou em maior preocupação com a qualidade higiênicossanitária (SÃO JOSÉ et al., 2011).

## Objetivos

Objetivou-se avaliar a adequação quanto às boas práticas de manipulação em restaurantes comerciais de Vitória-ES.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal em doze (n=12) restaurantes comerciais, localizados em Vitória-ES no período de agosto e setembro de 2015. A coleta dos dados ocorreu por meio da observação direta com auxílio de uma lista de verificação elaborada com base na Resolução RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), contendo doze blocos, totalizando 91 itens. Cada item possuía três possibilidades de resposta: 'Conforme', 'Não Conforme' e 'Não se aplica' (NA). Foi feita a classificação baseado nos critérios de pontuação: Bom (76 a 100% de adequação), Regular (51 a 75% de adequação) e Ruim (0 a 50% de adequação). Os dados obtidos na avaliação das condições higiênicossanitárias por meio da lista de verificação foram armazenados em planilhas do Microsoft Excel e analisados quanto ao percentual de adequação total de itens e por blocos.

## Resultados

Dos restaurantes avaliados, 58,83% (n=7) foram classificados como Ruim e 25% (n=3) como Bom. Com relação às edificações, instalações, móveis e utensílios, verificou-se que 42% dos restaurantes foram classificados como Bom e 50% classificaram-se como Ruim, sendo registradas irregularidades como a falta de ordenação no fluxo das operações. Quanto aos itens de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, 50% dos estabelecimentos foram classificados como Ruim, sendo observadas presença de más condições de conservação e higiene de equipamentos. Quanto ao controle de vetores e pragas, 75% dos restaurantes atenderam aos itens sendo classificados como Bom. Quanto ao item de manipuladores apenas 17% dos restaurantes foram classificados como Bom e 58% como Ruim, sendo observadas falhas como má higienização das mãos. Para o bloco de matérias-primas, ingredientes e embalagens, o percentual foi de 42% e 25% classificando-os como Bom e Regular, respectivamente. As principais inadequações encontradas relacionavam-se ao local de recebimento e prateleiras sem espaçamento mínimo para adequada ventilação. No bloco de preparação dos alimentos 42% foram classificados como Ruim, sendo observados falhas como ausência de controle de tempo/temperatura nas preparações. Em relação ao armazenamento e transporte do alimento preparado, 100% dos restaurantes foram classificados como Ruim. Quanto ao item exposição ao consumo do alimento preparado foi que 59% dos restaurantes foram classificados como Ruim. Quanto à documentação e registro, 83% dos restaurantes foram classificados como Ruim. Por fim, no item responsabilidade destaca-se a falta de capacitação de pessoal desde os responsáveis técnicos até os manipuladores, atingindo 83% dos restaurantes classificados como Ruim.

## Conclusão

Foram observadas diversas inadequações nos itens avaliados e dessa forma é essencial a implementação de ações corretivas pautadas nas boas práticas de manipulação dos alimentos, principalmente nos blocos com altos percentuais de inadequação como o de armazenamento dos alimentos, documentação e registro, e no bloco de responsabilidades.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC – 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, DF, 15 de setembro de 2004.

SÃO JOSÉ, J. F. B.; COELHO, A. I. M.; FERREIRA, K. R. Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e

nutrição no município de Contagem-MG. **Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.**, v. 22, n. 3, p. 479-487, 2011.

**Palavras-chave:** controle de qualidade; qualidade dos alimentos; serviço de alimentação

# BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR LOCALIZADOS NAS REGIÕES NOROESTE E CENTRAL DO RIO GRANDE DO SUL

JULIA FELICIA ROSSONI DE MOURA; REJANE DOILE GARCIA; AMANDA AIMÉE ROSITO MACHADO; CARINA DE OLIVEIRA FERNANDES; CARLA CRISTINA BAUERMAN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*julia-duli@hotmail.com*

## Introdução

Boas práticas de manipulação caracterizam-se por normas de procedimentos que visam atingir um padrão de identidade e qualidade, seja de produtos ou de serviços na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas através de inspeção ou investigação (SILVA JUNIOR, 2014). Em serviços de nutrição e dietética hospitalar o controle sanitário dos alimentos deve seguir normas e técnicas utilizadas para assegurar que as preparações sejam produzidas segundo as boas práticas. Evitando desta forma, que microrganismos patogênicos venham a contaminar o alimento, oferecendo riscos à saúde dos consumidores (ÁVILA, 2016). E quando se trata do ambiente hospitalar, o cuidado com surtos e doenças de origem alimentar deve ser ainda mais cauteloso devido à fragilidade em que se encontram os pacientes (ISOSAKI; NAKASATO, 2009).

## Objetivos

Avaliar a adequação obtida a partir da aplicação de lista de verificação em Boas Práticas em distintos serviços de nutrição e dietética hospitalar.

## Metodologia

O presente estudo possui delineamento descritivo e observacional, realizado em dois serviços de nutrição e dietética hospitalar localizados nas regiões Noroeste e Central do estado do Rio Grande do Sul, durante o mês de agosto de 2015. Para a realização do estudo foi utilizada uma lista de verificação em boas práticas de manipulação de alimentos composta por dez categorias, totalizando 190 itens, baseada em Stangarlin et al. (2013), aplicada por docente e discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria – campus Palmeira das Missões. Na lista de verificação foram atribuídos para as respostas “Conforme”, o valor de 1 (um) ponto e para as respostas “Não Conforme” a nota 0 (zero). O número de respostas “Não Aplicáveis” e “Não Observadas” obtidas nos serviços de nutrição avaliados, não foram computadas na soma final.

## Resultados

Após a aplicação das listas de verificação, observa-se diferença estatística entre os percentuais de adequação nos serviços de nutrição e dietética hospitalar estudados. O serviço de nutrição da região Noroeste apresentou 18,60% de adequação as Boas Práticas, sendo classificado como “péssimo” (0-19% de adequação). As categorias que apresentaram os maiores percentuais de adequação foram: “higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios”(40%) e “manejo de resíduos”(29,17%). Em contrapartida, as quatro categorias com menor adequação foram “manutenção e calibração”; “controle de água”; “controle integrado de vetores e pragas urbanas” e “equipamentos e registros”, todas com 100% de não conformidades. O serviço de nutrição da região Central apresentou um percentual total de adequação as Boas Práticas de 78,02%, sendo classificado como “Bom” (70-90% de adequação), considerando as categorias que apresentaram maior percentual de adequação: “manutenção e calibração”, “controle integrado de vetores e pragas urbanas” e “manejo de resíduos”, ambas com 100% de adequação. Já as categorias com menor percentual de adequação foram: “edificações e instalações físicas” (73,10%) e “documentos e registros” (46,67%).

## Conclusão

Conclui-se a partir dos resultados obtidos que há grande disparidade entre os percentuais de adequação dos serviços de nutrição e dietética hospitalar avaliados, demonstrando que a busca pelo sucesso no que se diz respeito às Boas Práticas deve ser constantemente aperfeiçoada, seja através de novos estudos na área ou por meio de capacitações com os manipuladores e responsáveis técnicos destas instituições filantrópicas.

## Referências

ÁVILA, M.O, et.al. A importância do controle das condições microbiológicas e higiênicas sanitárias na prevenção de doenças transmitidas por alimentos - uma revisão de literatura. **Revista expressão científica**. Ed. IFS, v.1, n.1, 2016.

ISOSAKI, Mitsue; NAKASATO, Miyoko. **Gestão de serviço de nutrição hospitalar** . Elsevier- Rio de Janeiro, 2009.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação** . 7 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014.

STANGARLIN et al. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviços de nutrição e dietética hospitalar** . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Manipulação; Controle de Qualidade.; Serviço Hospitalar de Nutrição

# CAMPANHA DE CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS: AVALIANDO IMPACTOS

ISABELA DE OLIVEIRA MORGADO; MICHELY FREITAS BESSA; LARISSA LOURES MENDES; RENATA MARIA SOUZA OLIVEIRA; MIRELLA LIMA BINOTI

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>2</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais  
*nutricao21@hotmail.com*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição produzem diariamente toneladas de alimentos e, muitas vezes, apresentam responsabilidade sobre grande parte dos desperdícios de comida. Os desperdícios em Unidades de Alimentação e Nutrição podem ocorrer em todo o processo de produção de refeições (SOARES, 2011) sendo, de acordo com a FAO, 54% decorrente da produção e do armazenamento e os outros 46% acontecem durante a fase de consumo. Além disso, o ato de desperdiçar pode acarretar em prejuízos financeiros e ambientais, visto que toda comida produzida, mas não consumida gera na atmosfera um volume de 3,3 bilhões de toneladas de gases que causam o efeito estufa (FAO, 2013). Ademais, durante a produção de alimentos, é necessário utilizarmos água, logo ao desperdiçarmos alimentos, contribuimos, indiretamente, com o desperdício de água. Dessa forma, as práticas de controle do resto ingestão nas unidades devem ser vistas como estratégia importante para o controle do desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (SILVA E PESSINA, 2010) e minimização de impactos ambientais.

## Objetivos

Conscientizar os usuários de uma unidade de alimentação e nutrição sobre o desperdício diário de alimentos no local e, indiretamente, reduzir o resto-ingestão per capita.

## Metodologia

O projeto intitulado "Alimentando a Consciência" foi realizado no Restaurante Universitário do campus da Universidade Federal de Juiz de Fora. Tratou-se de um estudo de intervenção não probabilístico. O resto-ingestão foi contabilizado, pesando-se as sobras de comida das bandejas dos usuários do restaurante, durante 3 semanas: antes, durante e após a intervenção de conscientização. Para avaliação do resto-ingestão, utilizou-se a faixa aceitável (15 a 45 g/pessoa) proposta por VAZ (2006). Na semana da intervenção, de segunda a sexta-feira, durante o horário do almoço, foram realizadas atividades diversas, com exposição de materiais lúdicos na área externa e interna do restaurante. O projeto teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisas da Universidade Federal de Juiz de Fora (Parecer nº 1023986).

## Resultados

Na semana anterior a campanha de conscientização houve um resto-ingestão per capita acima da faixa aceitável (48,65 g/pessoa). Entretanto, na semana da intervenção, e na posterior, todos os valores ficaram dentro da faixa proposta.

## Conclusão

Conclui-se que atividades de Educação Alimentar e Nutricional com enfoque no desperdício de alimentos auxiliou na redução do resto-ingestão da Unidade de Alimentação e Nutrição estudada, podendo contribuir para a redução nos prejuízos econômicos e ambientais.

## Referências

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). Food wastage footprint: Impacts on natural resources. 2013. 62 p. Disponível em: < <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>>. Acesso em: 29 abr. 2015.

SILVA, A. M.; SILVA, C. P.; PESSINA, E. L. Avaliação do índice de resto ingestão após campanha de conscientização dos clientes contra o desperdício de alimentos em um serviço de alimentação hospitalar. *Sim-biologias: Revista Eletrônica de Educação, Filosofia e Nutrição*, São Paulo, v. 3, n. 4, p.43-56, jun. 2010.

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, Campinas, jul/ago, 2011.

VAZ, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006, 196p.

**Palavras-chave:** Desperdício; Unidades de Alimentação e Nutrição; Resto-ingestão; Conscientização

# CAMPANHA DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: “PRÁTICA EDUCATIVA SOBRE O CONSUMO DE BEBIDAS AÇUCARADAS”

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; SUZANA MARIA DE LEMOS FREITAS; JULIANA DE ARAÚJO RIBEIRO; JULIA RABELO ANDRADE; ISABELLE SANTANA

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro  
*isabellesantana@gmail.com*

## Introdução

As bebidas açucaradas estão entre os alimentos mais frequentemente consumidos pela população brasileira. A prevalência do consumo de sucos e refrescos açucarados é de 39,8% e a de refrigerantes é de 23,0% (SOUZA et al., 2013). As evidências científicas apontam que o aumento do consumo de bebidas açucaradas possui uma associação positiva com a obesidade (NOGUEIRA; SICHIERI, 2009), o que justifica, portanto, a elaboração de uma prática educativa que incentive a restrição do consumo de açúcar. Associado a isto, os restaurantes universitários representam espaços adequados e favoráveis à adoção de campanhas de educação nutricional.

## Objetivos

Elaborar e promover campanha de conscientização dos usuários do restaurante universitário sobre a quantidade de açúcares presentes nas bebidas açucaradas e seus malefícios.

## Metodologia

Estudo descritivo, realizado em um restaurante universitário de uma universidade pública da cidade do Rio de Janeiro, entre os meses de maio e julho de 2014. Selecionou-se, através de observação direta, 15 bebidas mais consumidas entre os usuários do restaurante, a saber: refrigerantes, néctares de fruta, guaraná natural adoçado, bebida láctea, refresco de frutas adoçado, chá mate adoçado, água tônica, bebida isotônica adoçada, água mineral e o refresco com açúcar oferecido no próprio restaurante. Realizou-se a leitura da tabela de informação nutricional do rótulo de cada bebida, com ênfase na quantidade total de açúcar. No laboratório, efetuou-se a pesagem, em balança analítica de precisão, da quantidade de açúcar presente em cada bebida e posterior acondicionamento em saco plástico transparente. A seguir, houve a exposição das embalagens originais das bebidas com suas respectivas quantidades de açúcar, acondicionadas nos sacos plásticos, em ordem decrescente quanto à quantidade de açúcar. Informou-se também a gramatura de açúcar contido em cada saco plástico e sua equivalência em colheres de chá. Para avaliar o impacto da campanha foi disponibilizado, na saída do restaurante, um questionário de autopreenchimento. Os dados obtidos foram analisados e expressos em porcentagem.

## Resultados

Os resultados demonstraram que 79,68% dos usuários (n=379) costumavam ingerir bebidas açucaradas todos os dias da semana e que 73,35% dos provadores consumiam água, água aromatizada e/ou suco de frutas naturais em três a quatro dias por semana. A maioria (77,84%) desconhecia a quantidade de açúcar presente em bebidas açucaradas. A grande maioria dos usuários (97,10%) considerou a campanha de fácil compreensão e interessante (96,04%). Esta campanha despertou o interesse em reduzir o consumo de bebidas açucaradas em 74,14% dos estudados. A estratégia de mostrar as quantidades de açúcar de cada bebida impactou os usuários, que se mostraram perplexos, por revelar a grande quantidade de açúcares nas bebidas que são consumidas de uma só vez. Isso demonstra que campanhas com apelo visual propicia maior acesso à compreensão da realidade.

## Conclusão

Essa campanha repercutiu de maneira positiva e seu objetivo foi alcançado, uma vez que contribuiu para a conscientização dos usuários, o que pode ser observado através do interesse deles em reduzir o consumo de bebidas açucaradas. Recomenda-se que mais campanhas de promoção voltadas à alimentação saudável sejam elaboradas e implementadas no restaurante universitário, pois este se constitui um espaço favorável para o desenvolvimento de práticas educativas.

## Referências

NOGUEIRA, F.A.M.; SICHIERI, R. Associação entre consumo de refrigerantes, sucos e leite, com o índice de massa corporal em escolares da rede pública de Niterói, Rio de Janeiro, Brasil. Caderno de Saúde Pública, v. 25, n. 12, p.



2715-2724, 2009.

SOUZA, A.M.; PEREIRA, R.A.; YOKOO, E.M.; LEVY, R.B.; SICHIERI, R. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. Revista de Saúde Pública, v.47, Supl. 1, p. 190S-199S, 2013.

**Palavras-chave:** campanha; alimentação saudável; restaurante universitário; bebidas açucaradas; usuários

# **CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DAS ESCOLAS DA REGIÃO DA QUARTA COLÔNIA DE IMIGRAÇÃO ITALIANA-RS: PROMOVENDO A SEGURANÇA ALIMENTAR**

DAIANA BASSO BENETTI; GREICI CEREZER ULIANA; MARÚCIA DE DAVID GIULIANI; ANGELA PEREIRA

<sup>1</sup> PMSJP - Prefeitura Municipal de São João do Polêsine, <sup>2</sup> PMFS - Prefeitura Municipal de Faxinal do Soturno, <sup>3</sup> PMI - Prefeitura Municipal de Ivorá, <sup>4</sup> PMDF - Prefeitura Municipal de Dona Francisca, <sup>5</sup> PMPG - Prefeitura Municipal de Pinhal Grande, <sup>6</sup> PMSM - Prefeitura Municipal de Silveira Martins, <sup>7</sup> EMATER - Associação Rio-Grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural  
*daiabbenetti@gmail.com*

## **Introdução**

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013 regem todo o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Elas dispõem respectivamente sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, e sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, incluindo a compra de alimentos da agricultura familiar e a qualificação dos profissionais que atuam na área da alimentação coletiva nas escolas.

## **Objetivos**

Capacitar as merendeiras da Região da Quarta Colônia de Imigração Italiana, estado do Rio Grande do Sul, visando integrar, valorizar e desenvolver atividades técnicas como forma de qualificar as compras institucionais e garantir a segurança alimentar e nutricional dos escolares.

## **Metodologia**

Foram realizadas três (3) capacitações de merendeiras a partir do ano de 2013, realizadas anualmente na terceira semana do mês de julho, durante dois (2) dias e integrando os seis (6) municípios da Região da Quarta Colônia de Imigração Italiana-RS: Dona Francisca, Silveira Martins, São João do Polêsine, Faxinal do Soturno, Ivorá, Pinhal Grande, totalizando aproximadamente 60 merendeiras cada capacitação. A atividade foi realizada cada ano em um município e coordenada pelas entidades que desenvolvem ações no Programa Nacional da Alimentação Escolar, representadas pelas nutricionistas da alimentação escolar das Prefeituras Municipais e extensionistas de Bem-estar Social da Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural. As temáticas abordadas trataram do Programa Nacional da Alimentação Escolar, boas práticas de manipulação dos alimentos, relato de experiências dos agricultores, oficinas de aproveitamento dos alimentos da agricultura familiar local, e visitas às agroindústrias e agricultores da região que participam do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Também foi dada muita importância para a valorização do manipulador de alimentos das escolas, assim, foram realizadas palestras motivacionais, dinâmicas em grupo, homenagem das escolas às suas merendeiras e atividades com educador físico.

## **Resultados**

Aproximadamente 60 profissionais capacitados e motivados para atuarem na área da alimentação escolar, resultando em melhor aproveitamento dos produtos da agricultura familiar, valorizando a sustentabilidade e proporcionando segurança alimentar e nutricional dos escolares. Também maior integração entre merendeiras, nutricionistas, agricultores familiares e extensionistas da Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural, facilitando assim, a execução do Programa Nacional da Alimentação Escolar na região.

## **Conclusão**

A capacitação oportunizou a qualificação, integração e motivação dos manipuladores de alimentos das escolas da Região da Quarta Colônia de Imigração Italiana do Rio Grande do Sul. Também estimulou maior articulação das compras institucionais da agricultura familiar local e um processo de fortalecimento das ações microrregionais das entidades gestoras e articuladoras do Programa Nacional da Alimentação Escolar.

## **Referências**

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. 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. Disponível em <https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?>

acao=abrirAtoPublico&sgl\_tipo=LEI&num\_ato=00011947&seq\_ato=000&vlr\_ano=2009&sgl\_orgao=NI. Acessado em 04/03/2016.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. MINISTÉRIO DA 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. Disponível em <http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3ocd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>. Acessado em 04/03/2016.

**Palavras-chave:** Agricultura familiar; Alimentação escolar; Capacitação das merendeiras; Segurança alimentar

# CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE ESCOLARES DO PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO DE SÃO LEOPOLDO, RIO GRANDE DO SUL

ROSSANA BELISSIMO DA SILVA; VANESSA BACKES; BRUNA PEDROSO THOMAZ DE OLIVEIRA; CAMILA HOFMANN

<sup>1</sup> UNISINOS - UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS

*vbackes@unisinós.br*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar atende diariamente 25% da população brasileira, oferecendo uma alimentação de qualidade para todos os alunos de escolas públicas. A partir das atribuições do nutricionista na Política Nacional de Alimentação Escolar, do contexto epidemiológico emblemático na população escolar brasileira, das motivações de propor ações e estratégias de educação alimentar e nutricional, origina-se essa pesquisa.

## Objetivos

Este estudo objetivou caracterizar o perfil alimentar e nutricional de escolares participantes do Projeto Mais Educação de oito escolas municipais de ensino fundamental do município de São Leopoldo, Rio Grande do Sul, Brasil.

## Metodologia

Foi desenvolvido um estudo transversal de caráter descritivo, aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa da Unisinos (CAAE: 38032514.8.0000.5344), pela coordenação do Programa Mais Educação e pelo Núcleo de Alimentação Escolar, sob número de protocolo 14/165. Os pais/responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi composto por avaliação demográfica, socioeconômica, antropométrica e de consumo alimentar. Os dados referentes à situação demográfica e socioeconômicas foram coletados mediante questionário adaptado da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (versão 2010). A avaliação antropométrica foi analisada a partir de dados secundários fornecidos pelo Núcleo de Alimentação Escolar inserido na Secretaria Municipal de Educação de São Leopoldo, que foram coletados por estagiárias de nutrição e nutricionistas da Secretaria. Por fim, para obtenção dos dados referentes a consumo alimentar utilizou-se uma adaptação do Questionário Alimentar do Dia Anterior, qualitativo e ilustrado, desenvolvido por Assis et al. (2010) com orientação de aplicação do Grupo de Pesquisa em Comportamento Alimentar do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. Todos os questionários foram aplicados face a face com os alunos, em período de aula, no dia acordado com cada escola.

## Resultados

Participaram do estudo o total de 149 escolares. Avaliaram-se os alunos do 1º ao 8º ano do ensino fundamental, entre a faixa etária de 6 a 16 anos. Os resultados indicaram que 83% dos estudantes avaliados apresentam eutrofia, que mais de 96% dos alunos realizaram as principais refeições (almoço e janta), 76,5% café da manhã, constatando alta omissão dos lanches da manhã e ceia.

## Conclusão

Apesar do método de avaliação de consumo alimentar utilizado, não analisar a ingestão de macronutrientes e micronutrientes, fica evidente a ingestão inadequada de grupos alimentares, tanto nas porções diárias, como na qualidade. Houve baixa ingestão de leite e derivados, que são alimentos de extrema importância para um desenvolvimento sadio de crianças e adolescentes. Portanto, entendendo que a permanência dos estudantes na escola pode contribuir para formação de hábitos alimentares saudáveis, quando aplicados com comprometimento de todos os atores envolvidos nesse contexto, é imprescindível a intervenção de educação alimentar e nutricional e o acompanhamento desses escolares visando uma alimentação saudável e adequada.

## Referências

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Histórico. Brasília, DF, 2012a. Disponível em: <<http://www.fnede.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-historico>>. Acesso em: 09 set. 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar: 2012. Rio de Janeiro: IBGE; Brasília, DF: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2013. Disponível em: . Acesso em: 10 set. 2014.

SÃO LEOPOLDO. Secretaria Municipal de Educação. Relatório de alunos das Escolas Municipais de São Leopoldo – Agosto. São Leopoldo, 2014.

VASCONCELOS, F. de A. G. de et al. (Org.). Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos. 2. ed. Brasília, DF: PNAE; Florianópolis: CECANE-SC, 2012a. Disponível em: . Acesso em: 10 set. 2014.

VASCONCELOS, F. de A. G. et al. (Org.). O papel do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 2. ed. Brasília, DF: PNAE; Florianópolis: CECANE-SC, 2012b. Disponível em: . Acesso em: 09 set. 2014.

**Palavras-chave:** escolares; perfil nutricional; programa mais educação; hábitos alimentares; consumo alimentar

# CORO RESIDUAL, COLIFORMES TOTAIS E ESCHERICHIA COLI EM ÁGUA DE CANTINAS ESCOLARES PÚBLICAS E PRIVADAS DA CIDADE DE PELOTAS/RS

ROSEMERI CARVALHO FEIJÓ; DALVA BRAUNER MINUZZI; IVANA LORAINÉ LINDEMANN; ELIZABETE HELBIG

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*helbignt@gmail.com*

## Introdução

A água é um dos principais veículos de transmissão de patógenos capazes de causar doenças. Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada 216, deve ser utilizada somente água potável para a manipulação de alimentos (BRASIL, 2004). Instituições responsáveis por atender um grande número de pessoas, como escolas, utilizam água de seus reservatórios para a produção de alimentos. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros desta operação (BRASIL, 2004). Na produção de refeições, são muitos os processos em que a água está envolvida, como higienização de alimentos, de utensílios, superfícies e equipamentos, bem como para a própria cocção dos alimentos (SILVEIRA et al., 2011). Através da análise da água é possível a identificação de alguns micro-organismos nocivos à saúde humana, como coliformes termotolerantes e Escherichia Coli.

## Objetivos

Com este estudo objetivou-se avaliar a qualidade da água utilizada para a manipulação de alimentos e higienização de utensílios em cantinas escolares da cidade de Pelotas/RS.

## Metodologia

Foi realizado estudo transversal em 20 cantinas de escolas públicas e particulares, destas coletou-se água para análise de cloro e análise microbiológica. As coletas foram realizadas em pontos de água dentro das cantinas, utilizados para a manipulação dos alimentos, lavagem de utensílios e higienização das mãos do manipulador. Para o procedimento da coleta de água a torneira foi limpa previamente, com álcool a 70%. No momento da coleta realizou-se a medição de cloro com clorímetro e foi coletada amostra de água para análise de coliformes totais e Escherichia Coli. Foi utilizado como parâmetro de qualidade de água, a Portaria 2.914 de 12 de dezembro de 2011 (BRASIL, 2011).

## Resultados

Em 10 (50%) cantinas foi encontrada quantidade de cloro residual inadequada, de acordo com a análise microbiológica, das 20 cantinas, quatro (20%) apresentaram coliformes totais e nenhuma cantina apresentou Escherichia coli. A baixa dosagem de cloro em cantinas de Pelotas aconteceu em locais onde há reservatórios de água, isto é, a água não chega à torneira diretamente da rede pública. Isto pode acontecer quando existem falhas no armazenamento, como tampas quebradas ou até mesmo ausência destas, limpeza e desinfecção não realizadas ou realizadas de forma inadequada no reservatório. Estas deficiências podem acarretar em presença de micro-organismos como coliformes totais, encontrados neste estudo. Algumas cantinas escolares apresentaram água não potável, do ponto de vista bacteriológico, de acordo com os parâmetros da Portaria 2914 de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde (BRASIL, 2011). Isto demonstra que existem falhas em alguma fase do processo da chegada da água até a torneira, seja na rede pública, no reservatório ou mesmo na higiene da torneira. A água contaminada utilizada na cantina escolar pode acarretar em grande risco de contaminação nas mãos dos manipuladores e nos alimentos produzidos que serão consumidos pelos escolares, podendo causar infecções e intoxicações de origem alimentar.

## Conclusão

Na amostra estudada encontrou-se inadequação com relação ao cloro residual na água, bem como falhas em alguma das fases do processo de recebimento da água, uma vez que foram encontrados coliformes totais em 20% das cantinas.

## Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria 2.914 de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da água para consumo humano e de seu padrão de potabilidade. Disponível em . Acesso em 16 jun. de 2013.

BRASIL, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução RDC 216 de 15 de setembro de

2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. Disponível em . Acesso em 09 de janeiro de 2013.

SILVEIRA, J.T.; CAPALONGA, R.; OLIVEIRA, A.B.A.; CARDOSO, M.R.I. Avaliação de parâmetros microbiológicos de potabilidade em amostras de água provenientes de escolas públicas. Revista Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, v. 70, n.3, p.362-7, 2011.

**Palavras-chave:** água; manipulação de alimentos; coliformes

# COMPARAÇÃO DAS PREPARAÇÕES REALIZADAS NO FORNO COMBINADO VERSUS COCÇÃO TRADICIONAL

ELIANE FÁTIMA SMANIOTTO MORENO; ISAURA HAMMERSCHMITT CLEMENTE; ROBERTA RAMOS JULIANO;  
MAIARA CRISTINA DA SILVA; STEFANIE DE MAGALHÃES ANDRADE

<sup>1</sup> ESTACIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SANTA CATARINA

*ihclemente@live.estacio.br*

## Introdução

A unidade de alimentação e nutrição necessita produzir alimentos seguros quanto aos aspectos higiênico sanitário e garantir uma qualidade nutricional das preparações (ABREU, 2009). A produção de alimentos vem passando por modificações tanto na forma de produzir quando de distribuir (PROENÇA, 2010). Diante da necessidade de qualidade nutricional das refeições entra a inovação tecnológica que é o forno combinado com sistema inteligente de cocção para constituir uma estratégia importante para benefício da alimentação, sendo assim modifica o processo de produção e organização do trabalho, atendendo os resultados esperados, como uma melhor qualidade do alimento produzido (MANGABEIRA, 2009).

## Objetivos

Comparação das preparações realizadas no forno combinado versus cocção tradicional

## Metodologia

Pesquisa foi caracterizada como estudo observacional, realizada no mês de outubro e novembro de 2015, em uma cozinha industrial na cidade de São José – SC. Coletados 100g de cada alimento, de 13 tipos de preparações: linguiça calabresa, bisteca suína, bife, chuleta bovina, file de peito de frango, sobre coxa de frango, file de peixe simples, batata frita, grão de bico, brócolis e cenoura, alguns com peso diferenciado: file de peixe (alabote) na farinha, na milanesa e ovo. As pesagens foram feitas em balança digital da marca Ramuza®. com carga máxima de 15 kg e divisões de 5g. Tempo de preparo feito pelo visor do equipamento e cronômetro. Forno combinado marca Rational® de 20 gastronorm. Comparadas preparações no método tradicional: forno elétrico Brastemp®, panela Air Fryer e fogão industrial. Calculado o fator de cocção de cada porção. Fórmula: fator de cocção = peso do alimento processado ou cozido(g) / peso líquido cru (g) identificado o rendimento dos alimentos de acordo com os diferentes tipos de preparo. Os resultados foram tabulados e apresentados em tabelas no programa Microsoft Excel®, 2010.

## Resultados

Quanto ao tempo de preparo empregado nos alimentos, o forno elétrico e panela Air Fryer apresentaram maior tempo, panela Air Fryer apresenta menor quantidade de produção. Sendo o fogão industrial e o forno combinado o que apresentaram menor tempo de cocção. O file de peito de frango apresentou tempo de cocção na panela Air Fryer de 20min, forno elétrico e fogão com 9min e forno combinado 8min. O forno combinado apresentou menor tempo de preparo e vantagens de produzir maior quantidade ao mesmo tempo. Quanto ao fator de cocção, o forno combinado apresentou vantagem nas preparações de file de peixe a milanesa e batata frita com 0,97 e 0,99 respectivamente. As preparações realizadas no forno elétrico: filé de peito de frango e file de peixe a milanesa tiveram fator de cocção 0,81 e 0,85 respectivamente, e a panela Air Fryer teve vantagens no bife com 0,82. Fogão industrial na bisteca suína, chuleta bovina e file de peixe na farinha apresentaram 0,82, 0,77 e 1,02 respectivamente. Fator que contribuiu para índice maior no fator de cocção no fogão industrial foi maior absorção de gorduras nos alimentos (FERREIRA et al., 2007).

## Conclusão

O forno combinado mostrou vantagem por preparar uma carga maior de alimentos, reduz tempo de cocção, o fator de cocção apresentou menor perda comparado a outros métodos de cocção e garantia de um alimento mais saudável.

## Referências

ABREU, S. E.; SPINELLI. M . G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer - 3. ed. rev. São Paulo: Metha, 2009.

MANGABEIRA, A. S. J. Aceitabilidade, Consumo e Análise de Cardápio Isento de Frituras em Restaurantes de Auto-Serviço. Faculdade de Ciências da Saúde. Programa de Pós-Graduação em Nutrição Humana. Brasília, jul. de 2009.



PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Cienc. Cult. vol.62 no. 4 São Paulo Oct. 2010. Disponível em:< <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a14v62n4.pdf>>. Acesso em 16 de set. 2015.

FERREIRA, M. W. et al. Efeito dos métodos de cocção sobre a composição química e perfil lipídico de filés de tilápia do nilo (*Oreochromis niloticus* Linnaeus 1757). Ciênc. agrotec., Lavras, v. 31, n. 3, p. 798-803, maio/jun., 2007. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/cagro/v31n3/a29v31n3.pdf>>. Acesso em 20 de nov. 2015.

**Palavras-chave:** Forno Combinado; Fator de Cocção; Tempo

# COMPARAÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES ENTRE CRIANÇAS ENTRE SEIS E DOZE MESES DA REGIÃO NORDESTE E DA REGIÃO SUL DO BRASIL

BRUNA HILGEMANN; GISELE MAIARA LEISMANN; LUCIANO LEPPER; CLÁUDIA ALINE DA SILVA

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*claudia.aline@msn.com*

## Introdução

Segundo a OMS (2003) a partir dos 6 meses de idade recomenda-se inserir a alimentação complementar de forma lenta e gradual, visto que não há vantagens de se introduzir os alimentos complementares antes desse período, pois esta prática pode estar associada à infecções, doenças respiratórias, diarreia, entre outras doenças. Na II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno, realizada nas capitais brasileiras, pode-se constatar que 11,6% das crianças consumiam refrigerantes e 71,7% consumiam bolachas e/ou salgadinhos abaixo de 12 meses (MS, 2010). Conforme exposto em Vitolo (2008) e também em Carvalho (2014), consumo de bebidas açucaradas pode ocasionar prejuízo na saúde das crianças, principalmente quando são inseridas precocemente, e eles são vários como, por exemplo, obesidade, diabetes, irritabilidade, caries dentárias, entre outros.

## Objetivos

Avaliar a diferença dos hábitos alimentares de crianças de 6 a 12 meses da região Nordeste e da região Sul do Brasil.

## Metodologia

Foram utilizados dados secundários, da base de dados do SISVAN (WEB), através da pesquisa do Consumo Alimentar por período, fase do ciclo da vida de seis à doze meses de idade, com dados de 2008 a 2014, uma para região Nordeste e outra para a região Sul do Brasil. Os dados foram de um total de 4012 crianças do Nordeste e 3131 crianças na região Sul.

## Resultados

O consumo de verduras e legumes no Nordeste é de 71% enquanto na região Sul é de 75%. O consumo de frutas não diferiu nas duas regiões, sendo que na primeira região é de 78% e na segunda de 84%. O consumo de carne também foi próximo, 59% no Nordeste e de 64% no Sul. Para o consumo do feijão o Nordeste obteve resultado de 61% das crianças e o Sul de 70%. As crianças que comem assistindo TV no Nordeste são 22% enquanto no Sul são 12%. O total de crianças que consomem bebidas ou preparações adoçadas, com introdução antes dos seis meses de vida, na região Nordeste é de 32% e na região Sul de 26%. O consumo de papa salgada/comida de panela, sendo esta antes dos seis meses de idade, no Nordeste é de 28% e no Sul 43%. Sucos industrializados ou em pó são consumidos por 14% das crianças na região Nordeste e por 31% na região Sul. Os refrigerantes são consumidos por 8% das crianças na região nordeste e por 17% na região sul. O consumo de leite ou leite com farinha é de 56% das crianças da região nordeste e 35% das crianças da região sul.

## Conclusão

É possível notar que a introdução dos alimentos está inadequada em ambos estados do país, havendo introdução precoce de papas salgadas/comida de panela antes dos seis meses de idade o mesmo ocorre com o consumo desnecessário de bebidas açucaradas, quando a orientação é de que estas crianças deveriam estar em aleitamento materno exclusivo e poderão sofrer consequências irreversíveis. Os resultados obtidos reforçam a necessidade de ações voltadas à prevenção e promoção da saúde através de uma alimentação equilibrada e saudável nos primeiros anos de vida.

## Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. - 2.ed.- Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

CARVALHO, Helena Isabel Monteiro. Percepções relativamente às bebidas açucaradas. Um contributo para compreender o consumo de refrigerantes em crianças. Porto: Faculdade de Medicina, Universidade do Porto. 2014.

PAHO/WHO. Guiding principles for complementary feeding of the breastfed child. Division of Health Promotion and Protection. Food and Nutrition Program. Pan American Health Organization/World Health Organization. Washington/Geneva; 2003.

VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

**Palavras-chave:** Alimentação Complementar; Crianças; Hábitos Alimentares; Preferências Alimentares

# COMPARATIVO DAS CONFORMIDADES DOS CONTROLES DOS PROCESSOS DE BOAS PRÁTICAS NOS ANOS DE 2011 E 2015 EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO SUL DO PAÍS

MARGARETH DRUZIAN DE CASTRO; ANDRÉA CRISTINA SILVA GONZALES; IVETE DE DEOS FONTOURA;  
SIMONE REGINA AYRES STAFFA; VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre  
*mdcastro@hcpa.edu.br*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares desempenham atividades técnico-administrativas necessárias ao recebimento, armazenamento, preparo e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e colaboradores (WENDISCH,2010)<sup>1</sup>. Para garantir a qualidade e inocuidade dos alimentos, é essencial o controle das condições higiênico sanitárias nas áreas de manipulação e distribuição das refeições, utilizando ferramentas que garantam as mesmas (DEMÁRIO; SOUZA; SALLES, 2010)<sup>2</sup>.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi comparar as conformidades registradas nas planilhas de controle existentes no Manual de Boas Práticas, registradas em formulário eletrônico nos anos de 2011 e 2015.

## Metodologia

O trabalho foi desenvolvido no Serviço de Nutrição e Dietética em um Hospital Geral de grande porte na cidade de Porto Alegre – Rio Grande do Sul, que fornece em torno de 10.000 refeições dia. As planilhas de verificação que fazem parte no Manual de Boas Práticas das Seções de Produção e Distribuição de Alimentos seguem a RDC 216/2004 <sup>3</sup>. Diariamente as planilhas são monitoradas pelo Técnico em Nutrição e Dietética nos diversos setores da Produção e Distribuição de Alimentos, são elas: check list de higienização de materiais, monitoramento de pragas, higiene pessoal, boas práticas, controle de temperatura dos equipamentos, coleta de amostras, avaliação da higienização, controle de temperatura das preparações, controle de lotes, análise microbiológica e controle no pedido e recebimento. Semanalmente as planilhas são verificadas pelos Nutricionistas de plantão, que registram em formulário eletrônico as conformidades, não conformidades, itens sem registro e não avaliados.

## Resultados

No ano de 2011 foi verificado semanalmente uma média de 380 planilhas que registraram 94,79% dos itens como conforme e no ano de 2015, uma média de 450 planilhas que registraram 98,16% dos itens conforme. Os resultados que encontramos por grupos de check lists foram: higiene de materiais - 2011 foi de 99,38% e 2015 foi de 99,78%; monitoramento de pragas - 2011 foi de 94,96% e 2015 foi de 96,51%; higiene pessoal - 2011 foi de 97,33% e 2015 foi de 99,93%; boas práticas - 2011 foi de 99,38% e 2015 foi de 99,78%; controle de temperatura dos equipamentos - 2011 foi de 93,65% e 2015 foi de 95,72%; coleta de amostras - 2011 foi de 99,46% e 2015 foi de 99,88%; avaliação da higienização dos setores - 2011 foi de 77,63% e 2015 foi de 96,97%; controle de temperatura das preparações - 2011 foi de 98,77% e 2015 foi de 98,01%; controle de lotes de dietas - 2011 foi de 99,82% e 2015 foi de 99,88%; análise microbiológica - 2011 foi de 98,83% e 2015 foi de 95,61%; controle no pedido e recebimento - 2011 foi de 98,83% e 2015 foi de 99,08%. No comparativo geral observou-se um aumento de 18,42% das planilhas verificadas semanalmente, e 3,37% nas conformidades. Em todos os grupos de check lists houve um crescimento positivo em relação às conformidades, com exceção das boas práticas, controle de temperatura dos equipamentos e análise microbiológica, índices que tiveram um decréscimo de -0,38%, -0,76% e -3,22%, respectivamente.

## Conclusão

Conclui-se que o treinamento, as orientações aos profissionais após as verificações sistemáticas na constatação das não conformidades, sem registro e não avaliados melhorou o resultado do ano de 2015.

## Referências

- 1, WENDISCH, Carlota. Avaliação da Qualidade de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) Hospitalares: Construção de um Instrumento. 2010. 133f, Dissertação (mestrado em Saúde Pública) Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Rio de Janeiro, 2010.
2. DEMÁRIO, R.L.; SOUZA, A.A.A; SALLES, R, K, Comida de hospital: percepções de pacientes de um hospital

público com proposta de atendimento humanizado. *Ciência e Saúde Coletiva*, 15(Supl. 1):1275-1282, 2010.

3. ANVISA. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Res. RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004. Brasília, DF, 2004.

**Palavras-chave:** Manual de Boas Práticas; Higiene dos Alimentos; Planilhas de Verificação

# COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES – RJ

CRISTIANE ANDRADE MACIEL NASSIF; JANYMARA RODRIGUES TOSO; ILANNA MOURA FIGUEIRA CRETTON

<sup>1</sup> PMCG - Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes  
*crisamaciел@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é o projeto mais antigo do Governo Federal Brasileiro, objetivando contribuir no crescimento, desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de práticas alimentares saudáveis durante o período letivo (BRASIL, 2009). Recomenda-se que a oferta média diária de nutrientes e de energia na alimentação escolar tenha no máximo 10% da energia total oriunda de açúcar simples adicionado, 15% a 30% da energia total de gorduras totais, 10% da energia total de gordura saturada (BRASIL, 2009).

## Objetivos

O objetivo do estudo é avaliar a composição nutricional do cardápio que atende a alunos do ensino fundamental comparando com os valores preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## Metodologia

Esse estudo foi elaborado por nutricionistas do Departamento de Nutrição Escolar do município de Campos dos Goytacazes. Trata-se de um trabalho transversal, com análise avaliativa dos nutrientes que compõem o cardápio da alimentação escolar oferecidos aos alunos segundo os critérios estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Avaliou-se uma semana do cardápio vigente no mês de Março do ano de 2016 utilizando o software AVANUTRI®, versão 4.0. Onde foram descritas as preparações e suas respectivas quantidades per capita estabelecidas para cada aluno. A partir dos dados coletados foi realizado o cálculo da média semanal do valor calórico total, dos macro e micronutrientes, vitaminas, açúcar simples adicionado, de acordo com as faixas etárias de 6 a 15 anos (BRASIL, 2013).

## Resultados

Constatou-se que a média do valor calórico total ofertado foi de 881,07 Kcal e o preconizado pelo programa para a faixa etária estudada é uma média 550 Kcal, estando 62% acima das necessidades recomendadas (BRASIL, 2013). Este resultado revela as necessidades serem diferenciadas para as faixas etárias, tanto em relação ao per capita quanto o cardápio, a fim de acatar as necessidades de energia. Constatou-se que se encontravam acima do recomendado as proteínas em 38,35%, carboidratos 75,14% e lipídeos totais 53,53%. A adição de açúcar simples foi de 6% atingindo ao recomendado. Observou-se que a gordura saturada estava adequada em 7,27%.

## Conclusão

As variações nos nutrientes ofertados na alimentação escolar no município devem-se ao fato de não apresentarem cálculos de per capita específica por faixa etária, havendo assim um desequilíbrio com o recomendado. Fica evidente a necessidade de haver a distinção dos per capita para as diferentes faixas etárias, objetivando melhor atender às recomendações.

## Referências

- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Resolução/CD/FNDE Nº 38, de 19 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA 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 Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; Cardápio; Composição nutricional

# CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO SOB A PERSPECTIVA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL.

DAIANE PIOVESAN VERDUM; CARLA CRISTINA BAUERMAN BRASIL; JULIANE PEREIRA DA SILVA; MAIARA BATISTA; LARISSA SANTOS PEREIRA

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*daiaapiovesan33@gmail.com*

## Introdução

A comercialização dos alimentos deve obedecer a padrões e regras previstas em leis, sendo elas fiscalizadas e orientadas pela vigilância sanitária. As fiscalizações, demonstram a importância da vigilância sanitária em relação a saúde do consumidor, pois é a partir daí que se inicia a prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTAs) (TANCREDI, 2014). Os surtos de DTAs geralmente ocorrem durante as etapas de preparo dos alimentos, no Brasil estudos relatam que entre janeiro de 2000 a outubro de 2015, foram notificados ao Ministério da Saúde 10.666 surtos, para tanto é imprescindível a fiscalização e cumprimento das boas práticas de manipulação, evitando novos episódios de contaminação (BRASIL, 2015; MARINHO, 2015). Devido os cuidados da Vigilância Sanitária com os estabelecimentos alimentícios, é de extrema importância o conhecimento dos agentes em saúde para com as legislações vigentes. Este trabalho objetivou a capacitação dos mesmos buscando uma padronização nas fiscalizações e uma melhor visão dos elementos solicitados garantindo a qualidade dos estabelecimentos alimentícios.

## Objetivos

Capacitar os agentes em saúde com foco nas exigências das legislações sanitárias, visando a garantia da qualidade dos estabelecimentos produtores de alimentos e avaliar a concepção de cada agente.

## Metodologia

A capacitação foi realizada durante o mês de outubro de 2015, com nove agentes em saúde e uma fiscal da Vigilância Sanitária de um município da região noroeste do Rio Grande do Sul, totalizando 12 horas de aulas teóricas e práticas. A apresentação da temática foi realizada a partir de uma aula expositiva-dialogada, tendo como foco principal, os perigos dentro de um serviço de alimentação, sendo possível o agente visualizar as não conformidades com a qualidade e segurança dos alimentos. Após a capacitação os agentes em saúde e a fiscal sanitária aplicaram individualmente a Portaria nº. 817/2013 (BRASIL, 2013) em um restaurante universitário supervisionado por nutricionista e com capacidade de atender 500 refeições/dia. A Portaria nº. 817 de 10 de maio de 2013, possui um instrumento de avaliação que ressalta os aspectos de higiene de maior impacto para a saúde, onde os itens classificatórios definem condições dos estabelecimentos (BRASIL, 2013). A categorização está descrita na RDC nº. 10 de 11 de março de 2014, a fim de se obter em um único número a classificação do estabelecimento (BRASIL, 2014).

## Resultados

Durante a capacitação notou-se boa participação e aceitação dos agentes em saúde e da fiscal sanitária, sendo possível verificar que a metodologia utilizada foi atrativa, proporcionando discussões pertinentes entre os participantes. Do estabelecimento avaliado, 80% (n=8) dos agentes em saúde classificaram como qualidade sanitária ótima (categoria "A"), onde possui pontuação igual ou maior que 0 e menor que 13,3 e o restante, como qualidade sanitária boa (categoria "B"), pontuação igual ou maior que 13,3 e menor que 502,7 bem como o cumprimento dos itens eliminatórios.

## Conclusão

É de extrema importância o conhecimento da fiscalização sanitária sobre a qualidade dos alimentos, e as não conformidades que os serviços de alimentação podem apresentar, pois cabe a eles a inspeção e orientação destes locais. Contudo podemos ressaltar que a capacitação destes agentes em saúde trará uma nova perspectiva perante a qualidade dos estabelecimentos e também um cuidado maior visando a saúde dos consumidores.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 10, de 12 de março de 2014. Dispõe sobre os critérios para a categorização dos serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 mar. 2014. Disponível em: .

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 817, de 10 de maio de 2013. Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração

e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 13 mai. 2013. Disponível em:.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância em Saúde. **Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos 2000-2015**. Brasília; 2015. [www.saude.gov.br/svs](http://www.saude.gov.br/svs)

MARINHO, G.A et al. Perfil Epidemiológico das Doenças Transmitidas por Alimentos e Seus Fatores Causais na Região da Zona da Mata Sul de Pernambuco. **UNOPAR Cient. Ciênc. Biol. Saúde** v. 17 n. 4, p. 238-243, 2015.

TANCREDI, R. C. P.; FERNANDES, M. L.. O poder público na aplicabilidade normativa da segurança alimentar. In: **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. 1ed. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio/ Fundação Oswaldo Cruz, 2014, p. 69-91.

**Palavras-chave:** Capacitação profissional; Qualidade dos Alimentos; Vigilância Sanitária.



# CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS DURANTE AS FESTAS CARNAVALESCAS EM ITAQUI-RS.

IDA RITA BASTOS FINGER; CARLA CRISTINA BAURMANN BRASIL; LUANA GARCIA; DAIANE DE AQUINO SILLVA

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Univerdidade Federal do Pampa - Campus Itaqui, <sup>2</sup> UFSM - Universidade federal de Santa Maria-  
Campus Palmeira das Missões

*idafinger@hotmail.com*

## Introdução

INTRODUÇÃO O comércio informal de alimentos de rua é uma prática antiga e comporta dimensões sócio-econômicas, higiênico-sanitárias e culturais, sendo caracterizada pela sua complexidade e diversidade (INFOSAN, 2010). No entanto, têm se destacado seu aspecto negativo em relação às questões higiênico-sanitárias por comportar riscos que favorecem a transmissão de doenças relacionadas ao consumo dos alimentos comercializados (FAO, 2009). Em âmbito nacional não existe regulamentação Federal específica designada a fiscalização desse segmento, sendo o controle de responsabilidade da Vigilância Sanitária municipal. Nesse contexto no município de Itaqui-RS, foi implantado em 2012 o projeto “Sou Legal” direcionado aos vendedores ambulantes que comercializam alimentos durante as festas carnavalescas e que tem por finalidade fornecer orientações sobre as boas práticas de manipulação dos alimentos, proporcionando dessa forma a segurança dos produtos alimentícios fornecidos à população.

## Objetivos

OBJETIVO Avaliar as condições higiênicas do comércio ambulante de alimentos durante as festas carnavalescas em Itaqui-RS após intervenção e identificar os possíveis riscos de contaminação dos alimentos comercializados por este segmento

## Metodologia

MÉTODOS O presente estudo foi desenvolvido em conjunto com a Vigilância Sanitária do município de Itaqui-RS no ano de 2015. Para análise das condições higiênicas dos vendedores ambulantes foi aplicada uma lista de verificação baseada em legislações vigentes (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009), contendo um total de 27 questões considerando as seguintes categorias: 1) edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, 2) manipuladores de alimentos, 3) matérias-primas, ingredientes e embalagens, 4) preparação dos alimentos, 5) abastecimento de água e 6) resíduos. Para verificar o nível de adequação das condições higiênicas, os ambulantes foram classificados de acordo com Saccol et al. (2012).

## Resultados

RESULTADOS Os resultados revelaram que dos 33 pontos de comercialização de alimentos, 78,79% (n=26) foram classificados no grupo 2 (70% a 90% de adequação). Observou-se que na categoria referente a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios foi onde ocorreu a maior porcentagem de adequação com 87,88% (n=29) classificados no grupo 1 (91% a 100% de adequação). Verificou-se que o maior índice de não conformidade encontrada no estudo referente aos manipuladores foi a ausência de uniforme em 81,81% (n=27). Já o manuseio de dinheiro e alimentos simultaneamente não foram observados em 72,73% (n=24) dos pontos de venda, bem como o mesmo percentual confirmaram sua participação no projeto “Sou Legal”. A ausência de água potável corrente foi verificada em todos os pontos de venda avaliados, sendo que 87,88% (n=29) referiram trazer água das suas residências e onde 72,41% (n=21) era acondicionada em garrafas tipo PET. Coletores de resíduos não adequados também foram encontrados em 87,88% (n=29) dos locais, classificando ambas as categorias no grupo 5 (0% a 19% de adequação).

## Conclusão

CONCLUSÃO Através desse estudo conclui-se que ainda persistem riscos significantes em relação a manipulação dos alimentos pelos ambulantes principalmente relacionado aos manipuladores, ausência de água corrente potável e descarte inadequado de resíduos. No entanto, aspectos positivos foram encontrados como resultado das informações recebidas na intervenção educativa realizada pela Vigilância Sanitária do município aos ambulantes.

## Referências

### REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União. Brasília,

DF, 16 de set. 2004.

FAO. Food Agricultural Organization of the United Nations. Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe. Herramientas para la capacitación. Santiago Chile, 2009. Disponível em: . Acesso em: 16 fev. 2016.

FAO. Food Agriculture Organization of the United Nations. INFOSAN- Information note n.3/2010. Safety of Street vended food. Disponível em:

[http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/No\\_03\\_StreetFood\\_Jun10\\_sp.pdf](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_03_StreetFood_Jun10_sp.pdf)>. Acesso em: 16 fev 2016.

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 da outras providências. Porto Alegre, RS, 2009.

SACCOL, A. L. F., STANGARLIN L.; HECKTHEUER, L. H. Instrumentos de apoio para a Implantação das boas práticas em empresas alimentícias. Ed. Rubio, Rio de Janeiro, 2012, 207p.

**Palavras-chave:** boas práticas de manipulação; comércio ambulante de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; segurança dos alimentos

# CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA RECEPÇÃO DIÁRIA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA.

CAROLINE SOUZA LIMA DA SILVA; JOELI SILVA DE SOUZA; CARLOS RODRIGO NASCIMENTO LIRA; JÉSSICA ALMEIDA SANTOS CERQUEIRA; MARIA DA CONCEIÇÃO PEREIRA FONSECA

<sup>1</sup> UFBA - Universidade Federal da Bahia  
*rolsilvasl@gmail.com*

## Introdução

Os Restaurantes Universitários são Unidades de Alimentação e Nutrição e, uma das ações executadas pelo Plano Nacional de Assistência Estudantil (BRASIL, 2010), tem como objetivo, fornecer alimentação equilibrada nutricionalmente e que atenda as condições higiênico-sanitárias. As refeições transportadas são refeições que são produzidas em um local e distribuídas em outro envolvendo mais etapas, manipulação, tempo e riscos de contaminação, podendo contribuir com a proliferação de microrganismos patogênicos (SIMÕES, 2001). O controle da qualidade dessa área está regido pelas legislações como a Resolução nº 275/2002 (BRASIL, 2002) e Resolução nº 216/2004 (BRASIL, 2004), ambas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, podendo ser complementadas por outras legislações. Este controle de refeições transportadas servidas no Restaurante Universitário da Universidade Federal da Bahia é feito através de medidas de temperatura dos alimentos e equipamentos, check list diário. O check list é uma ferramenta de avaliação das atividades realizadas desde o preparo à distribuição das refeições.

## Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias da recepção de refeições transportadas do Restaurante Universitário da Residência Universitária da Universidade Federal da Bahia.

## Metodologia

Trata-se de um estudo qualitativo, realizado no período de março de 2016 nas refeições transportadas para a Residência Universitária da Universidade Federal da Bahia, sendo aprovado pelo Comitê de Ética da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, nº 228.318/2012. Esta alimentação é produzida em outro Restaurante Universitário, transporta 300 refeições por dia e percorre 4,3Km. As assertivas do check list utilizaram-se: SIM se conforme a legislação, NÃO se não conforme e NSA se não se aplicou, considerando pontuação 1 para todos os itens. O cálculo da pontuação final utilizou a fórmula de Cardoso et al (2010):  $\text{Score Obtido} = \frac{\text{Soma de todos os SIM}}{\text{Soma de todos os Itens (SIM+NÃO+NSA)}} - \frac{\text{Soma de todos os NSA}}{\text{Soma de todos os Itens (SIM+NÃO+NSA)}}$ . Multiplicando-se por 100. Assim classificava-se a pontuação em: < 30% (crítico); ≥ 30% e < 50% (insatisfatório); ≥ 50% e < 70% (regular); ≥ 70% e < 90% (bom); ≥ 90 % (excelente). Portanto, para os check lists diários obtiveram-se 5 avaliações com base na frequência da pontuação. Neste estudo foi analisado o 2º bloco do check list adaptado para a residência: Recepção das refeições e pré-distribuição, e contém três sub-blocos: Refeições; Isobox, hotbox ou caixas térmicas e controle de temperatura; e Controle dos Gastronorms e Passtroughs.

## Resultados

Na avaliação as refeições tiveram 52,72% de adequação, classificado como regular; o item isobox, hotbox ou caixas térmicas obteve 40,78%, classificado como insatisfatório; e o item controle dos gastronorms e passtroughs obteve 90,3%, classificado em excelente. Numa média geral, este bloco da recepção das refeições transportadas obteve 61,3%, classificado em regular. Assim, necessita-se adotar medidas de controle de temperatura desde o envase até o recebimento. Considerando como fator os isoboxs e veículo utilizados no transporte.

## Conclusão

A logística de transporte, recebimento e acondicionamento de refeições transportadas deve ser eficiente para garantir um alimento seguro ao comensal. O binômio tempo e temperatura é vital para o processo. Apesar da alimentação transportada ser uma realidade, os estudos sobre o segmento ainda são escassos e estes dados apresentados colaboram com o segmento na alimentação coletiva.

## Referências

BRASIL. Decreto nº 7.234-2010. Disponível em: . Acesso em: 19 mar. 2016.

⌋ \_\_\_\_\_ Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para

serviços de alimentação. Disponível em: <  
<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES> >. Acesso em: 10 mar. 2016.  
\_\_\_\_\_. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em: . Acesso em 25 mar. de 2016.  
CARDOSO et al. Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia)?. Rev. Nutr. vol.23 no.5 Campinas Sept./Oct. 2010. Disponível em: . Acesso em 27 mar. 2016.  
SIMÕES N.A.; MAZZELLI C.P.; BOULOS M.E. Controle de Qualidade das Refeições Transportadas para uma Unidade de Alimentação e Nutrição, segundo Avaliação de Temperatura. Ver. Nutr. em Pauta, São Paulo, v.48, p. 19-22, 2001. Disponível em: < [http://www.nutricaoempauta.com.br/lista\\_artigo.php?cod=120](http://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=120) >. Acesso em: 19 ago. 2015.

**Palavras-chave:** check list; refeições transportadas; condições higiênico-sanitárias; Boas Práticas de Fabricação

# CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE MANIPULADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UBERLÂNDIA-MG

BEATRIZ SILVA DE SOUSA; LIZANDRA FERREIRA DE ALMEIDA E BORGES; RENATA APARECIDA MENDES

<sup>1</sup> UFU - Universidade Federal de Uberlândia

*renatanutri@ufu.br*

## Introdução

A qualidade sanitária das preparações alimentares servidas em unidades de alimentação e nutrição é essencial, considerando a amplitude do público atendido. Estes locais são frequentemente implicados em surtos de doenças transmitidas por alimentos, sendo a contaminação pelas mãos de manipuladores uma das vias mais frequentes (ABREU; MEDEIROS; SANTOS, 2011). Muitos patógenos são transmitidos aos alimentos pelas mãos dos manipuladores. Isso ocorre quando não há a correta higiene das mãos após o uso das instalações sanitárias, manuseio de alimentos crus, transporte de lixo ou uso de produtos de limpeza.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Uberlândia - MG e a contaminação das mãos dos manipuladores de alimentos.

## Metodologia

A população de estudo foi composta por 30 manipuladores de alimentos, avaliados por um *checklist* para levantamento observacional de higiene baseado nas recomendações da RDC 216 de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004) e por um questionário para obtenção de informações sócio-econômicas e de hábitos de higiene. Além disso, foi realizada coleta microbiológica das mãos pelo método do saco estéril de polietileno proposto por Larson, Strom e Evans (1980), para avaliação da presença de coliformes totais e termotolerantes e contagem total de micro-organismos mesófilos aeróbios (UFC/mão) e *Staphylococcus* spp. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Uberlândia (protocolo nº 633.055/2014).

## Resultados

Dentre os manipuladores avaliados, 56,7% eram do sexo feminino, com faixa etária predominante entre 25 a 45 anos (66,7%), e nível de escolaridade médio completo (36,7%). A maioria dos itens avaliados no *checklist* teve grande porcentagem de adequação, variando de 85 a 95%, entretanto, o item "comportamento dos manipuladores" obteve apenas 14% de adequação. Foi observado que alguns manipuladores conversavam no momento da manipulação e não lavavam adequadamente as mãos após baterem o ponto de chegada ao serviço, após saírem do vestiário e após entrarem na cozinha. A maioria das amostras de mãos (93,3%) apresentou contagens de micro-organismos mesófilos aeróbios variando entre  $4,5 \times 10^3$  a  $7,7 \times 10^5$  UFC/mão. Não foram detectados coliformes termotolerantes e *Staphylococcus aureus* em nenhuma das amostras analisadas e em 3,33% foi constatada a presença apenas de coliformes totais. Em 100% das amostras foi detectada a presença de Estafilococos coagulase negativos, componentes da microbiota normal da pele.

## Conclusão

Apesar de não ter sido detectada a presença de micro-organismos epidemiologicamente importantes para a ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos, os fatores relacionados ao comportamento dos manipuladores podem propiciar a contaminação dos alimentos por patógenos durante a preparação.

## Referências

- ABREU, E.S.; MEDEIROS, F.S.; SANTOS, D.A. Análise microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos do município de Santo André. **Revista Univap**, v.17, n. 30, 2011.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 Set 2004.
- LARSON, E.L.; STROM, M.S.; EVANS, C.A. Analysis of three variables in sampling solutions used to assay bacteria of hands: Type of solution, use of antiseptic neutralizers, and solution temperature. **Journal of Clinical Microbiology**, v.12, n.3, p. 355-360, 1980.

**Palavras-chave:** contaminação bacteriana; higiene; mãos; serviço de alimentação

# CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS BOXES DE MERCADOS DA CIDADE DE SÃO LUIS, MARANHÃO

SARAH JÉSSICA ALMEIDA BORGES; TONICLEY ALEXANDRE DA SILVA

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão

*tonicley@hotmail.com*

## Introdução

Os mercados são um dos mais importantes mecanismos de comercialização de alimentos a varejo, constituído pela grande diversidade de produtos e preços, concentração de comerciantes em um único lugar, livre concorrência e grande quantidade de consumidores, contudo em virtude de suas deficiências higiênico-sanitárias tem-se como principais problemas a falta de higiene, infraestrutura inadequada das barracas e boxes, falta de acesso à água potável e a instalações sanitárias, comercialização de produtos não permitidos, entre outros problemas que podem aumentar os riscos dos alimentos ali comercializados servirem como veículo de doenças (Coutinho et. al., 2007; Lundgren et. al., 2009).

## Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias dos boxes de mercados da cidade de São Luis, Maranhão.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, transversal, descritivo, onde foram avaliados 80 boxes comercializadores de alimentos em 4 mercados da cidade de São Luis, Maranhão no mês de novembro de 2015. Os pontos de venda foram avaliados através da análise visual e preenchimento da lista de verificação das boas pratica de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos presente na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº 275, de 21 de outubro de 2002. Para a análise dos dados e determinação da frequência de adequação dos estabelecimentos a legislação, foram utilizados os softwares Microsoft Office Excel 2007 e Epi info versão 7.1.5.

## Resultados

O estudo identificou para os estabelecimentos visitados que os percentuais de inadequação higiênico-sanitária para os quesitos referentes a edificações e instalações foi de 68%, sendo a ausência lavatórios para higienização das mãos e utensílios (91%) o item de maior destaque. Nos quesitos referentes a equipamentos, móveis e utensílios a inadequação foi de 87% e a presença de frestas e rachaduras dificultando a higienização (91%) o item de maior destaque. Em relação aos manipuladores a inadequação foi de 77% com destaque para a ausências de programas de controle de saúde (93%) e programas de capacitação (90%). Quanto as matérias-primas, ingredientes e embalagens a inadequação foi de 93%, sendo o não armazenamento em local limpo, organizado e em bom estado de conservação (95%) o item mais inadequado. E em relação à documentação foi observado 100% de inadequação, pois todos os boxes não possuíam Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados.

## Conclusão

Conclui-se que os boxes presentes nos mercados avaliados da cidade de São Luís, Maranhão apresentam uma alta inadequação em relação as condições higiênico-sanitárias quanto ao preconizado pela legislação brasileira, podendo ocasionar a um grave risco a saúde dos consumidores que utilizam estes estabelecimentos.

## Referências

COUTINHO, E. P.; OLIVEIRA, A. T.; FRANCISCO, M. S.; SILVA, M. J.; SILVA, J. M. S.; AZEREDO, L. P.M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias da manipulação e comercialização de carnes vermelhas e aves nas feiras livres dos municípios de Bananeiras e Solânea, PB. In: JORNADA NACIONAL DE AGROINDÚSTRIA, 2., 2007, Bananeiras. Resumo... Bananeiras – PB, 2007. p.60.

LUNDGREN, P. U.; SILVA, J. A.; MACIEL, J. F.; FERNANDES, T. M. Perfil da qualidade higiênico sanitária da Carne bovina comercializada em feiras livres e Mercados públicos de João Pessoa/PB-Brasil. Alim. Nutr., v.20, n.1, p.113-119, 2009.

**Palavras-chave:** mercado; higiene; comercio; alimento; boas práticas de fabricação



# CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

JÉSSICA QUEIROZ PEREIRA; TATIANA TONIATO SALGADO; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*jackline.jose@ufes.br*

## Introdução

O comércio ambulante de alimentos tornou-se uma opção de trabalho e fonte de renda para uma parcela da população, o que vai ao encontro aos novos hábitos alimentares da população devido ao estilo de vida corrido (SILVA et al., 2011; SOUZA et al., 2015). A contaminação dos alimentos comercializados em vias públicas pode ocorrer devido a manipulação inadequada, a isenção do controle, falta de conhecimentos sobre segurança dos alimentos e a precariedade da infraestrutura (CORTESE et al., 2016).

## Objetivos

Com este estudo objetivou-se avaliar as condições físicas e higiênicossanitárias da comercialização de alimentos por ambulantes na Grande Vitória-ES

## Metodologia

Foi realizado um estudo de corte transversal de janeiro a agosto de 2015, no qual foi realizada a avaliação das condições higiênicossanitárias em 60 pontos de comércio ambulante de alimentos localizados em Vitória-ES (n=30) e Vila Velha-ES (n=30). Foi feita a caracterização do comércio quanto aos produtos comercializados e número de manipuladores no momento da pesquisa. A coleta de dados foi realizada por observação direta e avaliação das condições higiênicossanitárias, com base na aplicação de uma lista de verificação estruturada com 38 itens baseados na RDC Nº216/2004 (BRASIL, 2004) e em trabalho desenvolvido por Pierre (2008). Mediante a avaliação, levou-se em consideração o número de itens conformes, classificando os estabelecimentos como Grupo 1 (quando atendiam 76 a 100% dos itens observados), Grupo 2 (51 a 75%) e Grupo 3 (0 a 50%).

## Resultados

Dos 60 pontos avaliados, 20% (n=12) comercializam salgados, 18,33% (n=11) churrasquinho, 11,66% (n=7) cachorro quente e 8,33% (n=5) hambúrguer e churros, sendo que em 58,33% (n=35) havia apenas um funcionário o que pode estar relacionado a condições de higiene e manipulação inadequadas. Os resultados apontaram que 80% (n=48) dos pontos de venda classificaram-se no Grupo 3 e 20% (n=12) no Grupo 2, representando um elevado percentual de inadequação aos itens presentes na lista. Dentre as inadequações observadas, destacam-se a utilização de adornos em 71,6% (n=43) dos locais visitados, manipulação de dinheiro em 91,6% (n=55), uniforme incompleto (presença de chinelos, shorts) em 70% (n=42) e a ausência da higienização correta das mãos antes de manipular os alimentos em 91,6% (n=55). Foram observadas inadequações na manipulação e na comercialização dos alimentos como, produtos saneantes armazenados em local inapropriado e próximo aos alimentos em 28,3% (n=17), contato direto entre alimentos crus e prontos para o consumo em 8,3% (n=5), condições de tempo e temperatura não controladas em 63,3% (n=38), presença de maionese preparada de maneira artesanal em 31,6% (n=19) e higienização precária durante a manipulação dos alimentos em 55% (n=33). Foram verificadas inadequações referentes aos recipientes de lixo que não apresentavam tampa e pedal em 86,6% (n=52) e estavam localizados em local próximo ao preparo dos alimentos.

## Conclusão

A avaliação dos comércios ambulantes de alimentos indicou condições higiênicossanitárias inadequadas e risco para contaminação dos alimentos. É notório que este tipo de comércio enfrenta muitos obstáculos para o funcionamento, que estão relacionados a estrutura incompatível e a manipulação inadequada dos alimentos. Dessa forma, são sugeridas melhorias estruturais e treinamento sobre higiene e manipulação de alimentos. Além disso, a fiscalização deve ser reforçada por meio de elaboração de regulamentações específicas para este tipo de serviço.

## 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, 16 de set. 2004. [acesso em 05 jun 2015]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>

CORTESE, R.D.M., VEIROS, M.B., FELDAM, C., CAVALLI, S.B. Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional study. **Food Control**, v.62, n.1, p.178-186, 2016.

PIERRE LT. **Condições higiênico-sanitárias de alimentos prontos para o consumo comercializados por ambulantes no município de Ouro Preto-MG**. 2008. 170P. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos). Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte.

SILVA, L.I.M.M., THÉ, P.M.P.; FARIAS, G.S.; TELMOS, B.M.A.; FIÚZA, M.P.; CASTELO BRANCO, C.C. Condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos em via pública em um campus universitário. *Revista Alimentos e Nutrição*, **Alim. Nutr.**, v.22, n.1, p.89-95, 2011.

SOUZA, G.C.; SANTOS, C.T.B.; ANDRADE, A.A.; ALVES, L. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Ciênc. Saúde Coletiva** v.20, n.8, 2015.

**Palavras-chave:** lista de verificação; higiene dos alimentos; vigilância sanitária; manipulação de alimentos

# CONDUTA E HIGIENE PESSOAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS ATUANTES EM RESTAURANTES POPULARES SITUADOS NA REGIÃO METROPOLITANA DE NATAL/RN.

JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; GLENYA SUELY CARVALHO COSTA; ANA MAGALI XAVIER BATISTA

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> UNP - Universidade POTiguar

*jessicleyferreira@gmail.com*

## Introdução

O mercado de refeições coletivas empregou no Brasil durante o ano de 2014, um total de 205 mil colaboradores (ABERC, 2012) o que promove a figura do manipulador de alimentos como peça fundamental na produção de refeições seguras. Ressalta-se que o não cumprimento dos procedimentos de segurança durante a manipulação dos alimentos compromete a sua qualidade final e conseqüentemente contribui para a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Diante de tal conjuntura, conhecer as características peculiares dos manipuladores de alimentos e os aspectos que se relacionam as suas atividades passa a ser imprescindível para que o gestor dos serviços de alimentação possa estabelecer estratégias de controle de qualidade como forma de efetivar a segurança dos alimentos.

## Objetivos

Caracterizar a conduta e higiene pessoal dos manipuladores de alimentos atuantes em restaurantes populares situados na área metropolitana do município de Natal/RN.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, observacional não participante, realizado no período de março a novembro de 2014. Quanto aos aspectos éticos, a mesma foi aprovada pelo comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Potiguar, sob o protocolo n. 859.550. A amostra foi formada por todos os manipuladores de alimentos (n=28) atuantes em 04 (quatro) unidades de distribuição dos restaurantes populares localizados na região metropolitana do município de Natal no Estado do Rio Grande do Norte. Tais restaurantes foram selecionados devido à sua representatividade frente ao segmento de alimentação coletiva e Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Com o intuito de preservar o anonimato das unidades, estas foram designadas com letras (A, B, C e D). Foram excluídos do estudo os indivíduos que se recusaram a participar ou desistiram voluntariamente e aqueles que não atuavam como manipulador de alimentos. Utilizou-se uma lista de verificação adaptada de Saccol (2006) contendo 24 quesitos referentes à conduta e hábitos de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos. Os dados coletados foram transcritos e tabulados em um banco de dados utilizando o programa Microsoft excel e em seguida foram analisados através da estatística descritiva.

## Resultados

Constatou-se que 82,1% (n= 23) são do gênero masculino e 17,9% (n= 05) do gênero feminino, quanto a função exercida, 42,9% (n=12) dos participantes atuam como auxiliares de cozinha e 57,1% (n=16) trabalham como auxiliares de serviços gerais. No que tange ao cumprimento das condutas de higiene e manipulação de alimentos observou-se um percentual de não-conformidade (NC) de 58, 50, 33 e 50 nos restaurantes A,B, C e D, respectivamente. Especificamente, quanto aos pontos avaliados verificou-se que o uso de uniformes apresentou 43% de NC; higiene pessoal, 57% e condutas de higiene, 75%. Salienta-se que dentre as NC encontradas os itens que mais chamaram a atenção foram higienização inadequada das mãos, uso de adornos durante a manipulação e utilização incorreta de máscaras e luvas descartáveis.

## Conclusão

O estudo aponta o descumprimento das normas de manipulação segura por parte dos colaboradores durante o desenvolvimento de suas atividades, evidenciando o risco de ocorrências de DTA nos restaurantes. Ressalta-se a necessidade de novas pesquisas sobre o manipulador de alimentos relacionando às condutas de higiene e suas práticas, com o intuito de fortalecer os cuidados na produção de alimentos e contribuir para a qualidade do serviço prestado aos comensais.

## Referências

1. CASTRO, F, C.; BARBOSA, C, G. Perfil de Manipuladores e a ótica desses profissionais sobre alimento seguro no Rio de Janeiro- RJ. Revista Brasileira de Economia Doméstica, v.22, n.1, p.153-170,2011.
2. ABERC. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo:

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2012.

3. Brasil. Ministério da Saúde (MS). 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 2004; 15 de set.
4. Mello AG, Gama MP, Marin VA, Colares LGT. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. Brazilian Journal of Food Technology. v 13, n.1, 2010. pp. 60-68.
5. Soares LS, Almeida RCC, Cerqueira ES, Carvalho JS, Nunes IL. Knowledge, attitudes and practices in food safety and the presence of coagulase-positive staphylococci on hands of food handlers in the schools of Camaçari, Brazil. Food Control. V 27, n.1, 2012. pp. 206-213.
6. MELO, A, G. et. al. Conhecimentos 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, janeiro/março, 2010. pp. 60-68
7. SACCOL, Ana Lúcia de Freitas; et al. Lista de Avaliação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação- Resolução- RDC 216/ 2004- ANVISA. São Paulo: Varela, 2006.

**Palavras-chave:** Manipulador de alimentos; Higiene; Alimentação Coletiva

# CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES E PROPRIETÁRIOS DE *FOOD TRUCKS*, QUANTO AS BOAS PRÁTICAS

FRANCINE DOLBERTH DARDIN; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; RENATA LABRONICI BERTIN; LIZE STANGARLIN-FIORI; ANA LÚCIA SERAFIM

<sup>1</sup> UFPR - Universidade Federal do Paraná , <sup>2</sup> UP - Universidade Positivo , <sup>3</sup> APETITE - Apetite Controle em Qualidade [annanutricao@gmail.com](mailto:annanutricao@gmail.com)

## Introdução

A adequação dos procedimentos de Boas Práticas em *food trucks* é de suma importância, pois a contaminação dos alimentos comercializados nas ruas é frequente e pode afetar os consumidores (CHOUMAN; PONSANO; MICHELIN, 2010). Estudo de Karaman et al. (2012), constataram que a ausência na adequação dos procedimentos de Boas Práticas em estabelecimentos alimentícios, como os *food trucks*, está relacionada ao desconhecimento dos proprietários e manipuladores quanto aos requisitos necessários para sua aplicação.

## Objetivos

O objetivo desse estudo foi avaliar o conhecimento dos manipuladores e proprietários de *food trucks*, em relação as Boas Práticas.

## Metodologia

A amostra aleatória foi composta por 8 proprietários e 6 manipuladores de *food trucks*, que participaram de um evento gastronômico de rua em Curitiba, PR, em março/2016. Para a coleta de dados elaborou-se um questionário baseado na Resolução RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), Decreto nº 622/2015 (CURITIBA, 2015), e RDC nº43/2015 (BRASIL, 2015). O questionário apresentou 9 requisitos com 41 perguntas referentes aos procedimentos de Boas Práticas em *food trucks*. As perguntas foram respondidas pelos participantes, sem interferência do pesquisador, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, sendo que o projeto aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná, sob número: 105694/2015. As possibilidades de resposta ao questionário eram: correta, incorreta ou não sei responder. Posterior as respostas o questionário foi corrigido para verificação do conhecimento dos mesmos.

## Resultados

Constatou-se que em resposta as 41 perguntas do questionário, a média de acertos atingidos pelos manipuladores de alimentos foi de 86%±6, enquanto os proprietários atingiram um percentual de acerto de 78%±9. Os requisitos com menor percentual de acertos foram a estrutura física; etapas de preparação; e comercialização dos alimentos prontos para o consumo, em ambos grupos. Apesar de um elevado número de acertos, o fato dos proprietários terem apresentado menor conhecimento, é preocupante, pois os mesmos são responsáveis pelos estabelecimentos, e precisam ter um melhor conhecimento para fazer as cobranças aos manipuladores.

## Conclusão

Conclui-se que os proprietários e manipuladores de alimentos dos *food trucks* avaliados tem conhecimento dos procedimentos de Boas Práticas em *food trucks*, mas precisam reforçar sua compreensão principalmente em relação a estrutura física, etapas de preparação e comercialização do alimento pronto para o consumo, pois são essenciais para garantir a segurança dos alimentos.

## Referências

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução - RDC nº 43, de 01 de setembro de 2015**. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. DF, 2015.

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.

CHOUMAN, K; PONSANO, EHG; MICHELIN, AF. Qualidade microbiológica de alimentos servidos em restaurantes self-service. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, n.69; v.2, p.261-266, 2010.

CURITIBA. PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. **Decreto nº 622, de 08 de julho de 2015**. Regulamenta a Lei municipal nº14634, de 14 de abril de 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em áreas públicas e particulares – “FOOD TRUCKS”. Curitiba, 2015.

KARAMAN, AD; COBANOGLU, F; TUNALIOGLU, R; OVA, G. Barriers and benefits of the implementation of food safety management systems among the Turkish dairy industry: A case study. **Food Control**, v.25, n.2, p. 732-739, 2012.

**Palavras-chave:** Inspeção de alimentos; Alimentos de Rua; Comida Rápida

# CONSUMO ADEQUADO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS ENTRE USUÁRIOS DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA.

BRUNA KELM TEIXEIRA; MAIARA COSTA LOUREIRO; TALITA REIS BITTENCOURT LINS; LANA CARNEIRO ALMEIDA; ROBERTA DE VARGAS ZANINI

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa

*brunakelm.t@gmail.com*

## Introdução

O consumo insuficiente de frutas e verduras foi considerado um dos principais fatores responsáveis pela carga global de doenças em todo o mundo (EZZATI, 2013).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi descrever a frequência de consumo adequado de frutas, legumes e verduras de acordo com variáveis demográficas, socioeconômicas e de saúde em usuários da Estratégia Saúde da Família.

## Metodologia

Estudo observacional do tipo transversal intitulado “Estratégia Saúde da Família: qualidade do serviço e perfil nutricional do usuário”. A pesquisa foi realizada com indivíduos de idade igual ou superior a 20 anos, residentes na zona urbana de Itaqui, município localizado na fronteira oeste do Rio Grande do Sul, e que utilizaram qualquer serviço prestado pelos profissionais da Estratégia da Saúde da Família ou do Núcleo de Apoio à Saúde da Família, nos 12 meses anteriores à entrevista. O instrumento para coleta de dados incluiu o questionário “Marcadores de consumo alimentar” proposto pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e por perguntas sobre características demográficas (sexo, idade e cor da pele), socioeconômicas (situação conjugal, escolaridade e classe econômica) e de saúde (hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus e orientação alimentar) da população. A classificação da ingestão alimentar foi realizada por meio da frequência de consumo dos grupos alimentares, baseada em recomendações preconizadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira de 2006. Os dados foram duplamente digitados no programa EpiData 3.1 e as análises estatísticas foram realizadas no Stata 12.1. Utilizou-se o teste qui-quadrado de heterogeneidade para avaliar possíveis diferenças entre as categorias e o nível de significância considerado foi de 5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pampa, de acordo com parecer número 954.173. Aos entrevistados foi solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido previamente à entrevista.

## Resultados

Das 973 famílias sorteadas, 370 indivíduos (38% da amostra final). Os resultados a seguir referem-se à amostra parcial da pesquisa. O consumo adequado de salada crua não apresentou associação estatisticamente significativa com as variáveis estudadas. No entanto, a prevalência de consumo adequado de legumes cozidos, apresentou associação com a idade ( $p=0,028$ ), sendo cinco vezes maior entre indivíduos de 35 a 59 anos em relação à categoria mais jovem (2,0 % versus 11,3 %). Observou-se também que o consumo adequado de frutas na semana anterior à entrevista foi maior ( $p=0,002$ ) entre indivíduos que receberam orientação alimentar de algum profissional da Unidade de Saúde da Família. O consumo de frutas, legumes e verduras não apresentou diferença estatisticamente significativa em relação às demais variáveis estudadas.

## Conclusão

Pode-se concluir que o consumo adequado de frutas, legumes e verduras obtiveram poucas e/ou nenhuma diferença estatisticamente significante entre as variáveis.

## Referências

EZZATI M, RIBOLI E. Behavioral and dietary risk factors for noncommunicable diseases. N Engl J Med. 2013.

**Palavras-chave:** consumo alimentar; frutas; legumes; verduras

# CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA PROCESSADOS E ULTRA PROCESSADOS POR PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN DO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO SUL RS.

ANA PAULA MEININGER FACCIN; ANA PAULA MEININGER FACCIN; DIENE DA SILVA; LUCIANO LEPPER

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul  
*anapfaccin@yahoo.com.br*

## Introdução

A síndrome de Down é um desequilíbrio cromossômico associada a presença de um cromossomo extra na constituição cromossômica de um indivíduo (MOREIRA, 2000), o que acarreta em distúrbios físicos e mentais. (SILVA, 2005) (MOREIRA, 2000). Devido ao distúrbio metabólico da Síndrome de Down os portadores nascem com hipotonia que caracteriza em um menor gasto energético o que pode leva-los a desenvolver obesidade ao longo da vida. (BARBOSA, 2014) Além dos fatores associados as alterações da síndrome de Down, os hábitos alimentares inadequados associados a ausência de atividade pode levar ao excesso de peso. (SILVA, 2006).

## Objetivos

Avaliar o consumo de alimentos in natura, processados e ultra processado de alunos portadores de Síndrome de Down da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) de Santa Cruz do Sul.

## Metodologia

O estudo foi desenvolvido na Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) de Santa Cruz do Sul, fizeram parte da pesquisa portadores de Síndrome de Down, cujo os pais ou responsáveis aceitaram participar do estudo assinando o termo de consentimento. Foi enviado aos pais ou responsáveis um questionário baseado nos marcadores de consumo alimentar do SISVAN que continham perguntas sobre o consumo de alimentos in natura, alimentos processados e ultra processados, onde deveria ser assinalado em relação ao consumo do dia anterior. Para a definição dos alimentos processados e ultra processados foram utilizados os critérios conforme o Guia Alimentar de 2014. Participaram da pesquisa 06 indivíduos portadores de Síndrome de Down, sendo 1 do sexo feminino (17%) e 5 indivíduos do sexo masculino (83%), com idade entre 12 e 28 anos.

## Resultados

O consumo de frutas frescas foi relatado por (33%) dos indivíduos entrevistados, o consumo de verduras e legumes foi relato por (50%) dos entrevistados, feijão e bebidas adoçadas foram os alimentos mais consumidos pelos participantes da pesquisa, somando (83%) em ambos, o consumo de hambúrguer e ou embutidos foi relatado por (33%) dos entrevistados, macarrão instantâneo foi consumido por (50%) dos indivíduos e biscoitos recheados teve o mais alto consumo, sendo que (67%) dos entrevistados consumiram este alimento.

## Conclusão

A preferência por alimentos ultra processados ficou evidenciada em relação a população estudada, o consumo desses alimentos podem levar ao desenvolvimento da Síndrome Metabólica. O estudo aponta para necessidades de intervenções focadas na educação alimentar e nutricional objetivando a promoção a saúde e prevenção de doenças relacionadas as escolhas alimentares dos portadores de Síndrome de Down.

## Referências

- BARBOSA RIBEIRO, C.; TANCREDO TOLEDO, M. Avaliação Antropométrica dos alunos portadores de Síndrome de Down da APAE de Araras-SP. *O Mundo da Saúde*, v. 38, n. 3, p. 334–340, 2014.
- MOREIRA, L. M.; EL-HANI, C. N.; GUSMÃO, F. A. A síndrome de Down e sua patogênese: considerações sobre o determinismo genético. *Revista Brasileira de Psiquiatria*, v. 22, n. 2, p. 96–99, 2000.
- SILVA, DOMINGOS LOPES; SANTOS, JOSÉ AUGUSTO RODRIGUES; MARTINS, C. F. Avaliação da Composição Corporal em Adultos com Síndrome de Down. *Arquivos de Medicina*, v. 20, n. 04, p. 103–110, 2006.
- SILVA, N. L. P.; DESSEN, M. A. Síndrome de Down: etiologia, caracterização e impacto na família. *Interação em Psicologia (Qualis/CAPES: A2)*, v. 6, n. 2, 2005.

**Palavras-chave:** Síndrome de Down; in natura; processados; ultra processados



# CONTAMINAÇÃO DE AMBIENTES E SUPERFÍCIES DE PREPARO EM RESTAURANTES COMERCIAIS

ROSIANE COSME NASCIMENTO; ELIZANDRA MAIER SILVA; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ

<sup>2</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*jackline.jose@ufes.br*

## Introdução

Devido à grande demanda por refeições realizadas fora de casa, pela maior inserção de homens e mulheres no mercado de trabalho, Unidades Produtoras de Refeições tornaram-se essenciais para o dia a dia da população. Assim, houve aumento do potencial para disseminação de Doenças de Origem Alimentar como intoxicação e infecção, sendo estas consideradas um problema de Saúde Pública (EBONE, 2011). A avaliação das condições microbiológicas de setores de preparo de alimentos é fundamental para a produção de refeições com qualidade (DOMÉNECH-SÁNCHEZ et al., 2011; SÃO JOSÉ, 2012).

## Objetivos

Objetivou-se avaliar a contaminação microbiológica de ambientes e superfícies de preparo em restaurantes comerciais de Vitória-ES.

## Metodologia

Foi realizado um estudo transversal em doze (n=12) restaurantes comerciais do tipo *self-service*, localizados em Vitória-ES no período de agosto a setembro de 2015. As análises microbiológicas consistiram de avaliação da contaminação do ar e de superfícies de preparo dos alimentos. A coleta de amostras do ar foi efetuada por meio da técnica de sedimentação simples e a coleta de amostras das superfícies de preparo (bancadas e utensílios) foi realizada por meio da técnica de *swab*, ambas as técnicas foram realizadas de acordo com o proposto pela American Public Health Association descrito por Evancho et al.(2001). Foram avaliadas presença de mesófilos aeróbios, fungos filamentosos e leveduras e enterobactérias. Os resultados foram expressos em Unidades Formadoras de colônia/cm<sup>2</sup>/semana (UFC/cm<sup>2</sup>/semana) para contaminação do ar e em UFC/cm<sup>2</sup> para contaminação de superfícies.

## Resultados

Nos restaurantes avaliados, os setores de pré-preparo de vegetais foram os que apresentaram as maiores contaminação do ar por mesófilos aeróbios e enterobactérias, sendo os valores de contagens de  $9,8 \times 10^2$  e  $8,6 \times 10^2$  UFC/cm<sup>2</sup>/semana, respectivamente. Ao considerar o limite de 30 UFC/cm<sup>2</sup>/semana para mesófilos aeróbios, estipulado pela APHA descrito em Downes e Ito (2001), pode-se observar que os resultados estavam acima da recomendação o que indica a inadequação no setor de pré-preparo de carnes e de vegetais em alguns dos estabelecimentos. Para fungos filamentosos e leveduras, o ar do setor de pré-preparo de carnes também apresentou contaminação de  $8,5 \times 10^2$  UFC/cm<sup>2</sup>/semana. A inexistência de divisórias permitindo o contato entre a cozinha e o ambiente externo (banheiros, refeitórios, recepção e atendimento aos clientes) através de portas sem fechamento automático e janelas sem telas pode ter favorecido a alta contaminação observada. Nas análises realizadas nas superfícies de bancadas e utensílios foram observadas contagens elevadas de mesófilos aeróbios. Foram observados valores da ordem de  $10^6$  UFC/cm<sup>2</sup> para superfícies de bancadas de pré-preparo. As amostras de superfícies de bancadas analisadas resultaram em um percentual de 100 % de inadequação para mesófilos aeróbios, enquanto nos utensílios houve 79,17 %. Facas e tábuas apresentaram contagem de fungos filamentosos e leveduras de até  $1,2 \times 10^4$  UFC/cm<sup>2</sup> e  $5,6 \times 10^4$  UFC/cm<sup>2</sup>, o que indica possíveis falhas nos procedimentos de higienização.

## Conclusão

A presença de micro-organismos no ar ambiente e nas superfícies de preparo indicam falhas nas condições de higiene e necessidade de aplicação de medidas de controle para reduzir riscos de contaminação dos alimentos. Sugere-se ações como melhorias nas condições estruturais e aprimoramento dos procedimentos de higienização ambiental/superfícies dos restaurantes avaliados.

## Referências

DOMÉNEC-SÁNCHEZ, A.; LASO, E.; PÉREZ, M.J. Berrocal CI. Microbiological Levels of Randomly Selected Food Contact Surfaces in Hotels Located in Spain During 2007-2009. **Foodborne Pathogens Diseases**, v.8, n.9, p.1025-

1029, 2011.

DOWNES, F.P.; ITO, K. **Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods**. 3rd ed. Washington: APHA, 2001. 1219p.

EBONE, M.V.; CAVALLI, S.B.; LOPES, S.J. Segurança e qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais. **Revista de Nutrição** , v.24,n.5, p.725-734, 2011.

EVANCHO, G.M.; SVEUM, W.H.; MOBERG, L.J.; FRANK, J.F. Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment. In: DOWNES, F.P., ITO, K. editors. 9. **Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods**. 4thed. Washington, D.C.: APHA; 2001. p. 25-36.

SÃO JOSÉ, J.F.B. Contaminação microbiológica em serviços de alimentação. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.**, v.37, n.1, p.78-92, 2012.

**Palavras-chave:** qualidade dos alimentos; controle de qualidade; serviço de alimentação

# CONTROLE DE TEMPERATURA DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE UM MUNICÍPIO DA FRONTEIRA OESTE DO RIO GRANDE DO SUL.

LUANA GARCIA; CARLA CRISTINA BAUERMAN BRASIL; CORYNA SANCHOTENE MARTINI

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Fundação Universidade Federal do Pampa, <sup>2</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, <sup>3</sup> PMI - Prefeitura Municipal de Itaqui  
*lluanna.g@gmail.com*

## Introdução

Para que seja garantida a qualidade das refeições, é indispensável ficar atento ao binômio “tempo e temperatura”, fator importante na distribuição de refeições. No ambiente escolar, a oferta de alimentos saudáveis torna-se de suma importância, pois a idade escolar é caracterizada por uma fase de desenvolvimento da criança (PENEDO et al., 2015; SANTOS & BEZERRA, 2015).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi realizar o controle da temperatura das preparações quentes e frias das escolas de educação infantil de um município da fronteira oeste do estado do Rio Grande do Sul e avaliar a sua conformidade com as legislações vigentes.

## Metodologia

Foi realizado o controle da temperatura das preparações quentes (arroz, feijão, lentilha, macarrão e sopa) e frias (saladas de alface, cenoura, tomate, beterraba e ovos) oferecidas aos pré-escolares. Estas preparações foram escolhidas por serem frequentemente elaboradas nas seis escolas de educação infantil avaliadas, para fins de padronização e viabilização da comparação dos resultados. Utilizou-se termômetro digital (tipo espeto) com sensibilidade de -50 °C a + 300 °C, direcionando-o ao centro da cuba, fixado a uma distância de 2 cm por aproximadamente 10 segundos ou até estabilização da temperatura. As aferições foram realizadas em dois momentos: no final da cocção – início distribuição e término da distribuição da alimentação. As escolas foram representadas por letras (A, B, C, D, E e F) e os resultados foram analisados segundo as temperaturas preconizadas pela Resolução nº. 216 de 15 de setembro de 2004 e a Portaria nº. 78 de 28 de janeiro 2009 (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

## Resultados

A temperatura das preparações quentes apresentou valores superiores a 70 °C e 60 °C, ao final da cocção e durante a etapa de distribuição, respectivamente, mantendo-se dentro do preconizado pela legislação. Ocorreu uma variação da temperatura das preparações quentes ao longo da sua distribuição, possivelmente devido a falta de um sistema de manutenção de calor do alimento (buffet), sendo observado na escola D que as preparações permaneciam por até duas horas a temperatura ambiente durante a distribuição, contribuindo para a ocorrência de contaminação e multiplicação microbiana. Em relação à temperatura das preparações frias constatou-se que estas iniciavam a sua distribuição com temperaturas acima do recomendado pela legislação vigente que é de até 10 °C, e assim permaneciam durante toda esta etapa, pois não eram armazenadas sob refrigeração, ainda foi observado que o tempo de exposição a temperatura ambiente foi superior a duas horas e meia como nas escolas A e D, estando em desacordo com a legislação.

## Conclusão

A partir deste estudo constatou-se que as preparações ofertadas nas escolas avaliadas podem ser um veículo de contaminação aos pré-escolares, pois não são realizados cuidados durante a cocção e distribuição dos alimentos quentes e frios, sendo necessária uma maior atenção por parte dos manipuladores de alimentos durante estas etapas, além da utilização de termômetros para o monitoramento das temperaturas e para a garantia da qualidade das preparações servidas.

## Referências

- 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: 06. abr. 2016.
- PENEDO, A. O; JESUS, R. B; SILVA, S. C. F; MONTEIRO, M. A. M; RIBEIRO, R. C. Avaliação das temperaturas

dos alimentos durante o preparo e distribuição em restaurantes comerciais de Belo Horizonte-MG. Revista Demetra, v.10, n. 2, p. 429-440, 2015.

3. 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 e dá outras providências. Disponível em: [http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500\\_portaria%2078\\_09.pdf](http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf). Acesso em: 12. abr. 2016.

4. SANTOS, I. G. P; BEZERRA, V. M. Segurança de alimentos em cozinhas escolares do município de Vitória da Conquista, Bahia. Revista Baiana de Saúde Pública, v.39, n.2, p.205-224, 2015.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; doenças transmitidas por alimentos; controle de qualidade; Manipulação de alimentos; Alimentos preparados

# CONTROLE DO DESPERDÍCIO E SUSTENTABILIDADE: IMPLEMENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS E HORTA ORGÂNICA EM UMA CRECHE DE ARACAJU-SE

JAMILLE CAROSO ANDRADE; ANA MÁRCIA SANFORD LINS DE OLIVEIRA; FLÁVIA MILAGRES CAMPOS;  
ANDREZA MELO DE ARAUJO

<sup>1</sup> SESC - Serviço Social do Comércio

*jamillecaroso@yahoo.com.br*

## Introdução

As fichas técnicas fazem parte do planejamento da produção de refeições e contribuem para o controle do desperdício (CASTRO *et al.*, 2013). Além do controle do desperdício, uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve se preocupar em fornecer refeições nutricionalmente equilibradas e com qualidade higiênico-sanitária e sensorial. Para promover hábitos alimentares saudáveis em crianças menores de 2 anos em creches, é importante o incentivo ao uso de alimentos orgânicos sem produtos químicos, pois nessa fase da vida a imunidade da criança está em construção. Além disso, a agricultura sustentável não destrói sistemas ecológicos, nem explora em demasia os recursos naturais, gerando menos impacto à natureza (NASCIMENTO, 2012; ARAÚJO; CARVALHO 2015).

## Objetivos

Controlar o desperdício através da implementação de fichas técnicas das refeições ofertadas a crianças de uma creche e implementar horta orgânica a fim de fomentar a iniciativa de ações sustentáveis num ambiente produtor de refeições.

## Metodologia

Foram avaliadas as sobras, de acordo com a metodologia utilizada por Vaz (2006), de alimentos do almoço, lanche e jantar, durante 7 dias em uma creche em Aracaju, SE, que atende cerca de 45 crianças entre 8 meses e 2 anos de idade. Posteriormente, foram implementadas as fichas técnicas e a horta orgânica vertical em canos do tipo PVC com os temperos: cebolinha, coentro, salsa, hortelã, manjerição e pimentão, para utilizar nas preparações da Creche. Após a implementação das fichas técnicas, foram coletados os dados de sobras de alimentos durante 7 dias, e após a implementação da horta orgânica nas preparações da Creche foi calculado o valor economizado pela instituição.

## Resultados

Os percentuais médios de sobras antes da aplicação das fichas técnicas foram 10,9% no lanche, 61,9% no almoço e 40,5% no jantar. Os valores de sobras acumulados nesse período da coleta de dados, somaram 43,35 kg, e considerando o consumo per capita por refeição (peso das refeições distribuídas dividido pelo número de refeições), esse valor poderia alimentar 183 crianças durante os 7 dias, aproximadamente quatro vezes o número de crianças que a creche atende. Após a implementação das fichas técnicas, os percentuais médios de sobras reduziram para 8,8% no lanche, 13,3% no almoço e 11,7% no jantar. O valor economizado pela instituição com os pedidos de temperos foi de R\$29,37 por semana, R\$117,48 por mês, totalizando em R\$1.057,32 no ano.

## Conclusão

Os resultados encontrados demonstram claramente a importância das fichas técnicas como ferramenta para controle do desperdício; e a inserção da horta, além da redução dos custos, demonstra a importância da oferta de uma alimentação não só nutricionalmente, mas também sustentavelmente adequada.

## Referências

ARAÚJO, E. M. L.; CARVALHO, A. C. M. e S. Sustentabilidade e geração de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Goiânia-GO. Rev. Demetra, v.10, n. 4, p. 775-796, 2015.

CASTRO, D. S. de; MARQUES, L. F.; NUNES, J. S.; SILVA, L. M. de M.; SOUSA, F. C.; MOREIRA, I. dos S.; ANDRADE, M. E. L. Implantação de Fichas Técnicas de Preparo para a Padronização de Processos Produtivos em UAN. Rev. GVAA, Pombal, PB, v.7, n.1, p. 106 – 110, jan – dez, 2013.

NASCIMENTO, E. P. Trajetória da sustentabilidade: do ambiental ao social, do social ao econômico. Rev. Estud. Av., v. 26, n. 74, 2012.

VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Metha; 2006.

**Palavras-chave:** Desperdício; Fichas técnicas; Horta; Sustentabilidade

# CULTIVO DE HORTAS DOMÉSTICAS REFERIDO POR TITULARES DE PROGRAMA SOCIAL

CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI; IVANA LORAINE LINDEMANN; SHANDA DE FREITAS COUTO

<sup>1</sup> PPGCTA-UFPEL - Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, <sup>3</sup> UFFS - Coordenação Acadêmica do Campus de Passo Fundo., <sup>4</sup> UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa  
*chirleraphaelli@hotmail.com*

## Introdução

A produção de alimentos sempre esteve associada às áreas rurais, deixando à população urbana o papel de consumidor dos produtos agrícolas produzidos no campo. Entretanto, observa-se um aumento no uso agrícola de áreas residenciais ou comunitárias para o cultivo de alimentos, geralmente, em zonas periféricas de grandes e médias cidades (SIVIERO et al., 2011). Já o cultivo doméstico de hortaliças para o consumo próprio ou comercialização tem sido uma forte estratégia de redução da pobreza e de garantia de segurança alimentar e nutricional (BRANCO et al., 2011).

## Objetivos

Estimar o cultivo de hortas domésticas por famílias adstritas ao Programa de Aquisição de Alimentos em São Lourenço do Sul, RS.

## Metodologia

Estudo transversal realizado em 2012 com famílias adstritas ao Programa de Aquisição de Alimentos na modalidade de compra com doação simultânea. Os titulares, inscritos do Programa, recebem os gêneros alimentícios nas centrais de distribuição dos alimentos mais próxima de sua residência. Estas centrais totalizam dez no município, sendo localizadas uma na zona rural e nove na zona urbana. Os titulares do Programa, presentes no dia da entrega de alimentos às famílias nas centrais, foram entrevistados individualmente por servidores municipais. Foram obtidas informações do titular da família: comunidade de moradia (zona rural; urbana), idade em anos completos, sexo, escolaridade (até 4 anos; 5 anos ou mais), cor da pele (branca; não branca) e peso e altura autorreferidos (classificados conforme Organização Mundial da Saúde, 2000). A avaliação do cultivo de alimentos em casa foi obtida por meio das questões: "A família produz ou cultiva algum tipo de alimento em casa para consumo próprio?", "Se sim, qual o tipo de produção?". Todos titulares assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o gestor da Prefeitura local, uma carta de anuência, autorizando o estudo. Os dados coletados foram digitados duplamente no Epi Info 6.04 e analisados no STATA 13.0.

## Resultados

Das 830 famílias inscritas no Programa de Aquisição de Alimentos, 585 titulares foram entrevistados (70,5%) nas 10 centrais, sendo 97,3% das famílias adstritas às centrais localizadas na zona urbana. A média de idade foi de 43,3 (DP  $\pm 15$  anos), maioria mulheres (94,7%), de cor branca (61,7%), com até 4 anos de estudo (42,9%) e excesso de peso (63,3%). Dentre os titulares, apenas 17,4% relataram produzir ou cultivar algum alimento em casa e destes, 68,6% cultivaram hortas domésticas, 26,5% criação de animais para consumo próprio e 4,9% outras produções. Dentre as famílias moradoras de zona rural, 25% relataram não produzir alimentos.

## Conclusão

Os resultados indicam reduzida utilização desta estratégia de produção hortícola pela população investigada. Dessa forma, evidencia-se a necessidade de ações de incentivo do cultivo de hortas domésticas pelas famílias atendidas pelo Programa de Aquisição de Alimentos, pois essa atividade poderá contribuir para a redução da pobreza e exclusão social, e ainda, possibilitar o aumento da variedade de alimentos, auxiliando na adesão a uma alimentação saudável, com maior acesso a verduras e hortaliças, e assim contribuindo para a segurança alimentar e nutricional das famílias.

## Referências

- BRANCO, Marina Castelo; ALCANTARA, Flávia A de. Hortas urbanas e periurbanas: o que nos diz a literatura brasileira?. *Hortic. Bras.*, Brasília, v. 29, n. 3, p. 421-428, Sept. 2011.
- SIVIERO, Amauri et al. Cultivo de espécies alimentares em quintais urbanos de Rio Branco, Acre, Brasil. *Acta Bot. Bras.*, Feira de Santana, v. 25, n. 3, p. 549-556, Sept. 2011.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Geneva: World Health

Organization; 2000 (WHO Technical Report Series, 894).

**Palavras-chave:** Consumo de Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional; Políticas Públicas



# **CURSO DE CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM ESTABELECIMENTO PRISIONAL – CRICIÚMA/SC.**

FABIANE MACIEL FABRIS; JANETE TRICHÊS; MONIQUE PEDRO DOS SANTOS; JULIANA SERAFIM MENDES;  
JÚLIA DOS SANTOS COLLODEL

<sup>1</sup> UNESC - Universidade do Extremo Sul Catarinense

*fabi\_fabris@hotmail.com*

## **Introdução**

O presente trabalho teve como meta implantar em uma unidade prisional oficinas de culinária e curso de boas práticas de higiene na manipulação de alimentos através de um projeto de extensão, com mulheres em regime fechado. Com finalidade de proporcionar as reclusas do estabelecimento prisional uma qualificação profissional, buscando a reinserção social, após o cumprimento da pena. Objetivo: Implantar oficinas de culinária e boas práticas na manipulação de alimentos, no intuito de fornecer as ferramentas necessárias para atuação no mercado de trabalho como: cozinheiras ou auxiliares de cozinha. Qualificando-as para trabalhar em unidades de alimentação e nutrição (UANs) comerciais ou institucionais.

## **Objetivos**

Implantar oficinas de culinária e boas práticas na manipulação de alimentos, no intuito de fornecer as ferramentas necessárias para atuação no mercado de trabalho como: cozinheiras ou auxiliares de cozinha. Qualificando-as para trabalhar em unidades de alimentação e nutrição (UANs) comerciais ou institucionais.

## **Metodologia**

A metodologia consiste em oferecer as presidiárias capacitação profissional para ingressar no mercado de trabalho. São atendidas pelo programa 10 alunas com idade entre 20 e 50 anos, no 1º e no 2º semestre respectivamente, totalizando 20 alunas anuais, com carga horária de 51 horas / turma. Realiza aulas práticas e teóricas sobre culinária e boas práticas de manipulação de alimentos conforme estabelece a ANVISA através da resolução RDC n.º 216/2004. As aulas ocorrem 2x/semana, dentro da própria instituição, ministradas por bolsistas do curso de nutrição sob supervisão da prof.<sup>a</sup> coordenadora. Os conteúdos abordam assuntos como: boas práticas de manipulação; higiene pessoal, ambiental e dos alimentos; nutrição básica; história da gastronomia, cardápios; restrições alimentares (doença celíaca e intolerância a lactose); aproveitamento integral; panificação e confeitaria; saladas; cereais e massas; carnes, aves e pescados; laticínios e ovos; molhos e bases; sobremesas.

## **Resultados**

Mesmo estando dentro do estabelecimento prisional as reeducandas conseguem pôr em prática os conhecimentos adquiridos. São servidas em média 800 refeições para detentos e agentes. Dentre as ações colocadas em prática pode-se citar a maneira adequada e o aumento da frequência que lavam as mãos durante as atividades, o não uso de adornos e maquiagem durante a preparação das refeições, separação de utensílios para cada tipo de alimento (crus e cozidos), preocupação com a higiene local, utensílios e equipamentos; utilização de solução clorada para higienização de hortaliças, vegetais e frutas; inclusão de novas preparações no cardápio, melhor aceitabilidade das refeições servidas e menos desperdício de alimentos. Somadas, estas ações melhoram a qualidade nutricional e higiênico-sanitárias das refeições, promovendo a segurança alimentar e nutricional.

## **Conclusão**

Houve melhora significativa na qualidade das refeições, tanto no que se refere à qualidade higiênico-sanitária, quanto sensoriais. No primeiro semestre de 2015 ocorreu a formatura da 7ª turma do projeto, após deixarem o presídio todas são encaminhadas ao SINE de seus municípios para inserção no mercado de trabalho. Este projeto segue a crença que o ensino, a pesquisa e a extensão são práticas interligadas. Pode ainda sensibilizar para a problemática carcerária local, contribuindo para a formação de cidadãos estudantes, futuros profissionais da área da saúde.

## **Referências**

Resolução - RDC N.º 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: . Acesso em 07 de mar. 2016.

**Palavras-chave:** Oficina de Culinária ; Boas Práticas de Higiene; Segurança Alimentar; Presídio

# DE ONDE VEM NOSSA COMIDA?

ANA MARIA THOMAZ MAYA MARTINS; ELISABETTA GIOCONDA IOLE GIOVANA RECINE

<sup>1</sup> UNB - Universidade de Brasília  
*anamariat.maya@gmail.com*

## Introdução

A prática de Educação Alimentar e Nutricional deve usar abordagens e recursos educacionais ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e comunidades, levando em consideração, condições sociais, fases do curso da vida, relacionamentos interpessoais e o atual sistema alimentar, que será abordado nesse trabalho. Esse sistema se caracteriza pela cadeia de atividades que ligam a produção dos alimentos, processamento, distribuição, consumo e disposição de resíduos, bem como suas instituições e atividades reguladoras.

## Objetivos

O objetivo desse trabalho foi desenvolver instrumento de Educação Alimentar e Nutricional para crianças abordando os processos e características do sistema alimentar, além de testar sua aplicabilidade e compreensão.

## Metodologia

Depois de uma análise de materiais de EAN para crianças, se decidiu criar uma revista com foco nas etapas e características do sistema alimentar, cujo título é “De onde vem nossa comida?”. O conteúdo foi apresentado a partir de uma história, desafios e curiosidades que tem as etapas do sistema como guia. A revista inicia com uma introdução do tema e apresentação do personagem principal, e continua com mais cinco capítulos que tem os seguintes títulos: “Comida de vó.”; “Milho pra quê?”; “Só acontece lá no campo.”; “E o alimento pronto no mercado?”; “Depois vai para o lixo.”. Após a finalização do conteúdo, a revista foi diagramada e ilustrada por um profissional, para então ser impressa. Os encontros foram programados para durar trinta minutos. No primeiro encontro os alunos e o condutor da intervenção foram apresentados. Também foi feita uma introdução sobre como a revista deveria ser usado e a periodicidade dos encontros. O segundo encontro se iniciou com a discussão do desafio do Capítulo 1, depois os alunos lembraram o que foi lido no último encontro e depois se iniciou a leitura do capítulo seguinte. Os demais capítulos apresentam a mesma dinâmica do segundo, a única peculiaridade é que no quarto dia de intervenção, ou seja, no dia da discussão do desafio do capítulo 3, o moderador do grupo levou uma cesta com alimentos regionais para que as crianças provassem alimentos diferentes dos que elas já conhecem. No sexto e último encontro aconteceu a discussão do desafio do capítulo 5 e encerramento das atividades. Foi realizado um encontro semanal devido à dinâmica pedagógica da escola. As atividades, compreensão e interesse das crianças pelo material foram avaliados pela percepção da condutora à realização dos desafios e dicas propostos, pela memória das crianças sobre o que foi lido no último encontro e pela participação ativa com perguntas. Antes de iniciar a intervenção, o projeto foi avaliado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Plataforma Brasil, cujo CAAE é 39511914.0.0000.0030.

## Resultados

Como resultado foi desenvolvido uma revista com o nome “De onde vem nossa comida?”, constituída por uma história, desafios e curiosidades. A revista foi aplicada com 15 crianças, entre nove e onze anos, em ambiente escolar.

## Conclusão

A intervenção obteve resultados positivos, uma vez que a revista foi desenvolvida com um tema atual e relevante para a Nutrição, utilizando a Educação Alimentar e Nutricional como meio de formação de crianças quanto ao sistema alimentar. Além disso, a revista desenvolvida pode ser facilmente reaplicada em diversos ambiente e por diversos profissionais que tenham interesse.

## Referências

1. ABIMILHO - Associação Brasileira das Indústrias de Milho. O cereal que enriquece a alimentação humana. São Paulo, 2011.
2. BARBOSA, N.V.L. et al. Alimentação na escola e autonomia – Desafios e possibilidades. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v.18, n.4, p. 937 – 945, 2012. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232013000400005&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000400005&lng=en&nrm=iso) . Acesso em 17 de outubro de 2014.
3. BIZZO, M.L.G.; LEDER, L. Educação nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para o ensino fundamental. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n.5, set./out. 2005. Disponível em: Acesso

em: 15 de maio de 2014.

4. BOOG, M.C.F. Educação Nutricional: passado, presente e futuro. Revista Nutrição PUCCAMP, Campinas, v.10, n 1, p. 5-19, jan./jun 1997. Disponível em: . Acesso em 20 de abril de 2014.
5. BOOG, M.C.F. Contribuições da Educação Nutricional à Construção da Segurança Alimentar. Saúde em Revista, Piracicaba, v.6, n13, p. 17-23, maio/ago 2004. Disponível em: < <http://www.unimep.br/phpg/editora/revistaspdf/saude13.pdf> > Acesso em: 16 de maio de 2014.
6. Brasil. Programa Nacional de Alimentação do Escolar. Fundo Nacional de Desenvolvimento a Educação. 2014. Disponível em: . Acesso em: 20 de maio de 2014.
7. Brasil. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 1ª Ed. Brasília: Ministério da Saúde. 2012. 86p.
8. Brasil. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 2012. 67p.
9. BRASIL. Construção do Sistema e da Política de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência brasileira. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 2009. 90p. Disponível em: . Acesso em: 21 de maio de 2014.
10. BRASIL. Lei nº 11346 de 15 de setembro de 2006. Dispõe sobre a criação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional- SISAN com vistas em assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 de set. de 2006.
11. BRASIL. Ministério da Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2003.
12. CANDEIAS, N.M.F. Conceitos de educação e de promoção em saúde: mudanças individuais e mudanças organizacionais. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 31, n.2, abr.1997. Disponível em: < [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89101997000200016](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89101997000200016)> Acesso em: 07 de abril de 2014.
13. ELLISON, D.R.; STEER, H.; JONES, T.M. Mission Explore: Food. Grã- Betanha: The Geography Collective and City Farmers, 2012.
14. GUIMARÃES, L.V.B.; BARROS, M.B.A.; MARTINS, M.S.A.S.; DUARTE, E.C. Fatores associados ao sobrepeso em escolares. Revista de Nutrição, Campinas, v. 19, n. 1, jan./fev. 2006. Disponível em: . Acesso em: 02 de abril de 2014.
15. HAWKES, C., et al. Identifying effective food systems solutions for nutrition and noncommunicable diseases: creating policy coherence in the fats supply chain. SCN News: Changing Food System for Better Nutrition. Geneva, v. 40, p. 39 – 47, 2013.
16. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Disponível em: . Acesso em: 02 de abril de 2014.
17. KAUFMAN J, KAMESHWARI P. The food system: a stranger to the planning field. APA Journal. 2000; 66(2):113-124.
18. KOCK, P.; BARTON, A.C.; CONTENTO, I.; CRABTREE, M. Farm to table and beyond: Helping students make sense of the global system. Science Scope, 2008. Disponível em:< <http://blogs.tc.columbia.edu/cfe/files/2010/09/Farm-to-Table-Beyond-NSTA.pdf>>. Acesso em: 23 de maio de 2014.
19. MALUF, R.S. Segurança alimentar e fome no brasil -10 anos da cúpula mundial de alimentação. Rio de Janeiro: CERSAN – UFRJ, 2006. 67 p. (Relatório Técnico 2).
20. ORGANIZAÇÃO PAN AMERICANA DE SAÚDE. Escolas Promotoras de Saúde: Fortalecimento da Iniciativa Regional. Série Promoção da Saúde n. 4. Washington, 2003. Disponível em: Acesso em: 15 de maio de 2014.
21. RAMOS, F. P.; SANTOS, L.A.S.; REIS, A.B.C. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro , v. 29, n. 11, Nov. 2013 . Disponível em: . Acesso em 23 Out. 2014.
22. RUBENSTEIN H.; BARTON, A.C.; KOCH, P.; CONTENTO, I.R. From Garden to table. Science and Children and National Science Teacher Association. Março de 2006. Disponível em : . Acesso em: 22 de maio de 2014.
23. SILVEIRA, A.C.J.; TADDEI, J.A.A.C.; GUERRA, P.H.; NOBRE, M.R.C. A efetividade de intervenções de educação nutricional nas escolas para prevenção e redução do ganho excessivo de peso em crianças e adolescentes: uma revisão sistemática. Jornal de Pediatria, São Paulo, v.87, n.5, jun./2011. Disponível em: . Acesso em: 15 de maio de 2014.
24. TRICHESA, R.M.; GIUGLIANIB, E.R.J. Obesidade, práticas alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v.39, n.4, 2005. Disponível em: . Acesso em: 16 de maio de 2014.
25. Universidade Columbia - The Center for Food and Environment: Teachers College. Food System Learning Progressions: Using learning progressions to track students understandings about the food system. Disponível em: <http://blogs.tc.columbia.edu/cfe/research/intervention-research-studies/food-system-learning-progressions/> . Acesso em: 21 de maio de 2014.

26. Universidade Columbia - The Center for Food and Environment: Teachers College. The Science of Food Choice. 2010. Disponível em: < <http://blogs.tc.columbia.edu/cfe/files/2010/07/The-Science-of-Food-Choice.pdf>>. Acesso em: 21 de maio de 2014.
27. VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
28. YOKOTA, R.T.C.; VASCONCELOS, T.F.; PINHEIRO, A.R.O; SCHMITZ, B.A.S.; COITINHO, D.C.; RODRIGUES, M.C.F. Projeto “a escola promovendo hábitos alimentares saudáveis”: comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. Revista de Nutrição, Campinas, v. 23, n. 1, jan./fev. 2010. Disponível em: . Acesso em: 07 de abril de 2014.

**Palavras-chave:** Criança; Educação Alimentar e Nutricional; Revista Infantil; Sistema Alimentar

# DESCONFORMIDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL QUANTO AOS TEORES DE PROTEÍNAS NOS RÓTULOS DE ALIMENTOS À BASE DE SOJA COMERCIALIZADOS NO BRASIL

ANA VALÉRIA CARVALHO MESQUITA; TONICLEY ALEXANDRE DA SILVA

<sup>1</sup> UFMA - Universidade Federal do Maranhão

*tonicley@hotmail.com*

## Introdução

Os alimentos à base de soja que são consumidos principalmente por indivíduos que visam benefícios relacionados à saúde. Além disso, a soja é bastante utilizada na alimentação dos vegetarianos sendo uma opção considerada saudável para substituir a carne. A partir da soja são derivados diversos produtos, que devem ser designados de "proteína" ou "extrato" ou "farinha" conforme o teor proteico mínimo para atender os requisitos da legislação. Dado o interesse pelo consumo de alimentos à base de soja e a preocupação em relação ao atendimento a legislação destes produtos comercializados no Brasil, realizou-se o presente estudo (Brasil, 2005; Health Institute, 2011).

## Objetivos

Avaliar a conformidade da composição nutricional quanto aos teores de proteínas nos rótulos de alimentos à base de soja comercializados no Brasil.

## Metodologia

Trata-se de um estudo observacional, transversal, descritivo, o qual consistiu em aplicar uma lista de verificação elaborada a partir da Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº 268 de 22 de setembro de 2005 (Brasil, 2005), a qual refere-se ao regulamento técnico para produtos proteicos de origem vegetal, sendo analisado o teor de proteína de cada alimento derivado (Proteína Texturizada de Soja, Proteína Concentrada de Soja, Proteína Isolada de Soja, Extrato de Soja em Pó, Extrato de Soja Líquido, Farinha de Soja desengordurada e Proteína Hidrolisada de Soja). A referida lista de verificação foi aplicada em rótulos de alimentos à base de soja comercializados no comércio varejista da cidade de São Luís, Maranhão, supermercados online e sites de empresas onde são comercializados produtos alimentícios a base de soja, no período de abril a maio de 2015, em um total de 113 rótulos. Para determinar a frequência de adequação dos rótulos utilizou-se o software Epi info versão 7.1.5.

## Resultados

Entre os 113 produtos encontrados 27 eram proteína texturizada, 4 proteína concentrada, 21 proteína isolada de soja, 33 extrato de soja em pó, 19 extrato de soja líquido, 4 farinha desengordurada de soja e 5 proteína hidrolisada de soja. No total foram encontrados 64 rótulos não conformes à legislação, representando 57%. Analisando isoladamente cada grupo de derivado da soja observou a não conformidade em 3 rótulos de Proteína Texturizada de Soja (11%), 3 de Proteína Concentrada de Soja (75%), 19 de Proteína Isolada de Soja (90%), 16 de Extrato de Soja em Pó (48%), 16 de Extrato de Soja Líquido (89%), 3 de Farinha de Soja desengordurada (75%), 4 de Hidrolisada de Soja (80%).

## Conclusão

Conclui-se que todos os sete derivados de soja analisados apresentaram em seus rótulos teores proteicos abaixo do recomendado, portanto não conforme a legislação, podendo levar a um possível prejuízo a saúde das pessoas e populações que utilizam estes produtos como fonte proteica.

## Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para produtos proteicos de origem vegetal. Ministério da Saúde - MS. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em 28 de nov. 2014.

HEALTH INSTITUTE. Consumo de Soja na População Brasileira. 2011. Disponível em: <http://www.unileverhealthinstitute.com.br/artigo/o-consumo-de-soja-na-populacao-brasileira>. Acessado em: 08 de nov. 2014.

**Palavras-chave:** soja; proteína; rótulo; composição nutricional

# DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE UM QUESTIONÁRIO ON-LINE PARA ESTIMAR A PERCEPÇÃO DA IMPORTÂNCIA DA LAVAGEM DE MÃOS ANTES DAS REFEIÇÕES

GEISON KELI DE PAIVA TAVARES; ANDRÉA CARLA MENDONÇA DE SOUZA PAIVA

<sup>1</sup> UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco, <sup>2</sup> SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial  
*andreacarlam@gmail.com*

## Introdução

Dentre os diversos hábitos de higiene existentes, destaca-se a higienização das mãos, tendo em vista a capacidade que a superfície da pele tem de albergar micro-organismos, São dois diferentes tipos de populações microbianas presentes nas mãos: os micro-organismos residentes e os transitórios. Em decorrência disso, a higienização das mãos é considerada a ação isolada mais importante na prevenção e disseminação de doenças, deve ser realizada sempre que se fizer necessário, antes ou após entrar em contato direto com sujidade, alimentos, fluidos corporais e objetos contaminados (COSTA, 2011).

## Objetivos

Desenvolver e aplicar um questionário através de formulário on-line para estimar a percepção da importância da lavagem de mãos antes das refeições.

## Metodologia

A pesquisa foi quantitativa, comparativa não-experimental, do tipo transversal. O grupo amostral, composto por alunos, consumidores de um restaurante universitário (RU), localizado na cidade de Recife/PE. O questionário foi elaborado de acordo com Hipólito et al. (1996), os dados foram coletados no período de 20 de junho a 30 de agosto de 2015, através de um formulário eletrônico, disponibilizado on-line, publicado na página da instituição, em uma rede social. Foram aceitos para participação 62 consumidores, que informaram o cadastro de pessoa física (CPF) e o telefone para contato, todos preencheram o termo de consentimento. Os resultados foram analisados utilizando o software Microsoft Excel, versão 2007.

## Resultados

89% dos consumidores afirmaram ter o hábito de lavar as mãos antes das refeições, 10% responderam que não tem este costume. No que diz respeito ao conhecimento que os usuários do RU apresentam quanto à importância da lavagem de mãos antes das refeições na diminuição do risco de transmissão de doenças transmitidas por alimentos, 97% responderam ter o conhecimento da informação. 94% dos usuários perceberam a presença de produtos para higiene de mãos em local de fácil acesso no restaurante. Em relação aos dados socioeconômicos da clientela, 50% encontra-se na faixa salarial acima de 2 salários mínimos e menos que 5 salários mínimos; dado relevante, tendo em vista que existe relação entre pessoas com poder aquisitivo e hábitos de higiene saudáveis.

## Conclusão

Os resultados apresentados permitiram observar que o hábito de higienizar as mãos existe na maior parte da população pesquisada. Entretanto, é de fundamental importância realizar uma campanha de conscientização entre os consumidores, com o intuito de incentivar maior adesão à prática de higienização das mãos.

## Referências

COSTA, F.B. Higiene das mãos e na alimentação infantil: a atuação do enfermeiro na atenção básica. 2011. Trabalho de conclusão de curso (Especialização em Atenção Básica em Saúde da Família) – Universidade Federal de Minas Gerais. Governador Valadares, 2011. p. 6 - 16. Disponível em:  
. Acesso em: 07 Dez. 2014.

HIPÓLITO, J. A. M. et al. Como usar a internet em pesquisa. In: Semead – Seminários em Administração Programa de Pós-Graduação em Administração, FEA-USP, São Paulo, 15-16 Outubro 1996. 1130p.

HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1999, 376p.

SANTOS, L. A. R. A.; SANTOS, A. D. T.; GALDINO, R. M. N.; ALVES, A. O. Lavagem das mãos e biossegurança no restaurante universitário da UFRPE. Disponível em: <http://www.eventosufrpe.com.br/2013/cd/resumos/R1360-1.pdf>. Acesso em 23 ago. 2015.

**Palavras-chave:** prevenção; doenças; micro-organismos; higiene; saúde

# DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE UM INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NA ARENA PORTO-ALEGRENSE

RAFAELA RODRIGUES BELTRAME; ADRIANA ROMULO DE VARGAS; LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*nutribeltrame@gmail.com*

## Introdução

Devido ao aumento da prática de consumir refeições fora de casa, aumenta também a preocupação no setor de fornecimento de alimentos em relação à higiene, desde o preparo até a mesa do consumidor, pois as condições sanitárias dos alimentos são fatores essenciais para a promoção da saúde e devem ter um controle eficiente (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – Pesquisa de Orçamento Familiar, 2008). Esse é um fator predominante nos estabelecimentos e até mesmo em locais onde o objetivo não é a refeição, mas nos quais ela está inserida, como eventos, festas, eventos esportivos, entre outros (BRASIL, 2008).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi criar uma lista de verificação, a partir da Portaria 78/2009 (Rio Grande do Sul), para avaliar condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos que comercializam alimentos, no intuito de atender esta demanda em um estádio de futebol na cidade de Porto Alegre durante os jogos e eventos realizados no local e testar a sua viabilidade de utilização através da sua aplicação e validação de conteúdo mediante apreciação por especialistas no assunto. Além disso, identificar as condições higiênico-sanitárias dos bares participantes do estudo.

## Metodologia

O estudo caracterizou-se, em parte, como de delineamento transversal e em parte como um trabalho de desenvolvimento, realizado na Arena Porto-Alegrense, localizada na cidade de Porto Alegre, RS e ocorreu em três momentos distintos: 1) Desenvolvimento do instrumento a partir da Portaria 78/2009 (Rio Grande do Sul); 2) Validação da lista de verificação por especialistas através do uso da escala Likert e 3) Aplicação da lista de verificação das condições higiênico-sanitárias em sete bares participantes do estudo no ano de 2015.

## Resultados

A ferramenta desenvolvida em forma de checklist foi organizada com os principais itens abordados na RDC nº 216 de 15 de novembro de 2004 e na Portaria 78/2009 (Rio Grande do Sul) e contemplou os principais pontos a serem observados nos bares que fornecem alimentos ao público na Arena Porto-Alegrense. Esta foi enviada para especialistas, convidados para realizar a validação. Cada item foi avaliado de acordo com sua relevância e importância. Para avaliação dos bares, os pesquisadores estipularam que a porcentagem de pontos adequados deveria ser igual ou maior a 80%, para ser considerado adequado. Entre 60-79% considerado de risco e abaixo de 60% inadequado. Com a aplicação e a verificação dos 28 itens da lista, os sete bares participantes do estudo classificaram-se mostrando que 60% estavam adequados para operar e os demais precisavam adequar alguns pontos, sendo considerados de risco.

## Conclusão

A Lista de Verificação, elaborada e validada, ajudou a identificar os principais problemas das operações em curto prazo de observação e mostrou-se uma importante ferramenta pois é um instrumento objetivo e de fácil aplicação para o controle higiênico-sanitário no fornecimento de alimentos em locais de eventos, como é o caso da Arena Porto-Alegrense.

## Referências

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008 – 2009**. Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas**



**de Fabricação para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União. Brasília, DF.

MELO, R. P. *et al.* Critérios de Seleção de Experts para Estudos de Validação de Fenômenos de Enfermagem. **Revista Rene**, Fortaleza, v. 12, n. 2, p. 424-431, abr./jun. 2011.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78/2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. 2009.

**Palavras-chave:** Alimentação coletiva; Higiene dos alimentos; Segurança alimentar e nutricional

# DETECÇÃO DE RESÍDUOS DE PROTEÍNA EM UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS UTILIZADOS EM RESTAURANTE COMERCIAL PRESENTE NO CAMPUS DE UNIVERSIDADE PARTICULAR NA CIDADE DE CAMPINAS – SP

KELME DE OLIVEIRA SANTOS CAMPANHA; KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; MARIA CRISTINA PINHEIRO ZULLO; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI

<sup>1</sup> PUC-CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas  
*kelme\_campanha@hotmail.com*

## Introdução

Os cuidados tomados com a higienização de equipamentos, utensílios e espaço físico nas unidades de alimentação e nutrição devem ser rigorosos e seguir normas adequadas para que a alimentação ali preparada atenda aos padrões microbiológicos recomendados pela legislação vigente, sem colocar em risco a saúde do consumidor (SOUZA PINTO, 2016).

## Objetivos

Detectar resíduos de proteína em utensílios e equipamentos utilizados na cozinha industrial de um restaurante situado em uma universidade particular da cidade de Campinas, SP.

## Metodologia

A análise foi efetivada através da aplicação do *Teste de Proteína Clean Trace* da 3M, que visa verificar se a higienização apresenta padrão satisfatório por meio da detecção de proteína (presente em qualquer matéria orgânica), sendo considerado um método semiquantitativo. O processo foi realizado seguindo as normas indicadas pela empresa que, através da leitura visual da ampola em função da diferença de tom das cores, classifica os resultados em: limpo, alerta (+) e dois diferentes graus de contaminação (++ e +++) (os símbolos foram colocados pelos autores), com os seguintes materiais: bancada e tábua para manipulação de carnes, cortador manual de vegetais, cubas, liquidificador, multiprocessador, suqueira, bandeja, pratos e talheres. Duas avaliações foram realizadas com intervalo de 13 dias entre elas (11 e 24/11/2015). Os utensílios e equipamentos que apresentaram detecção positiva de contaminação foram identificados e os resultados apresentados aos encarregados da sua higienização, seguido de orientação sobre a maneira correta de limpeza. Nova coleta foi realizada (27/11), apenas para os que apresentaram contaminação em alguma das etapas. A coleta de dados foi realizada por aluna durante estágio curricular obrigatório.

## Resultados

Apresentaram resultado negativo: bancada de carnes, pratos e talheres, apontando higienização satisfatória. Exibiram melhora em sua higienização o cortador manual de vegetais (++ para +), as cubas (+ para limpo), o multiprocessador e a tábua de carnes (ambos de ++ para + e depois para limpo). As bandejas para apoio dos pratos (++) e o liquidificador (++) mantiveram o grau de contaminação ressaltando problemas no processo. A lavagem mecânica das bandejas ocorre apenas 1 vez por semana, nos outros dias a higienização ocorre manualmente, apenas com álcool, procedimento que se mostrou insatisfatório. A suqueira que apresentou resultado positivo na primeira avaliação (+++) não voltou a ser avaliada, pois no dia 24/11 não foi limpa ao final da distribuição, sendo utilizada dessa forma para a refeição seguinte e, na terceira etapa permaneceu submersa com produto à base de cloro, invalidando nova avaliação. A segurança do alimento envolve a melhoria da qualificação dos trabalhadores através de cursos de capacitação e incentivo à educação formal (CAVALLI; SALAY, 2007).

## Conclusão

A utilização desse recurso, com a rápida visualização dos resultados e discussão imediata com os funcionários, possibilita que o treinamento *on the job* tenha maior chance de êxito. Destaca-se que embora a higienização tenha apresentado melhora ao longo das avaliações, o ideal é que todos os materiais não apresentem resíduos exigindo intervenções constantes para melhor garantia dos processos.

## Referências

CAVALLI, S.B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.20, n.6, p. 657-667, nov./dez. 2007.  
SOUZA PINTO, A.M. Garantia da qualidade higiênico-sanitária. In: ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.; PINTO, A.M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2016. p.159-169.

**Palavras-chave:** Capacitação em serviço e educação; Serviços de alimentação; Trabalhadores; Utensílios de alimentação e culinária

# DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO LACTÁRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

DEBORAH RODRIGUES SIQUEIRA; CAROLINA CATALDO; MARIA LÚCIA MENDES LOPES; SILVIA MAGALHÃES  
COUTO GARCIA

<sup>1</sup> HUPE - Hospital Universitário Pedro Ernesto, <sup>2</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro  
*drsiqueira\_nut@yahoo.com.br*

## Introdução

No processo de preparo de fórmulas infantis e dietas enterais, condições higiênico-sanitárias inadequadas constituem-se em riscos de contaminação microbiana, podendo associar-se a complicações em pacientes hospitalizados, uma vez que os indivíduos a quem se destinam, são mais vulneráveis às infecções de origem alimentar (SANTOS et al., 2015). Na impossibilidade do aleitamento materno, as fórmulas infantis, são comumente indicadas como única fonte de nutrientes para garantir a recuperação e manutenção do estado nutricional da criança (BEJARANO-RONCANCIO, 2013). Nesse contexto, é fundamental assegurar a qualidade das fórmulas infantis e dietas enterais produzidas no lactário.

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi diagnosticar as condições higiênico-sanitárias do lactário de um hospital universitário por meio da aplicação da lista de verificação – *check list* e de análises microbiológicas de fórmulas infantis, dietas enterais pediátricas e água utilizada para reconstituição das fórmulas infantis em pó.

## Metodologia

A lista de verificação foi elaborada a partir da adaptação da resolução nº 275 (BRASIL, 2002) e da resolução nº 63 (BRASIL, 2000) e aplicada mensalmente no lactário no período de janeiro a julho de 2015. As análises microbiológicas foram realizadas no período de abril de 2014 a abril de 2015. Foram coletadas 85 amostras, sendo 42 de água, 37 de fórmulas infantis e seis de dietas enterais. As amostras foram selecionadas de forma aleatória, coletadas uma vez por semana, transportadas em caixa térmica até o laboratório e analisadas em até duas horas. Para as fórmulas infantis e dietas enterais foram pesquisados os seguintes microrganismos: Coliformes a 35°C/g (ml), Coliformes a 45°C/g (ml), Estafilococos coagulase positiva/g (ml), *Bacillus cereus*/g (ml) e *Salmonella* sp./25g (ml). Para as amostras de água foram analisados os Coliformes totais por 100ml e Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/100mL) (BRASIL, 2001).

## Resultados

Identificou-se, na lista de verificação, que dos nove atributos avaliados, quatro apresentaram algum item não conforme. Os índices de não conformidades dos atributos higiene do manipulador, vestuário, ambiente e controle de processo variaram de zero a 30% e a média geral no período analisado foi de 3,6%. Os atributos de climatização, equipamento, higienização de mamadeiras e aquecimento terminal obtiveram 100% de conformidade. Dentre as amostras de água analisadas, 4,76% estavam inadequadas, por apresentarem Coliformes a 45°C em 100 mL. Das 37 amostras de fórmulas infantis, 2,7% estavam inadequadas por apresentarem número elevado de Coliformes a 35°C (24 NMP/mL). Dentre as amostras de dietas enterais analisadas, 100% estavam adequadas de acordo com a RDC/ANVISA nº 12 (BRASIL, 2001).

## Conclusão

Os resultados evidenciaram que os atributos avaliados na lista de verificação encontram-se adequados e os resultados das análises microbiológicas indicaram baixo percentual de não adequação. No entanto, considerando a vulnerabilidade dos pacientes assistidos, torna-se de extrema importância a implantação de sistema de qualidade com foco na segurança do alimento distribuído ao paciente.

## Referências

BEJARANO-RONCANCIO, J.J. El banco de leche humana y el lactario hospitalari. **Rev. Gastrohnutp.**, 15 (1): 30-40, 2013.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 63. 6 de julho de 2000.** Regulamento técnico: Requisitos Mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral. Ministério da saúde. Brasília/DF, 2000.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 12, de 2 de janeiro de 2001**. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União. Brasília/DF, 2001.

\_\_\_\_\_. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da 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. Diário Oficial da União. Brasília/DF, 23 de outubro de 2003.

SANTOS, A. C. et al. Microbiological quality of enteral feeding and infant formula produced in dietary units, according to the triad of Donabedian. **Nutr Hosp.**;31(5): 2122-2130, 2015.

**Palavras-chave:** fórmula infantil; gestão da qualidade; lactário

# DIAGNÓSTICO DE ADEQUAÇÃO ÀS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM QUATRO UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESPECIALIZADAS EM REFEIÇÕES CORPORATIVAS NOS MUNICÍPIOS DE FORTALEZA, MARACANAÚ E EUSÉBIO – CEARÁ

BRENDA NOGUEIRA DA SILVA; KARINE DE SOUSA SOARES; FRANCISCA JANAINA FERREIRA BARROS; NATÁLIA VIVIANE SANTOS DE MENEZES; CAMILA NUNES MÁXIMO CALDART

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza  
*janainabarro18@hotmail.com*

## Introdução

Atualmente, muitas pessoas não estão mais realizando suas refeições em casa, principalmente, devido às jornadas de trabalho extensas e aos longos deslocamentos. Isso tem gerado um aumento expressivo pela procura de Unidades de Alimentação e Nutrição (ROSSI, 2006). Como forma de garantir segurança alimentar para a população, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária elaborou a Resolução nº 216/2004, com o objetivo de alcançar a melhoria das condições higiênico-sanitárias, efetivando a qualificação nos processos de produção e de prestação de serviços na área alimentar (BRASIL, 2004).

## Objetivos

Diagnosticar a adequação às boas práticas de manipulação dos alimentos em quatro Unidades de Alimentação e Nutrição especializadas em refeições coletivas.

## Metodologia

Trata-se de estudo transversal de cunho quantitativo, realizado em quatro unidades de alimentação e nutrição localizadas nos municípios de Maracanaú, Eusébio e Fortaleza, no Ceará, em fevereiro de 2016. Para conferir a adequação às Boas Práticas, foi utilizado um formulário elaborado com base na Resolução 216/2004. O formulário é composto por 180 itens, sendo dividido em 17 blocos que incluem estrutura física, condições de higiene, manipuladores e procedimentos gerenciais. Para análise do resultado final foi utilizada a soma de todos os quesitos divididos pela soma da pontuação total válida e o valor obtido foi multiplicado por 10. Adotaram-se os seguintes pontos de corte: 8,5 a 10 está conforme e abaixo de 8,5 está não conforme.

## Resultados

As Unidades de Alimentação (n=4) avaliadas obtiveram uma média de notas de 9,35 considerando o total de itens aplicados. Conforme o critério adotado, foram classificadas como conformes. As médias gerais por bloco evidenciaram que os percentuais de adequação foram: edificações e instalações (75%); equipamentos, móveis e utensílios (77,62%); higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (93,54%); área de recebimento e pré-lavagem (98,78%); estoque seco (80,08%); estoque frio (88,48%) ; área de beneficiamento de carnes (100%); área de pré-preparo de saladas e sucos (97,53%); área de cocção (84,5%); área de higienização de panelas e utensílios (61,41%); restaurante/salão (92,30%); instalações sanitárias (72,69%); área do lixo (78,84%); procedimentos (98,91%); colaboradores (96,79%); documentação (87,42%) e gestão (100%).

## Conclusão

Com base nos resultados da aplicação da lista de verificação percebeu-se que as unidades apresentaram bons níveis de adequação às boas práticas de manipulação. Vale ressaltar que todos os estabelecimentos apresentaram Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, com boas condições higiênicas e de organização bem como, colaboradores e gestores cumprem seu papel para a implementação das Boas Práticas.

## Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, 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. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 06/03/2016.
- ROSSI, C.F. Condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo self-service de Belo Horizonte – MG. Dissertação (Mestrado). Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais; 2006.

**Palavras-chave:** Unidades de Alimentação e Nutrição; Boas Práticas; Lista de Verificação

# DIFERENÇAS PERCENTUAIS NOS TEORES DE SÓDIO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS UTILIZADOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM PORTO ALEGRE / RS

VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG; JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; ANA BEATRIZ ALMEIDA DE OLIVEIRA; LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*vjs.nut@terra.com.br*

## Introdução

A quantidade de sódio acrescentada em alimentos industrializados ou no preparo de refeições é preocupante, pois, de acordo com Brown et al. (2009), pode estar associada a patologias como a hipertensão arterial, entre outras. Um dos principais fatores para esse excesso de sódio na alimentação é a refeição realizada fora do lar. Nos alimentos industrializados o mesmo deve constar na rotulagem da composição nutricional para comercialização (ANVISA, 2005).

## Objetivos

Avaliar a variação percentual da quantidade de sódio presente em produtos processados e ultraprocessados utilizados por serviços de alimentação de Porto Alegre / RS.

## Metodologia

Estudo descritivo transversal realizado em novembro de 2012 em sete cenários de práticas curriculares do curso de nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Foi desenvolvida uma lista com produtos processados e ultra processados no qual se verificou as marcas comerciais, quantidade de produto e quantidade de sódio por embalagem. Para o cálculo percentual, padronizou-se a quantidade de 100 gramas do produto e utilizou-se o software Microsoft Excel®.

## Resultados

Os serviços avaliados foram dois hospitais (um público e um privado), duas empresas de refeições industriais, dois restaurantes comerciais e um hotel. Foram selecionados 14 alimentos distribuídos em quatro grupos. O grupo dos caldos (carne, galinha e legumes) foi o que apresentou menor diferença no teor de sódio entre os produtos (de 17450 a 26420 mg/100g), representando percentual de 28,9 a 45,6% entre as cinco marcas encontradas. No grupo das conservas foi encontrado variação de 338,1% na quantidade de sódio entre as três marcas de champignon. Para os produtos azeitona verde e pepino, ambos com cinco marcas comerciais cada, a variação foi respectivamente de 163,4% e 107,6%. No grupo dos molhos, o catchup: 91,9% (5 marcas); mostarda: 300,5% (4 marcas); molho shoyu: 500% (2 marcas). Nos molhos de pimenta e inglês as variações foram respectivamente de 227,8% e 147,5% (2 e 3 marcas). O último grupo apresentou a maior variação entre os produtos do estudo com 1137% de diferença em duas marcas de batata desidratada; a batata palha apresentou 190,1% de variação entre três marcas e o queijo parmesão ralado 114,6% entre quatro marcas utilizadas. O sódio presente nos alimentos processados e ultraprocessados vem sendo o principal contribuinte no consumo elevado deste mineral (WEBSTER et al, 2010).

## Conclusão

Esse estudo identificou valores elevados de sódio entre os produtos industrializados utilizados em serviços de alimentação. Além disso, apesar da legislação, pode ser constatado que falta uma regulamentação para definir limites mínimos e máximos para o teor de sódio nos alimentos industrializados para orientar as boas práticas nutricionais.

## Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de Alimentos - 2ª Versão. Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. 44p.

BROWN, I. J. et al.. Salt intakes around the world: implications for public health. *Int J Epidemiol.*, v. 38, n.3, p. 791-813, 2009.

WEBSTER, J.L.; DUNFORD, E. K.; NEAL, B. C. A systematic survey of the sodium contents of processed foods. *Am J Clin Nutr.*, v. 91, n. 2, p. 413-20, 2010.



**Palavras-chave:** alimentos industrializados; refeições; sódio.

# DIMENSÕES DAS BANCADAS E IMPLICAÇÕES ERGONÔMICAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO VEICULADA AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

ELISABETE FLORENCIO DA SILVA; GELVANI LOCATELI

<sup>1</sup> UNIAMÉRICA - Faculdade União das Américas, <sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*nutrihomecare@hotmail.com*

## Introdução

Os aspectos ergonômicos são de suma importância, uma vez que as condições de trabalho refletem diretamente na qualidade de vida do trabalhador e em sua produtividade. Sendo que, a ergonomia envolve os seguintes aspectos: temperatura, umidade, ventilação, iluminação, cor, sonorização, postura e movimentos (MONTEIRO, 2009). A altura das bancadas influenciam diretamente na postura e movimentos realizados pelo colaborador, sendo que, se esta for inadequada, pode favorecer o aparecimento de danos à saúde como: cansaço, dores musculares, fraquezas, alterações do sono e da vida social, problemas de coluna vertebral, entre outros (SOARES, 2015).

## Objetivos

Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo analisar as dimensões das bancadas de uma unidade de alimentação e nutrição veiculada ao Programa de Alimentação do Trabalhador.

## Metodologia

Realizou-se, no mês de fevereiro de 2016, estágio extracurricular em uma unidade de alimentação e nutrição veiculada ao Programa de Alimentação do Trabalhador que fornece em torno de 200 refeições diárias, entre café da manhã, almoço e jantar. Neste período os dados de altura das bancadas foram coletados e, para isto, utilizou-se fita métrica de fibra de vidro e prancheta para anotações. Estas medidas foram expressas em média e desvio-padrão, com percentual de adequação comparado a recomendação da norma brasileira 9050 (ABNT, 2004). De acordo com esta última, as bancadas devem possuir no máximo 85 cm de altura, a fim de não acarretar adoção de posturas inadequadas.

## Resultados

Na unidade de alimentação e nutrição foram contabilizadas cinco bancadas, com as seguintes funções: higienização de hortifrutis, pré-preparo de hortifrutis, pré-preparo e preparo de carnes, e duas para higienização de utensílios. Sendo que 60% destas bancadas (n=3) portavam pias de higienização. Estas bancadas tinham dimensões retangulares e apresentaram altura média de  $89,20 \pm 3,65$  cm, com 100% de inadequação quando comparado a dimensão recomendada. Ainda, fora observado que todas as bancadas possuíam recuos para os pés. Porém, observou-se que, na bancada de pré-preparo de hortifrutis, há alguns utensílios embaixo que impedem o aproveitamento do recuo dos pés e gera a adoção de uma postura inadequada por parte do funcionário que realiza tal tarefa

## Conclusão

Desta forma, percebeu-se que é necessário estar atento aos aspectos ergonômicos desde o planejamento das unidades de alimentação e nutrição, a fim de adequar bancadas e demais aspectos do local de trabalho ao colaborador, tornando este mais propício ao desenvolvimento seguro e saudável das atividades.

## Referências

ABNT. **ABNT NBR 9050**. ABNT, 2004.

MONTEIRO, Marlene A. M. Importância da ergonomia na saúde dos funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista Baiana**, v.33, n.3, p.416-427, 2009.

SOARES, Ana R. **Análise da estrutura física de serviços de alimentação localizados na zona sul de João Pessoa-PB**. Trabalho de Conclusão de Curso. João Pessoa, 2015.

**Palavras-chave:** Altura de bancada; ergonomia; Unidade de Alimentação e Nutrição

# DIMINUIÇÃO DE SÓDIO EM PREPARAÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR PÚBLICA DE PORTO ALEGRE

LÚCIA PEREIRA DE SOUZA

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

*lupsouza@hcpa.edu.br*

## **Introdução**

A alimentação da população sofreu alterações, devido às mudanças da vida moderna, pelo tempo escasso e a necessidade de realizar refeições fora de casa (PASSADOR et al.,2006). Pela praticidade e variedade valorizou-se o consumo de alimentos industrializados, como os temperos, que oferecem grande quantidade de sódio (CAMPOS et al., 2011). O consumo excessivo de sódio na dieta, seja, pela adição ou através dos alimentos industrializados pode contribuir para o aparecimento da hipertensão (CAPALONGA et al., 2010). O nutricionista, como profissional de saúde, tem a constante atribuição de racionalizar e aperfeiçoar processos, utilizando as Fichas Técnicas de Preparo (FTP), como ferramenta gerencial e operacional na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), para promover a satisfação e saúde do trabalhador (AKUTSU et al.,2005).

## **Objetivos**

Avaliar a redução de sódio em preparações de carnes e guarnições com a introdução de temperos naturais, em substituição aos caldos industrializados na UAN de um Hospital Público de Porto Alegre.

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo experimental, no período de março a junho de 2013. Foram selecionadas 12 receitas, sendo seis tipos de carne (bovina e frango) e seis tipos de guarnição: (massas e vegetais). Todas as receitas utilizavam caldos industrializados. O critério de seleção foi a aceitação e a frequência no cardápio, todas definidos pela nutricionista do setor. Foi organizado um workshop com a participação dos cozinheiros e elaboradas as FTP. Também se reforçou a importância de reduzir o sal nas preparações. Após, foi elaborado dois tipos de caldos naturais, um com base de gado, com carne de dianteiro, costela, ossobuco, ervas, cenoura, cebola, alho e água. E outro de frango que utilizou carcaças, coxas e sobrecoxas, louro e demais ingredientes da base de gado. Finalizando houve a substituição das FTP, pelas mesmas quantidades dos caldos naturais, mantendo-se as mesmas quantidades de sal adicional da receita e comparando valores de sódio.

## **Resultados**

Ao comparar as 12 preparações constatou-se, que em todas, houve a redução de sódio com a substituição de caldo industrializado pelo caldo natural. Nas carnes a redução de sódio variou de 11,64% a 43,67%. No filé de frango a redução foi de 11,64% e no frango de panela foi de 18,31%. As carnes vermelhas apresentaram as maiores reduções, pois além do caldo era utilizado amaciante, ambos industrializados. A diminuição do sódio foi de 43,7% nas iscas aceboladas, 41% no picadinho com milho e ervilha, 33,1% no bife de panela, 21,5% na carne de panela. As guarnições apresentaram redução de 5% a 52,9% de sódio. As preparações a seguir apresentaram diminuição do sódio: 5% no raviole ao sugo, 5,3% na massa ao sugo, 30,2% na couve-flor refogada, 36,2% na cenoura salteada, 47,3% na batata a vapor e 52,9% no repolho refogado em comparação às FTP que utilizava caldos industrializados.

## **Conclusão**

O nutricionista tem papel importante na redução de sódio dentro das UAN através do uso de FTP afinadas em conjunto com estratégias de promoção da saúde. Cabe salientar que depois deste estudo, a UAN adotou mudança nas FTP, como a introdução das ervas frescas, no tempero das carnes, buscando reduzir a oferta de sódio aos seus comensais.

## **Referências**

1. PASSADOR, J. L.; LIMA FILHO, D. O.; SPANHOL, C. P.; RODRIGUES, F. S.; SABES, J. J. S. A percepção do consumidor de alimentos "fora de casa": um estudo multicaso na cidade de Campo Grande/MS. São Paulo, 2006.
2. CAMPOS, R. A.; SANTANA, D. de; SILVA, A. L.; DAMASCENO, K. Q.; CAMPOS, M. C. Avaliação do consumo de temperos industrializados de uma população adulta em Salvador, Bahia, 2011.
3. CAPALONGA, R.; TONIOLO, L.; SOLTYS, A. A.; OLIVEIRA, A. B. A. Avaliação da quantidade de sal oferecida no almoço dos funcionários de um hospital escola de Porto Alegre. Revista HCPA 2010; 30(3): 204-208.
4. AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O; ARAÚJO, W. C.. A ficha técnica de

preparação como instrumento de qualidade em refeições. Revista de Nutrição. Campinas v.18, n 2, p. 277-279, 2005.

**Palavras-chave:** sódio; Unidade de Alimentação e Nutrição; hipertensão; caldos industrializados; Ficha Técnica de Preparo

# EDITAIS PARA IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL

MAYARA APARECIDA HEILMANN; SAMARA DE CESARO CAVALER; THIEGO RIPPEL PINHEIRO; ABDINARDO MOREIRA BARRETO DE OLIVEIRA; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza, <sup>2</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Chapecó, <sup>3</sup> UNIVASF - Universidade Federal do Vale do São Francisco

*samara.cavaler@gmail.com*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição podem ser geridas por autogestão, concessão, terceirização ou contratação de serviço (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011). Apresentando ainda distintas categorias, sendo que o setor de alimentação para coletividades classifica-se em seis macros segmentos, dentre eles a alimentação em instituições de educação ou alimentação escolar (creches, ensino fundamental e universidades) (SANT'ANA, 2012), sendo citado neste os Restaurantes Universitários (PROENÇA, 1996). É de extrema importância que o edital de licitação, para a contratação de prestadoras de serviço de produção e fornecimento das refeições, independente do tipo de gestão, estabeleça os critérios mínimos quanto ao desempenho das funções à serem executadas pela empresa vencedora nestes restaurantes (MEIRELLES, 2007). Por meio da elaboração adequada dos editais será garantido o desenvolvimento adequado das atividades ligadas à produção das refeições servidas e do gerenciamento da unidade.

## Objetivos

Avaliar as informações contidas nos editais de licitação de Restaurantes Universitários, a fim de verificar se estes possuem as informações necessárias para o bom gerenciamento e funcionamento dos Restaurantes Universitários das universidades do sul do país e ainda a maneira como estas informações encontram-se dispostas.

## Metodologia

Estudo transversal através da avaliação dos editais de implantação e/ou funcionamento dos restaurantes universitários das Universidades Federais do Sul do país, vigentes no ano de 2015, com participação de 8 Instituições (36 *Campi*). A coleta de dados aconteceu entre os meses de dezembro de 2014 e fevereiro de 2015. Como forma de controle, foram anotados e tabulados no programa *Microsoft Excel 2010*® e utilizado estatística descritiva.

## Resultados

Na região Sul predominou a gestão na forma de concessão (66,6%); destacou-se a não disposição clara dos itens referentes ao número de refeições a serem servidas diariamente (36,1%), mensalmente (86,1%) e anualmente (61,1%); quanto às despesas gerais a maioria cabe à empresa contratada; para o responsável técnico, o profissional nutricionista prevaleceu (91,6%), acompanhando diariamente as atividades da unidade (77,7%); na maioria dos editais os per capita das preparações são na forma crua (66,6%); referente ao incentivo à aquisição de gêneros da agricultura familiar, 25,0% abordaram este quesito, e quanto ao Manual de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação dos Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados, a maioria dos editais apresentou o dado com clareza.

## Conclusão

Há a necessidade dos editais licitatórios serem melhor elaborados, apresentando maior clareza em alguns itens que interferem no bom gerenciamento dos restaurantes universitários e ainda delimitando adequadamente as responsabilidades dos envolvidos. Isto aconteceria através do envolvimento de equipe multidisciplinar na redação do edital ou no desenvolvimento de documento padrão para confecção de editais deste cunho.

## Referências

ABREU, E S; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A M S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4ª ed. São Paulo: Metha; 2011.

MEIRELLES, H L. **Direito administrativo Brasileiro**. 33ª ed. São Paulo: Malheiros; 2007.

PROENÇA, R P C. **Aspectos organizacionais e inovação tecnológica em processos de transferência de tecnologia: uma abordagem antropotecnológica no setor de alimentação coletiva** [doutorado]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 1996.

SANT'ANA, Maria Helena Pinheiro. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro, Ed. Rubio, 2012.

**Palavras-chave:** Licitação; Alimentação; Empresas

# ELABORAÇÃO DE BISCOITOS TIPO COOKIES ENRIQUECIDOS COM FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ AMARELO (PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA)

VANUSA CRISTINA SANTOS XAVIER; WENNA LUCIA LIMA; MICHELLY DA SILVA PINHEIRO; CRISLANE DE MOURA COSTA; CAMILA GUEDES BORGES DE ARAUJO

<sup>1</sup> FAESF - Faculdade de Educação São Francisco

*michelly.nutri@gmail.com*

## Introdução

O maracujá-amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*) é um dos frutos mais cultivados e vendidos no Brasil para o consumo humano, e contém diversos componentes alimentares como proteínas, carboidratos, minerais, vitaminas, fibras e ácidos graxos, que apresentam valores benéficos sobre o estado nutricional de indivíduos. Estima-se que do total de frutas in natura processadas, 40% são de resíduos agroindustriais provenientes da produção de polpas e refrescos, e uma das opções para aproveitamento desses resíduos é o enriquecimento de outros alimentos para o consumo por indivíduos saudáveis e/ou enfermos (LOUSADA JR et al., 2005). Estudos tem mostrado que as fibras alimentares contidas no fruto ajudam no combate e tratamento de diversas doenças, como por exemplo, o Diabetes Mellitus (OLIVEIRA et al., 2014). As fibras solúveis retardam o esvaziamento gástrico, aumentando a saciedade e com isso diminui as concentrações glicêmicas (JORGE; MONTEIRO, 2005).

## Objetivos

Nesse sentido, tendo em vista a importância desses nutrientes e o aproveitamento de resíduos, contribuindo para a resolução de importantes questões econômicas, sociais e de preservação ambiental, o presente estudo teve como objetivo elaborar biscoitos tipo cookies enriquecidos com a farinha da casca do maracujá amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*).

## Metodologia

Foram elaborados biscoitos tipo cookies enriquecidos com a farinha da casca do maracujá, bem como análises microbiológicas, físico-químicas (umidade, cinza, acidez e pH) do produto formulado. A obtenção da farinha da casca do maracujá e dos biscoitos cookies, bem como as análises físico-química e microbiológica foram realizadas em laboratórios da instituição de ensino, onde primeiramente as cascas de maracujá foram lavadas, sanitizadas com solução de cloro ativa, e posteriormente imersa em água por 10 minutos (Matsuura, 2005). Os biscoitos cookies foram elaborados de acordo com ANVISA (1998), as análises microbiológicas foram realizadas como estabelecida pela ANVISA (2001), e as análises físico-químicas basearam-se nos métodos do Instituto Adolfo Lutz – IAL (2008).

## Resultados

Os resultados dos testes microbiológicos (*Coliformes a 45° C/g*, *Salmonella sp/25g* e *Estaf.coag.positiva/g*) foram ausentes e os valores encontrados para análises físico-químicas foram 8,3%; 2,0%; 0,80% e 6,29% para umidade, cinzas, acidez e pH, respectivamente.

## Conclusão

A partir dos resultados deste estudo, pode-se concluir que a farinha da casca do maracujá é um excelente alimento utilizado no enriquecimento e produção de biscoitos, pois o produto reformulado apresenta parâmetros físico-químicos e microbiológicos adequados e os testes estavam inferiores aos estabelecidos pela Legislação.

## Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **Portaria nº 31, de 13 de janeiro de 1998 - Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais.** Disponível em: < [http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/portaria/31\\_98.htm](http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/portaria/31_98.htm) >. Acesso em: 16 Out. 2014.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.** Disponível em: < [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/59cd1a004745896b9384d73fbc4c6735/RDC\\_93\\_2000.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/59cd1a004745896b9384d73fbc4c6735/RDC_93_2000.pdf?MOD=AJPERES) >. Acesso em: 13 Mai. 2015.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ – IAL. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos** - 4ª Edição, 2008.

Disponível em: [http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analisedealimentosial\\_2008.pdf](http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analisedealimentosial_2008.pdf)>. Acesso em: 31 Out. 2014.

JORGE, J. S.; MONTEIRO, J. B. R. O efeito das fibras alimentares na ingestão, digestão e absorção de nutrientes. **Nutr. Bras.**, Rio de Janeiro, v.4, nº 4, p.218-229. 2005.

LOUSADA JR, J. E. et al. Consumo e digestibilidade de subprodutos do processamento de frutas em ovinos. **Rev. Bras. Zootec.**, [S.l], v.34, nº 2, p.659-669. 2005.

OLIVEIRA, M. R. et al. Efeito do consumo da aveia e farinha da casca de maracujá sobre a glicemia e lipemia em um grupo de voluntários. **Rev. Ciênc. Farm. Basic. Aplic.**, [S.l], v. 35, nº 02, p. 245-250. 2014.

**Palavras-chave:** Maracujá-amarelo; *Passiflora edulis* f. *flavicarpa*; Fibras; Biscoitos



# ELABORAÇÃO DE PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA A CATEGORIZAÇÃO DE RESTAURANTES COMERCIAIS

ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; CRISTHINA MARTINS LOPES; JULIANO DE SOUZA FURTADO; CRISTIANE ARAÚJO DE MATTOS; ANA CRISTINA COSTA DE MELO

<sup>1</sup> UFJF/GV - Universidade Federal de Juiz de Fora/Governador Valadares, <sup>2</sup> VISA - Vigilância Sanitária  
*julianofurtado@live.com*

## Introdução

Tendência no segmento de alimentos, a realização de refeições fora do ambiente doméstico levando à expansão dos estabelecimentos de serviços de alimentação (MARTINS; QUARENTEI, 2013). Sua fiscalização sanitária fica a cargo da vigilância sanitária, com vistas a promover as boas práticas de fabricação na manipulação e produção (MARTINS et al., 2013). Não pressupondo questionamento ou fragilização do alvará sanitário, o Governo Federal brasileiro estabeleceu, em complementação, um instrumento que define critérios para a categorização dos serviços de alimentação, firmando um modelo regulatório de tais serviços que, além de refinar a informação sobre a qualidade sanitária dos estabelecimentos, envolve um ator essencial: o consumidor (BRASIL, 2013).

## Objetivos

Elaborar um Padrão de Referência para auxiliar os fiscais sanitários, no momento da aplicação da lista de avaliação para categorização de restaurantes comerciais.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal e descritivo. Foram realizados encontros da equipe de pesquisadores (professores, nutricionista e bolsistas da Universidade Federal de Juiz de Fora – Campus Governador Valadares), com a equipe de fiscais sanitários da Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Governador Valadares. No primeiro encontro houve a apresentação do instrumento de avaliação para categorização de restaurantes comerciais, conforme publicado na cartilha da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2013). Diante da disparidade entre a interpretação dos fiscais e da equipe de pesquisadores acerca dos critérios abordados pelo instrumento, percebeu-se a necessidade da elaboração de um Padrão de Referência, a fim de se padronizar a conduta dos fiscais, no momento da avaliação in loco. Assim, utilizando a preleção com exposição dinamizada e trabalhos em equipe, a cada questão do instrumento apresentada, havia uma discussão entre os participantes, a fim de se chegar a uma interpretação padronizada, respaldada na legislação pertinente e no consenso entre os presentes. No último encontro, foi realizada a leitura final do Padrão de Referência elaborado para que fossem alinhadas questões ainda pendentes.

## Resultados

Foram realizados quatro encontros com a duração de quatro horas cada, e envolvendo, em média, 23 participantes, entre fiscais sanitários e equipe de pesquisadores. Todos os 51 itens, divididos em nove categorias, que constam da lista de avaliação para categorização foram abordados no Padrão de Referência. A título de exemplificação, o item 1.4 da Lista de avaliação, questiona se o reservatório de água está em adequado estado de higiene. Como referência para a fiscalização, foi definido que, quando o reservatório estiver visível, ele deve estar livre de vetores e animais e quando não, deve ser solicitado o registro de higienização de caixa d'água. Além disso, foram anexadas ao Padrão, tabelas com recomendações de controle de temperatura e modelos de etiquetas a serem sugeridos aos comerciantes, no ato da avaliação.

## Conclusão

O Padrão de Referência muito auxiliará na regulação dos estabelecimentos comerciais, com vistas à categorização. Além disso, a experiência de construção compartilhada do Padrão foi extremamente gratificante, uma vez que possibilitou a troca de saberes práticos e acadêmicos, culminando em um documento que possibilitará uma avaliação para categorização mais equânime e adaptada à realidade do município.

## Referências

1- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Categorização dos Serviços de Alimentação, 2013. Disponível em: Acesso em: 03/03/2016.

2- 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.

3- GOVERNADOR VALADARES. Decreto nº 9.832, de 06 de maio de 2013. Regulamenta o § 1º, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 149, de 22 de novembro de 2012, que institui o Código Sanitário do Município de Governador Valadares e disciplina os critérios para as ações de vigilância sanitária. Secretaria Municipal de Saúde. Governador Valadares, MG.

4- MARTINS, E. A. et al. Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). In: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de gestão - qualidade e segurança dos alimentos, Barueri, SP Manole, 2013. 578p.

5- MARTINS, E. A.; QUARENTEI, S. S. Sistema de gestão e padrões normativos aplicáveis ao segmento alimentício. In: GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de gestão – qualidade e segurança dos alimentos, Barueri, SP Manole, 2013. 578p.

**Palavras-chave:** Restaurantes; Vigilância Sanitária; Serviços de Alimentação

# ELABORAÇÃO DE UM ROTEIRO DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

LUANA VENUTO SANTOS; KELLEN CRISTINA OLIVEIRA BRAGA; GILBERTO PEREIRA VIANA FILHO; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO

<sup>2</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>3</sup> VISA - GV - Vigilância Sanitária de Governador Valadares

*kellen16cristina@hotmail.com*

## Introdução

O comércio ambulante de alimentos desempenha um importante papel socioeconômico (SILVA et al., 2011). Em contraponto, este tipo de comércio pode constituir um risco à saúde da população, pois os alimentos podem ser facilmente contaminados com microrganismos patogênicos, devido as condições inadequadas do local de preparo e a falta de conhecimento de técnicas de manipulação higiênica por parte dos comerciantes ambulantes (RODRIGUES et al., 2003). Uma forma de minimizar este risco é a avaliação das condições higienicosanitárias utilizando, por exemplo, um roteiro de avaliação adequado aos diferentes estabelecimentos que compõem esse comércio.

## Objetivos

Elaborar um roteiro de verificação das boas práticas de fabricação em comércio ambulante de alimentos.

## Metodologia

O roteiro estruturado foi elaborado por um grupo de pesquisa do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora, campus Governador Valadares, composto por professores, alunos bolsistas e nutricionista, em parceria com a Vigilância Sanitária de Governador Valadares. Consistiu de três etapas: 1) Fundamentação Teórica: reuniões para estudo crítico da Resolução RDC no 216/2004 (BRASIL, 2004), do Decreto Municipal de Governador Valadares no 9832 de 2013 (GOVERNADOR VALADARES, 2013) e da Resolução RDC no 43/2015 (BRASIL, 2015), bem como discussão de artigos científicos relacionados ao tema. 2) Elaboração do roteiro. 3) Avaliação e adequação do roteiro: aplicação do roteiro por um fiscal sanitário, em diferentes estabelecimentos de comércio ambulante de uma feira livre do município de Governador Valadares e, posterior, adequação no conteúdo e layout do roteiro.

## Resultados

Considerando a diversidade do comércio ambulante de alimentos, na elaboração do roteiro, procurou-se relacionar o máximo de quesitos necessários à fiscalização e, coube ao fiscal sanitário, no momento da fiscalização, decidir quais itens irão se aplicar ao comércio fiscalizado. O roteiro elaborado contou com 23 questões que versaram sobre aspectos ambientais do estabelecimento (condições para higienização de mãos, de higiene e conservação da estrutura, de iluminação, das superfícies de manipulação de alimentos e de higiene e conservação de equipamentos e utensílios; recipiente de lixo; armazenamento de produtos saneantes), aspectos relacionados ao manipulador de alimentos (vestimenta; apresentação pessoal; mãos e unhas; comportamentos durante a manipulação; manipulação de dinheiro) e as condições de exposição e de armazenamento dos alimentos (temperatura de conservação, armazenamento, manipulação/distribuição dos alimentos; embalagens descartáveis; condimentos oferecidos; qualidade e procedência da matéria-prima; qualidade do gelo e do óleo de fritura e grau de cozimento de alimentos prontos para consumo). As opções de resposta para cada questão foram “adequado”, “parcialmente adequado”, “inadequado” e “não se aplica”. Durante a avaliação, não foi verificada necessidade de ajustes no conteúdo do roteiro, sendo realizadas modificações em seu layout.

## Conclusão

O roteiro de verificação das boas práticas de fabricação em comércio ambulante de alimentos mostrou-se de fácil aplicação e adequado para avaliar a comercialização ambulante de alimentos de origem animal e vegetal, in natura e preparados. Este instrumento irá colaborar com o trabalho de fiscais sanitários uma vez que possibilita o registro das principais irregularidades observadas nesse segmento, além de garantir uma uniformidade na fiscalização.

## Referências

1. 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. Brasília, DF, 16 de set. 2004.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 43, de 1 de

setembro de 2015. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. Brasília, DF, 1 de set. 2015.

3. GOVERNADOR VALADARES. Decreto nº 9.832, de 06 de maio de 2013. Regulamenta o § 1º, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 149, de 22 de novembro de 2012, que institui o Código Sanitário do Município de Governador Valadares e disciplina os critérios para as ações de vigilância sanitária. Secretaria Municipal de Saúde. Governador Valadares, MG.

4. RODRIGUES, Kelly Lameiro et al. Condições higienicosanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. Ciênc. Tecnol. Aliment. Campinas, v. 23, n. 3, p. 447-452, Dec. 2003.

5. SILVA, L.I.M.M., et al. Condições higienicosanitárias do comércio de alimentos em via pública em um campus universitário. Revista Alimentos e Nutrição, v. 22, n. 1, p. 89-95, 2011.

**Palavras-chave:** Alimentos de rua; Boas práticas de fabricação; Lista de verificação

# ELABORAÇÃO DO MAPA DE RISCOS AMBIENTAIS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE FLORIANÓPOLIS/SC

ALYNE ARAUJO; ALINE MARIA SALAMI; ISAURA HAMMERSCHMITT CLEMENTE; PATRICIA LOVATEL ACIOLY

<sup>1</sup> CEUESC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTACIO DE SANTA CATARINA

*alynearaujo.nut@outlook.com*

## Introdução

Apesar dos avanços que vêm sendo incorporados ao setor de alimentação coletiva em relação à matéria prima, métodos de trabalho e equipamentos, os locais destinados ao preparo das refeições apresentam, em geral, condições físicas inadequadas tais como: ruído excessivo, temperatura elevada, iluminação deficiente, arranjo físico e instalações precárias, o que prejudica não só a saúde e a qualidade de vida do trabalhador como também a qualidade dos alimentos produzidos (DE PAULA,2011). Esses riscos podem ser identificados através de mapeamento de riscos ambientais, para que visivelmente o trabalhador consiga identificar os riscos que estão expostos diariamente, principalmente às doenças ocupacionais.

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi identificar o mapa de riscos ambientais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Florianópolis/SC.

## Metodologia

O estudo foi desenvolvido no segundo semestre de 2014 através de um estudo transversal. Foi realizado um levantamento dos riscos presentes no local de trabalho com base na legislação Norma Regulamentadora 5 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e divididos em cinco grupos: 1)Riscos Físicos representados por fatores ou agentes existentes no ambiente de trabalho que podem afetar a saúde dos trabalhadores, como: ruídos, vibrações, radiações, frio, calor, pressões anormais e umidade; 2)Riscos Químicos identificados pelo grande número de substâncias que podem contaminar o ambiente de trabalho e provocar danos à integridade física e mental dos trabalhadores, a exemplo de poeiras, fumos, névoas, neblinas, gases, vapores, substâncias, compostos ou outros produtos químicos; 3)Riscos Biológicos associados ao contato do homem com vírus, bactérias, protozoários, fungos, parasitas, bacilos e outras espécies de microrganismos; 4)Riscos Ergonômicos ligados à execução de tarefas, à organização e às relações de trabalho, ao esforço físico intenso, levantamento e transporte manual de peso, mobiliário inadequado, posturas incorretas, controle rígido de tempo para produtividade, imposição de ritmos excessivos, trabalho em turno e noturno, jornadas de trabalho prolongadas, monotonia, repetitividade e situações causadoras de estresse; e 5)Riscos de Acidentes presentes no arranjo físico inadequado, pisos pouco resistentes ou irregulares, material ou matéria-prima fora de especificação, máquina e equipamentos sem proteção, ferramentas impróprias ou defeituosas, iluminação excessiva ou insuficiente, instalações elétricas defeituosas, probabilidade de incêndio ou explosão, armazenamento inadequado, animais peçonhentos e outras situações de risco que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes.

## Resultados

Foram encontrados 23 riscos ambientais, sendo o ergonômico classificado como maior risco ambiental (30,4%), seguido de 21,7 % de riscos de acidentes, 17,3 % físicos, 17,3% biológicos e 13,04% químicos. Estes resultados confirmam os achados nos estudos de Matos e Proença (2003) e Veiros (2002). Entretanto, foi contrário ao estudo de Melo e Carvalho (2012) quanto ao risco químico.

## Conclusão

Observou-se que a Unidade de Alimentação e Nutrição possui muitos riscos ambientais que são agravados pela falta de cumprimento das normas de segurança contempladas na legislação específica, incluindo o uso correto de Equipamentos de Proteção Individual e Equipamentos de Proteção Coletiva. Além disso, há necessidade de mais estudos na área para melhor atuação do nutricionista na área da alimentação coletiva.

## Referências

DE PAULA, Cheila Minéia Daniel. Riscos ocupacionais e condições de trabalho em cozinhas industriais. Porto Alegre-RS, 2011. 77 f. Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Disponível em <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/65920/000869214.pdf?sequence=1>. Acesso em 05 set.2014.

MATOS, Cristina Henschel de; PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. 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, Dec. 2003. Available from . access on 14 Set. 2014. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732003000400012>.

MELO, Fernanda Ferreira da Costa Paula de; CARVALHO, Lúcia Rosa de. Análise qualitativa dos riscos ocupacionais em uma unidade produtora de refeições. VIII Congresso nacional de excelência em gestão, 2012. Disponível em: Acesso em: 12 ago.2014.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. NR 5 - comissão interna de prevenção de acidentes. Disponível em: [http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C812D311909DC0131678641482340/nr\\_05.pdf](http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C812D311909DC0131678641482340/nr_05.pdf). Acesso em 08 ago.2014.

VEIROS, Marcela Boro. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso. Florianópolis-SC, 2002. 211 f. (Pós graduação em Engenharia de Produção) Universidade Federal de Santa Catarina. Disponível em:

**Palavras-chave:** Unidade de Alimentação e Nutrição; Risco Ambiental; Análise de Risco; Mapa de Risco

# ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO EM UMA EMPRESA FORNECEDORA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS DE SANTA MARIA-RS

JULIANE PEREIRA DA SILVA; THÁIS DA SILVA MARQUES CAMILLO; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*jujulianep@gmail.com*

## **Introdução**

A unidade de alimentação e nutrição realiza atividades relacionadas com alimentação e nutrição, tendo sob sua responsabilidade a oferta de alimentos seguros e com condições higiênico-sanitárias e de boa qualidade nutricional e sensorial (LIBERATO et al., 2013) A utilização de fichas técnicas de preparação é uma das formas para padronização de receitas visando garantir a qualidade do serviço prestado, contendo dados sobre a quantidade de ingredientes, modo de preparo, rendimento entre outros. Dessa forma, garante que o produto mantenha o mesmo custo de produção, composição nutricional e características sensoriais (PROENÇA, 2010).

## **Objetivos**

Elaborar e implementar fichas técnicas de preparo na obtenção da padronização do processo produtivo de uma unidade de alimentação e nutrição transportada.

## **Metodologia**

O presente trabalho foi desenvolvido em uma unidade de alimentação e nutrição que presta serviços de refeições transportadas para instituições públicas e empresas privadas, localizada na cidade de Santa Maria-RS. A unidade selecionada serve em média mil refeições ao dia, entre elas café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. As fichas técnicas foram elaboradas utilizando o per capita estipulado pela nutricionista da unidade, uma vez que os mesmos são previamente prescritos em contrato com cada cliente. Para maior precisão dos valores de peso líquido, pesaram-se os alimentos com casca e após o descasque, para a obtenção do fator de correção, pois prevê as perdas de alimento durante o pré-preparo. Sendo utilizado para o planejamento quantitativo do cardápio e na aquisição de gêneros. Através de uma tabela os manipuladores do pré-preparo puderam registrar o peso em quilogramas de cada gênero alimentício pesado, para que posteriormente o cálculo do fator de correção fosse realizado e o resultado fosse informado nas fichas técnicas de preparação. Além dessas informações todos os ingredientes, quantidades dos gêneros, equipamentos necessários, etapas de processamento, técnicas de preparo e o tempo total, foram acrescentados às fichas técnicas de preparação.

## **Resultados**

A unidade em estudo não possuía as fichas técnicas de preparações, o que dificultava o trabalho da nutricionista e a capacitação dos cinco colaboradores, que desenvolviam o pré-preparo e preparo das refeições. O cardápio semanal padrão era composto por feijão, arroz, um complemento, dois tipos de salada e dois tipos de carne. Foram elaboradas 171 fichas técnicas das preparações que fazem parte do cardápio padrão da unidade. Entre as fichas técnicas elaboradas foram 7,02% (n=12) relacionadas a diferentes modos de preparo de arroz, 1,75% (n=3) no preparo de feijões, 51,46% (n=88) no preparo de complementos, 15,79% (n=27) no preparo de saladas e 23,98% (n=41) no preparo de carnes.

## **Conclusão**

As fichas técnicas de preparação tiveram grande importância, pois tal instrumento garantiu preparações padronizadas seguindo as mesmas perspectivas sensoriais, garantindo a satisfação dos comensais. Além de facilitar a aquisição de gêneros alimentícios, através do detalhamento de ingredientes também facilitando o controle dos processos de padronização de cardápio. Ressalta-se a padronização dos ingredientes utilizados nos alimentos com a adoção das fichas técnicas de preparação que se tornam imprescindíveis nas capacitações dos colaboradores para uso correto dessas receitas e técnicas, assim como a supervisão constante de um nutricionista, garantindo que essas estejam dentro das preconizadas pela unidade.

## **Referências**

ABREU, E. S, et.al. Avaliação da produção. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 4 ed., 2011.

LIBERATO, K. B. L.; LANDIM, M. C.; COSTA, E. A. Estrutura física da área de produção de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) localizada em Fortaleza, CE. Fortaleza: 2013 Disponível em: . Acesso em: março 2016

PROENÇA, R. P.C. Proposta de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação. Rev. Nutr., Campinas, v. 23, n. 4, p. 645-654, 2010.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Controle de Qualidade; Serviços de Alimentação



# ESTADO NUTRICIONAL E ESTRATÉGIAS PARA PERDA DE PESO EM ADOLESCENTES

PAULA TORRES TRIVELLATO; SILVIA OLIVEIRA LOPES; CARINA PINTO; DAYANE DE CASTRO MORAIS; SÍLVIA ELOIZA PRIORE

<sup>2</sup> UFV - Universidade Federal de Viçosa  
*paulatrivellato@hotmail.com*

## Introdução

A adolescência é uma fase marcada por importantes transformações biológicas e sociais, especialmente as de natureza comportamental, que podem ter impacto na saúde e qualidade de vida deste grupo. Alguns fatores de morbimortalidade na idade adulta têm sua origem na adolescência, destacando a necessidade de maior atenção a essa fase e de buscar técnicas de incentivo a uma nutrição adequada.

## Objetivos

Avaliar a relação entre estratégias para perda de peso e estado nutricional em adolescentes de um colégio de aplicação.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado com adolescentes entre 14 e 17 anos pertencentes ao 1º ano do Ensino Médio em um colégio de aplicação em Viçosa- MG, durante os anos de 2013 a 2015. Analisou-se variáveis antropométricas (peso e estatura) segundo parâmetros do Ministério da Saúde (SISVAN, 2004) e calculou-se o índice de massa corporal/idade, expresso em escore z. Observou-se, junto aos adolescentes, informações quanto as estratégias alimentares utilizadas por eles que objetivavam a perda de peso. A coleta dessas informações se deu por meio de um questionário semi estruturado. Usou-se os software Microsoft Excel e SPSS (versão 20.0). Realizou-se análise descritiva dos dados e utilizou-se o teste de Qui-Quadrado de Pearson. A magnitude da associação foi determinada pela Odds Ratio (OR; IC 95%). Adotou-se nível de significância menor que 0,05. O projeto vinculado a este estudo foi registrado sob o número-PRJ 165/2013, no Registro de Atividades de Extensão da Universidade Federal de Viçosa-MG e foi emitido o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aos pais e participantes.

## Resultados

Avaliou-se um total de 227 alunos, com média de idade de 15 anos, sendo 53,3% (n=121) do sexo feminino e 46,7% (n=106) do sexo masculino e destes 76,2% (n=173) apresentaram peso adequado, 18,1% (n=41) excesso de peso e 5,7% (n=13) baixo peso. Em relação às estratégias utilizadas para perda de peso, 17,2% (n=39) faziam dieta, 14,5% (n=33) consumiam alimentos diet/light e 41% (n=93) evitavam o consumo de alimentos açucarados. Verificou-se as associações entre as variáveis fazer dieta, consumir alimentos "diet"e/ou "light" e evitar o consumo de alimentos açucarado com o estado nutricional. Observou-se associação entre fazer dieta e estado nutricional (p=0,003), sendo que os adolescentes com excesso de peso apresentam 3,0 vezes mais chance de fazer dieta (IC 95% 1,41-6,64).

## Conclusão

O processo de transição nutricional, vivido no Brasil e em outros países, reforça a necessidade de medidas de prevenção e tratamento do excesso de peso e obesidade em âmbito populacional, uma vez que a prevalência desses acontecimentos vem aumentando. Conhecer o estado nutricional de adolescentes e quais as estratégias que estes usam para adequação do peso é importante para se trabalhar em intervenções e buscar, por meio da alimentação e nutrição, alcançar medidas mais efetivas e duradouras. Apoio: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais – FAPEMIG.

## Referências

SOUZA, C.C; ENES, J.B. Influência do consumo alimentar sobre o estado nutricional de adolescentes de Sorocaba-SP. J Health Sci Inst. 2013; n.31,v.1, p.65-70.

SISVAN, Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

**Palavras-chave:** Adolescente; Consumo Alimentar ; Estado Nutricional

# ESTADO NUTRICIONAL E RISCO NUTRICIONAL DE UMA AMOSTRA DE IDOSAS DO PROGRAMA UCS SÊNIOR.

JOSIANE SIVIERO; PRISCILA CARRA

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul

*josianesiviero@hotmail.com*

## Introdução

Nas últimas décadas, as transformações sociais e econômicas e suas conseqüentes alterações nos estilos de vida, mudança nos hábitos alimentares e, ainda uma maior expectativa de vida da população mundial, implicam no que diz respeito à prestação de cuidados de saúde adequados. A avaliação do estado nutricional e a detecção precoce dos riscos nutricionais que acompanham o envelhecimento feminino são consideradas prioritárias na atenção primária à saúde. Embora O questionário de risco Nutricional (NSI) não tenha sido destinada a substituir as avaliações nutricionais existentes e possua eficiência limitada quanto à predição de risco de mortalidade, é considerada uma importante estratégia de saúde pública na atenção primária.

## Objetivos

Avaliar o estado nutricional e o risco nutricional em uma amostra de idosas participantes do Programa UCS Sênior da Universidade de Caxias do Sul.

## Metodologia

Estudo transversal, descritivo e analítico. Utilizaram-se variáveis sociodemográficas, antropométricas, epidemiológicas, consumo alimentar através do questionário de frequência alimentar (QFA) e a triagem de risco nutricional "Nutrition Screening Initiative (NSI)". As análises foram com programa SPSS® vs. 21.0. O nível de significância foi 5%. Os testes estatísticos foram: Análise de Variância (ANOVA), qui-quadrado de Pearson ou exato de Fischer. O projeto foi aprovado pelo CEP da Universidade de Caxias do Sul (parecer nº:061/2009). Todas as participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Dentre as 104 avaliadas, 59,6% possuíam companheiros, 71,1% referiram possuir ensino fundamental completo, médio ou superior, 74% possuíam renda mensal acima de dois salários mínimos e 94,2% classificaram-se como ativas e/ou independentes. Em relação ao IMC, 44,2% estavam com pré-obesidade e/ou obesidade e apenas 11,5% baixo peso. Houve prevalência de dislipidemias (61,5%) e circunferência da cintura em risco para doenças cardiovasculares (74%), segundo classificação da OMS (2003). Dentre as variáveis estudadas, somente a depressão aumentou significativamente com o aumento do risco nutricional pela classificação do NSI ( $p=0,002$ ). O Nutrition Screening Initiative identificou 51,9% de idosas em baixo risco, 36,5% risco moderado e 11,5% alto risco nutricional. Em relação ao estado nutricional, o peso normal (44,2%) e pré-obesidade/obesidade (44,2%) de acordo com a OPAS(2002), restando apenas 11,5% com baixo peso. Em pesquisa realizada em Santos/São Paulo, as idosas avaliadas foram classificadas de maneira semelhante, apenas 37% apresentaram peso adequado, 49,1% pré-obesidade/obesidade e 13,9% baixo peso (AZEVEDO D.; AZEVEDO C., 2014). Embora o NSI não substitua as avaliações nutricionais existentes e possua eficiência limitada quanto à predição de risco de mortalidade, é considerada uma importante estratégia de saúde pública na atenção primária (SANTOS et al., 2013). No município de Passo Fundo (RS), semelhantes proporções foram encontradas, em que 55,6% dos idosos avaliados foram classificados com baixo risco, 27,8% com risco moderado e 16,6% alto risco pelo NSI (STOBBE et al., 2005). Dentre as variáveis estudadas, somente a depressão aumentou significativamente com o aumento de risco nutricional pela classificação do NSI. Se não tratada, pode representar uma grave ameaça para a saúde geral dos idosos. O estudo transversal de Heuberger; Wong (2014) demonstrou que depressão e/ou viuvez impactaram negativamente sobre o estado nutricional de idosos residentes nos Estados Unidos, com declínio gradual no consumo energético da alimentação. Alterações psicossociais têm sido associadas com o estado socioeconômico e de saúde em idosos, contribuindo para o desinteresse das atividades diárias, entre elas o preparo das refeições e o ato de se alimentar.

## Conclusão

Na presente pesquisa encontrou-se elevada prevalência de sobrepeso, obesidade e CC em risco para doenças cardiovasculares, porém um baixo risco nutricional entre as idosas pelo Nutrition Screening Initiative, sendo a depressão, quando presente, responsável pelo aumento do risco nutricional. De acordo com os resultados apresentados, torna-se necessário a realização de outros estudos, inclusive longitudinais, que estabeleçam uma

avaliação multidimensional geriátrica considerando a utilização do NSI, associado à métodos de avaliação do estado nutricional para idosos. Portanto, identificar fatores potencialmente problemáticos ou de potencial risco nutricional, pode permitir o direcionamento de intervenções de saúde, especialmente a nutricional, além de auxiliar agregando qualidade aos anos adicionais de vida dessa crescente parcela populacional.

## **Referências**

AZEVEDO, Daniela Pousada; AZEVEDO, Cesar Henrique de. Avaliação do risco nutricional de idosos em Santos-SP. 14º Congresso Nacional de Iniciação Científica, 2014. Disponível em: < <http://www.conic-semesp.org.br>>. Acesso em: 13 jun. 2015.

HEUBERGER, Roschelle; WONG, Helen. The association between depression and widowhood nutritional status in older adults. *Geriatric Nursing*, v. 35, n. 6, p. 428-433, Nov./Dec. 2014.

SANTOS, Adriane Heldt dos et al. Triagem nutricional: identificação de alterações nutricionais na atenção à saúde do idoso. *RBCEH, Passo Fundo*, v. 10, n. 2, p. 170-180, maio/ago. 2013.

STOBBE, Júlio César et al. Projeto Passo Fundo-RS: indicadores de saúde de participantes de um grupo de terceira idade. *RBCEH Revista Brasileira de Ciências do Envelhecimento Humano*, v. 2, n. 1, p. 89-101, jan./jun. 2005.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA. Informe preliminary da 36ª Reunión del Comité Asesor de Investigaciones em Salud: Salud Bienestar y Envejecimiento (SABE) em América Latina y el Caribe. Encuesta Multicêntrica: 2002. Disponível em: . Acesso em: 13 jun. 2015.

**Palavras-chave:** Envelhecimento; Atenção Primária; Estado Nutricional; Risco

# ESTUDIO BIBLIOGRAFICO SOBRE EL USO DE DIETAS CON BASE CRONOBIOLOGICA EN EL TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD

JAVIER OSCAR ALFONSO; LORENA NAVIGATORE FONZO; ANA CECILIA ANZULOVICH

<sup>1</sup> CONICET-UNSL - Laboratorio de Cronobiología (IMIBIO-SL), <sup>2</sup> FQBF-UNSL - Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia - Universidad Nacional de San Luis

*javu74@hotmail.com*

## Introdução

Ritmos de 24 hs (circadianos) están presentes desde organismos unicelulares hasta mamíferos superiores. En el humano, estos ritmos son generados y controlados por un reloj central localizado en el Núcleo Supraquiasmático (NSQ) del Hipotálamo, sincronizados por factores externos (zeitgebers) o sincronizadores, a los ciclos ambientales. El principal sincronizador es el ciclo luz-oscuridad. A su vez, el reloj central del NSQ sincroniza los relojes periféricos localizados en el resto de los órganos y tejidos del organismo, a través de señales nerviosas y humorales. Son ejemplos de ritmos circadianos: la variación rítmica diaria de los niveles de hormonas como insulina, leptina, hormona del crecimiento, y de la actividad de enzimas reguladoras del metabolismo de triglicéridos, ácidos grasos y colesterol (Bandín Saura, 2015). La desincronización de dichos ritmos está asociada con enfermedades, tales como el síndrome metabólico, la diabetes mellitus y la obesidad. La obesidad es, según la OMS, la nueva epidemia de este siglo; más del 33% de la población adulta mundial son obesos (OMS, 2015). La dieta juega un papel importante en la cronobiología de los individuos y los ciclos de ayuno/alimentación constituyen otro potente zeitgeber para relojes periféricos localizados en el tracto gastrointestinal y el hígado. Recientes investigaciones proponen una relación entre la cronobiología y los programas de pérdida de peso, lo que sugiere que la cronobiología debe tenerse en cuenta en los planes nutricionales (Almoosawi y col., 2012).

## Objetivos

Considerando estos antecedentes, el objetivo de este trabajo fue realizar una revisión de los antecedentes bibliográficos sobre la relación entre pérdida de peso y la ingesta de nutrientes específicos en función de la hora del día.

## Metodologia

Búsqueda sistemática en la base de datos PubMed de la Biblioteca Nacional de Medicina de los Estados Unidos (NIH, USA) de trabajos científicos que respondieran al criterio de búsqueda: "diet + obesity + circadian rhythm".

## Resultados

Diez estudios respondieron al criterio de búsqueda mencionado. De ellos, dos trabajos analizaron la relación entre la ingesta de carbohidratos en el desayuno, o media mañana, con un menor índice de masa corporal, en niños y adolescentes (n= 11.875) (Deshmukh-Taskar y col., 2006; Timlin y col., 2008). Otros demostraron que un alto contenido de proteínas en el desayuno favorece la pérdida de peso en adolescentes obesos (n=213). Por el contrario, un alto contenido de grasas en cualquiera de las comidas está asociado a un mayor índice de masa corporal (Leidy y col., 2015; Black y col., 2013).

## Conclusão

Un horario regular de comidas ayuda a mantener el orden temporal interno del sistema circadiano y favorece una pérdida de peso significativa. Si bien, hacen falta más estudios que investiguen la ingesta de nutrientes específicos según la hora del día, esta revisión bibliográfica da fundamento a la importancia de organizar la ingesta de los mismos teniendo en cuenta las necesidades del organismo a las distintas horas del día.

## Referências

OMS, 2015

Almoosawi y col., 2012

NIH, USA

Deshmukh-Taskar y col., 2006; Timlin y col., 2008

Leidy y col., 2015; Black y col., 2013

**Palavras-chave:** Ritmos Circadianos; Dieta; Ingesta; Obesidad

# ESTUDO DO PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE CARDÁPIO EM ESCOLA DA REDE ESTADUAL EM PELOTAS RS

EMMELINE GUIDOTTI MOREIRA; SONIA TERESINHA DE NEGRI

<sup>1</sup> UFPEL - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

*emmelinegm@hotmail.com*

## Introdução

A alimentação escolar é fonte de nutrientes e energia, visa a formação de hábitos alimentares e suprir parte das necessidades nutricionais dos escolares (BRASIL, 2013; DANELON, DANELON, SILVA, 2006). As escolas recebem gêneros alimentícios ou recursos financeiros. Na rede estadual, cabe à direção escolar a definição do cardápio final, a partir de sugestões de nutricionistas e, conforme recursos físicos, humanos e, ainda, critérios próprios. Alimentação em desacordo com o preconizado à saúde escolar vai de encontro com as exigências do metabolismo dos estudantes em desenvolvimento, prejudicando o rendimento escolar e podendo agravar estados de má-nutrição (MASCARENHAS & SANTOS, 2006).

## Objetivos

Identificar, em uma escola da rede estadual de ensino, sobre o planejamento e a execução de cardápios escolares, frente aos recursos disponíveis e, verificar se os cardápios sugeridos pelos nutricionistas são passíveis de realização.

## Metodologia

Trata-se de estudo de caso (LÜDKE & ANDRÉ, 2010), com dados coletados na escola, em 2014. Estudaram-se os cardápios sugeridos e os estabelecidos pela direção da escola. Analisou-se o espaço físico à alimentação. Através de entrevista semi-estruturada com a direção, levantaram-se os modos à aquisição de gêneros. Através de preços do mercado varejista calcularam-se os custos dos cardápios. Pesquisa autorizada pela 5ª Coordenadoria Regional de Educação e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa FAMED-UFPEL, número 34567814.0.0000.5317.

## Resultados

A escola de ensino fundamental da rede estadual, de um bairro de periferia da cidade, tem 435 alunos matriculados. A direção analisa os cardápios sugeridos pelos nutricionistas da Secretaria de Educação e refere dificuldades em executá-los, devido a carências de recursos financeiros, físicos e humanos da própria escola. A verba é insuficiente aos gêneros que permitam diversidade alimentar requerida aos alunos. O cardápio torna-se restrito, para que seja possível oferecer alimentos aos alunos em todos os dias letivos. O espaço físico-funcional da cozinha é modesto, com deficiências em utensílios e equipamentos. Há só uma merendeira para os dois turnos diurnos, acarretando-lhe sobrecarga de trabalho.

## Conclusão

Indica-se necessidade de atualização financeira à alimentação, melhoria das condições físico-funcionais, adequação em recursos humanos e, acompanhamento efetivo de nutricionista no planejamento e execução de cardápios, além de poder atuar em outras ações de saúde junto à comunidade escolar, ratificando a relevância da alimentação escolar.

## Referências

1. DANELON, M.A.S.; DANELON, M.S.; SILVA, M.V. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. Revista Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 13, n. 1, 2006.
2. BRASIL. 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). Diário Oficial da União, 2013.
3. LUDKE, M.; ANDRÉ, M.E.D.A. Pesquisa em educação: abordagens qualitativas. 10.ed. São Paulo: Ed. Pedagógica e Universitária. 2007.
4. MASCARENHAS, J.M.O.; DOS SANTOS, J.C. Avaliação da composição nutricional dos cardápios e custos da rede municipal de Conceição do Jacuípe/BA. Sitientibus, Feira de Santana, n.35, jul./dez. 2006.

**Palavras-chave:** Planejamento de cardápio; Alimentação escolar; Custos em alimentação

# ESTUDO INICIAL PARA IMPLANTAÇÃO DE VEGETAIS E FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL ESCOLA NA CIDADE DE CAMPINAS (SP)

KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; DANIELLE DE JESUS DANTAS; KELLY FERREIRA DOS SANTOS; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI; SILVANA MARIA AMSTALDEN BANNWART

<sup>1</sup> PUC-CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas

*katiamr@puc-campinas.edu.br*

## **Introdução**

A utilização de vegetais minimamente processados (MP) pelos serviços de alimentação, exige uma avaliação do seu preço em relação ao *in natura*. Entende-se como MP alimentos prontos para consumo, 100% aproveitáveis, acondicionados em embalagens apropriadas à manutenção do produto em seu estado fresco (GOMES et al., 2005).

## **Objetivos**

Identificar as perdas ocorridas no processamento de hortaliças e frutas *in natura*, objetivando comparar o preço real do alimento com os MP visando avaliar a possibilidade de expandir seu uso no Serviço de Nutrição e Dietética (SND).

## **Metodologia**

Calculou-se o fator de correção (FC) de hortaliças e frutas para viabilizar o cálculo do custo real por quilo do produto *in natura* da seguinte forma: preço (kg) registrado na nota fiscal x FC real (quando duas medições estavam disponíveis trabalhou-se com o dado médio). Essa análise possibilitou avaliar o FC da unidade em relação ao apresentado pela literatura e comparar o custo real do alimento com os preços dos MP obtidos através de cotação em fornecedor cadastrado no SND. O peso foi aferido por balança digital da marca Lucastec (500 até 2kg) e para volumes menores balança da marca Marte (6,100g e sensibilidade de 0,1g). Serão considerados viáveis para aquisição os MP que apresentarem uma diferença do custo real de até 70%, uma vez que, optando por esse produto, existe redução de custos diretos e indiretos.

## **Resultados**

A UAN estudada caracteriza-se por um sistema de autogestão, possui baixa rotatividade de funcionários e trabalha com legumes e carnes MP. No recebimento a qualidade do produto é rigorosamente avaliada. Foram escolhidas 4 frutas: abacaxi pérola, maçã gala, mamão formosa e pera willians, analisadas em duplicata; 5 hortaliças herbáceas: rúcula (2), alface (2), acelga (1), almeirão (1), espinafre (1), além de tomate (2) e pepino japonês (1). A frequência de análise desses alimentos ficou condicionada à sua presença no cardápio no período de 17 de março a 8 de abril. A frutas apresentaram FC diferentes em relação aos dois dias analisados: pera: 1,28/1,50 (DP=0,16); abacaxi: 1,74/1,99 (DP=0,06); mamão formosa: 2,44/1,78 (DP=0,47); abacaxi: 1,74/1,89 (DP=0,20), sendo que apenas o FC do abacaxi, na primeira avaliação, ficou abaixo do indicado na literatura (ORNELLAS, 2007). A maior média do FC foi a do mamão 22,2% e a menor a da maçã 4,1%. Em relação à comparação com o MP apenas a maçã apresentou resultado acima de 70% (73%). Todos os FC das hortaliças folhosas ficaram acima da literatura, destacando-se o espinafre (FC real 2,96 e teórico 1,78) que, apesar disso, a opção do MP mostrou-se muito favorável (24,1). O almeirão apresentou relação de 70,7% ficando acima do ponto de corte estipulado, assim como o pepino japonês com 158,1%. Em contrapartida o tomate apresentou resultado de 18%. Sabe-se que é indicado que cada serviço de alimentação desenvolva sua própria lista de FC e esses dados corroboram com essa questão. Dos 10 alimentos analisados 9 apresentaram indicação pela aquisição do alimento pronto para o consumo, mas o custo não deve ser o único fator analisado na escolha pelo MP. Toda a cadeia produtiva deve ser avaliada em relação à qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária (DEGIOVANNI et al., 2010).

## **Conclusão**

Período maior de coleta de dados vai proporcionar uma avaliação mais consistente dos FC para melhor subsidiar a gestão da unidade nessa mudança, que, a princípio, se mostrou favorável. A supervisão dos processos de manipulação deve ser constante para reduzir desperdício.

## **Referências**

GOMES, C. A. O.; ALVARENGA, A. L. B.; FREIRE JUNIOR, M.; CENCI, S. A. Hortaliças minimamente processadas. Embrapa Informação Tecnológica. Brasília, DF, 2005. Coleção agroindústria familiar. 34p. Disponível em: . Acesso em:

5 de abr. de 2016.

ORNELAS, L.H. *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 8ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 276p.

DEGIOVANNI, et al. *Hortalças in natura ou minimamente processadas em unidades de alimentação e nutrição: quais aspectos devem ser considerados na sua aquisição?* *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 23 n.5, p.813-822, set./out., 2010.

**Palavras-chave:** *Serviços de alimentação; Verduras; Frutas; Perdas de alimentos*

# FATORES ASSOCIADOS AOS MOTIVOS DA ESCOLHA DOS RESTAURANTES POPULARES PARA A REALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES

SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; HUGO MARCOS ALVES VILHENA SOUZA; MARIA FLÁVIA GAZZINELLI  
BETHONY

<sup>1</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas gerais

*hugo\_mv Souza@hotmail.com*

## Introdução

A importância deste estudo está na possibilidade de verificação da efetividade das ações, cobertura e cumprimento dos objetivos propostos pelo Programa Restaurante Popular, numa capital brasileira, pioneira na execução desta importante política pública de promoção da segurança alimentar e nutricional, por meio do levantamento dos fatores associados ao motivo da escolha destes estabelecimentos para a realização das refeições.

## Objetivos

Analisar aspectos socioeconômicos e de condição domiciliar de segurança alimentar e nutricionais associados aos motivos pelos quais os usuários frequentam os Restaurantes Populares de Belo Horizonte - MG.

## Metodologia

Estudo transversal de caráter analítico, com abordagem quanti-qualitativa. Os frequentadores dos RPs foram questionados, por meio de entrevista face a face, sobre os motivos que os levam a frequentá-los. Motivos esses categorizados em: preço, refeição saudável, localização, higiene/limpeza e bom atendimento. Ademais, levantou-se informações concernentes a sexo, faixa etária, ocupação, condição de (in)segurança alimentar e nutricional (SAN/IAN), escolaridade classe socioeconômica e principais carências sociais.

## Resultados

O estudo envolveu 1.649 participantes. O preço foi o motivo mais relatado (72,7%) para a realização das refeições nos RPs, sendo determinado pelo maior número de carências sociais (OR: 1,15; IC 95%: 1,05-1,25); pelo maior nível de escolaridade: ensino médio (OR: 1,41; IC 95%: 1,10-1,80) e superior (OR: 1,56; IC 95%: 1,12-2,18), em relação ao ensino fundamental; e pela condição de IAN (OR: 1,52; IC 95%: 1,15-2,02). O segundo motivo mais relatado foi a oferta de refeições saudáveis (40,4%), seguido pela localização (39,3%). O bom atendimento foi o motivo menos relatado (15,0%).

## Conclusão

Verificou-se que pessoas de um grande centro urbano, em situação de vulnerabilidade social e nutricional, buscam os RPs especialmente, pelo baixo preço. Ademais, os frequentadores também buscam esses estabelecimentos por servirem refeições saudáveis e pela localização. Esses achados corroboram com o principal objetivo do Programa Restaurante Popular: oferta de refeições saudáveis a preço acessíveis em locais de grande circulação de pessoas que realizam suas refeições fora do domicílio. Além disso, a caracterização dos frequentadores dos restaurantes populares e os resultados obtidos são de fundamental importância para que possam ser articuladas outras ações que compõem a atual política nacional de forma a aprimorar ainda mais a qualidade dos serviços prestados.

## Referências

**Palavras-chave:** Restaurantes Populares; Alimentação Coletiva; Motivos ; Segurança Alimentar e Nutricional



# FORMAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

ALINE DE MORAES LONDERO; FRANCIELIANE JOBIM; CÁTIA STORCK; SILVANA BERTAGNOLLI; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano  
*alinemlondero@hotmail.com*

## Introdução

Para muitas crianças brasileiras a alimentação fornecida na escola é a principal fonte de nutrientes do dia, diante disto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar possui extrema relevância e o cardápio deve ser adequado quanto aos aspectos nutricionais, sensoriais e sanitários. Nesta perspectiva, no Rio Grande do Sul está vigente a Portaria nº 78/2009, que aprova as recomendações para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

## Objetivos

Implementar e avaliar uma formação para manipuladores de alimentos de escolas de educação infantil de um município do interior do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Estudo quantitativo de caráter exploratório, realizado no período de abril a outubro/2015, contando com a participação das Escolas Municipais de Educação Infantil. Inicialmente aplicou-se a Lista de Verificação das Boas Práticas de Manipulação, por meio de observação direta no local e entrevista com o responsável pela alimentação escolar (CECANE, 2013; RIO GRANDE DO SUL, 2009). Avaliou-se a adequação dos cardápios, por meio de cálculo dos macro e micronutrientes ofertados no lanche da manhã e almoço durante uma semana (BRASIL, 2013). Elaborou-se uma Formação específica para a realidade encontrada, em dois módulos: Boas Práticas de Manipulação e Boas Práticas Nutricionais. Utilizou-se aula expositiva dialogada com duração de quatro horas. Para avaliação da Formação foi aplicado, antes e depois de cada módulo, um formulário previamente testado, contendo seis e cinco questões fechadas de Boas Práticas de Manipulação e Nutricionais respectivamente. Os resultados obtidos foram tabelados no Microsoft Excel e analisados pelo SPSS (versão 18.0). Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Franciscano, por meio do Parecer nº691.673, financiamento aprovado na Chamada Universal– Mcti/Cnpq Nº14/2014.

## Resultados

Das 20 escolas integrantes do projeto, 55% participaram da formação, sendo 85,7% dos manipuladores do sexo feminino, 60,5% trabalham diretamente na alimentação escolar, 59,1% são concursados, 53,3% possuem o ensino médio completo e 32,6% já haviam realizado alguma formação complementar. Por meio da análise dos formulários de Boas Práticas de Manipulação, observou-se que os maiores erros foram quanto às questões dos tipos de perigos encontrados nos alimentos, quem era considerado um manipulador de alimentos e qual seu uniforme adequado, com percentual de acerto de 76,1%, 70,2% e 71,1% respectivamente. Após a formação, houve um aumento de 100,0%, 97,8% e 95,7% respectivamente. Quanto aos resultados de Boas Práticas Nutricionais, os maiores erros foram em relação ao que influencia na construção de hábitos alimentares nos alunos e quais são as suas estratégias, com percentual de acerto de 71,4% e 77,8% respectivamente. Após a formação, na primeira questão houve um aumento no acerto para 82,1% e na segunda, uma diminuição para 66,0%.

## Conclusão

Através dos resultados, conclui-se que a maioria dos manipuladores de alimentos está diretamente relacionada com alimentação, é do sexo feminino, apresenta nível de escolaridade completo, é concursado e realizaram algum curso prévio relacionado com a higiene dos alimentos. Além disso, verificou-se que o conteúdo foi assimilado para as práticas de manipulação e que para as nutricionais ainda é necessário rever a metodologia empregada para melhorar a assimilação do conteúdo. Vale salientar que a melhora no conhecimento não significa a mudança no hábito dos manipuladores.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. 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. Brasília, DF, 2013.

CECANE. Ferramenta para Boas Práticas na Alimentação Escolar. UFRGS: Porto alegre, RS. 2013

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, Porto Alegre, publicado em 30/01/2009.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; capacitação em serviço; manipulação de alimentos; legislação sobre alimentos

# IDENTIFICAÇÃO DO VALOR DAS PERDAS DO SETOR DE FRIOS DE UM SUPERMERCADO DE FORTALEZA, CEARÁ.

TALITA LIMA E SILVA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO; ALINE CORDEIRO GUIMARAES; MONALIZA SILVA FERREIRA

<sup>1</sup> ESTACIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, <sup>2</sup> UNIFOR - UNIVERSIDADE DE FORTALEZA  
*talitalima\_new@hotmail.com*

## Introdução

O alto índice de desperdício está presente desde o processo de produção até a mesa do consumidor. As perdas no segmento de supermercados são altas e, se concentra principalmente no setor de alimentos.

## Objetivos

Identificar o valor das perdas do setor de frios; verificar os principais motivos que os frios vão para as perdas; e identificar quais os produtos que mais compõem os relatórios de perdas.

## Metodologia

O local da pesquisa foi um supermercado localizado no bairro Papicu em Fortaleza, CE. O setor escolhido para o trabalho em questão foi o de Frios. A coleta de dados foi feita da seguinte forma: o colaborador do setor de Prevenção preencheu diariamente uma planilha com os dados dos produtos e, os estagiários de nutrição complementaram essa planilha com os preços unitários e totais dos produtos. O instrumento utilizado foi a Planilha de Controle de Movimentação dos Frios usado pelo departamento de prevenção de perdas. A planilha continha as seguintes informações: nome do produto, código de barras, quantidade, valor unitário e total e motivo da perda. Os dados contidos na planilha foram tabulados em uma planilha do Excel e foi feita a interpretação através de tabelas e gráficos, usando a análise descritiva dos dados. Nesta pesquisa foram obedecidas todas as normas de ética, na qual a empresa onde foi realizada a pesquisa autorizou o desenvolvimento da mesma, acompanhando toda metodologia que foi utilizada.

## Resultados

Os alimentos foram divididos em grupos: iogurte 49%; leites, queijos e laticínios 15%; embutidos, congelados e carnes variadas 23%; frango e peixes 11% e; polpa de fruta e picolé 2%. Foi verificada a perda total de 392 produtos, sendo os motivos citados: avaria 58%; vencidos 35%; impróprios 8% e; devolução 2%. Foi constatado que na primeira semana houve um prejuízo de R\$3.841,74; na segunda R\$3.948,34 e, na terceira R\$3.074,54, totalizando um valor de R\$10.864,62.

## Conclusão

Conclui-se que o valor na perda do setor de frios é relevante e pode prejudicar o lucro final da empresa varejista se não for controlado. Ainda percebeu-se que os motivos de perdas mais frequentes em supermercados são furtos internos e externos, o que é minimizado pelo uso correto de sistema de monitoramento por câmeras; a deterioração dos alimentos, causada principalmente pela falha no recebimento e armazenamento e; danificação de embalagens, que ocorrem por parte dos clientes, já que o supermercado é caracterizado pelo sistema de auto-atendimento e, por parte dos colaboradores que manuseiam e armazenam de forma errônea.

## Referências

- CHARAVARA, J. A manutenção da qualidade no armazenamento de frios: um estudo de caso em um supermercado da Região Sudoeste do Paraná. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Administração da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Pato Branco, 2014.
- CORRÊA, S.R.A. Contribuição ao estudo de perdas no varejo supermercadista: avaliação da quebra operacional e proposição de arranjo institucional para redução do desperdício de alimentos descartados comercialmente. Dissertação apresentada ao Programa de Pós Graduação em Administração de Organizações. USP, Ribeirão Preto, 2011.
- GASPARI, A.L. Desperdício de alimentos no varejo e os programas de reaproveitamento alimentar – o caso do Bompreço Cham-Chame e o Prato Amigo. Monografia apresentada no curso de graduação de Ciências Econômicas da UFBA. Salvador/BA, 2001.
- MERLO, E.M.; CERIBELI, H.B.; PRADO, L.S. Gestão de perdas no pequeno varejo: um estudo de caso de uma Rede de compras formada por pequenos supermercadistas. Revista de Administração da UNIMEP. v.9, n.3, Setembro/Dezembro–2011.

RIGITANO, L.C.; MENDONÇA, P.S.M. Perda de produtos sem valor comercial: análise dos fatores determinantes em supermercados de ribeirão Preto/SP. ANAIS SIMPOI 2014, São Paulo, 2014.

**Palavras-chave:** FRIOS; PERDAS; SUPERMERCADO

# IMPACTO DA REDUÇÃO DE SAL E GORDURA NO PREPARO DO FEIJÃO EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

SIBILA RECK DE JESUS; TEONAS HENRIQUE FREITAS DE OLIVEIRA; GIULIANNA LONDERO ORSOLIN; ANA LÚCIA SACCOL

<sup>1</sup> UNIFRA - CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO

*sibila0904@hotmail.com*

## Introdução

Na atualidade percebe-se o aumento do consumo alimentar fora do domicílio cada vez mais se tornando um hábito no cotidiano das pessoas (SANTOS et al., 2012). Neste aspecto a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), lançou em 2014 o Guia de Boas Práticas Nutricionais (GBPN). Dentre as preparações presentes na alimentação dos brasileiros, o feijão se destaca (AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2014).

## Objetivos

Avaliar o impacto da adequação no modo de preparo do feijão em um serviço de alimentação.

## Metodologia

Foi realizado um estudo comparativo, com análise quantitativa no preparo do feijão oferecido diariamente no Buffet de um serviço de alimentação, do tipo restaurante comercial de pequeno porte, de Santa Maria (RS), em outubro e novembro de 2015. Primeiramente foi preenchida a Ficha técnica do produto da forma tradicional de preparo, após abordou-se com a equipe o tema do GBPN, com ênfase em redução de gordura e sal. Em seguida foi realizado o teste de preferência com as diferentes preparações (tradicional e a nutritiva - seguindo o GBPN). Avaliou-se as diferenças nos ingredientes, quantidades, densidade energética e adequação dos macronutrientes entre os dois tipos de preparações. Utilizou-se o teste monocaudal (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, 1993). Para verificar a significância foi utilizada tabela com número mínimo de respostas para estabelecer diferença significativa entre as amostras (O'MAHONY, 1996). Esta pesquisa está vinculada ao Estágio Obrigatório em Serviço de Alimentação do Curso de Nutrição de uma Instituição de Ensino Superior, tendo todas as autorizações e termos para sua realização.

## Resultados

A alteração no modo de preparo proposto nesse estudo refletiu na redução do valor calórico total (VCT) de 18,38 Kcal na preparação da amostra nutritiva. O percentual dos lipídios na amostra de feijão tradicional foi de 17,47% e na amostra nutritiva diminuiu para 6,88%. Quando analisou-se as quantidades de sal perceberam-se grandes diferenças as preparações, na amostra tradicional foi 48% maior. Dentre os julgadores, 80% do sexo feminino e 20% do sexo masculino, a média de idades foi 36,2 anos  $\pm$  10,5 anos. Foram realizados 30 testes de preferência, sendo que 23 preferiram a amostra tradicional e 7 preferiram a amostra nutritiva, sendo assim o teste apresentou preferência significativa ( $p=0,05$ ) na amostra com maior teor de lipídios. Segundo Ministério da Saúde (BRASIL, 2014), o perfil nutricional das refeições, sejam elas consumidas fora de casa ou dentro das residências, estão cada vez com um aporte calórico maior, tanto que o Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias.

## Conclusão

Apesar de o feijão nutritivo elaborado conforme receita do GBPN ter menor preferência nesse estudo, salienta-se a necessidade de esforços nas políticas públicas para conscientização com trabalhos de educação alimentar e nutricional em massa. Atualmente a sociedade busca preparações e condimentos mais práticos e com propriedades que estimulem sensações prazerosas.

## Referências

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de Boas Práticas Nutricionais. Brasília, DF, 2014.
- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 12808:Análise sensorial dos alimentos e bebidas: Terminologia. São Paulo: ABNT, 1993.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª Edição. Brasília, DF: MEC, 2014. Disponível em: . Acesso em: 05 nov. 2015.
- O'MAHONY, M. Sensory Evaluation of Food. Statistical Methods and Procedures. Marcel Dekker Inc., 1986
- SANTOS, Melina Valério dos et al . Os Restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa.

**Palavras-chave:** análise sensorial; ficha técnica de preparo; preferência; serviço de alimentação; teste de comparação

# IMPACTO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR SOBRE O ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DA INDÚSTRIA DE TRANSFORMAÇÃO.

INGRID WILZA LEAL BEZERRA; ANTONIO GOUVEIA OLIVEIRA; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO; CELIA MARCIA MEDEIROS DE MORAIS; LUCIANO BEZERRA MENEZES SAMPAIO

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>3</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
*ingrid.nutri@hotmail.com*

## Introdução

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) é referido como a principal política de Segurança Alimentar e Nutricional voltado para o atendimento das classes trabalhadoras e tem como objetivo a melhoria da situação nutricional dos trabalhadores. São atendidos atualmente pelo Programa cerca de 19 milhões de trabalhadores em todo o Brasil, o que dá uma ideia da sua dimensão e importância (BRASIL, 2016). No Rio Grande do Norte, estima-se que aproximadamente 120 mil trabalhadores sejam beneficiados, com destaque para a indústria de transformação que representa cerca de 10% do mercado de trabalho formal, gerando em torno de 67 mil empregos com carteira assinada no Estado (SECRETARIA DE ESTADO DO PLANEJAMENTO E DAS FINANÇAS, 2013). Ainda assim, não há registros de estudos de análise do Programa no Estado.

## Objetivos

avaliar o impacto do Programa de Alimentação do Trabalhador sobre o estado nutricional de trabalhadores da indústria de transformação no Rio Grande do Norte.

## Metodologia

Foi desenvolvido um estudo observacional, transversal, prospectivo, com duas amostras probabilísticas, comparativas de trabalhadores de 26 empresas, sendo 13 aderentes e 13 não aderentes ao PAT. Foi utilizado um questionário estruturado para obtenção de dados biodemográficos, de saúde e do estado nutricional dos trabalhadores. Mensurou-se peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), e circunferência abdominal. Utilizou-se a regressão linear de efeitos mistos hierárquica para variáveis de intervalos e a regressão logística de efeitos mistos hierárquica para variáveis binárias, ajustadas pelas diferenças nas características entre os grupos, e ainda por idade e sexo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Hospital Universitário Prof. Onofre Lopes, sob o parecer nº 776.772/2014. Todos os trabalhadores foram apresentados ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, dando-se início à abordagem da pesquisa após a sua assinatura e autorização. Os resultados estão apresentados como estimativas pontuais e seus intervalos de confiança de 95%. Foram consideradas estatisticamente significativas as diferenças com  $p$ -valor < 0,05.

## Resultados

Foram entrevistados 1069 trabalhadores, sendo 541 do grupo PAT e 528 do grupo Não PAT com média de idade de 34,5 anos, sexo masculino foi predominante nos dois grupos, foram observadas diferenças significantes entre os grupos quanto ao grau de escolaridade, à renda superior a 1 SM e à formação específica para o cargo que ocupa na empresa. Os resultados demonstraram diferença significativa entre o IMC dos trabalhadores beneficiados, que foram em média 0,989 kg/m<sup>2</sup> mais elevado do que o IMC dos trabalhadores do grupo não PAT ( $p=0,002$ ); e entre a CABd, cujas medidas dos trabalhadores do grupo PAT foi em média 1,528 cm maior ( $p<0,05$ ). Maiores prevalências de sobrepeso e obesidade ( $p<0,001$ ) e risco cardiovascular ( $p=0,038$ ) foram constatadas no grupo PAT.

## Conclusão

O estudo concluiu que os indicadores nutricionais de trabalhadores de grupo PAT se encontram mais elevados quando comparados aos dos trabalhadores do grupo Não PAT. Esses achados destacam-se na medida em que se controlava outras variáveis relacionadas ao estado nutricional, o que pode denotar a efetividade do Programa.

## Referências

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Inspeção do Trabalho. Programa de Alimentação do Trabalhador. 2016. Disponível em: Acesso em 12 de abril de 2016.

SECRETARIA DE ESTADO DO PLANEJAMENTO E DAS FINANÇAS – SEPLAN. PERFIL DO RIO GRANDE DO

NORTE (2013). Disponível em: . Acesso em 12 de abril de 2016.

**Palavras-chave:** Políticas públicas; Programa de Alimentação do Trabalhador; Estado Nutricional; Índice de Massa Corporal



# IMPACTO DO TREINAMENTO DE HIGIENE PESSOAL EM MANIPULADORES DE UMA PADARIA

MARIANA ALINE XAVIER MESQUITA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO; MARIA GRACIELA MORAIS CARDOSO

<sup>1</sup> ESTÁCIO FIC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, <sup>2</sup> UNIFOR - UNIVERSIDADE DE FORTALEZA  
*mariana\_aline@hotmail.com*

## Introdução

O treinamento de higiene pessoal para manipuladores de gêneros alimentícios é de grande importância no serviço de alimentação, para corrigir e demonstrar aos manipuladores a maneira certa de agir dentro de uma UAN (MULLER,2011).

## Objetivos

Avaliar o impacto de um treinamento de higiene pessoal com manipuladores de uma padaria na cidade de Fortaleza-CE.

## Metodologia

A pesquisa foi realizada em uma padaria da cidade de Fortaleza durante a prática de estágio curricular, em março de 2014. O estudo contemplou três etapas, na primeira delas aplicou-se check-list por 10 dias seguidos para avaliar o conhecimento prévio dos manipuladores e condutas de higiene habitualmente adotadas e ao final foi verificada a porcentagem de conformidades no estabelecimento. Na segunda etapa realizou-se treinamento com os funcionários utilizando recurso áudio-visual com ênfase nas condutas a serem adotadas por eles referente à higiene pessoal e noções básicas de boas práticas. Após o treinamento foi realizada exposição fotográfica com atitudes certas e erradas para identificação de cada situação. Os resultados obtidos foram avaliados através de um roteiro baseado na RDC-216.

## Resultados

Antes do treinamento, o estabelecimento apresentava 65,5% dos itens em conformidade e 34,5% de não conformidade, relacionados aos aspectos gerais de higiene pessoal dos manipuladores. Após a realização do treinamento, estas conformidades passaram para 81,8%, enquanto as não-conformidades para 18,2%. Em relação aos aspectos gerais de higiene pessoal, ficou constatado que houve um aumento de 16,3% dos itens de conformidade. No que diz respeito ao uso de adornos, antes e depois do treinamento, os resultados permaneceram com o mesmo 100% de conformidade. Sobre a utilização da touca capilar, antes do treinamento apresentou 10% de conformidade e após o treinamento 50%, e apesar da melhoria, este item precisa de melhorar ainda mais para bom índice no controle de higienização. Em relação à higienização das unhas, esse item apresentou bons resultados antes e depois do treinamento, com 100% de conformidade. Já com relação às conversas existentes durante as manipulações foram verificados 20% de conformidade antes do treinamento e 34% após o treinamento, este importante item ainda precisa de uma melhoria considerável, já que sua não conformidade pode causar sérias consequências de contaminação alimentar. A respeito da higienização das mãos que antes do treinamento apresentava 10% de conformidade, passou para 17%, e mesmo com o aumento, devemos considerar que ainda precisa de melhoria. Sobre o aspecto do uniforme verificou um bom despenho da sua conformidade, antes do treinamento com 80 % e logo após passando para 100%. Em relação ao uso de calçados adequados, a conformidade antes do treinamento era de 90% e logo após 100%. Sobre os ferimentos ou lesões expostos na pele e doenças como diarreia, gripe, resfriado, ou infecções pulmonar, apresentou antes e depois do treinamento 100% de conformidade. A respeito de coçar-se ou tocar o corpo mostrou antes do treinamento 20% de conformidade, após o treinamento passou para 100%, com uma melhoria de 80%. Em relação a experimentar a comida com as mãos ou dedos mostrou o mesmo percentual, com 100% de conformidade antes e depois do treinamento.

## Conclusão

Apesar das melhorias observadas após as etapas de treinamento, ainda sim o resultado do treinamento não foi satisfatório como o esperado, perceberam-se não conformidades e com isso, a equipe deve passar por um novo treinamento, enfatizando os principais pontos a melhorar.

## Referências

MULLER, M.I. Boas práticas de manipulação de alimentos com merendeiras. 2011. 46 f. Tese (Especialização de Microbiologia Industrial e de Alimentos) - UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA- UNOESC Campus de São Miguel do Oeste, 2011.

GERMANO, P.M.L., et al. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Manole, 2008.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância em Saúde – ANVISA. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004.

Disponível em: . Acesso em: 05 de junho de 2014.

**Palavras-chave:** Treinamento; higiene pessoal; manipuladores

# IMPLANTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: COMPARAÇÃO DE RECEITA

RENATA BRASIL; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI; GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA; IVANA LORAINÉ LINDEMANN

<sup>1</sup> UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, <sup>2</sup> PMCP - Prefeitura Municipal de Capão do Leão, <sup>4</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul  
*tatabr1@gmail.com*

## Introdução

O nutricionista está inserido no Programa Nacional de Alimentação Escolar como responsável técnico. Uma das suas principais atividades é a elaboração dos cardápios, a partir de Fichas Técnicas de Preparo, com o objetivo de ampliar a adesão e a aceitação das refeições (BRASIL, 2009).

## Objetivos

Descrever a padronização da receita de “arroz com couve e carne” e comparar o antes e o depois.

## Metodologia

Estudo realizado em 2015 em uma escola pública de Capão do Leão, RS, abrangendo 16 preparações do cardápio, sendo o “arroz com couve e carne” selecionado para esta análise devido à dificuldade na elaboração da receita padrão. A coleta de dados foi realizada por estudantes de graduação em Nutrição que inicialmente observaram o preparo da receita por duas merendeiras diferentes na escola e registraram os ingredientes, quantidades (kg ou mL) e medidas caseiras, o modo de pré-preparo e de preparo, o tempo de cocção e o rendimento. A partir das receitas iniciais, oriundas dos registros observacionais mencionados, o nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar e docentes da Faculdade de Nutrição da UFPel, fizeram as adequações necessárias e definiram a receita padrão, cuja aceitabilidade foi posteriormente testada conforme metodologia do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa (CECANE UNIFESP, 2010). Após o teste de aceitabilidade, a receita foi reavaliada, novamente padronizada e testada, até atingir a aceitabilidade recomendada.

## Resultados

A receita “arroz com couve e carne” foi testada por três vezes obtendo respectivamente 38%, 66,2% e 100% de aceitabilidade. A principal mudança realizada para melhorar a aceitabilidade foi em relação ao per capita de couve e o momento de sua inclusão no preparo. Inicialmente foi proposto que 50 g per capita de couve, previamente picada e congelada, fossem adicionadas após o início da fervura do arroz, antes do início da redução da água. O resultado foi uma apresentação visual prejudica e baixa aceitabilidade. No preparo da receita padrão final a couve picada e congelada, com per capita de 30 g, foi inserida logo após a carne ser refogada. Os demais per capita definidos foram: 50 g de carne de primeira moída, 8 g de cebola, 1,5 g de pimentão verde, 0,5 g de alho, 2 g de sal, 60 g de arroz branco, 5 ml de óleo de soja e 120 ml de água. O modo de fazer incluiu: pré-preparo na véspera - lavar a couve folha por folha em água corrente, picar, escorrer e congelar em saco plástico; transferir a carne do freezer para a geladeira para descongelar; pré-preparo no dia: higienizar, retirar as partes machucadas e não-comestíveis e picar a cebola e o pimentão (manualmente ou com processador); amassar o alho; preparo - fritar a cebola, pimentão e alho em óleo; acrescentar a carne e deixar dourar; adicionar o sal; adicionar a couve e refogar; acrescentar o arroz e refogar; adicionar a água; deixar ferver até ficar macio (mas não com muito caldo); e servir.

## Conclusão

A elaboração de Fichas Técnicas de Preparo é um processo detalhado e trabalhoso, mas necessário para melhor funcionamento do serviço de alimentação. No caso do “arroz com couve e carne” sua utilização foi bem sucedida, tendo atingido aceitabilidade acima do mínimo recomendado, podendo, assim, ser mantida no cardápio.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE. 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.  
CECANE UNIFESP. 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; alimentação coletiva; nutrição em saúde pública

# IMPLANTAÇÃO DE TEMPEROS NATURAIS PARA CARNES NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR PÚBLICA DE PORTO ALEGRE

LÚCIA PEREIRA DE SOUZA; GISELA VON ZEIDLER

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

*lupsouza@hcpa.edu.br*

## Introdução

O sal de cozinha (cloreto de sódio) é utilizado para conservar alimentos, controlando o crescimento microbiológico e alterando texturas (GIBNEY; VORSTER; KOK, 2005). A indústria utiliza a tecnologia, para conservar e preservar gêneros alimentícios perecíveis, devido às grandes distâncias entre as regiões e o pelo clima do Brasil (ORNELLAS, 2007). Tempero é o resultado de misturas de especiarias (partes de raízes, folhas, frutos, talos, flores ou cascas de vegetais), utilizados fermentados ou não, ressaltando aromas e sabores (ANVISA, 2014). A recomendação do Guia de Práticas Nutricionais, aos restaurantes é que utilizem especiarias, temperos, ou sal com ervas, em substituição aos alimentos ultra processados, com baixo valor nutritivo como sal, gorduras, açúcar, entre outros. Estimulando a produção de caldo, nos próprios estabelecimentos, no lugar de caldo industrializados ricos em sódio (ANVISA, 2014).

## Objetivos

Desenvolver Fichas Técnicas de Preparo (FTP) de temperos, com ervas frescas para o preparo de carnes, buscando a redução de sódio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital público de Porto Alegre.

## Metodologia

Estudo experimental realizado no final de 2014 na UAN hospitalar. Para substituir os temperos industrializados, utilizados no preparo de carnes, foram desenvolvidas receitas com ervas frescas. A atividade teve o auxílio do cozinheiro do pré-preparo das carnes. Para a padronização dos temperos, os ingredientes foram pesados em balança digital. Para as ervas frescas, a pesagem se deu após a sanitização. Para definir a data de validade dos temperos, as amostras permaneceram por quinze dias no balcão climatizado, do setor de pré-preparo da carne. Feito isto, as amostras foram enviadas para um laboratório, credenciadas pelo hospital para a realização de análise microbiológica, de cada porção definida.

## Resultados

Após testes, ajustes e degustações com os próprios cozinheiros, a fim de chegar o mais próximo da satisfação dos comensais, foram criados cinco tipos de temperos para: 1) carnes bovinas; 2) carnes de frango; 3) carnes suínas; 4) pescados; 5) carnes fracionadas de gado. A erva fresca utilizada nas carnes bovinas, como bife, escalope, chuleta, contrafilé, cubos e lagarto, foi: manjerona, com alho desidratado, cebola, louro em pó, entre outros. Nos cortes de frango: filé, cubos, desfiados, coxa e sobre coxa foram empregadas duas ervas frescas, alecrim e manjerona. Para os suínos usou-se manjerona fresca e noz moscada como parte do tempero. No peixe o principal ingrediente utilizado foi o salsão fresco. Criou-se uma base, para carnes fracionadas, usada no preparo, com manjerão fresco, cenoura, orégano e louro. O sal é utilizado apenas na hora de temperar, onde é diluído no tempero de ervas. Após a análise, as amostras estavam em acordo com a legislação vigente (ANVISA, 2001). Mesmo com essa comprovação, os temperos são utilizados em sete dias.

## Conclusão

Todas as FTP foram colocadas em quadros de acrílico, com os ingredientes dos temperos padronizados. Buscando uma maior e melhor visualização, das combinações das ervas frescas, por todos os manipuladores. Todos os cozinheiros receberam treinamento destas FTP. Os temperos estão sendo utilizados com sucesso, não se utilizando mais caldos e amaciantes industrializados no tempero das carnes. E diariamente aparecem elogios na caixa de satisfação do refeitório.

## Referências

1. GIBNEY, M. J.; VORSTER, H. H.; KOK, F. J. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara, 2005.
2. ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética. 8 ed. São Paulo: Ateneu, 2007.
3. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de boas práticas nutricionais – Restaurantes Coletivos. Brasília, 2014. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a9cfa50046274126b652bfec1b28f937/Guia+de+Boas+Pr%C3%A1ticas+Nu>

tricionais+para+Restaurantes+Coletivos.pdf?MOD=AJPERES. Acesso: 30 março 2015.

4. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada nº 12 , 2 de janeiro de 2001.

Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC\\_12\\_2001.pdf?](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC_12_2001.pdf?MOD=AJPERES)

MOD=AJPERES >. Acesso: 12 março 2015.

**Palavras-chave:** caldos; sódio; ervas frescas; Unidade de Alimentação e Nutrição; hospital

# IMPORTÂNCIA DA PADRONIZAÇÃO DE PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM UNIDADE DE PANIFICAÇÃO COM VISTA AO CONTROLE DE CUSTOS

DANIARA KASMIRSKI; CAMILA LEANDRA BUENO DE ALMEIDA; BETHANIA HERING; CAMILA RECH

<sup>1</sup> FURB - Fundação Universidade Regional de Blumenau

*bethaniahe@gmail.com*

## Introdução

O segmento de panificação é um setor em constante crescimento no que se refere a food service (ABIP, 2014). O uso da padronização garante a qualidade no processo de produção, em que a ficha técnica de preparo é considerada um instrumento gerencial de apoio operacional, que possibilita a realização de levantamento de custos, ordenação de preparo e cálculo de nutrientes, através da especificação das preparações com características que permitem a observação das práticas de preparo (VASCONCELLOS et al., 2002; PARANHOS, 2004).

## Objetivos

O objetivo da pesquisa foi analisar os efeitos no custo de preparações de uma panificadora antes e após a implantação de ficha técnica de preparação.

## Metodologia

Foi elaborada e implantada uma ficha técnica de preparação adaptada (PROPAN, 2014) com informações como nome da receita, ingredientes, modo de preparo, peso da preparação e custo da receita, na panificação de um supermercado de Massaranduba-SC, afim de verificar os custos antes e após a padronização de receitas. Foram selecionadas 10 preparações dentre um rol de produtos, relacionados com o maior volume de vendas, expressos em unidades comercializadas e ainda, associados ao expressivo desperdício de produtos não comercializados. Após a introdução da padronização nas receitas, foram comparados os resultados antes e após inserção do método.

## Resultados

Considerando a matéria prima e a mão de obra no custo, é possível perceber que dentre as 10 preparações selecionadas, apenas a massinha, o pão de hambúrguer, e o pão pullmann obtiveram redução de custo direto após a padronização, sendo observada uma diferença em percentual de 14,92%, 34% e 33,2%, respectivamente. Ao considerar apenas a matéria prima no custo da receita para as preparações, apenas o pão de hambúrguer e o pão pullmann obtiveram percentual positivo, 41,56% e 36,49% respectivamente. Observou-se que 6 receitas que não tiveram alteração após a padronização e não tiveram a mão de obra considerada em seu custo, para 4 delas o resultado foi negativo, ou seja, a empresa consumia mais matéria prima do que considerava que gastava, possuindo menor lucratividade nos itens. Já para as 4 preparações que tiveram sua receita modificada com o intuito de obter maior produtividade dos colaboradores, foi considerada a mão de obra e a matéria prima em seu custo. Não encontrou-se associação estatística entre os custos antes e após ( $r_p = -62,24\%$ ,  $p = 0,0546$ ) a implantação da padronização para as receitas. A mudança possibilitou um resultado inesperado, constatando que a modificação na formulação da receita tornou o custo do produto mais elevado, sendo viável retomar a receita antiga.

## Conclusão

A implantação da ficha técnica de preparação proporcionou a identificação dos custos das receitas, bem como maior produtividade dos colaboradores, redução de matéria prima e de mão de obra, permitindo a apuração dos custos sendo possível definir melhor o preço de venda, garantindo a margem de lucro almejada.

## Referências

Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria – ABIP [Internet]. Desempenho do Setor de Panificação e Confeitaria Brasileiro. [citado em 2014 13 setembro] Disponível em: [http://www.abip.org.br/perfil\\_internas.aspx?cod=418](http://www.abip.org.br/perfil_internas.aspx?cod=418).

Vasconcellos, F., Cavalcanti, E.; Barbosa, L. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.

Paranhos, J.B. Ficha técnica de preparação: o começo do negócio. Cozinha Profissional. 2004; (84): 52-5.

Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação – PROPAN [Internet]. Estudo do Impacto da

Inovação Tecnológica no Setor de Panificação e Confeitaria [citado em 2014 13 setembro]. Disponível em: <http://www.abip.org.br/imagens/file/estudoinovatec9ago12.pdf>.

**Palavras-chave:** Confeitaria; Custos; Gestão de Qualidade; Produção de Alimentos



# INFLUÊNCIA DA ROTULAGEM NUTRICIONAL SOBRE O CONSUMO DE SÓDIO EM UMA POPULAÇÃO UNIVERSITÁRIA

LEIDIANE SILVA SANTOS; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; ALDA VERÔNICA SOUZA LIVERA; VIVIANE LANSKY XAVIER

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*silvanasalgado@ufpe.br*

## Introdução

Na maioria dos países o consumo de sal tem sido excessivo, variando de 9 a 12 g por pessoa por dia. De acordo com a recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS), a ingestão diária para adultos é de no máximo 5 g de sal. Esse é um cenário preocupante, considerando os impactos da mudança do perfil alimentar da população, caracterizado pelo elevado consumo de alimentos com excesso de sódio. Diante disso, a rotulagem nutricional é uma ferramenta para a promoção da saúde, pois é importante fazer a leitura das informações nutricionais dos alimentos industrializados, pois pode interferir positivamente sobre a mudança de hábitos alimentares, possibilitando escolhas alimentares mais saudáveis, uma vez que o rótulo do alimento é uma forma de comunicação entre os produtos e os consumidores (LONGO-SILVA, 2010).

## Objetivos

Avaliar a influência da rotulagem nutricional no hábito alimentar de uma população universitária.

## Metodologia

Consistiu em um estudo transversal, descritivo, realizado no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco, com 460 estudantes. O formulário de coleta de dados abrangeu informações sócios demográficos e conhecimento da rotulagem nutricional e sua influência sobre o consumo de sódio. A análise estatística foi realizada, por distribuição de frequência, tabulados em planilhas utilizando o programa Microsoft Office Excel 2010. A diretoria do Restaurante Universitário assinou uma Carta de Anuência e os entrevistados assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido- TCLE autorizando a pesquisa.

## Resultados

Participaram da entrevista jovens com faixa etária de 16 a 25 anos, de ambos os sexos e com escolaridade superior. Destes 21,3% informaram que frequentemente leem os rótulos dos alimentos, com ênfase para o prazo de validade (85,37%) e calorias, seguido do sódio, e 64,37% tinham interesse em saber a informação nutricional. Entre os alimentos industrializados mais consumidos foram queijo e biscoito recheado. Já 59,47% relataram que as informações nutricionais contidas nos rótulos influenciaram na mudança de seus hábitos alimentares. Em relação se o teor de sódio descrito na rotulagem interferia na compra do produto, a maioria respondeu que não e 68,35% relatou desconhecer a quantidade de sódio recomendada pela Organização Mundial de Saúde (OMS).

## Conclusão

Apesar da maioria dos entrevistados afirmarem que a informação da rotulagem contribui para a mudança dos hábitos alimentares, em relação ao sódio isso não é verdadeiro, uma vez que o teor deste nutriente não interfere na compra do produto, nem o entrevistado tem conhecimento sobre a quantidade de sódio recomendada para um consumo saudável.

## Referências

LONGO-SILVA, Giovana; TOLONI, Maysa Helena de Aguiar; TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. Traffic light labelling: traduzindo a rotulagem de alimentos. Rev. Nutr., Campinas, v. 23, n. 6, p. 1031-1040, Dec. 2010.

SOAR, Claudia; SILVA, Patricia de Souza e; LIRA, Janaína Guarino. Consumo alimentar e atividade física de estudantes universitários da Área de saúde. Revista Univap, São José dos Campos-SP, v. 18, n. 31, jun.2012. ISSN 2237-1753.

**Palavras-chave:** Rotulagem Nutricional; Sódio; Universitários; Hipertensão Arterial.

# INFLUÊNCIA DE DIFERENTES FORMATOS DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM RESTAURANTE NAS ESCOLHAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS DE ADULTOS: REVISÃO SISTEMÁTICA DE ESTUDOS EM AMBIENTES REAIS.

ANA CAROLINA FERNANDES; RENATA CARVALHO DE OLIVEIRA; CINTIA CHAVES CURIONI; VANESSA MELLO RODRIGUES; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro  
*ana.fernandes@ufsc.br*

## Introdução

A alimentação fora de casa parece estar associada ao consumo de refeições de menor qualidade nutricional e ao aumento de sobrepeso e obesidade entre os comensais. Nesses ambientes, a informação nutricional vem sendo utilizada principalmente com o intuito de combate à obesidade e tem como foco principal a informação de calorias, partindo-se do pressuposto que auxiliaria a redução das calorias consumidas. Entretanto, os resultados de estudos que testam informações nutricionais em restaurantes são divergentes com relação à sua influência nas escolhas alimentares. As poucas revisões sistemáticas já realizadas sobre o tema avaliaram fundamentalmente a influência da informação de calorias na quantidade de calorias das preparações culinárias selecionadas, sem explorar outras informações, buscar distinção entre diferentes restaurantes, focar em estudos em ambientes reais (não hipotéticos) ou discutir desfechos que englobem alimentação saudável em um sentido mais amplo, a exemplo da revisão de Long et al. (2015).

## Objetivos

Realizar uma revisão sistemática para avaliar a influência de diferentes formatos de informações nutricionais disponibilizadas em ambientes reais de diferentes tipos de restaurantes nas escolhas alimentares saudáveis de adultos.

## Metodologia

O estudo foi realizado como parte de tese de doutorado (FERNANDES, 2015; FERNANDES et al., 2016). Fez-se busca sistemática em 12 bases de dados e em referências de artigos. Foram selecionados artigos de experimentos, quase-experimentos e estudos observacionais, com grupo controle e/ou pré-intervenção. Duas pesquisadoras independentes analisaram a qualidade dos artigos utilizando ferramenta pré-existente (JACKSON, WATERS, 2005), que precisou de adaptações em alguns critérios pelas particularidades da área de estudo.

## Resultados

A maioria dos 38 estudos incluídos na revisão teve como desfecho esperado a escolha alimentar de preparações culinárias menos calóricas. Os resultados demonstraram que a informação nutricional foi mais efetiva em restaurantes coletivos (escolas, hospitais, outros locais de trabalho) do que em restaurantes comerciais, principalmente fast food. Os formatos mais efetivos na promoção da alimentação saudável foram os que continham informações qualitativas (símbolos identificando preparações mais saudáveis e/ou semáforo nutricional). Informações quantitativas, principalmente de calorias, tiveram pouca ou nenhuma influência nas escolhas alimentares e em restaurantes. Os resultados corroboram estudo anterior realizado com consumidores brasileiros (FERNANDES et al., 2015). Em geral, os estudos eram de qualidade moderada e não apresentaram grupo controle.

## Conclusão

Informações de calorias não são indicadas em restaurantes e devem-se utilizar preferencialmente informações qualitativas para promover escolhas alimentares mais saudáveis. Nesse sentido, sugere-se disponibilizar no mínimo a informação dos ingredientes das preparações culinárias, como forma de garantir o direito do consumidor em saber o que está consumindo. Ainda, sugere-se realizar mais pesquisas em ambientes reais de restaurantes, com grupos controle, testando formatos de informação qualitativa, de preferência selecionados a partir de pesquisa qualitativa prévia com consumidores do local.

## Referências

FERNANDES, A. C. Percepção de comensais sobre calorias e a influência de informações nutricionais em restaurantes nas escolhas alimentares saudáveis de adultos. Florianópolis, 2015. Tese (Doutorado em Nutrição) – Programa de Pós-graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.  
FERNANDES, A.C.; OLIVEIRA, R.C.; RODRIGUES, V.M.; FIATES, G.M.T; PROENÇA, R.P.C. Perceptions of

university students regarding calories, food healthiness, and the importance of calorie information in menu labelling. *Appetite*, v. 91, 2015.

FERNANDES, A.C.; OLIVEIRA, R.C.; PROENÇA, R.P.C.; CURIONI, C. C.; RODRIGUES, V.M.; FIATES, G.M.T. Influence of menu labeling on food choices in real settings: a systematic review. *Nutrition Reviews* (no prelo), 2016.

JACKSON, N.; WATERS, E. Criteria for the systematic review of health promotion and public health interventions. *Health Promotion International*, v. 20, n.4, p. 367-374, 2005.

LONG, M. L. W.; TOBIAS, D. K.; CRADOCK, A. L.; BATCHELDER, H.; GORTMAKER, S. L. Systematic Review and Meta-analysis of the Impact of Restaurant Menu Calorie Labeling. *American Journal of Public Health*, v. 105, n. 5, p. e11 - e24, 2015.

**Palavras-chave:** alimentação saudável; Nutrição em Produção de Refeições; revisão sistemática; rotulagem nutricional; Unidades de Alimentação e Nutrição

# INFLUÊNCIA DO AGENDAMENTO DE REFEIÇÕES BASEADA EM UMA GESTÃO SUSTENTÁVEL EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

AMANDA AIMÉE ROSITO MACHADO; CARIZA TEIXEIRA BOHRER; VANESSA BISCHOFF MEDINA

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*amanda.rosito@gmail.com*

## Introdução

O controle do número de refeições é uma atividade importante na gestão de suprimentos, custos e recursos humanos de unidades de alimentação e nutrição (VIEIRA; JAPUR, 2012). Para uma gestão sustentável Vaz (2011) considera que deve-se levar em conta aspectos sociais, econômicos e ambientais. Ao controlar o número de refeições, é possível melhor planejar a produção de refeições, aprimorando a gestão dos processos de compra, recebimento, armazenamento e produção de alimentos. Evita-se, com isso, o envolvimento desnecessário de recursos humanos no processo, o desperdício de alimentos e outros recursos naturais (água e energia). Assim, é imprescindível a realização de estudos que demonstrem a importância do controle de refeições, de modo com que a gestão de restaurantes universitários públicos seja realizada de maneira sustentável, considerando que o controle na produção de refeições subsidiadas é realidade em Restaurantes Universitários vinculados a Instituições Federais.

## Objetivos

Avaliar a efetividade do processo de compra antecipada no planejamento de refeições e sua contribuição para uma gestão sustentável, em um restaurante universitário.

## Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo realizado em um Restaurante Universitário localizado no município de Palmeira das Missões-RS, no período de março a dezembro de 2015. Foram coletados dados mensais referentes ao número total de almoços e jantares vendidos, classificando-os em “comparecidos” e “não comparecidos”. O total de refeições realizadas foi obtido da diferença das refeições comparecidas e não comparecidas e respectivos percentuais. O agendamento das refeições ocorreu manualmente, através da venda de tickets, sem uso de sistema informatizado, e os resultados apresentam valores estimados. O valor subsidiado pelo governo nas refeições é de 71,3% nos almoços sem benefício sócio econômico e 94,25% com o mesmo. Em relação ao jantar, 64,94% é custeado pelo Estado para aqueles sem benefício e 92,99% aos que possuem o mesmo. Os dados foram analisados por frequência absoluta, média e desvio padrão.

## Resultados

Entre os dez meses analisados, do total de refeições não comparecidas, foi possível contabilizar a diferença do valor desembolsado pelas refeições, observando o reflexo econômico, social e ambiental desse desperdício na produção de refeições. O total de refeições vendidas (agendadas) foi de 58.947 almoços, sendo a média mensal de  $5895 \pm 1910$ , e 10.683 jantares, com média de  $1068 \pm 428$ . Dentre estes, 54.141 (91,7%) comensais compareceram no almoço e 9.063 (85,2%) no jantar. A média de abstenção no almoço foi de  $7,4\% \pm 0,8$  e no jantar de  $14,4\% \pm 2,2$ .

## Conclusão

Os resultados indicam que foi gerado um desperdício oriundo de refeições previamente agendadas, mas não comparecidas. Isso revela que a efetividade do processo de compra antecipada de refeições no Restaurante Universitário não foi alcançada, pois, além do impacto econômico para o Estado, não se pode negligenciar efeitos sociais e ambientais relacionados às dificuldades da gestão durante a produção de refeições. Contudo, os resultados contribuem para possíveis modificações de gerenciamento do processo, através da implantação e implementação na unidade do processo de informatização, que objetiva um controle mais rigoroso do número de refeições e do processo produtivo, permitindo a adequação da quantidade de alimentos a ser adquirida no planejamento dos cardápios e compras, reduzindo o desperdício de mão de obra, insumos, incorrendo em uma gestão mais sustentável.

## Referências

VAZ, C. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília: Independente, 2011.

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. (Coords). **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

**Palavras-chave:** Controle de refeições; Restaurante Universitário; Sustentabilidade

# INFORMAÇÃO DE CALORIAS EM RESTAURANTES NÃO É SUFICIENTE: PERCEPÇÕES DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS SOBRE CALORIAS, RELAÇÃO COM ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E INFLUÊNCIA NAS ESCOLHAS ALIMENTARES.

ANA CAROLINA FERNANDES; RENATA CARVALHO DE OLIVEIRA; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA; VANESSA MELLO RODRIGUES; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*ana.fernandes@ufsc.br*

## Introdução

A disponibilização de informação nutricional em restaurantes vem sendo utilizada principalmente com o intuito de combate à obesidade e tem como foco principal a informação de calorias, partindo-se do pressuposto que auxiliaria a redução das calorias consumidas nesses locais. Entretanto, estudos apontam que consumidores muitas vezes não compreendem ou não utilizam a informação de calorias dos alimentos (KRUKOWSKI et al., 2006). Ainda, questionamentos sobre a relação entre o menor número de calorias de um alimento e a sua classificação como saudável são raramente encontrados na literatura científica.

## Objetivos

Este estudo objetivou verificar a percepção de estudantes universitários brasileiros sobre o conceito de calorias, sua relação com alimentação saudável e a utilidade da informação de calorias em restaurantes para auxiliar escolhas alimentares em diferentes tipos de restaurantes.

## Metodologia

Realizou-se estudo qualitativo como parte de tese de doutorado em Nutrição (FERNANDES, 2015; FERNANDES et al., 2015) utilizando a técnica de grupos focais para analisar a percepção de comensais adultos sobre calorias, sua relação com alimentação saudável e a importância de disponibilizar essa informação em restaurantes para auxiliar nas escolhas alimentares. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (parecer nº 484.782/2013) e ocorreu mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos estudantes. Os dados dos grupos focais, realizados com 21 estudantes de graduação adultos de diversas instituições de ensino superior da Grande Florianópolis/SC, foram gravados, transcritos e analisados por meio da técnica de análise de conteúdo (BARDIN, 2010). Após codificação dos dados transcritos, foi feito o agrupamento de palavras e frases em temas semelhantes, que posteriormente foram também agrupados por semelhança e classificados em duas categorias: 1) conceito de calorias e relação com alimentação saudável; e 2) informação de calorias em restaurantes e escolhas alimentares.

## Resultados

De modo geral, as calorias foram entendidas como unidades de energia e sua ingestão excessiva foi associada ao ganho de peso. No entanto, os estudantes relataram compreender alimentação saudável como mais abrangente do que apenas contagem de calorias, de acordo com o conceito de alimentação saudável da Organização Mundial da Saúde (OMS, 2015). A informação da caloria em restaurantes foi considerada insuficiente para influenciar as escolhas alimentares, sobretudo em fast food. Uma vez que as preferências e restrições alimentares foram citadas como mais importantes para as escolhas alimentares, os estudantes relataram preferir informações qualitativas sobre a composição das preparações culinárias.

## Conclusão

Alimentação saudável não foi relacionada ao conteúdo de calorias, mas à composição dos alimentos na sua totalidade. Informação de calorias foi considerada de pouca utilidade para auxiliar as escolhas alimentares. Sugere-se disponibilizar no mínimo a lista de ingredientes como forma de garantir o direito do consumidor em saber o que está consumindo.

## Referências

- BARDIN, L. Análise de conteúdo. 4 ed., Lisboa: Edições 70, 2010. 281 p.
- FERNANDES, A.C.; OLIVEIRA, R.C.; RODRIGUES, V.M.; FIATES, G.M.T; PROENÇA, R.P.C. Perceptions of university students regarding calories, food healthiness, and the importance of calorie information in menu labelling. *Appetite*, v. 91, 2015. <http://dx.doi.org/doi:10.1016/j.appet.2015.04.042>.
- KRUKOWSKI, R. A.; HARVEY-BERINO, J.; KOLODINSKY, J.; NARSANA, R.T.; DESISTO, T.P. Consumers may not

use or understand calorie labeling in restaurants. JADA - Journal of the American Dietetic Association, v. 106, n.6, p. 917-920, 2006.

OMS – Organização Mundial da Saúde. Healthy Diet. Fact sheet n. 394, 2015. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/en/>. Acesso em: 09 mar 2016.

**Palavras-chave:** Nutrição em Produção de Refeições; Unidades de Alimentação e Nutrição; pesquisa qualitativa; rotulagem nutricional; alimentação saudável

# INFORMAÇÕES PARA PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS CONTIDAS EM EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RU'S EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL

SAMARA DE CESARO CAVALER; MAYARA APARECIDA HEILMANN; ANA PAULA DOS SANTOS; HELDER CALSAVARA FERREIRA; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza, <sup>2</sup> UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana  
*samara.cavaler@gmail.com*

## Introdução

Grande parte das Instituições de Ensino Superior oferecem refeições à coletividade acadêmica, em um espaço público chamado de Restaurante Universitário (BRASIL, 2010). Para um adequado desempenho e funcionamento do serviço de produção da alimentação, é necessário dispor de um bom planejamento de cardápios e o auxílio de instrumentos de apoio, como a ficha técnica de preparo, além de informações como *per capita* e frequência das preparações (ÁVILA, 2014). Segundo Abreu, Spinelli e Pinto (2011), o cardápio possui informações para início das atividades de uma unidade de alimentação, além de ser um instrumento diretamente ligado à gerência do restaurante.

## Objetivos

Analisar nos editais de licitação dos Restaurantes Universitários de Universidades Federais do Sul do Brasil, as informações referentes ao planejamento e elaboração de cardápios.

## Metodologia

Estudo transversal com a avaliação das informações sobre planejamento de cardápios contidas em editais de licitação, de 35 Restaurantes Universitários das Universidades Federais do Sul do país, vigentes em 2015. Foi aplicado um questionário, com 25 questões, para coleta de informações nos editais. Os resultados das questões foram avaliados pelo programa *Microsoft Excel 2009*®. As 22 primeiras questões foram pontuadas (1 ponto para presença de informação, zero ponto para ausência ou não disposição clara da informação) e, em seguida, analisou-se a variação desta pontuação com utilização do Software R Studio versão 0.99.473 e efetuada análise de variância ANOVA, segundo a metodologia estatística, para verificar se há diferença entre estados, sobre as informações contidas nos editais, a um nível de 5% de significância.

## Resultados

Em relação às informações de *per capita* e frequência, apenas 34,3 % dos editais continham informações possíveis para se realizar um adequado planejamento de cardápio. Em relação a distribuição de micro e macro nutrientes, 94,3% dos editais avaliados não possuíam informações; 25,7 % possuem informações sobre distribuição de fibras do cardápio e 100 % dos editais não exigem obrigatoriedade da presença de ficha técnica de preparo. Com análise estatística, entre estados, verificou-se que entre o estado do Paraná e o estado do Rio Grande do Sul não há diferenças significativas entre as pontuações obtidas pela pontuação das informações contidas nos editais das Instituições de Ensino Superior e ambos apresentam diferenças significativas em relação ao estado de Santa Catarina (Pvalor < 0,05).

## Conclusão

A elaboração de editais para contratação de empresas que forneçam e/ou produzam refeições aos acadêmicos das Instituições de Ensino Superior precisa ter sua constituição melhorada, de modo que aborde claramente itens básicos para um adequado planejamento de cardápio, atendendo as necessidades do público-alvo. Verificou-se que os estados do Paraná e do Rio Grande do Sul dispõem de mais informações sobre planejamento e elaboração de cardápios nos editais de licitação.

## Referências

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Decreto Nº 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Brasília, DF.

ABREU, E S; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A M S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4ª ed. São Paulo: Metha; 2011.

ÁVILA, CB. **Elaboração da ficha técnica de preparo a partir da avaliação da utilização em estabelecimentos**



**comerciais de um shopping do município de Juiz de Fora - MG.** Trabalho de Conclusão de Curso (Departamento de Nutrição) Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2014.

**Palavras-chave:** Editais; Restaurante Universitário; Universidade Federal

# INFORMAÇÕES REFERENTES À GESTÃO DE CUSTOS CONTIDAS EM EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RU'S EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL

ANA PAULA DOS SANTOS; MAYARA APARECIDA HEILMANN; SAMARA DE CESARO CAVALER; HELDER CALSAVARA FERREIRA; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, <sup>2</sup> UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana  
*anapaulasantos\_93@hotmail.com*

## Introdução

Uma das ações de assistência ofertadas através do Programa Nacional de Assistência Estudantil para os estudantes é a promoção de direito à alimentação. As Instituições Federais de Ensino Superior criam condições de permanência na educação superior, proporcionando à comunidade acadêmica a segurança alimentar e nutricional, através da prestação de serviços de alimentação (CARVALHO e SOUSA, 2013). Desta forma, os Restaurantes Universitários tornaram-se uma boa alternativa para a comunidade acadêmica em geral, pois fornecerem refeições nutricionalmente adequadas (FAUSTO et al, 2001). Segundo Lippel (2002), para que seja possível o funcionamento das Unidades Produtoras de refeições de forma adequada, dentro dos valores concedidos pelas Instituições Federais de Ensino Superior, faz se necessário à gestão de custos, que tem como objetivo trabalhar na redução dos gastos, visando em primeiro lugar conduzir cautelosamente todos os seus processos de custos envolvidos, proporcionando melhor rendimento para ambas as partes envolvidas nas produções de refeições.

## Objetivos

Avaliar as informações que envolvem a gestão de custos indiretos contidos nos editais de licitação dos Restaurantes Universitários das Universidades Federais do Sul do Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal com a avaliação das informações a respeito da gestão de custos em cada edital de licitação fornecido pelas instituições de ensino superior. Foram avaliados 35 Restaurantes Universitários das Universidades Federais do Sul do país, com vigência em 2015. Realizou-se a confecção e aplicação de um questionário de avaliação, com 82 questões para se obter coleta de informações necessárias dos editais. Os resultados obtidos pelas questões foram avaliados pelo programa *Microsoft Excel 2009*®.

## Resultados

Através das informações coletadas sobre as despesas indiretas, pode-se observar que em relação à despesa com gás, 62,86% dos editais avaliados essa responsabilidade ficou a encargo da empresa contratada, 8,57% ficou a encargo da instituição contratante e 28,57% dos editais não disponibilizaram esta informação de maneira clara. Em relação à despesa com água utilizada 45,71% dos editais avaliados esta responsabilidade ficou a encargo da empresa contratada, 25,71% ficou a encargo da instituição contratante e 28,57% dos editais não disponibilizaram esta informação de maneira clara. Em relação a despesas com luz, 42,86% dos editais avaliados esta responsabilidade ficou a encargo da empresa contratada, 28,57% ficou a encargo da instituição contratante e 28,57% dos editais não disponibilizaram esta informação de maneira clara, deixando vaga à responsabilidade desta despesa.

## Conclusão

Com os resultados dos questionários aplicados, foi visto que os editais de licitação dos Restaurantes Universitários do Sul do Brasil possuem algumas falhas por não disponibilizar algumas informações de maneira clara em relação à gestão de custos indiretos. Desta forma faz-se necessário que as Instituições de Ensino Superior aprimorem sua elaboração de editais referentes aos custos envolvidos, abordando de forma clara os itens para uma adequada gestão de custos.

## Referências

CARVALHO, B. D; SOUSA, S. E. **Agenda ambiental da administração pública e licitações sustentáveis: um estudo no restaurante universitário da Universidade Federal do Piauí.** XIII Colóquio de Gestão Universitária das Américas, 2013.

FAUSTO, A. M; ANSALONI, A. J; SILVA, M. E; GARCIA, J. J; DEHN, A. A; CÉSAR, B. T. **Determinação do perfil dos usuários e da composição química e nutricional da alimentação oferecida no Restaurante Universitário da**

**Universidade Estadual Paulista, Araraquara, Brasil.** Revista Nutrição, Campinas, 2001.

LIPPEL, L. I. **Gestão de custos em Restaurantes:** Utilização do método ABC. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

**Palavras-chave:** Gestão de Custos; Instituições de Ensino Superior; Restaurante Universitário

# INSEGURANÇA ALIMENTAR E CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS DA FAMÍLIA E DO INÍCIO DA VIDA EM UMA ESCOLA DO ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL, RS.

JOSIANE SIVIERO; ROBERTA LIMA; HELOÍSA THEODORO; FABIANE RAQUEL MOTTER; KARINA GIANE MENDES

<sup>1</sup> UCS - Universidade de Caxias do Sul, <sup>2</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos  
*josianesiviero@hotmail.com*

## Introdução

Define-se segurança alimentar e nutricional como o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. A insegurança alimentar que permeia as famílias brasileiras pode ser atribuída a diversos fatores, entre estes cita-se renda, escolaridade, estado nutricional, práticas alimentares, aleitamento materno, saneamento básico, entre outros (AQUINO et al., 2014).

## Objetivos

Avaliar a prevalência de Insegurança alimentar e as características socioeconômicas da família e do início da vida em uma escola de Caxias do Sul, RS.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal que foi realizado em uma escola de ensino fundamental da rede municipal do Município de Caxias do Sul. Os pais dos alunos responderam um questionário (enviado na agenda escolar) contendo questões socioeconômicas, insegurança alimentar, dados do nascimento e aleitamento materno. A digitação dos dados foi realizada no programa EPI-DATA vs3.1 e as análises bivariadas (qui-quadrado) no programa STATA vs 9. O efeito das características da amostra foi calculado pelas razões de prevalências com seus intervalos de confiança de 95%. O projeto foi aprovado pelo CEP da Universidade de Caxias do Sul (parecer nº: 339.903). Os pais assinaram termo de Consentimento Livre e esclarecido e os alunos autorizaram a participação no estudo mediante termo de Assentimento.

## Resultados

Participaram das análises 88 escolares. A prevalência de insegurança alimentar foi 17,0%. As taxas de insegurança alimentar foram associadas com renda familiar  $\leq$  R\$ 2.800 ( $p=0,002$ ) e aleitamento materno  $< 6$  meses ( $p=0,07$ ). As demais variáveis (etnia, escolaridade dos pais e peso ao nascer) não obtiveram diferença estatisticamente significativa. A taxa de insegurança alimentar encontrada neste estudo foi menor do que a encontrada no estudo de Vicenzi et al. (2015) que citou 45,11%. Apesar da importância que o aleitamento materno possui nos primeiros anos de vida, observa-se que no sul do Brasil, até os 6 meses é de 12,9% (BRASIL, 2009) e para Saldan et al. (2015) 36%. Porém, a idade média do desmame pode ser inferior aos 6 meses, conforme Escobar et al. (2002) foi de 3,3 meses. A menor renda familiar, também, associou-se com insegurança alimentar conforme Aquino et al. (2014)

## Conclusão

Estudos relacionando os fatores que podem estar envolvidos com a insegurança alimentar de escolares devem ser realizados para estabelecer medidas de segurança precoce.

## Referências

AQUINO JS, SEQUEIRA DE ANDRADE LAS, SILVA PEBA, SILVA AP, VIEIRA CRS, LIRA PIC. Insegurança alimentar e perfil socioeconômico, alimentar e nutricional de escolares de áreas urbana e rural do município de Picos, Piauí. Rev. Nutr., Campinas, 27(4):395-404, jul./ago., 2014.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional: Brasil 2006 / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 140 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).

ESCOBAR AMU, OGAWA AR, HIRATSUKA M, KAWASHITA MY, TERUYA PY, GRISI S, TOMIKAWA SO. Aleitamento materno e condições socioeconômico-culturais: fatores que levam ao desmame precoce. Rev. bras. saúde matern. infant., Recife, 2 (3): 253-261, set. - dez., 2002.

SALDAN PC, VENANCIO SI, SALDIVA SRDM, PINA JC, MELLO DF. Práticas de aleitamento materno de crianças menores de dois anos de idade com base em indicadores da Organização Mundial da Saúde. Rev. Nutr., Campinas, 28(4):409-420, jul./ago., 2015.

VICENZI K, HENN RL, WEBER AP, BACKES V, PANIS VMV, OLINTO MTA. Insegurança alimentar e excesso de peso em escolares do primeiro ano do Ensino Fundamental da rede municipal de São Leopoldo, Rio Grande do Sul, Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 31(5):1084-1094, mai, 2015.

**Palavras-chave:** Insegurança alimentar; escolares; saúde pública

# INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FORNECEDORES DE ALIMENTOS

MARIELE CRISTINA DE PAULA SANTOS; LETÍCIA MOTA OLIVEIRA; MIRELLA LIMA BINOTI

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora  
*nutricao21@hotmail.com*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição devem oferecer alimentos sensorialmente apropriados, e produtos adequados quanto ao aspecto higiênico-sanitário, pois a ausência desses parâmetros pode provocar sérios danos à saúde do consumidor (POLIGNANO e DRUMOND, 2001). A segurança alimentar refere-se ao conjunto de condições e práticas necessárias durante a produção, o processamento, a estocagem, a distribuição e o preparo de alimentos para preservar a sua qualidade (CARDOSO et al., 2005). As parcerias entre empresas de alimentos e seus fornecedores estão cada vez mais frequentes, assim, estratégias educativas são importantes para garantir um melhor controle de qualidade e seguridade dos alimentos produzidos.

## Objetivos

Avaliar locais fornecedores de alimentos através de um instrumento de verificação para o controle de qualidade e orientar para a realização de melhorias das condições higiênico-sanitárias.

## Metodologia

Estudo de delineamento transversal com coleta de dados em dois momentos. Primeiro, as condições higiênico-sanitárias de 7 fornecedores de um buffet em Juiz de Fora/MG, foram avaliadas durante visitas técnicas, por meio da aplicação de um roteiro de verificação desenvolvido com base na legislação vigente (BRASIL, 2002). Os dados foram processados e analisados por meio do programa Statistical Software for Professionals versão 13.0. O resultado foi encaminhado para os fornecedores, juntamente com sugestões de melhorias e uma Cartilha sobre Boas Práticas na Produção de Alimentos. Para o segundo momento, após decorridos 15 dias da entrega do resultado, foi realizada uma nova visita e reaplicação do roteiro de verificação, com o intuito de constatar as modificações realizadas nos estabelecimentos.

## Resultados

O resultado da primeira visita confirmou que 71,43% dos fornecedores apresentou condição de conformidade igual ou acima de 50% e 14,29% com adequação de apenas 26%. Para a segunda visita técnica, foram observadas melhorias nas características da estrutura física, como: paredes (28,57%); tetos (14,29%); telas higienizadas (42,86%); instalações sanitárias (100%) e ventilação/exaustão (14,29%). Nas características do pré-preparo, como a higienização (14,29%) e o armazenamento (42,86%). No preparo, armazenamento (14,29%) e quanto ao controle de qualidade, melhorias na limpeza da caixa d'água (28,57%), controle de temperatura e assepsia (14,29%). Já quanto aos recursos humanos, houve uma melhora de 42,86% no uso correto dos uniformes.

## Conclusão

Os estabelecimentos fornecedores apresentavam muitas irregularidades quanto às normas de boas práticas na fabricação de alimentos. Porém, com informações adequadas foi possível modificar grande parte das condições de risco para a saúde do consumidor.

## Referências

BRASIL. Resolução RDC 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. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 06 de nov. de 2002, Seção 1, p. 4-21.

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, v. 18, n. 5, p. 669-680, set./out., 2005.

POLIGNANO L.A.C.; DRUMOND, F.B. O papel da pesquisa de mercado durante o desenvolvimento de Produtos. ABEAS, Florianópolis, v.25, n.2, p.120- 126. 2001.

**Palavras-chave:** Unidades de Alimentação e Nutrição; Boas Práticas; Higiênico-sanitário

# INTERVENÇÃO DO NUTRICIONISTA NO CONTROLE DE QUALIDADE DE UM ESTABELECIMENTO HORTIFRUTIGRANJEIRO

LARYSSA NAYARA NOGUEIRA DE SOUZA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; VIVIANE LANSKY XAVIER

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*silvanasalgado@ufpe.br*

## Introdução

A busca por um alimento de qualidade tornou-se uma prática necessária no âmbito industrial e comercial. O conhecimento do nutricionista dá a este a capacidade de atuar na melhoria do controle de qualidade de estabelecimentos que comercializem alimentos com o auxílio de normas, limites e padrões, de forma que os constituintes ou contaminantes dos alimentos que possam causar perigos à saúde, estejam abaixo do limite de risco, de modo a evitar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (RIOS, 2012; (PERETTI, ARAÚJO, 2010).

## Objetivos

Analisar a intervenção do nutricionista no controle de qualidade e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento hortifrutigranjeiro.

## Metodologia

A pesquisa foi do tipo exploratória, descritiva e observacional, em um estabelecimento comercial fornecedor de hortifrutícolas, localizado na cidade de Recife, PE. Foram feitas visitas semanais, durante o período de seis meses, para avaliar as melhorias das condições higiênico-sanitárias do local, monitorando as atividades de manipulação dos alimentos e as condições higiênicas dos funcionários. Foi utilizado um check-list elaborado com base na RDC 216/2004, e a partir dele, elaborados relatórios semanais que continham o levantamento do total de não conformidades. Os dados obtidos foram tabulados para confecção de tabelas de frequência simples utilizando o Programa Microsoft Excel 2010. O proprietário do estabelecimento assinou um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido- TCLE autorizando a pesquisa

## Resultados

Todos os setores avaliados apresentaram uma mudança crescente nos números de não conformidades durante o período em que foi realizada a intervenção. No estoque de gêneros secos, houve uma diminuição significativa no número de não conformidades de 47,5% para 24,4%. O número de itens não conformes nas câmaras de refrigeração e congelamento apresentou um decréscimo de 71,25%, sendo este o setor onde ocorreu maior adequação, o que evidencia o cuidado que os proprietários e funcionários aprenderam a ter com este setor. No setor de processados, a adequação dos itens dependia mais da participação dos colaboradores do que nos outros setores. Paladini (2006), verificou que a participação dos funcionários é essencial para a adequação do serviço e, neste caso, acarretou em uma diminuição de 36,3% para 8,2% do número de não conformidades. No caso das instalações sanitárias e vestiários, com a conscientização de todos, os 37,5% de não conformidades foram reduzidas a 16,9%.

## Conclusão

De acordo com os resultados apresentados, é possível destacar a importância de um profissional que preze por uma produção adequada tanto no sentido higiênico-sanitário, quanto na redução de desperdícios. O estabelecimento apresentou uma melhora significativa em todos os setores, havendo a necessidade do acompanhamento diário. Vale ressaltar que as boas práticas de manipulação não são apenas uma exigência dos órgãos fiscalizadores, mas também dos clientes e, somente com funcionários conscientizados e preparados os estabelecimentos terão como garantir a qualidade dos produtos.

## Referências

PERETTI, A. P. ARAÚJO, W. M. C. Abrangência do requisito segurança em certificados de qualidade da cadeia produtiva de alimentos no Brasil. Gest. Prod., São carlos, v; 17, n.1, p. 35-49, 2010

RIOS, T. C. Boas Práticas em Supermercados e na central de armazenamento e distribuição. 2012. 57 p., Monografia – Curso de Engenharia de Alimentos. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2012.



PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da Qualidade: teoria e prática. 2ª ed., São Paulo: Atlas, 2006.

**Palavras-chave:** Controle de Qualidade; Condições higiênicas; Hortifrutigranjeiros

# INVESTIGAÇÃO DIETÉTICA E BIOQUÍMICA EM RELAÇÃO À VITAMINA D E CÁLCIO

NICOLAS CHARÓN MOÉDA BENEDETTI; JULIANE DE SOUZA CARVALHO; GILCIMAR DOS SANTOS JESUS DE MELO; ELTON BICALHO DE SOUZA; MARGARETH LOPES GALVÃO SARON

<sup>1</sup> UNIFOA - Centro Universitário de Volta Redonda  
*nicolas.moeda@live.com*

## Introdução

A vitamina D é de fundamental importância para a homeostase do cálcio e do fósforo, podendo desempenhar também inúmeras funções fisiológicas no sistema imune e cardiovascular (GALLAGHER, 2005; MARQUES et al., 2010; MONTEIRO JUNIOR, 2014). Essa vitamina pode ser encontrada de duas formas: a primeira como vitamina D2 (ergocalciferol) que tem sua origem vegetal e a segunda a vitamina D3 (colecalfiferol) que é sintetizada pelos seres humanos desde que sejam expostos aos raios ultravioletas, também encontrada em alguns alimentos de origem animal como: leites, ovos e peixes gordurosos. A vitamina D, é em grande parte, obtida por meio de exposição cutânea aos raios ultravioletas e, apenas 10% a partir da ingestão alimentar, sob as formas de vitamina D2 (ergocalciferol) e vitamina D3 (colecalfiferol) (GALLAGHER, 2005).

## Objetivos

Esse estudo teve como objetivo investigar a ingestão dietética e bioquímica de vitamina D e cálcio em pacientes de um ambulatório

## Metodologia

Trata-se de uma pesquisa descritiva, de natureza quantitativa, realizada no período de outubro/2015 a março/2016, conduzida no Ambulatório de Nutrição de um Ambulatório Escola localizado no município Volta Redonda, Rio de Janeiro. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos pelo UniFOA, segundo CAAE 39004614.5.0000.5237. A amostra foi composta de pessoas usuárias do serviço de nutrição do ambulatório, que preencheram aos seguintes critérios de inclusão: idade  $\geq$  a 20 anos que aceitaram participar de forma espontânea e ter assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Todos os participantes foram submetidos a um questionário clínico-nutricional, avaliação dietética por meio do questionário de frequência alimentar quantitativo com ênfase nos alimentos fontes e foi anotado os resultados dos exames bioquímicos de vitamina D e Cálcio. Utilizou-se os valores de referências adotados nos exames bioquímicos que considerou adequado os níveis de séricos cálcio entre 8,8 a 11,0 mg/dL e para níveis séricos de vitamina D como deficiência: até 20,0 ng/mL, insuficiência: 21,0 a 29,0, ng/mL, suficiência: 30,0 a 100,0 ng/mL.

## Resultados

A amostra foi composta 9 pacientes com idade média de  $47,77 \pm 14,66$  anos, sendo 7 (77,8%) mulheres e 2 (22,2%) homens, com predomínio de participantes de cor da pele branca e pardo, ambos com 44,4%. Em relação aos exames bioquímicos, observou-se que os níveis séricos de vitamina D teve uma prevalência de suficiente em 44,4% seguidos de insuficiente (33,3%). Quanto aos níveis séricos de cálcio a maioria estava com os níveis séricos adequados desse mineral (55,6%). Dos 9 participantes, 6 estavam com a ingestão adequada e 3 pacientes ingestão insuficiente de vitamina D e cálcio dietético.

## Conclusão

Foi concluído que houve uma prevalência adequada de vitamina D e Cálcio tanto de origem dietética e bioquímica nesta população investigada.

## Referências

GALLAGHER, ML. Vitaminas. In: Mahan LK, Escott-Stump S. Krause: Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

MARQUES, C. D. L; et al. A importância dos níveis de vitamina D nas doenças autoimunes. Rev. Bras. Reumatol.; v.50, n. 1, p. 67-80, 2010.

MONTEIRO JUNIOR, F. das C.; et al., Deficiência de Vitamina D: um Novo Fator de Risco Cardiovascular? Rev. Bras. Cardiol.; v.27, n.5, p. 356-365, 2014.

**Palavras-chave:** Cálcio; Consumo Alimentar; Exames Bioquímicos; Vitamina D

# INVESTIGAÇÃO DO PROCESSO DE RECEBIMENTO DE GÊNEROS HORTIFRUTIGRANJEIROS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA CIDADE DO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL

CARIZA TEIXEIRA BOHRER; FABIANE STRACK CAMPOS; CARLA DANIELA MACHADO SCHMIDT; CRISTIANE DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*carizatb@gmail.com*

## Introdução

Visando contribuir para a saúde das crianças e jovens as unidades de ensino podem ser uma ferramenta útil no processo de educação alimentar, fornecendo subsídios adequados que contribuam para a manutenção da saúde (CAROBA, 2002). No Brasil o setor hortifrutigranjeiro tem recebido cada vez mais destaque no mercado de alimentação escolar (MELO, et al, 2013). No que se refere ao controle de compras, Vasconcelos (2013) infere que a parte funcional da entrega e do recebimento demanda o acompanhamento logístico.

## Objetivos

Este trabalho objetiva quantificar o recebimento de gêneros hortifrutigranjeiros destinados à alimentação escolar em unidades escolares de educação infantil e ensino fundamental da rede municipal, de uma cidade do Rio Grande do Sul, de modo a confrontar as quantidades solicitadas, recebidas e seu custo.

## Metodologia

Um estudo piloto foi desenvolvido em um dia de outubro de 2015. Os gêneros foram pesados em balança digital do tipo plataforma, marca Líder, Modelo LD 1050 deslocada até o almoxarifado da prefeitura, exclusivamente para esse fim. As entregas são feitas em sacolas plásticas, etiquetadas com o nome da escola a qual se destina. Cada um dos produtos foi pesado e a quantidade recebida foi comparada com as guias de solicitação de compras, fornecidas pela nutricionista responsável. Os custos da diferença entre solicitação e entrega foram analisados, com base no edital de chamada pública do município.

## Resultados

Dentre os gêneros destinados às 21 instituições pertencentes ao município, pôde-se verificar a quantidade (em kg) do brócolis, repolho verde, couve-flor e mandioca congelada descascada, recebidos de diferentes fornecedores. Durante a recepção dos produtos no almoxarifado, não houve qualquer conferência quanto a quantidade recebida ou qualidade dos produtos. Inexiste balança no local. 21 instituições solicitaram um total de 36Kg de brócolis, sendo que um total de 20,86Kg (58%) foi recebido. Verificou-se que prefeitura teria pago R\$ 84,78 por produto não recebido, já que o valor negociado do produto é de R\$ 5,60. 45Kg de repolho foi solicitado pelas 21 instituições, sendo que um total de 30,21 Kg (67%) foi recebido. Considerando-se que o quilo do repolho foi negociado a R\$ 2,85, o desperdício de recurso público foi de R\$ 42,15 pago pelo produto não recebido. A mesma quantidade de couve-flor foi solicitada pelas 21 instituições, mas 33,77Kg (75%) foi recebido. Portanto, diante do valor negociado de R\$ 5,00, o prejuízo aos cofres públicos teria sido de R\$ 76,15, frente ao produto não recebido. Mandioca congelada descascada foi solicitada por 14 instituições, totalizando 34Kg, sendo recebido 37,16 Kg (109%) foi recebido. Ao considerar que a negociação foi de R\$ 3,74 por quilo do produto, não houve perda de recursos públicos. Quando avaliado o custo total dos alimentos, verificou-se que dentre os quatro tipos de gêneros, um total de R\$ 277,75 em produtos não foram recebidos.

## Conclusão

Observou-se que não foram seguidos os critérios de controle de entrega e recebimento dos hortifrutigranjeiros no almoxarifado da Prefeitura Municipal. A frequência com que essa situação se repete não pode ser avaliada, mas notou-se a necessidade de acompanhamento. Não foi possível averiguar se a nutricionista, responsável técnica, tem conhecimento acerca das falhas e se há formas de compensação. Portanto, verifica-se a necessidade de maior controle dos processos para assegurar o correto destino dos recursos públicos, bem como uma alimentação de qualidade à comunidade escolar.

## Referências

CAROBA, D. C. R. A Escola e o Consumo Alimentar de Adolescentes Matriculas na Rede Pública de Ensino. Universidade de São Paulo. Piracicaba, São Paulo, 2002.

MELO, E. L. et al. O Desafio Do Planejamento De Demanda No Setor Hortifrutigranjeiro: Um Estudo De Caso Da Empresa Nova Casbri. Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia, 2013. Disponível em: <http://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos13/45318548.pdf> . Acesso em: 01 de fevereiro de 2016.

VASCONCELOS, R. M. Análise De Risco Na Alimentação Escolar De Creches Públicas Municipais Do Rio De Janeiro. Instituto Nacional De Controle De Qualidade Em Saúde Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em: <http://www.arca.fiocruz.br/xmlui/bitstream/handle/icict/8323/15.pdf?sequence=2>. Acesso em: 01 de fevereiro de 2016.

**Palavras-chave:** Hortifrutigranjeiros; Alimentação escolar; Entrega; Recebimento

# INVESTIMENTOS REALIZADOS PARA A IMPLEMENTAÇÃO E MANUTENÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS NA ÁREA DE ALIMENTOS E BEBIDAS DE HOTÉIS

ANA LÚCIA SERAFIM; LIZE STANGARLIN-FIORI; LUISA HELENA HECKTHEUER; RAYZA SILVEIRA CAMILLO

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria , <sup>2</sup> APETITE - Empresa Apetite Controle em Qualidade LTDA, <sup>3</sup> UFPR - Universidade Federal de Paraná, <sup>4</sup> PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul  
*rayza.camillo@acad.pucrs.br*

## Introdução

Para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em locais que produzem refeições, como a Área de Alimentos e Bebidas de Hotéis, é fundamental a implementação e manutenção das Boas Práticas (STANGARLIN et al., 2013). As Boas Práticas, é considerado um programa eficiente e de fácil aplicação (SILVA Jr., 2013), entretanto, sua aplicação pode ser prejudicada pelo desconhecimento dos gestores em relação aos investimentos que serão necessários para a implementação e manutenção do programa (LOCKIS et al., 2011).

## Objetivos

Neste cenário, com o presente estudo, objetivou-se avaliar os investimentos realizados para a implementação e manutenção das Boas Práticas na área de alimentos e bebidas de hotéis.

## Metodologia

A amostra do estudo foi composta por 10 hotéis que localizavam-se no município de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil, escolhidos por conveniência e critério de acesso. A coleta de dados ocorreu de janeiro de 2013 a novembro de 2014, onde aplicou-se uma lista de verificação, baseada na legislação vigente (RIO GRANDE DO SUL, 2009), para avaliar os critérios higiênico-sanitários da área de alimentos e bebidas dos hotéis. Elaborou-se um plano de ação para adequação das não-conformidades encontradas na lista. Após o prazo de 22 meses, foi realizado levantamento dos investimentos iniciais (itens que não necessitam de reposição frequente, somente quando houver o desgaste natural dos itens) e dos investimentos para a manutenção do programa (itens que necessitam de reposição e manutenção periódica) e do número de hóspedes atendidos durante a implementação das Boas Práticas para adequação dos itens não conformes da lista.

## Resultados

No período do estudo o número mínimo de hóspedes atendidos nos 10 hotéis foi 25.029 pessoas, e o número máximo 86.192 pessoas, sendo considerados apenas os hóspedes que tomaram café da manhã, pois era a refeição comum a todos os hotéis. Pode-se verificar que após a implementação das Boas Práticas os hotéis tiveram melhorias significativas, passando de  $12\% \pm 2$  de adequação nos requisitos higiênico-sanitários, para  $81\% \pm 9$  na segunda avaliação. Constatou-se que o requisito que apresentou maior investimento inicial foi de edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Para a manutenção do programa, os itens com maior investimento anual foram higienização das instalações, controle de pragas e manipuladores. Se considerarmos a relação entre o número de pessoas atendidas, no período da implementação, em relação ao custo, constata-se valores baixos de investimentos iniciais, sendo o valor mínimo utilizado para implementação de R\$ 0,23 e o máximo de R\$1,17, em relação ao público atendido durante o período de Implementação e o valor de manutenção anual do Programa de Boas Práticas para a manipulação de alimentos foi de R\$ 0,70 a R\$ 2,23 por hóspede atendido.

## Conclusão

Através dos resultados obtidos conclui-se que os hotéis avaliados realizaram mudanças significativas nas áreas de Alimentos e Bebidas, e pode-se verificar que quanto maior o investimento com a adequação, maior a adequação atingida.

## Referências

LOCKIS, V. R.; CRUZ, A. G.; WALTER, E.H.M.; FARIA, J.A.F.; GRANATO, D.; SANT'ANA A. S. Prerequisite programs at schools: diagnosis and economic evaluation. *Foodborne Pathogens and Disease*, v. 8, n. 2, p. 213-220, 2011.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria n° 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. Porto Alegre, RS. Disponível em: <

[http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500\\_portaria%2078\\_09.pdf](http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf) >. Acesso em: 11 jan. 2016.

SILVA JR., E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. rev. ampl. São Paulo: Livraria Varela, 2013.

STANGARLIN, L.; L. H. HECKTHEUER; A. L. SERAFIM; L. B. MEDEIROS. Evaluation of hygienic-sanitary conditions of hospital nutrition and dietary services from the perspectives of internal and external auditors. Food Science Technology, Campinas, (Campinas), v. 33, n. 3, p. 521-525, 2013.

**Palavras-chave:** saneamento de hotéis; serviços de alimentação; controle de qualidade; investimento em saúde; melhoria de qualidade

# ÍNDICE DE SOBRAS E RESTO-INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR DE MACEIÓ-AL

MARINA DE MEDEIROS LESSA; BRUNA MERTEN PADILHA; LORENA RODRIGUES SABINO; SUELUZIA MARIA DE BARROS LOPES OLEGÁRIO; CINTHIA KARLA RODRIGUES DO MONTE GUEDES

<sup>1</sup> UFAL - Universidade Federal de Alagoas

*ckrvasconcelos@gmail.com*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como objetivo ofertar refeições balanceadas para atender às necessidades nutricionais dos clientes. Perdas e desperdícios podem estar presentes em várias etapas da produção de refeições, como as sobras sujas e os restos de alimentos (PIKELAIZEN, SPINELLI 2013). As sobras sujas são alimentos que são produzidos e distribuídos, porém não são consumidos pelos comensais. Elas podem, por exemplo, avaliar a eficiência do planejamento, porcionamento ou utensílios inadequados, hábitos e preferências alimentares e apresentação dos pratos (MULLER, 2008). Já os restos consistem na quantidade de alimentos jogada no lixo, do prato ou bandeja, pelo consumidor (VAZ, 2006).

## Objetivos

Avaliar o percentual de sobras e resto-ingestão de uma UAN hospitalar a fim de mensurar o impacto do desperdício de alimentos.

## Metodologia

Os dados foram coletados durante 5 dias úteis, em três períodos, de meses intercalados. Foram pesados os restos dos alimentos bem como as preparações produzidas e sobras sujas. Os cálculos da quantidade de alimento distribuído, a porcentagem de sobras, o consumo per capita por refeição, a quantidade média de sobra por cliente, o índice de resto-ingestão, o resto-ingestão per capita, as pessoas que poderiam ser alimentadas com a sobra e resto acumulado (VAZ, 2006). Para os custos, multiplicou-se o número de comensais que poderiam ser alimentados com as sobras e restos pelo valor per capita cobrado pelo almoço. Os pontos de cortes foram: percentual de sobra - inferior a 3%, resto-ingesta - 10% (coletividade sadia) (VAZ, 2006), o per capita entre 7g e 25g para as sobras (BUSATO; BARBOSA; FRARES, 2012) e 15g e 45g para os restos (VAZ, 2006). Os dados foram tratados no programa Microsoft Office Excel (2013), conforme estatística descritiva.

## Resultados

Encontrou-se em fevereiro a porcentagem de sobras suja mais crítica com 11,99%. A média de sobra per capita igualmente inadequada, variou entre 29g e 65g. A porcentagem média de resto-ingestão foi adequada, sendo menor em dezembro, com média de 5.5%. A média de resto per capita variou entre 34g e 40g. Encontrou-se custos que poderiam variar entre R\$ 6.225,00 e R\$ 12.450,00 para os 5 dias analisados, representando um total diário entre R\$1.245,00 e 2.490,00. As preparações que tiveram maior sobra no balcão foram o feijão com 21,55% seguido da salada e dos legumes com 14,92% e 11,85% respectivamente.

## Conclusão

Os desperdícios na UAN foram decorrentes principalmente das sobras do balcão de distribuição, o que implica em custos desnecessários para a instituição e reflete a necessidade de medidas estratégicas para a UAN. Com vistas a reduzir ainda o resto-ingestão e minimizar o desperdício faz-se necessário a conscientização na montagem dos pratos.

## Referências

- BUSATO, M. A.; BARBOSA, F. M.; FRARES, K. R. Geração de sobras e restos no restaurante popular de Chapecó (SC) sob a ótica da produção mais limpa. Rev. Simbio-Logias. Santa Catarina, v. 5, n. 7, p. 23-33, 2012.
- MULLER, P. C. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para funcionários de um hospital público de Porto Alegre-RS. 2008. (Trabalho de conclusão de curso) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.
- 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. Rev. Univap. São Paulo, SP, v. 19, n. 33, p. 5-12, 2013.
- VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e alimentando lucros. Brasília: LGE; 2006. 196p.



**Palavras-chave:** Desperdício de Alimentos; Serviço de Alimentação; Restos; Alimentos

# ÍNDICES DE CONFORMIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE UM LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

PATRÍCIA BERGJOHANN; FERNANDA SCHERER ADAMI; PATRICIA FASSINA

<sup>1</sup> UNIVATES - Centro Universitário Univates  
*pati.bergjohann@gmail.com*

## Introdução

As Boas Práticas são procedimentos que garantem a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2004). Neste sentido, a Portaria nº 78/2009, específica para o Rio Grande do Sul, objetiva estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, podendo ser aplicada em locais que manipulem alimentos de risco (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

## Objetivos

Avaliar os índices de conformidade higiênico-sanitários de um laboratório de técnica dietética de uma instituição de ensino do Rio Grande do Sul em relação à Portaria nº 78/2009.

## Metodologia

Estudo quantitativo, observacional e transversal, no qual os índices de conformidade do laboratório foram analisados através da aplicação da Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, a qual constitui um checklist que contempla doze categorias estratificadas em 152 critérios, sendo elas: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=34); Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=17); Controle integrado de pragas (n=7); Abastecimento de água (n=9); Manejo de resíduos (n=3); Manipuladores (n=15); Matérias-primas, ingredientes e embalagens (n=12); Preparação do alimento (n=26); Armazenamento e transporte do alimento preparado (n=6); Exposição ao consumo do alimento preparado (n=9); Documentação e registro (n=7); Responsabilidade técnica (n=7). Cada critério é composto pelas opções "Sim", "Não" e "NA" (não se aplica), as quais foram assinaladas com um "x"; "Sim" para os critérios em conformidade com a legislação, "Não" quando não conforme e "NA" para aqueles que não corresponderam à realidade do laboratório. A aplicação do checklist ocorreu no mês de abril de 2016. Para a definição das conformidades, os aspectos analisados foram transcritos em percentuais. As categorias armazenamento e transporte do alimento preparado e responsabilidade não foram analisadas por não serem aplicáveis ao laboratório de técnica dietética.

## Resultados

O índice de conformidade total, incluindo-se todas as categorias, foi de 56% (n=85), não conformidade de 19% (n=29) e 25% (n=38) não aplicável. A categoria controle integrado de pragas obteve 100% (n=7) de adequação. Das dez categorias analisadas, somente uma obteve inconformidade e se refere à categoria documentação e registro, com 86% (n=6) dos itens não conformes. A maioria das categorias apresentou índice de conformidade superior à inadequação, sendo elas: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios com 59% (n=20) de conformidade; Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios com 76% (n=13) de adequação; Abastecimento de água com 89% (n=8) de conformidade; Manejo de resíduos com 67% (n=2) de adequação; Matérias-primas, ingredientes e embalagens com 83% (n=10) de adequação e Preparação do alimento com 65% (n=17). Na categoria Manipuladores, o índice de conformidade foi de 33% (n=5), sendo 47% (n=7) não aplicável e a categoria Exposição ao consumo do alimento preparado obteve 33% (n=3) de conformidade, sendo 56% (n=5) não aplicável.

## Conclusão

O laboratório de técnica dietética da instituição de ensino possui um índice de conformidade higiênico-sanitário adequado à legislação vigente. Nas categorias Manipuladores e Exposição do alimento preparado, o índice de conformidade foi menor em relação aos itens não aplicáveis devido aos manipuladores do presente estudo não estarem inseridos profissionalmente nesta função e o local não dispor de equipamentos compatíveis à exposição do alimento preparado.

## Referências

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78/2009, de 30 de janeiro de 2009. Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: [http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500\\_portaria%2078\\_09.pdf](http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf). Acesso em: 12 abr. 2016.

BRASIL. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe Sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOC3%87%C3%83ORDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 12 abr. 2016.

**Palavras-chave:** Alimentos; Boas práticas de manipulação; Instituições acadêmicas; Laboratórios

# MAPEAMENTO DE RISCO HIGIÊNICO SANITÁRIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COM ENFOQUE NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

RAISSA YOLANDA DE OLIVEIRA SILVA; LUCIENE ALVES; AMANDA VELLOSO ALVES DOS SANTOS; MARA CLÉIA TREVISAN; SYLVANA ARARÚJO BARROS LUZ

<sup>1</sup> UFTM - Universidade Federal do Triângulo Mineiro, <sup>2</sup> FAPEMIG - Fundação de Amparo a Pesquisa de Minas Gerais  
*lucienealves159@gmail.com*

## Introdução

Um dos papéis das Unidades de Alimentação e Nutrição escolares é o de oferecer refeições adequadas do ponto de vista nutricional e sanitário, para que não exista risco a saúde dos escolares. É necessário o cuidado com a higienização dos alimentos e com a capacitação dos manipuladores de alimentos, a fim de prevenir surtos de contaminação alimentar e orientar adequadamente a correta higienização de bancadas, utensílios, mãos, equipamentos e quaisquer fatores relacionados as Boas Práticas de Fabricação. Assim, adotar medidas de prevenção e controle, em todas as etapas da cadeia produtiva, é uma das maneiras mais viáveis para garantir a segurança do alimento e resguardar a saúde do consumidor final.

## Objetivos

Analisar as Boas Práticas de Fabricação, com enfoque na manipulação de alimentos, em escolas estaduais do município de Uberaba – Minas Gerais.

## Metodologia

O trabalho foi realizado durante o ano de 2015, em vinte e três escolas estaduais e urbanas. Para a avaliação das Cantinas Escolares, foi utilizado um check list contido no pelo software de elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação disponibilizado gratuitamente pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. O presente estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro sob o protocolo nº 1760.

## Resultados

Os resultados apontam que 100 % das Unidades de Alimentação e Nutrição escolares apresentaram situação de risco sanitário regular (média de 71,9 pontos). Dentre os blocos analisados, o “recebimento de alimentos” obteve maior adequação (60,29%), e o bloco “manipuladores” obteve o maior índice de inadequação (55,01%). Em mais da metade das escolas (52,17%), os manipuladores não participam de capacitação na admissão, porém 91,30% afirmam passar por supervisões e capacitações periódicas. Foi observado que 56,52% das escolas seguem critérios de limpeza e organização em área de limpeza, refrigeração, produção e consumo. Ao analisar os cuidados com os alimentos já prontos, 82,61% das escolas mantém os alimentos em temperatura ambiente pelo tempo mínimo exigido por lei, porém em 91,30% das escolas não há registro de controle de temperatura. Ao avaliar a higienização de utensílios, nota-se que 52,17% não são lavados, sanitizados e nem armazenados corretamente.

## Conclusão

Apesar dos resultados indicarem que as cantinas escolares estão em condições regulares, não se pode descartar o risco sanitário vinculado à manipulação de alimentos, sugerindo a necessidade de intensificação nas ações voltadas para capacitações de manipuladores e fiscalização.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº26, 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. Disponível em [https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAta&sgl\\_tipo=RES&num\\_ato=00000026&seq\\_ato=000&vlr\\_ano=2013&sgl\\_orgao=FNDE/MEC](https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAta&sgl_tipo=RES&num_ato=00000026&seq_ato=000&vlr_ano=2013&sgl_orgao=FNDE/MEC). Acesso em 21/03/2016.

SOUZA, RHL. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. HigAliment [internet]. 2006; 20(146):32-39. Disponível em: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/iah.xis&nextAction=lnk&base=LILACS&exprSearch=456195&indexSearch=ID&lang=p>. Acesso em 21/03/2016.

LOPES, ACC, PintoHRF, Costa DCIO, Mascarenhas RJ, Aquino JS. Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2015. 20 (7): 2267-2275

**Palavras-chave:** Alimentos; Escolas; Manipulador

# MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE RECIFE-PE

FÁBIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS; PRISCILLA ALVES SANTOS; CARLA IONARA XAVIER DA SILVEIRA  
CARDOSO

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*fabio.nvasconcelos@hotmail.com*

## Introdução

Controlar a contaminação do alimento é uma preocupação constante em uma unidade de alimentação e nutrição. Algumas condutas podem ocasionar essa contaminação como o armazenamento dos alimentos por algumas horas em temperatura de risco, a espera entre o preparo do alimento e o consumo do mesmo, e a manutenção da temperatura ideal do alimento no balcão de distribuição, entre outras. Pela temperatura ser uma das formas mais presentes de controle para garantir a sanidade dos alimentos, mantê-los numa faixa de temperatura estabelecida como segura é de fundamental importância para prevenir a contaminação das preparações (SOARES et al., 2007).

## Objetivos

Averiguar a conformidade das temperaturas das preparações, em relação à legislação vigente, no início da distribuição.

## Metodologia

Trabalho descritivo, cujos dados foram coletados durante o mês de março/2016. As temperaturas das preparações foram aferidas no início do almoço. Foram analisadas as seguintes preparações: carne com molho, carne sem molho, proteína texturizada de soja, macarrão, arroz, feijão, saladas cozidas e saladas cruas. Para aferir as temperaturas foi utilizado um termômetro digital, portátil, tipo espeto com escala de -10°C a +200°C (precisão de  $\pm 2^\circ\text{C}$ ). Antes e após cada medição realizou-se a higienização do termômetro utilizando papel toalha não reciclável e álcool a 70%. A construção do banco e a análise dos dados foram realizadas no programa Microsoft Excel 2003. Os padrões adotados para temperatura das preparações foram os preconizados pela Resolução da Diretoria Colegiada nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (acima de 60°C para preparações quentes e abaixo de 10°C para preparações frias) (BRASIL, 2004) e os resultados foram expressos em frequências de não conformidade.

## Resultados

As preparações que apresentam temperaturas não conformes foram macarrão, salada cozida e proteína texturizada de soja, com 76,5%, 47,1%, 17,6% das aferições abaixo de 60°C, respectivamente, e saladas cruas, com 100% das aferições acima dos 10°C. Além disso, as carnes sem molho evidenciaram 47,1% das aferições fora do padrão estabelecido. No entanto, as carnes com molho, em todas as aferições, apresentaram-se acima de 60°C. Semelhantemente o arroz e o feijão que estavam conformes em 100% das aferições.

## Conclusão

Diante dos resultados obtidos, observa-se que as preparações com maior teor de líquido atingiram as temperaturas adequadas. No entanto, algumas preparações quentes, mais secas, e as saladas cruas predominaram em não conformidade, demonstrando a necessidade de medidas corretivas com o intuito de melhorar a temperatura e assegurar a qualidade sanitária dos alimentos.

## Referências

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União, 2004.

CECON, J.G.; HAUTRIVE, T.P. Monitoramento do Binômio Tempo x Temperatura em Preparações Quentes e Frias Servidas em Unidade Produtora de Refeições, do Município Chapecó, SC. **Higiene Alimentar**, v. 28, nº230/231, p. 133-138, 2014.

SOARES, A.D.N.; MONTEIRO, M.A.M.; SCHAEFER, M.A. Avaliação do Binômio Tempo e Temperatura em Preparações Quentes de um Restaurante Universitário. **Higiene Alimentar**, v. 23, nº 174/175, p. 36-41, 2007.

**Palavras-chave:** alimentos; doenças transmitidas por alimentos; higiene dos alimentos

# MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES FRIAS EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR LOCALIZADOS NAS REGIÕES CENTRAL E NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

REJANE DOILE GARCIA; JULIA FELICIA ROSSONI DE MOURA; DAIANE PIOVESAN VERDUM; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*re\_doile@hotmail.com*

## Introdução

A alimentação em uma Unidade Hospitalar tem como principal objetivo recuperar a saúde dos pacientes fazendo parte desses cuidados à preparação de refeições de alta qualidade. Denomina-se uma refeição de qualidade a entrega de um alimento livre de qualquer tipo de contaminante para a garantia de uma alimentação de qualidade higiênico-sanitária (REIS; FLÁVIO; GUIMARÃES, 2015). A contaminação do alimento pode ocorrer em diversas etapas, com isso a aplicação do binômio tempo e temperatura é uma prática fundamental nos processos, pois as preparações ficam expostas por um longo período a temperaturas inadequadas (PENEDO et al. 2015). Conforme descreve a RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004, os alimentos consumidos crus e frios, devem passar pelo processo de higienização e ser mantidos até 10 °C. A eficiência do tratamento térmico deve ser analisada a partir do monitoramento frequente da temperatura (BRASIL, 2004).

## Objetivos

Avaliar a temperatura das preparações frias ofertadas por diferentes serviços de nutrição e dietética hospitalar.

## Metodologia

O presente estudo possui delineamento descritivo e observacional, sendo realizado em dois hospitais localizados nas regiões central e Noroeste do estado do Rio Grande do Sul, durante o mês de agosto de 2015. O monitoramento das temperaturas contemplou apenas as preparações frias do almoço, oferecidas à pacientes do Sistema Único de Saúde. As temperaturas dos alimentos frios foram aferidas em três momentos: quando o alimento ficou pronto (após o processo de higienização), no momento da distribuição aos pacientes e antes do término da distribuição. Para aferição das temperaturas das preparações foram utilizados termômetros digitais tipo espeto da marca Thermometer modelo Precision com sensibilidade de -50 °C a +300 °C. Todas as temperaturas mensuradas foram para uma planilha no software Excel 2007 e então foi realizada a média destas, nas diferentes etapas. Os parâmetros de temperatura ideal utilizados foram baseados na Resolução RDC nº. 216/2004 e na Portaria nº. 78 de 30 de janeiro de 2009 (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

## Resultados

As médias obtidas pelos dois serviços de nutrição estavam acima do que descreve as legislações vigentes que preconizam que o alimento deve estar com temperatura até 10 °C. No primeiro momento de coleta, ou seja, logo após o término do preparo do alimento, os serviços de nutrição e dietética hospitalar da região Central e Noroeste apresentaram as temperaturas de 22,82 °C e 18,30 °C, respectivamente. Já no início de sua distribuição aos pacientes, as preparações frias do hospital da região Central indicaram um aumento na temperatura, resultando em 23,98 °C, ocorrendo o mesmo com o da região Noroeste 21,34 °C. As médias das temperaturas finais obtida no final da distribuição das preparações dos hospitais da região Central e Noroeste apresentaram respectivamente 25,89 °C e 22,57 °C, demonstrando valores acima das demais temperaturas obtidas.

## Conclusão

O monitoramento das temperaturas das preparações mostrou a sua não conformidade com as legislações sanitárias vigentes, dado este que causa preocupação, pois como a temperatura ideal destes alimentos não é mantida, com a elevação da temperatura o risco de contaminação a estes alimentos também aumenta. Pode-se concluir que o processo produtivo e o armazenamento das preparações frias devem ser revistos, de modo a garantir temperaturas adequadas e conseqüentemente a qualidade destes alimentos.

## Referências

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, Brasília, DF, 16 de set. 2004.

PENEDO, A. O. et al. Avaliação das temperaturas dos alimentos durante o preparo e distribuição em restaurantes comerciais de Belo Horizonte-MG. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, Rio de Janeiro, RJ, v.10, n.2, p.429-440, 2015.

REIS, H. F; FLÁVIO, E. F; GUIMARÃES, R. S. P. Avaliação Das Condições Higiênico-Sanitárias De Uma Unidade De Alimentação E Nutrição Hospitalar De Montes Claros, Mg. Unimontes Científica, Montes Claros, MG, v.17, n.2, ago./dez. 2015.

RIO GRANDE DO SUL. 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. Diário Oficial, Porto Alegre, RS, 30 de jan. 2009.

**Palavras-chave:** Alimentos Preparados; Qualidade dos Alimentos; Serviço Hospitalar de Nutrição



# MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES QUENTES E FRIAS DE UM RESTAURANTE SELF-SERVICE NA CIDADE DE FORTALEZA-CE

PATRICIA TEIXEIRA LIMAVERDE; CAROLINNE REINALDO PONTES; MARIELA DOS SANTOS MONTEIRO; NADJA BRANDÃO DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UNIFOR - Universidade de Fortaleza

*plimaverde@unifor.br*

## Introdução

O binômio tempo e temperatura, referentes às preparações frias e quentes em um Serviço de Alimentação e Nutrição é de suma importância por determinar os riscos específicos ao controle indevido de temperatura no processo de distribuição, podendo ocasionar uma possível contaminação (SILVA JÚNIOR, 2014). Essa relação é relevante para que se possa obter um produto com garantia de qualidade satisfatória (HOBBS; ROBERTS, 1998; STORCK et al., 2003).

## Objetivos

Avaliar as temperaturas após a exposição de alimentos quentes e frios que são expostos diariamente nos balcões de distribuição de um restaurante do tipo self-service na cidade de Fortaleza, Ceará.

## Metodologia

Foram aferidas temperaturas de 4 preparações quentes (Baião de dois, Empadão de camarão, Feijão com caldo e Gratinado de brócolis) e 3 frias (Sushi, Salpicão e Salada de maionese com camarão), em um período de três meses, onde todos esses pratos são servidos diariamente. As temperaturas foram avaliadas em T1 (temperatura inicial), T2 (temperatura após 2 horas) e T3 (temperatura após 6 horas). Para aferição das temperaturas foi utilizado o termômetro a Laser da marca Sensor. Para os pratos quentes tomou-se como parâmetro 60°C por 6 horas e os frios 10°C por 4 horas e sushis 5°C (ABERC, 2013).

## Resultados

Dos três pratos dos alimentos frios (Sushi, Salpicão e Salada de maionese com camarão) todos apresentaram temperaturas inadequadas, expostos em temperaturas acima de 10°C, onde o Sushi apresentou médias de temperatura inicial (T1) de 16,6°C ( $\pm 6,6$ ), temperatura T2 de 13,9°C ( $\pm 3,2$ ) e temperatura T3 de 11,7°C ( $\pm 2,4$ ), já o Salpicão apresentou média T1= 22°C ( $\pm 3,3$ ), T2= 18,9 ( $\pm 1,6$ ) e a salada de Maionese com camarão apresentou T1=24,2 ( $\pm 4,6$ ), T2=21,9 ( $\pm 3,0$ ). Já nos pratos quentes (Baião de dois, Empadão de camarão, Feijão com caldo e Gratinado de Brócolis) as temperaturas iniciais das preparações estavam adequadas, porém passou por oscilações consideráveis do T2 para o T3 tornando-se inadequadas com temperaturas abaixo de 60°C. Onde as médias do Baião de Dois foram de T1= 64,9°C ( $\pm 6,3$ ), T2= 54°C ( $\pm 8,1$ ) e T3= 49,5°C ( $\pm 3,9$ ). Já as médias do Empadão de Camarão foram T1= 66°C ( $\pm 9,2$ ), T2= 58,6°C ( $\pm 5,7$ ). O Feijão com Caldo apresentou respectivamente T1= 64,3°C ( $\pm 5,4$ ), T2= 57,53°C ( $\pm 5,4$ ) e T3= 52,35°C ( $\pm 3,5$ ). Por fim, o Gratinado de Brócolis que apresentou média de temperaturas de T1= 63,9°C ( $\pm 9,5$ ), T2= 60,9°C ( $\pm 6,8$ ) e T3= 51,2°C ( $\pm 2,7$ ).

## Conclusão

Conclui-se que nenhuma das preparações frias atingiram a temperatura recomendada. Em relação às preparações quentes o Baião de dois e Feijão com caldo encontraram-se um maior declínio das temperaturas comparado aos outros pratos. Tornando-se alimentos com riscos de apresentarem contaminantes.

## Referências

- SILVA JÚNIOR, E.A. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: Varela, 2014. 7ª edição. 694p.
- HOBBS BC, Roberts D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela; 1998.
- STORCK CR, Dias MAMF. Monitoramento da temperatura de preparações quentes e frias em restaurantes self-services na zona urbana de Santa Maria. Nutrição em Pauta 2003 . 11(59) [Acesso em 14 Abril 2016]. Disponível em: [http://nutricaoempauta.com.br/lista\\_artigo.php?cod=111](http://nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=111)
- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. 11 ed. São Paulo: ABERC, 2013.

**Palavras-chave:** Restaurante; Avaliação de temperaturas; Segurança alimentar

# MONITORAMENTO DAS TEMPERATURAS DE EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO A FRIO, DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR DA REGIÃO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

LARISSA SANTOS PEREIRA; FERNANDA COPATTI; MAIARA BATISTA; CARIZA TEIXEIRA BOHRER; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*larissadarold@yahoo.com.br*

## Introdução

Os serviços de nutrição e dietética hospitalar devem possuir condições higiênico-sanitárias adequadas e fornecer refeições nutricionais balanceadas (REIS, 2015). Assim, para a conservação dos alimentos preparados em um serviço de alimentação, o emprego de baixas temperaturas visa diminuir a velocidade das reações químicas e enzimáticas e retardar ou inibir o crescimento dos microrganismos. A temperatura destaca-se, dentre os fatores extrínsecos que interferem no crescimento de microrganismo e na deterioração dos alimentos, deste modo, as altas temperaturas (acima de 60 °C) auxiliam na diminuição da carga microbiana e as temperaturas mais baixas (abaixo de 10 °C) podem retardar a multiplicação de micro-organismos deteriorantes e patógenos (ROCHA, 2014). Assim, a temperatura de armazenamento dos alimentos, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, deve ser registrada e monitorada em uma planilha por colaborador devidamente capacitado, obtendo uma temperatura inferior a 5 °C nos alimentos refrigerados e -18 °C em alimentos congelados (BRASIL, 2004).

## Objetivos

Avaliar a temperatura de conservadores a frio de um serviço de nutrição e dietética hospitalar da região Noroeste do Rio Grande do Sul, e verificar sua conformidade em relação à legislação sanitária

## Metodologia

A verificação da temperatura dos equipamentos de refrigeração e congelamento foi realizada durante os meses de janeiro e fevereiro de 2016 utilizando um termômetro digital de profundidade da marca Cap-Lab® com sensibilidade de -50 a 300 °C. Foram monitoradas três geladeiras, as quais armazenavam frutas, verduras, queijos, iogurtes, margarinas e sobremesas e, um freezer com carne bovina e de frango. As aferições das temperaturas dos equipamentos foram realizadas pelos colaboradores do serviço de nutrição durante a manhã e tarde e foram registradas em planilhas específicas de monitoramento de equipamentos.

## Resultados

A temperatura média dos três equipamentos de refrigeração avaliados foi de  $5,54 \pm 1,64$  °C. Salienta-se que a temperatura média destes equipamentos no período da manhã e tarde foram  $3,34 \pm 2,01$  e  $3,37 \pm 1,37$  °C, respectivamente. A média de temperatura do equipamento de congelamento (freezer) avaliado foi de  $-16,53 \pm 2,37$  °C, sendo que durante o período da manhã foi de  $-18,10 \pm 1,66$  °C e pela tarde foi de  $-14,96 \pm 2,04$  °C. Salienta-se que as temperaturas dos equipamentos foram aferidas no primeiro horário de cada turno.

## Conclusão

Conclui-se que as temperaturas dos conservadores a frio do serviço de nutrição e dietética hospitalar avaliado estão no limiar permitido pelas legislações sanitárias vigentes. Portanto, é propício, que haja um desenvolvimento de agentes patógenos, tais como *Salmonella* spp, *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*, que podem ser responsáveis por surtos de doenças transmitidas por Alimento em preparações ofertadas em serviços de nutrição e dietética hospitalar.

## Referências

BRASIL, Resolução RDC ANVISA 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, 16 set. 2004. Edição 1.

REIS, F.H. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG. **Unimontes Científica**. v. 17, n. 2, 2015.

ROCHA, P. R. A. Conservação de produtos refrigerados e congelados expostos para a venda em supermercados da cidade de Palmas-TO. **Journal of Bioenergy and food Science**. v. 1, n. 2, p. 27-31, 2014.

**Palavras-chave: Armazenamento de alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Segurança e qualidade dos alimentos**

# MONITORAMENTO DE TEMPERATURA NO PROCESSO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM UM RESTAURANTE COMERCIAL NO SUDOESTE DO PARANÁ

MAYARA LUVIZON; JAIR WYZYKOWKI; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

<sup>1</sup> UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

*elis.fatel@uffs.edu.br*

## Introdução

Unidades Produtoras de Refeições é a definição atual para os estabelecimentos integrantes do segmento de alimentação fora do lar, sendo eles comerciais ou coletivos. Essas Unidades têm por objetivo fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária, além de satisfazer o cliente (ROSA e MONTEIRO, 2014). Mediante a necessidade de produção de alimentos em grande escala, o crescente aumento de refeições fora do domicílio vem aumentando de modo significativo em nível mundial, ocasionando uma incidência maior dos surtos de toxinfecções alimentares por microrganismos (BRASIL, 2010). Uma das principais responsabilidades dessas unidades é a inocuidade alimentar, sendo as boas práticas necessárias para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos. Onde a falta de controle do binômio, tempo e temperatura juntamente com as falhas na cadeia de produção podem permitir a sobrevivência de microrganismos ou toxinas, a proliferação de bactérias patogênicas e fungos. Tal alimento, se ingerido com quantidades suficientes de substâncias venenosas ou microrganismos patogênicos, podem causar as toxinfecções alimentares (BRASIL, 2008).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar a temperatura no processo de produção e distribuição dos alimentos oferecidos em um Restaurante Comercial no Sudoeste do Paraná.

## Metodologia

O presente estudo caracteriza-se por ser de natureza qualitativa e quantitativa, de caráter descritivo, com fontes de informação de campo, com procedimentos de coleta de dados e temporalidade transversal. Durante 28 dias mensurou-se a temperatura dos equipamentos, sendo estes refrigerador, freezer e geladeira industrial e alimentos presentes em seu interior; temperatura ao término das preparações quentes (totalizando 17 preparações); bem como no início, durante e término da distribuição dos alimentos. As coletas foram realizadas com o auxílio de um termômetro digital infravermelho, onde considerou-se os valores recomendados pela RDC nº 216 e CVS 5/2013. Foram realizadas análises estatísticas através do programa "R", para análise dos dados de cocção e distribuição, onde realizou-se o teste t unilateral, considerando um nível de significância  $\alpha=0,05$ .

## Resultados

Verificou-se que apenas o freezer e seus alimentos possui valor médio ( $-3^{\circ}\text{C}$ ) adequado ao recomendado, porém os demais equipamentos e alimentos armazenados demonstraram estarem inadequados. Na etapa de cocção das preparações observou-se que apenas uma preparação (refogado) apresentou-se inferior a temperatura recomendada. Com relação a distribuição, os valores médios das preparações, demonstraram que no total de 17 preparações 10 (58,82%) encontraram-se adequadas e 7 (41,17%) encontraram-se a uma temperatura inferior ao recomendado.

## Conclusão

Concluiu-se que o monitoramento da temperatura durante os processos de produção e distribuição dos alimentos são fatores essenciais para a qualidade das refeições, visto que os resultados deste trabalho revelam um alto percentual de inadequações das temperaturas dos alimentos distribuídos.

## Referências

BRASIL. Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. Brasília: Ministério da Saúde; 2010. Disponível em: . Acesso em: 12 nov. 2015.

BRASIL. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais e alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. São Paulo: Centro de Vigilância Sanitária. Secretaria de Estado da Saúde, 2013. Disponível em: . Acesso em: 24 out. 2015.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para

Serviços de Alimentação. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: . Acesso em: 15 out. 2015.

BRASIL. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Água e Alimentos: Investigação de Surtos – Normas e Instruções. São Paulo: Centro de Vigilância Epidemiológica, 2008. Disponível em: . Acesso em: 13 nov. 2015.

ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

**Palavras-chave:** Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional; Temperatura

# MONITORAMENTO DE TEMPO E TEMPERATURA DAS SOPAS SERVIDAS EM UM HOSPITAL ESCOLA DE GRANDE PORTE NA CIDADE DE CAMPINAS, SP.

ALINE RAMALHO DOS SANTOS; KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; KELLY FERREIRA DOS SANTOS; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI; SILVANA MARIA AMSTALDEN BANNWART

<sup>1</sup> PUC-CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas

*katiamr@puc-campinas.edu.br*

## Introdução

O controle do binômio tempo e temperatura no preparo dos alimentos, assim como na espera e na distribuição é uma estratégia que visa reduzir a proliferação de microrganismos, minimizando riscos de contaminação para garantia do oferecimento ao público alvo, de alimentos seguros (RICARDO; MORAES; CARVALHO, 2012).

## Objetivos

Monitorar a variação de temperatura nas diferentes etapas de distribuição das sopas servidas para pacientes em um hospital do município de Campinas-SP e identificar os principais fatores que influenciam esse resultado.

## Metodologia

Acompanhou-se a distribuição das sopas através de sistema centralizado (VIEBIG, 2016), em blocos alternados, durante o mês de setembro de 2015. Aferiu-se a temperatura no centro geométrico do recipiente, com um termômetro digital de espeto em 4 etapas: no início do porcionamento (E1); na saída do setor para distribuição (E2); no momento da entrega da primeira refeição (E3) e da última refeição (E4). O transporte ocorria tanto através de carros térmicos fechados (FE) quanto abertos (AB) (sem controle de temperatura). Os utensílios utilizados para o acondicionamento das sopas eram compostos por recipiente plástico isotérmico (convênios particulares) ou embalagens descartáveis (ED) (conveniados pelo Sistema Único de Saúde-SUS).

## Resultados

Durante as etapas E1, E2, E3 e E4 constatou-se os respectivos limites de temperatura e valores médios, obtidos em todos os blocos de internação: 71°C a 78,3°C (74,3°C e DP=2,66); 51,8°C a 64,2°C (60°C e DP=4,74); 50°C a 62°C (58,39°C e DP=4,32); 48,3°C a 54,5°C (51,79° e DP=2,44). Entre as fases analisadas, constatou-se que a maior redução de temperatura ocorreu dentro do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), na fase de porcionamento das refeições (entre E1 e E2), sendo justificada, pela permanência em temperatura ambiente das embalagens de sopa já porcionadas. Dados semelhantes em relação as etapas E1 e E2 foram encontrados por Monteiro et al. (2011), em hospital universitário. Ao analisar a variação de temperatura entre E2 e E4, estas reduziram 3,5°C (AB+ED) em 15 minutos e 13°C (AB+ED) em 35 minutos. No sistema FE, nas mesmas etapas, a redução foi de 4,2°C em 23 minutos e 6,7°C em 25 minutos. O tempo de distribuição variou em função da distância entre o SND e o bloco respectivo. Desde o início da montagem das bandejas até a distribuição para o último paciente nos diferentes blocos o tempo foi de 60 a 105 minutos. A temperatura de cocção das sopas mostrou-se adequada segundo a resolução 216 (BRASIL, 2004), pois no momento do início da distribuição a menor temperatura encontrada foi de 71°C, mas, ficou abaixo de 60°C no final da distribuição, independente do sistema de distribuição ou utensílio utilizado, embora não excedendo o tempo indicado pela lei (SÃO PAULO, 2016). Os fatores que influenciaram o tempo de distribuição foram: número de dietas servidas, habilidade do profissional responsável, distribuição realizada em conjunto ou individualmente e grau de complexidade de dietas no bloco de pacientes cirúrgicos.

## Conclusão

A avaliação das etapas de distribuição das refeições mostrou que, no momento do início do porcionamento a temperatura estava adequada mas caiu drasticamente durante a etapa seguinte. Essa fase do processo precisa ser revista para minimizar riscos relacionados à segurança do alimento. Pacientes hospitalizados podem apresentar redução no apetite e a temperatura dos alimentos está fortemente associada com aceitação da alimentação.

## Referências

MONTEIRO T. H.; SANTOS R. de S.; JAPUR C. C.; VIEIRA, M. N. C. M. Determination of temperature variation during the individual steps of the production of hospital diets of modified consistency. *Nutrición Hospitalaria*, Madrid, v.26, n.3, p. 488-494, 2011.

VIEBIG, R. F. Gestão de unidades de alimentação e nutrição hospitalar. In: ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.; PINTO, A.M.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2016. p.195-207.

SÃO PAULO (Estado). 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, São Paulo, SP, 19 abr. 2013; Seção 1, p.32-35.

BRASIL. Resolução RDC nº 216 de 15 de set. 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004.

RICARDO, F. O.; MORAES, 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: Alimentação, Nutrição & Saúde, v.7, n.2, p. 85-96, 2012.

**Palavras-chave:** Serviços de dietética; Sistema de distribuição no hospital; Assistência ao paciente; sopas

# MOTIVOS PARA FREQUENTAR OU NÃO O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: RELATO DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA BRASILEIRA

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; AMANDA DA SILVA FRANCO

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*patriciapp@globo.com*

## **Introdução**

A Universidade do Estado do Rio de Janeiro foi pioneira na implantação do sistema de cotas em 2003 e, como medida promotora da permanência dos estudantes, foi inaugurado, em 2011, o Restaurante Universitário (SOUSA; PORTES, 2011). Ele funciona de segunda a sexta-feira, das 11 às 14h (almoço) e das 17 às 20h (jantar), servindo em média 3.100 refeições diariamente. O cardápio servido na rotina do restaurante contempla: entrada: composta por três tipos de saladas; prato proteico principal ou opção equivalente; guarnição: combinando com o prato principal, predominantemente à base de hortaliças; acompanhamento: arroz branco, arroz integral e feijão; sobremesas: em dois dias da semana, é oferecida opção de doce ou fruta e, nos demais, é oferecido um tipo de fruta; e bebidas: refresco de frutas, café e chás com ou sem adição de açúcares e água filtrada. Na execução do cardápio, são usados somente alimentos in natura, não sendo permitido o uso de alimentos ultraprocessados (MONTEIRO et al., 2016).

## **Objetivos**

Descrever os motivos de estudantes para frequentar ou não o restaurante universitário da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

## **Metodologia**

Estudo seccional com o universo de graduandos da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ingressantes no primeiro semestre de 2011 no campus principal realizado um ano após a implementação do restaurante universitário (n=1131). Utilizou-se questionário autopreenchido que contemplou o registro, pelo estudante, se costumava ou não frequentar o restaurante universitário e os motivos para frequentá-lo (preço, praticidade de acesso, qualidade da comida, quantidade da comida servida, variedade da comida, bom atendimento, curiosidade, entre outros) e para não frequentá-lo (fila grande, não gosta da comida, horário de aula não é compatível com os horários do restaurante universitário, prefere comer em casa, prefere trazer de casa, prefere comer no entorno da universidade, entre outros). As opções de resposta não eram excludentes. Os dados foram analisados com base em frequências percentuais simples. Os indivíduos estudados aceitaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## **Resultados**

Do total estudado, 66,6% relataram que costumavam frequentar o restaurante universitário. Os principais motivos referidos para frequentá-lo foram: preço (77,7%), qualidade da refeição (51,3%), variedade da refeição (28,8%), praticidade de acesso (28,2%) e quantidade da refeição (10,9%). Bom atendimento, curiosidade e conhecer pessoas também foram citados. Por outro lado, o horário de aulas não compatível com o de funcionamento do restaurante (41,3%), a fila de espera para se servir (33,1%), a preferência por fazer a refeição em casa (21,4%), não ter o cartão de acesso (16,1%), além de outros motivos (preferir trazer de casa e/ou comer em outro lugar na universidade ou em seu entorno) foram citados como razões para não frequentar o restaurante universitário.

## **Conclusão**

O preço e a qualidade das refeições foram os principais motivos alegados pelos estudantes para frequentar o restaurante, ao passo que o horário de aulas não ser compatível com o de funcionamento do restaurante e a fila de espera para se servir foram apontados como uma barreira para o acesso a ele. Esses resultados apontam, por um lado, a boa aceitação do restaurante universitário pelos estudantes e, por outro, a necessidade de maior adequação entre o horário das aulas e o de seu funcionamento e de melhorias em seu fluxo de atendimento para que possa atender um número ainda maior de estudantes.

## **Referências**

Sousa LP, Portes EA. As propostas de políticas/ações afirmativas das universidades públicas e as políticas/ações de permanência nos ordenamentos legais. *Rev Bras Estud Pedagog* 2011; 92(232):516-541.

Monteiro CA, Cannon G, Levy RB et al. (2016) NOVA. The star shines bright. [Food classification. Public health]. *World*



Nutrition 7 (1-3), 28-38.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Restaurante universitário; Estudantes

# O CECANE COMO PARCEIRO NA CAPACITAÇÃO DE CONSELHEIROS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EM BUSCA DA CONSOLIDAÇÃO DAS EXECUÇÕES DO PNAE

AMANDA GABRIELA ARAUJO DA SILVA; ERIKARLA BARACHO AVELINO; JÚLIA CAROLINA SOUZA DE MACEDO;  
NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO; GIDYENNE CHRISTINE BANDEIRA SILVA DE MEDEIROS

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*ag.amandagabriela@gmail.com*

## Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado um dos maiores do mundo no que se refere ao atendimento universal aos escolares e de garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável, abrangendo atualmente mais de 42 milhões de escolares (BRASIL, 2009; BRASIL, 2015). Com o decorrer dos anos o programa obteve muitas conquistas, dentre elas a instituição dos CAE (Conselho de Alimentação Escolar) e a criação dos CECANE (Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar), através de parcerias entre o FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) e as Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), com o intuito de consolidar a política de segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar (BRASIL, 2015).

## Objetivos

Relatar a experiência de capacitações sobre a execução do PNAE, realizadas pelo CECANE-UFRN com conselheiros de alimentação escolar do RN, a fim de contribuir na participação do CAE no acompanhamento e fiscalização do PNAE.

## Metodologia

Foram realizadas seis (6) capacitações em municípios pólos (João Câmara, Caicó, Nova Cruz, Mossoró, Umarizal, Natal), no período de setembro a novembro de 2015, sendo convidados os CAEs de cento e oito (108) municípios. Os conteúdos programáticos abordados na capacitação foram: Noções sobre Segurança Alimentar e Nutricional; Histórico e Panorama atual do PNAE; Controle Social, competências e atribuições do CAE; Compra de Alimentos; Prestação de Contas; Noções sobre cardápio; Elaboração do plano de ação do CAE; e Diálogo e articulação com os outros atores do PNAE. Sobre alguns temas abordados foram utilizadas dinâmicas, a fim de criar um ambiente de aprendizado capaz de estimular os participantes a expressarem suas opiniões, estratégias de ação e criatividade. Os participantes receberam um questionário de avaliação da capacitação, com as seguintes perguntas: 1) Como você avaliaria o seu conhecimento sobre o PNAE antes da capacitação?; 2) Como você avaliaria o seu conhecimento sobre o PNAE após a capacitação?. As respostas poderiam ser dadas em uma escala de 1 a 5, onde 1 correspondia a “péssimo” e 5 a “excelente”, não sendo necessário a identificação no questionário.

## Resultados

Nas 6 capacitações realizadas estiveram presentes 246 conselheiros de 101 municípios do estado. Foi verificada a falta de adesão de alguns conselheiros, devido a fatores, como: falta de apoio de seus respectivos municípios, falta de interesse na capacitação, bem como as dificuldades de contato e divulgação junto a este público. Após análise dos questionários verificou-se que, sobre o conhecimento do PNAE antes da capacitação 15% dos participantes responderam possuir péssimo conhecimento; 12% consideraram como ruim; 25% consideraram seu conhecimento regular; 33% consideraram bom, e apenas 10% consideraram excelente. Sobre o conhecimento após a capacitação, 2% consideraram péssimo, 4% como ruim, 9% regular; 29% avaliaram como bom e 56% dos participantes consideraram excelente, opção 5. A ação desenvolvida pelo CECANE-UFRN pode ser considerada satisfatória, visto que, foram atingidos os objetivos do produto proposto, fomentando o funcionamento adequado do PNAE nos municípios alcançados.

## Conclusão

As capacitações realizadas pelo CECANE contribuíram para um nivelamento do grau de informações e conhecimentos entre os conselheiros de alimentação escolar, além disso, promoveu um fortalecimento das ações dos CAE, no RN.

## Referências

BRASIL. **Cartilha Nacional da Alimentação Escolar**. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Brasília, 2015.

BRASIL. Lei nº 11947, 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.

**Palavras-chave:** PNAE; CAE; Controle Social

# O NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE HOTÉIS E O DIREITO DO CONSUMIDOR

LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES; LUCIA FRANÇA SANTOS; ROSÂNGELA BANHARO DA SILVA;  
SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; MARIA ARLETTE SADDY

<sup>1</sup> CRN-4 - CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, <sup>2</sup> UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

*coordtec@crm4.org.br*

## Introdução

O nutricionista vem conquistando espaços significativos como responsável técnico no ramo de hotelaria em diversos estados brasileiros. Paralelamente, houve ampliação de exigências de órgãos de fiscalização para garantir o direito do consumidor por uma alimentação segura do ponto de vista sanitário.

## Objetivos

Desenvolver um instrumento de trabalho visando subsidiar o nutricionista para o cumprimento das exigências de órgãos de fiscalização (Delegacia do Consumidor, Autarquia de proteção e defesa do consumidor e Vigilância Sanitária); realizar visitas fiscais a nutricionistas de hotéis com a finalidade de orientá-los quanto à adequação de seus procedimentos técnicos às normas vigentes e às suas atribuições, estimulando-os à busca de autonomia técnica e condições de trabalho adequadas.

## Metodologia

Instituiu-se um grupo de trabalho (GT) formado por conselheiras e funcionárias do Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4), representante da Associação de Nutrição do Estado do Rio de Janeiro e nutricionista com experiência na área, para o desenvolvimento das seguintes ações: pesquisa à legislação federal, e estadual e municipal do Rio de Janeiro; consulta aos órgãos de fiscalização sobre suas atribuições e legislação específica; encontro com nutricionistas da área para trocar experiências e conhecer os desafios enfrentados por esses profissionais; elaboração de material orientador que dispõe as normas legais e administrativas pertinentes à fiscalização de alimentos do município do Rio de Janeiro em hotéis, bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos similares; preparação das fiscais do CRN-4 para realização de visitas orientadoras e entrega do material a nutricionistas.

## Resultados

Durante o encontro com os nutricionistas da área, estes se mostraram bastante receptivos e puderam opinar acerca das informações a serem incluídas no material orientador. A primeira versão do material elaborado sob forma de cartilha intitulada "O nutricionista em alimentação coletiva e o direito do consumidor" constou de 15 páginas divididas nas seguintes sessões: introdução; breve histórico sobre a legislação de alimentos; competências dos órgãos de fiscalização; legislação federal, estadual e municipal relacionadas a alimentos; procedimentos normatizados para hotéis, bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos similares e legislação profissional. Foram impressos 150 exemplares para serem distribuídos nas visitas. No período de 26 de junho a 18 de julho de 2014, 30 hotéis localizados em bairros da zona sul, oeste e centro do Rio de Janeiro foram visitados. Havia nutricionistas responsáveis técnicos em 100% dos locais.

## Conclusão

O instrumento de trabalho desenvolvido foi considerado muito útil pelos nutricionistas, que se julgaram mais preparados para adequar seus procedimentos técnicos às normas vigentes e dialogar com representantes dos órgãos de fiscalização após as visitas do CRN-4. A partir das sugestões e dúvidas levantadas durante as visitas, em setembro de 2014 foi elaborada a segunda versão da cartilha, contendo 19 páginas, com as mesmas sessões, porém com acréscimo ou supressão de legislação. Posteriormente, tornou-se uma publicação digital disponibilizada nos canais de comunicação do CRN-4.

## Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. Brasília, DF; 2004.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. 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. Brasília, DF; 2005.

**Palavras-chave:** alimentação coletiva; direito do consumidor; hotéis; nutricionista; segurança alimentar

# O OLHAR DO EDUCANDO E DO EDUCADOR SOBRE AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DESENVOLVIDA COM MULHERES DO RECANTO DAS EMAS/DF

LUIZA LIMA TORQUATO; ELISABETTA GIOCONDA IOLE GIOVANNA RECINE

<sup>1</sup> OPSAN/UNB - Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição da Universidade de Brasília

*lu.torquato@gmail.com*

## **Introdução**

A Educação Alimentar e Nutricional tem sido considerada uma das estratégias fundamentais para prevenir e controlar os problemas alimentares e nutricionais contemporâneos e promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. Contudo, evidencia-se um hiato entre as teorias e as formulações das políticas públicas da área e as ações desenvolvidas em âmbito local. Essa situação, associada ao lançamento do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012), e o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), motivou o desenvolvimento de uma pesquisa-ação planejada e executada com a participação ativa dos sujeitos envolvidos, à luz dos princípios e diretrizes desses documentos que orientam a prática profissional.

## **Objetivos**

Analisar a percepção dos educandos e educadores sobre o processo de ensino-aprendizagem e as repercussões da ação de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvida com mulheres na cidade do Recanto das Emas/DF

## **Metodologia**

Trata-se de um estudo de caso de abordagem qualitativa conduzido com 13 educandas e 4 educadoras que participaram da ação de Educação Alimentar e Nutricional. Foram realizadas entrevistas individuais do tipo semiestruturada que foram manualmente transcritas e analisadas por meio da análise de conteúdo proposta por Bardin (1977). Os resultados foram organizados em categorias, sintetizados e interpretados. Destaca-se que todos os participantes preencheram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e que o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília sob o parecer nº 1.178.760.

## **Resultados**

Pode-se avaliar pelas percepções das participantes que a ação educativa contribuiu fortemente para o despertar de uma consciência crítica e holística sobre a alimentação e saúde, possibilitando que as educandas se percebessem como protagonistas de suas realidades e capazes de adotar atitudes proativas de autocuidado e transformação do ambiente. As repercussões da ação envolveram mudanças de hábitos alimentares (preferências por alimentos mais frescos/naturais e menos processados, utilização de técnicas de preparo mais saudáveis, busca pela variedade e equilíbrio) e contribuíram para a ressignificação da alimentação, da saúde e da vida em si. As educadoras, nesse contexto, enfatizaram a importância de ir para o campo, de entender as demandas e necessidades locais, da escuta sensível, do diálogo horizontal, do afeto, bem como, do trabalho em equipe multiprofissional e multidisciplinar pautado na colaboração, confiança e ética para o desenvolvimento de ações educativas na área.

## **Conclusão**

Os achados revelam um grande potencial do processo de ensino-aprendizagem adotado e apontam que utilizar metodologias ativas e participativas baseadas nos princípios e diretrizes dos documentos que orientam a prática podem contribuir com a ressignificação das relações das educandas com a comida, saúde, família e ambiente, propiciando a ação e o protagonismo em prol da alimentação adequada e saudável.

## **Referências**

BARDIN, L. Análise de Conteúdo. Lisboa, Portugal: Edições 70, LDA; 1977.

BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira. Ministério da Saúde. Brasília: Editora MS; 2014.

BRASIL. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. 1 ed. Brasília; 2012.

**Palavras-chave:** Alimentação Adequada e Saudável; Educação Alimentar e Nutricional; Educação em Saúde; Mulheres; Promoção da Saúde

# O SABER EMPÍRICO DAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DA MANDIOCA PELA POPULAÇÃO INDÍGENA

RÚBIA CAROLINE INGLIS FAVACHO; KATIA DE SOUZA ROCHA; YONE DA SILVA

<sup>1</sup> UVA - Universidade Veiga de Almeida, <sup>2</sup> UFF - Universidade Federal Fluminense

ru\_favacho@hotmail.com

## Introdução

O primeiro registro sobre a mandioca (*Manihot esculenta*) está na carta de Pero Vaz de Caminha (1500) onde já se percebe a importância da raiz na alimentação coletiva dos nativos. Enfatizando esse conhecimento na influência das pesquisas atuais.

## Objetivos

O presente estudo, tem como objetivo evidenciar o conhecimento empírico da população indígena sobre as qualidades nutricionais da mandioca (*Manihot esculenta*) relatada em textos científicos da atualidade.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de revisão, onde foi utilizado como critério de inclusão artigos, publicados no período 2002 a 2016, além de livros e registros históricos de quaisquer períodos, como base de dados utilizou-se a *SCIELO* e, os seguintes descritores: mandioca, indígena, ácido cianídrico.

## Resultados

A análise feita nos artigos e livros constata o saber empírico das qualidades energéticas da mandioca pelos indígenas "as raízes de aipim e mandioca, que servem de principal alimento aos selvagens, são também utilizadas no preparo de sua bebida usual. (LÉRY, 1889). Nos dias atuais, estudos científicos confirmam essas propriedades "Caracteriza-se num alimento de alto valor energético, contém fibras e alguns minerais como potássio, cálcio, fósforo, sódio e ferro" (DIAS, L.; LEONEL, M, 2006). Os nativos utilizavam desse saber para diferenciar a composição das diversas raízes. "Quanto à raiz do aipim, não só se presta para ser transformada em farinha, mas ainda para ser assada inteira na brasa ou no fogo. O mesmo não se pode fazer com a raiz da mandioca, que só serve para farinha sendo venenosa quando preparada de outro modo". (LÉRY, 1889). Correlacionando com os saberes atuais "A mandioca é considerada a espécie cianogênica de maior importância no Brasil (AMORIM et al., 2006, apud, OLIVEIRA, et al., 2012). Os conhecimentos adquiridos hoje tiveram como base os saberes indígenas. As técnicas de cultivo da mandioca e da fabricação da farinha permanecem ainda rudimentares. No entanto, a classificação e cultivo das várias espécies assim como de sua transformação em alimento, exige cuidados e saberes específicos que, transmitidos através das gerações, fazem parte do patrimônio cultural das comunidades produtoras. (PINTO, et al., 2002).

## Conclusão

O estudo identificou uma correlação dos saberes empíricos da população indígena com os conhecimentos descritos em artigos científicos, sobre as características e formas de manuseio da mandioca, possibilitando assim, crer, que qualquer estudo relacionado a esse tema, deve-se buscar a história antropológica, pois a mesma é de riqueza extrema de informação.

## Referências

CAMINHA P, V de. Carta 1500.

LÉRY, J de. **Viagem à Terra do Brasil**. Itatiaia;, 1889

DIAS, L. T; LEONEL, M. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca de diferentes localidades do Brasil. **Ciência e Agrotecnologia**, v. 30, n. 4, p. 692-700, 2006.

PINTO, M, D, N. **Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural** - FUNARTE - Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plástico-Ministério da Cultura, 2002.

OLIVEIRA, N, T, O. et al.. Ácido cianídrico em tecidos de mandioca em função da idade da planta e adubação nitrogenada. **Pesq. agropec. bras.** v.47, n.10, 2012.

**Palavras-chave:** Alimentação; Indígena; Mandioca

# OFICINA CULINÁRIA COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PROMOÇÃO DE SAÚDE EM UMA OBRA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA – MG

JÉSSICA MARINHO PEDRO; CAROLINA VARGAS DE OLIVEIRA; LARISSA LOPES MACHADO; ANA LIVIA DE OLIVEIRA

<sup>1</sup> UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora, <sup>2</sup> OSSC - Obra Social Santa Catarina de Juiz de Fora  
*jessicanutricao7p@gmail.com*

## Introdução

A oficina culinária é uma importante estratégia de educação nutricional, onde através de um processo educativo, o profissional de saúde possibilita ao participante o contato com antigas e novas receitas, a troca de experiência, a cultura, a vivência e favorece a utilização dos alimentos em suas inúmeras possibilidades, estimulando a criatividade de cada um (BOOG, 2004). Desse modo, diante dos hábitos alimentares irregulares que muitos se encontram e da falta de conhecimento a cerca da nutrição, esse processo educativo tem grande valia, pois auxilia na promoção de saúde e torna os indivíduos autônomos em suas práticas e escolhas alimentares saudáveis.

## Objetivos

Promover a promoção de saúde através de Educação Alimentar e Nutricional com a estratégia de oficinas culinárias em uma Obra Social do município de Juiz de Fora – MG, abordando grupo de alimentos, a importância da alimentação saudável na prevenção de doenças crônicas, escolhas alimentares, manipulação e preparações corretas dos alimentos.

## Metodologia

Os critérios de seleção dos participantes foram: ser morador do bairro Jardim Casa Blanca e adjacências, encaixar no perfil socioeconômico exigido pela obra social, apresentar idade maior que 18 anos. Foi realizada uma oficina culinária abordando o grupo das leguminosas. A oficina contou com três partes: dinâmica de acolhimento, prática culinária e avaliação da atividade proposta. No acolhimento as facilitadoras reuniram os participantes e ocorreu uma apresentação e explicação da oficina. Após a apresentação, iniciaram uma conversa a fim de testar o conhecimento dos participantes sobre o assunto. Foram distribuídos materiais com informações sobre leguminosas e orientações sobre a importância do seu consumo. Em uma segunda etapa, receberam uma folha com receitas contendo leguminosas e a preparação que realizariam no dia, dividiram-se e confeccionaram o bolo mulatinho, utilizando o feijão preto, seguindo passo-a-passo da receita.

## Resultados

Os resultados foram obtidos por meio de relatos de experiências orais dos participantes e de avaliações observacionais durante o desenvolvimento das oficinas. A oficina de leguminosas contou com cinco participantes, que atestaram em plenitude que a oficina serviu de grande aprendizado, levando conhecimento e contribuindo para uma alimentação mais saudável e variada. Além disso, para os participantes, serviu como um momento de interagir com outras pessoas, trocar experiências e se sentirem mais felizes cozinhando, alcançando resultados positivos. De forma geral, foi possível observar por meio da oficina, o resgate das práticas culinárias, das diversas culturas no ato de cozinhar, através da troca de experiência e conhecimento entre os participantes e as facilitadoras. Desse modo, a oficina culinária contribuiu para a transformação de hábitos alimentares mais saudáveis e melhor desenvolvimento com trabalho em equipe.

## Conclusão

De forma geral, pode-se concluir que a vivência culinária proporcionou aos participantes a inclusão, a integração, à troca de saberes e o desenvolvimento de novas práticas no ato de cozinhar, despertando assim, o desejo pela culinária e alimentação saudável, auxiliando a melhoria a e qualidade de vida. Desse modo, o nutricionista deve se atentar a relevância da oficina culinária para educação alimentar e nutricional, pois por meio dessa ferramenta é possível transferir de maneira dinâmica e interativa o conhecimento e a informação, como também a prática do trabalho em grupo e troca de experiência.

## Referências

AFONSO, L. Oficinas em dinâmica de grupo: um método de intervenção psicossocial. In: AFONSO, L. (Org). Oficinas



em dinâmica de grupo: um método de intervenção psicossocial. São Paulo: Casa do Psicólogo, p.09-62, 2006.

AUGUSTO, V G. et al. Promoção de saúde em unidades básicas: análise das representações sociais dos usuários sobre a atuação da fisioterapia. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v16, n.1, p957-963, 2011.

BOOG, M. C. F. Educação nutricional: por que e para quê?. São Paulo: Jornal da Unicamp, Campinas, 2º ed., p. 2, ago. 2004.

CAMOSSA, A. C. A., et al. Educação nutricional: uma área em desenvolvimento. *Alimentação e Nutrição*, Araraquara, v16, n.4, p 349-354, 2005

CASTRO, I. R. R., et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 20, n. 6, p. 571-588, nov./dez. 2007.

DIEZ-GARCIA, R. W; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1):91-98, 2011.

FIGUEIREDO, S. M. et al. Oficinas de culinária aplicadas na promoção da alimentação saudável através do aproveitamento integral de alimentos. *Revista e-Scientia*, Belo Horizonte, v3, n. 1, p. 39-48, 2010.

**Palavras-chave:** Oficina Culinária; Educação Alimentar; Promoção de Saúde; Leguminosas

# OFICINAS DE ARTE CULINÁRIA SAUDÁVEL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

THAÍSA ANDERS CARVALHO SOUZA; ANA CLARA MARTINS E SILVA CARVALHO; ANA PAULA PERILLO FERREIRA CARVALHO; INAIANA MARQUES FILIZOLA VAZ; BARBARAH GREGÓRIO DE ARAÚJO SOUZA

<sup>1</sup> UFG, HC - Universidade Federal de Goiás, Hospital das Clínicas

*thaisanut@yahoo.com.br*

## Introdução

A educação nutricional encontra-se inserida no campo da educação em saúde, neste contexto o foco de suas ações é a difusão de informação sobre os benefícios e malefícios de alimentos e nutrientes (BOOG, 1997). Assim, a culinária pode ser um meio de proporcionar vivência e reflexão sobre as relações entre alimentação, cultura e saúde. Isso porque este tema supera o caráter biológico que marca o discurso sobre alimentação saudável e contribui para o resgate da prática de cozinhar como atividade a ser valorizada, na perspectiva do cuidado individual e o cuidado com o outro (POULAIN; PROENÇA, 2003). Esta prática facilita a adesão às orientações nutricionais, a manutenção de peso saudável e a incorporação no cotidiano dos conceitos de alimentação saudável (CASTRO et al., 2007).

## Objetivos

O objetivo deste projeto foi provocar nos participantes motivação, reflexão, aprendizado conceitual, estímulo ao desenvolvimento de habilidades culinárias e instrumentalização para as escolhas e práticas alimentares saudáveis.

## Metodologia

Trata-se de um projeto de extensão direcionado à comunidade de um Hospital Universitário. O projeto foi executado em módulos com carga horária teórica e prática de oito horas cada, divididos nos seguintes temas: Módulo 1 - Boas práticas na manipulação de alimentos e elaboração de cardápio saudável; Módulo 2 – Arte culinária de alimentos saudáveis; e Módulo 3 – Preparações para intolerâncias e alergias alimentares. Os módulos foram realizados na forma de oficinas educativas denominadas “Oficinas de Arte Culinária”, ministradas no laboratório de Técnica Dietética de uma Universidade do Centro Oeste. As oficinas foram conduzidas a partir do roteiro descrito abaixo: 1- Breve exposição teórica sobre os conceitos e temas do módulo, utilizando a técnica de preleção dialogada e projetor multimídia; 2- Apresentação das receitas que foram preparadas no módulo; 3- Disponibilização dos ingredientes para a execução das preparações; 4- Distribuição dos participantes em grupos por bancada de trabalho; 5- Definição de instrutor para cada grupo, para orientação das técnicas de preparo e esclarecimento de dúvidas ; 6- Execução das receitas por grupo; 7- Apresentação dos pratos preparados por cada grupo; 8- Explicação dos instrutores sobre o valor nutricional, ressaltando o que é saudável em cada preparação; 9- Degustação dos pratos pelos participantes; 10- Avaliação do módulo, por meio de questionário estruturado.

## Resultados

O projeto aconteceu em 2015 com participação de servidores da Universidade, acadêmicos e comunidade. O primeiro módulo contou com 7 participantes, o segundo 10 e o terceiro 14. Avaliaram o primeiro 6 participantes (85,7%), 5 o segundo (50%) e 11 o terceiro (78,6%). Todos os itens (conteúdo, forma de abordagem, desempenho dos instrutores, estrutura e material didático) foram avaliados nos três módulos como bom, muito bom e ótimo, ou seja, atingiu-se mais de 60% de avaliações positivas. Os participantes relataram nas avaliações que as oficinas geraram motivação, aprendizagem de novas habilidades, reflexão sobre alimentação saudável, e possibilidades de melhorar a alimentação da família.

## Conclusão

As oficinas atingiram a meta de levar conhecimentos sobre alimentação e saúde à comunidade, o que proporciona o desenvolvimento de habilidades culinárias que devem facilitar as escolhas alimentares desses indivíduos.

## Referências

BOOG, M. C. F. Educação nutricional: passado, presente e futuro. Revista de Nutrição, Campinas, v. 10, n. 1, p. 5-19, 1997.

CASTRO, I. R. R.; SOUZA, T. S. N.; MALDONADO, L. A.; CANINÉ, E. S.; ROTENBERG, S.; GUGELMIN, S. A. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. Revista de Nutrição, Campinas, v. 20, n. 6, p. 571-

588, 2007.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003.

**Palavras-chave:** Alimentação saudável; Culinária; Educação em saúde

# PEGADA HÍDRICA NO CONSUMO PER CAPITA DE ALIMENTOS NO BRASIL

VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG; VANUSCA DALOSTO JAHNO

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, <sup>2</sup> FEEVALE - Universidade Feevale

*vjs.nut@terra.com.br*

## Introdução

O conceito de sustentabilidade ambiental vem ganhado destaque no contexto de como o ser humano tem se utilizado dos recursos naturais. A água é um recurso fundamental para a produção de alimentos e também de refeições. No contexto dos alimentos, a água é indispensável na produção agrícola e pecuária. A Pegada Hídrica (PH) é definida como uma medida de consumo do volume direto e indireto da água utilizada nos processos compreendidos da produção a utilização de um bem ou serviço ao longo da cadeia produtiva (Yu et al,2010).

## Objetivos

Quantificar a pegada hídrica contida no consumo alimentar médio per capita de alimentos fora do lar pela população brasileira.

## Metodologia

Estudo transversal quantitativo com utilização de banco de dados oficiais. Com base na Tabela 1.1 da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-09 (IBGE, 2010) foram selecionados os alimentos consumidos por aquisição in natura. Para o cálculo da PH foram utilizados como referência os dados sobre a água virtual de Mekonnen e Hoekstra (2011) para os produtos de origem vegetal e de Hoekstra (2010) para os de origem animal. No software Microsoft Excel® foi desenvolvida uma tabela para o cálculo dos per capitas da PH dos alimentos.

## Resultados

Da seleção dos alimentos, 20 foram de origem vegetal, agrupados da seguinte forma: 1) folhosos e hortaliças (seis): alface, couve, repolho, abóbora, tomate e batata inglesa). 2) frutas (oito): abacaxi, banana, laranja, maçã, mamão, manga, melancia e tangerina; 3) grãos, farinhas e derivados (seis): arroz, milho, feijão, farinha de mandioca, massas e pão). Os produtos de origem animal totalizaram seis itens: carnes bovina, suína e de aves; ovos; leite integral e queijos. Os resultados encontrados apontaram um consumo diário per capita de 517,4 gramas (g) de alimentos e uma PH de 1992 litros ao dia (L/dia). Dessa quantidade, os produtos de origem vegetal corresponderam a 68,8% do total em gramas (356 g) e implicaram em 721,6 L/dia (36,2%) da PH. Por sua vez, os alimentos de origem animal representaram 1270,4 L/dia (63,8%) da PH para o consumo de 161,4 g/dia. Estudo de Strasburg e Jahno (2015) que avaliou cardápio quinzenal em um restaurante universitário identificou que os produtos de origem vegetal corresponderam a 65,5% do total de matéria prima em quilogramas, mas apenas 22,1% da PH. Nesse mesmo estudo, a média per capita da PH do cardápio foi de 2099,1L/dia, sendo que os produtos de origem animal foram responsáveis por 77,9% desse total.

## Conclusão

Estudos sobre a avaliação dos hábitos de consumo alimentar da população são de fundamental importância, tanto sob os aspectos nutricionais, quanto também para se estimar os impactos ambientais decorrente dos alimentos utilizados.

## Referências

HOEKSTRA, A. Y. The water footprint: water in the supply chain. The environmentalist, 1 Mar 2010, issue 93. Source: Water Footprint Network. Acesso em 14 jul 2013. Disponível em: <http://www.waterfootprint.org>

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro; 2010.

MEKONNEN, M. M.; HOEKSTRA A. Y. The green, blue and grey water footprint of crops and derived crop Products. Hydrol. Earth Syst Sci., v. 15, p. 1577-1600, 2011. doi: 10.5194/hess-15-1577-2011

STRASBURG, V.J.; JAHNO, V.D. Sustentabilidade de cardápio: avaliação da pegada hídrica nas refeições de um restaurante universitário. Rev. Ambient. Água. 10 (4). 903-914. 2015. ISSN 1980-993X. [http://dx.doi:10.4136/ambi-  
agua.1664](http://dx.doi:10.4136/ambi-agua.1664)

YU, Y.; HUBACEK, K.; FENG, K.; GUAN, D. Assessing regional and global water footprints for the UK. *Ecological Economics*, v. 69, p. 1140-1147, 2010.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ecolecon.2009.12.008>

**Palavras-chave:** consumo de alimentos ; impactos ambientais ; pegada hídrica.

# PERCEPÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR EM ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL

BEATRIZ MELO DE CARVALHO; TAMARA SOARES DE OLIVEIRA ARARIPE; BRUNO DE SOUSA ALMEIDA; LÍDIA MARIA FONTELES CÂNDIDO; PAULO CÉSAR ALMEIDA

<sup>1</sup> UECE - UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

*beatrizmello1216@gmail.com*

## Introdução

Fatores comuns que contribuem para surtos de doenças transmitidas por alimentos incluem falta de higiene pessoal, alimentos de fontes inseguras e cozimento inadequado (SANLIER, 2009). As crianças são mais susceptíveis a essas doenças, devido ao seu menor peso corporal e sistema imunológico imaturo. Logo, manipuladores de alimentos nas escolas têm a responsabilidade de assegurar a produção de alimentos seguros, por meio do conhecimento de técnicas corretas, como higienização das mãos e utilização de luvas (TAN et al., 2013).

## Objetivos

Determinar o conhecimento de manipuladores de alimentos de escolas de tempo integral sobre boas práticas na manipulação de alimentos.

## Metodologia

Estudo de caráter transversal e descritivo realizado no município de Fortaleza, Ceará em cinco escolas de tempo integral. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará sob o nº 1.396.744. A coleta de dados ocorreu de fevereiro a março de 2016. Os manipuladores de cada escola responderam um questionário com 10 perguntas objetivas, dividido em questões socioeconômicas e de boas práticas de manipulação de alimentos: como deve ser o descongelamento, a higienização de alimentos e onde encontram-se os microorganismos.

## Resultados

Foram 19 manipuladoras, faixa etária entre 21 a 76 anos com média de 43 anos. Dentre estas 63,2% afirmaram ter o ensino médio completo e 78,9% apresentou um razoável nível de acertos. Em relação às respostas das questões de conhecimento em boas práticas, 84,2% afirmou que os microorganismos podem ser encontrados em todos os lugares, 87,5% que se deve esperar a comida quente esfriar para guardá-la na geladeira, e 73,7% que o modo correto de como deve-se higienizar os alimentos, no caso de frutas e verduras consumidos crus, é deixar de molho em uma bacia com água e água sanitária, enquanto que 26,3% afirmou lavar apenas em água corrente. Referente ao descongelamento dos alimentos com segurança, 73,7% relatou que o descongelamento deve iniciar no dia anterior, com a retirada dos alimentos do congelador para o refrigerador, completado a operação no dia seguinte deixando o alimento embalado e debaixo de água corrente potável. Já em relação ao costume de ler a informação nutricional e a data de validade nos rótulos de alimentos industrializados antes de comprá-los, 68,4% relataram verificar a data de validade e que liam as informações nutricionais, 26,3% relataram apenas verificar a data de validade.

## Conclusão

Concluiu-se que a maior parte dos manipuladores apresentaram conhecimento adequado a respeito de como se deve proceder em uma cozinha de escola para garantir a sanidade dos alimentos que são ofertados aos escolares. Entretanto, faz-se necessário abordar esse tema em capacitações, por um profissional como o nutricionista, para reforçar os cuidados e atualizar os conhecimentos dos manipuladores.

## Referências

- SANLIER, N. The knowledge and practice of food safety by young and adult consumers. **FoodControl**, v. 20, n. 6, p. 538-542, 2009.
- TAN, S. L.; BAKAR, F.A.; KARIM, M.S.A.; LEE, H.Y.; MAHYUDIN, N.A. Hand hygiene knowledge, attitudes and practices among food handlers at primary schools in Hulu Langat district, Selangor (Malaysia). **FoodControl**, v. 34, p. 428- 435, 2013.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Programas e Políticas de Alimentação; Segurança Alimentar e Nutricional

# PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO AS ALEGAÇÕES DE CASEIRO, TRADICIONAL E OUTRAS SIMILARES EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

JÉSSICA MÜLLER; PAULA LAZZARIN UGGIONI

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

*jessicam.nutri@gmail.com*

## Introdução

Ao longo das últimas décadas as práticas alimentares sofreram alterações, como o aumento no consumo de alimentos industrializados (DIEZ-GARCIA, 2003; MONTEIRO; CANNON, 2012). Em paralelo houve valorização de alimentos tradicionais ou locais pelos consumidores e maior apoio político dado à produção desses alimentos (VANHONACKER et al., 2010). Alegações como caseiro, tradicional e outras similares vem sendo inseridas nos rótulos de alimentos comercializados no Brasil, contudo não estão previstas na legislação vigente. Segundo a RDC nº 259/2002, os rótulos dos alimentos não devem conter denominações ou ilustrações que possam induzir o consumidor a erro em relação à verdadeira natureza, composição, procedência ou qualidade, além de não atribuir propriedades que não possam ser demonstradas (BRASIL, 2002).

## Objetivos

Investigar a percepção de consumidores adultos da grande Florianópolis (SC) em relação aos alimentos industrializados com alegações de caseiros, tradicionais e outras similares.

## Metodologia

Foi realizado um grupo focal conduzido por uma moderadora e acompanhado por duas pesquisadoras observadoras. O grupo foi guiado por meio de um roteiro semiestruturado com perguntas relacionadas a quatro alegações comumente encontradas nos painéis frontais de alimentos industrializados de um estudo censitário realizado em um supermercado de Florianópolis (caseiro, tradicional, original e idade da marca). Para auxiliar na discussão foram utilizadas embalagens reais de alimentos industrializados com as alegações. Para inclusão nos grupos os participantes deveriam ser adultos, moradores da grande Florianópolis, realizar compras em supermercados e não ter formação em nutrição. Deveriam concordar com a pesquisa e assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A conversa foi gravada, transcrita em *verbatim* e submetida a análise de conteúdo (BARDIN, 2010). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 1.053.080).

## Resultados

Seis indivíduos entre 21 e 56 anos participaram da pesquisa, sendo quatro do sexo feminino. Segundo os participantes, “caseiro” remeteu a um alimento mais natural, sem adição de aditivos químicos. Contudo, referiram que o sabor e os ingredientes desses alimentos geralmente são diferentes do que se espera de um alimento caseiro. Dois indivíduos relataram se sentir influenciados pela presença do termo no momento da compra, mas não pagariam a mais pelo alimento. “Tradicional” estava relacionado a um alimento padrão que possui outras variações (exemplos: sabores ou *diet/light*), podendo também expressar tradição do alimento. Referiram que a terminologia pode influenciar no momento da compra quando relacionado com alimento padrão, mas não pagariam a mais pelo alimento. “Original” remeteu à primeira marca a lançar o produto, podendo demonstrar qualidade e confiança. Todos referiram que a palavra influencia no momento da compra e pagariam a mais por esse alimento. A idade da marca relacionou-se a uma marca sólida no mercado, a qual se demonstra confiável e de qualidade. Todos referiram que a palavra influencia no momento da compra e pagariam mais pelo produto com a alegação.

## Conclusão

Os participantes referiram que a presença dos termos nos rótulos dos alimentos influencia no momento da compra. Dessa forma, os resultados demonstram a necessidade de elaborar e implementar critérios de utilização de termos como caseiro, tradicional e original nos alimentos, visando a garantia do direito do consumidor a uma informação adequada, clara e concisa.

## Referências

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. 4 ed., Lisboa: Edições 70, 2010. 281 p.

BRASIL. **Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**: regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 2002.

DIEZ-GARCIA, R. W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana; Effects of globalization on food culture: considerations on urban food changes. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G. The impact of transnational “Big Food” companies on the South: A view from Brazil. **PLoS medicine**, v. 9, n. 7, 2012.

VANHONACKER, F.; VERBEKE, W.; GUERRERO, L.; CLARET, A.; CONTEL, M.; SCALVEDI, L.; ZAKOWSKA-BIEMANS, S.; GUTKOWSKA, K.; SULMONT-ROSSE´, C.; RAUDE, J.; GRANLI, B. S.; HERSLETH, M. How european consumers define the concept of traditional food: evidence from a survey in six countries. **Agribusiness**, v. 26, n. 4, p. 453- 476, 2010.

**Palavras-chave:** Rotulagem de alimentos; Terminologias; Caseiro; Tradicional; Original



# PERCEPÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; THAMIRIS RODRIGUES MACEDO; ELIZABETE BASSANI; MARIA FLÁVIA GAZZINELLI BETHONY

<sup>1</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas gerais

*simoneclpereira@gmail.com*

## Introdução

Para compreender as percepções do sujeito, bem como os conhecimentos que orientam condutas e práticas no cotidiano, pode-se realizar um levantamento das suas representações sociais. Essas se referem a uma forma particularizada de conhecimento elaborado e compartilhado socialmente que contribuem para a construção de uma realidade comum, possibilitando a compreensão e a comunicação do sujeito no mundo. Essa pesquisa ganha relevância à medida que explicita a forma como este objeto é representado pelos sujeitos do estudo, descortinando as influências dessa representação para a efetiva prática profissional. Com essas informações, vislumbra-se subsídios relevantes para o aprimoramento das boas práticas de higiene na manipulação de alimentos no âmbito escolar, por meio do planejamento e da implementação de ações educativas, cujas estratégias incidam diretamente sobre eles. Permitir aos sujeitos processos de reflexão e (re) elaboração, articulando dispositivos pedagógicos capazes de afetar as representações sociais da temática investigada, ou seja, aceder a subjetividade dos manipuladores de alimentos escolar, concerne à qualidade sanitária dos alimentos.

## Objetivos

analisar as representações sociais de manipuladores de alimentos sobre às boas práticas de higiene no preparo dos alimentos no âmbito escolar.

## Metodologia

Estudo exploratório quantiquantitativo conduzido em escolas municipais de Belo Horizonte-MG. Empregou-se questionário semiestruturado para a coleta de dados socioeconômicos e representações sociais. Teste projetivo de evocação livre de palavras foi aplicado com a expressão indutora “Higiene no preparo da merenda”. O produto das evocações foi analisado via software EVOG-2003. Foram apuradas as justificativas do termo elencado como o mais importante e realizou-se análise do discurso do sujeito coletivo (DSC), com auxílio do software NVivo-10.0. Adotaram-se como referenciais a Teoria das Representações Sociais, a abordagem estrutural e os pressupostos sociológicos

## Resultados

Participaram 274 manipuladores de alimentos dos nove distritos sanitários do município. Foram evidenciados, na análise estrutural, “Higienização” e “Importante” como componentes representacionais centrais; 15 elementos intermediários, sendo “Higiene pessoal” em destaque; e oito periféricos, com “Armazenar”, como mais frequente, além de “cortar” e “planejamento de cardápio”. Dois grupos de representações sociais foram identificados: 1. procedimentos operacionais de boas práticas de manipulação dos alimentos e 2. importância das boas práticas de manipulação dos alimentos para a promoção da saúde

## Conclusão

Os elementos do núcleo central e periferia apresentaram aspectos positivos em relação à temática estudada, com grande similaridade das representações sociais do núcleo central com os dados apurados na análise do DSC. Os elementos identificados na periferia devem ser alvo inicial das ações educativas para possibilitar maior efetivação das boas práticas de manipulação de alimentos no âmbito escolar.

## Referências

**Palavras-chave:** Representação Social; Boas Práticas; Manipulador de Alimentos; Alimentação Escolar

# PERCEPÇÃO E CONHECIMENTO DO CONSUMIDOR ACERCA DE ALIMENTOS DIET E LIGHT

MARILIA ROOS RICARDO; BRUNA PONTIN

<sup>1</sup> UNISINOS - Universidade do Vale do Rio dos Sinos  
*bruna.pontin@hotmail.com*

## Introdução

A incompreensão e/ou desinteresse dos consumidores acerca das informações contidas nos rótulos nutricionais é fator que contribui para o desenvolvimento de hábitos alimentares inadequados e diversos problemas de saúde relacionados à má alimentação. Entre consumidores, é grande o desinteresse acerca das informações dos rótulos nutricionais e, para aqueles que as usam, persistem dúvidas quanto ao seu significado. Essas dúvidas se justificam, em parte, pelo fato de que as informações contidas nos rótulos frequentemente usam palavras ambíguas e confusas e termos vagos. O desconhecimento e conceitos equivocados podem induzir ao erro, com sérias consequências à saúde. Informações claras e de fácil compreensão nos rótulos nutricionais podem melhor direcionar esses grupos (CAVADA, et. al., 2012). Segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e para Fins Especiais (ABIAD, [s.d.]), nos últimos 10 anos o setor de vendas de alimentos diet e light obteve crescimento da ordem de 800%, sendo estes alimentos consumidos em cerca de 35% dos domicílios brasileiros. Apesar disso, há grande desconhecimento sobre estes alimentos por parte dos consumidores, uma vez que apenas 8% dos entrevistados sabiam definir a palavra “diet” e nenhum entrevistado foi capaz de definir o conceito de “light”. Segundo Hara (2003), os alimentos diet e light estão frequentemente associados a baixas calorias. Esta confusão acerca da compreensão dos conceitos de alimentos diet e light torna-se um problema à medida que causa possíveis frustrações nos consumidores que adquirem alimentos que não satisfazem suas expectativas e podem causar eventuais prejuízos à sua saúde.

## Objetivos

Investigar percepção e conhecimento que os consumidores tem acerca de alimentos diet e light.

## Metodologia

Estudo transversal que incluiu 407 adultos, os quais responderam questionário online autoaplicável sobre hábito de consumo e conhecimento sobre alimentos diet e light. Variáveis quantitativas foram descritas por média e DP; já as qualitativas foram descritas por frequências absolutas e relativas. Um escore foi criado para avaliar o conhecimento sobre os alimentos light e diet (0-16 pontos) e para comparar essas médias, o teste t-student foi aplicado. Na comparação de proporções, os testes qui-quadrado de Pearson ou exato de Fisher foram utilizados. A associação entre variáveis contínuas e ordinais foi avaliada pelos coeficientes de correlação de Pearson ou Spearman. O nível de significância foi de 5%. Este trabalho foi submetido ao Comitê de Ética da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS) e está protocolado sob o número 466/12.

## Resultados

A média do número de acertos do escore foi de  $7 \pm 2,5$  questões, o que representa uma média de conhecimento sobre alimentos light e diet de  $41,9 \pm 15,8\%$ . Quase metade dos sujeitos não soube definir corretamente o que é um alimento diet, mas 82% soube identificar de forma correta o conceito de alimento light. Há incerteza sobre a segurança do consumo desses alimentos, já que consumidores de alimentos diet (38%) e light (58%) referiram concordar parcialmente que a ingestão destes seja completamente segura. A maioria (72%) referiu confiar parcialmente nas informações descritas nas embalagens.

## Conclusão

Mais ações de educação nutricional que visem orientar a população em relação ao consumo de alimentos diet e light são necessários, com o objetivo de auxiliar os consumidores a fazer escolher mais adequadas e direcionadas às suas necessidades específicas.

## Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS DIETÉTICOS PARA FINS ESPECIAIS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES. Cartilha diet e light. Disponível em: . Acesso em: 11 abr. 2015.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008/2009. 2008a.

Disponível em: . Acesso em: 10 abr. 2015.

\_\_\_\_\_. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Disponível em: . Acesso em: 28 mar. 2015.

\_\_\_\_\_. \_\_\_\_\_. Perguntas e Respostas sobre Informação Nutricional Complementar. Brasília: ANVISA, 2013a.

GEHLHAR, M.; REGMI, A. New directions in global food markets. USDA, Agriculture Information Bulletin. n. 794, Feb. 2005. Disponível em: . Acesso em: 09 abr. 2015.

NUNES, S. T.; GALLON, C. W. Knowledge and consumption of diet and light products and understanding of food labels for consumers in a supermarket in Caxias do Sul, RS - Brasil. Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 38, n. 2, p. 156-171, ago. 2013.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2014-2015. São Paulo: AC Farmacêutica, 2015.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. World Health Statistics 2014. 15 maio. 2014. Disponível em: . Acesso em: 20 mar. 2015.

**Palavras-chave:** alimento diet; alimento light; consumo alimentar; consumidores

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE TRABALHADORES VINCULADOS AO PAT DE UMA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS EM NATAL/RN

NÍNIVE RAIANNE DE MEDEIROS ALVES; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; GABRIELA SANTANA PEREIRA;  
KARINA GOMES TORRES; LIAN GALVÃO BACURAU PINHEIRO

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*gaabsp@gmail.com*

## Introdução

As medidas antropométricas tais como peso, estatura e circunferência abdominal são utilizadas para o diagnóstico do estado nutricional (desnutrição, excesso de peso e obesidade) e avaliação dos riscos para algumas doenças (Diabetes, doenças do coração e hipertensão) em crianças, adultos, gestantes e idosos (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2013). Sabe-se que a tendência ao excesso de peso na população brasileira tem sido um fator preocupante para a saúde pública no país, fundamentando a urgência de intervenções (BRASIL, 2008). Nessa perspectiva, o presente estudo realizou o delineamento do perfil antropométrico de trabalhadores vinculados ao Programa de Alimentação do Trabalhador de uma indústria do setor de Alimentos localizada em Natal/RN, uma vez que, devido à crescente abrangência dos trabalhadores beneficiados, torna-se necessário aprofundar o conhecimento sobre as suas condições de saúde.

## Objetivos

Identificar o perfil antropométrico de trabalhadores beneficiados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador no Rio Grande do Norte.

## Metodologia

Estudo realizado com trabalhadores de uma indústria do setor de alimentos de Natal no Rio Grande do Norte. Foram entrevistados um total de 53 trabalhadores, sendo 8 homens e 45 mulheres com idade entre 20 e 55 anos. Foi utilizado um questionário semi-estruturado para a obtenção de dados antropométricos dos trabalhadores e para que se obtivesse o Índice de Massa Corporal. Aferiu-se peso e estatura dos trabalhadores para a determinação do perfil nutricional, através do Índice de Massa Corpórea, definido pela equação:  $IMC = \text{peso}/\text{estatura}^2$  (QUETELET apud ANJOS, 1992), considerando-se a classificação para adultos. Os dados obtidos foram inseridos em planilhas do software Microsoft Excel® 2010. O projeto de pesquisa do qual esse estudo fez parte foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HUOL/UFRN (parecer 776772). Somente participaram os trabalhadores que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido com todas as informações referentes à pesquisa.

## Resultados

Obteve-se uma média de idade (anos) de  $38 \pm 9$ , média de peso (Kg) de  $69,68 \pm 13,10$ , média de estatura (m) de  $1,58 \pm 0,06$ , média de circunferência abdominal (cm) de  $89,82 \pm 11,73$  e IMC (Kg/m<sup>2</sup>)  $28,01 \pm 4,52$ . Quanto ao diagnóstico nutricional identificado, 1,87% dos indivíduos apresentaram baixo peso, 32,07% eram eutróficos, 37,74% apresentaram sobrepeso, 18,87% apresentaram obesidade I e 9,43% apresentaram obesidade II.

## Conclusão

Os trabalhadores apresentaram prevalência de sobrepeso e obesidade e risco aumentado ou aumentado substancialmente para desenvolvimento de complicações metabólicas. Os resultados obtidos sugerem a necessidade de implementar estratégias para mudança de estilo de vida favorecendo, assim, uma melhor qualidade de vida.

## Referências

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Diretoria de Pesquisas. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa Nacional de Saúde 2013. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2013. 26p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

ANJOS, L. A. Índice de massa corporal (massa corporal. estatura-2) como indicador do estado nutricional de adultos: revisão da literatura. Revista Saúde Pública, v. 26, n. 6, p. 431-6, 1992.

**Palavras-chave:** Programa de Alimentação do Trabalhador; Antropometria; Doenças crônicas não transmissíveis

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE TRABALHADORES VINCULADOS AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NA REGIÃO METROPOLITANA DE NATAL/RN

VICTOR GALVÃO PINHEIRO; KARINA GOMES TORRES; RAIANE MEDEIROS COSTA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte

*karinagomestorres@gmail.com*

## Introdução

O PAT é um programa de complementação alimentar no qual governo, empresas e trabalhadores partilham responsabilidades e tem como objetivo o atendimento ao trabalhador de baixa renda, melhorando suas condições nutricionais e gerando saúde e maior produtividade (DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICA E ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS, 2013). Destacamos a importância do uso das medidas antropométricas (peso, estatura e circunferência abdominal) para o diagnóstico do estado nutricional e avaliação dos riscos para algumas doenças crônico-degenerativas (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2013). Diante do crescimento da população com excesso de peso e obesidade no Brasil, ressalta-se a preocupação com os problemas de saúde secundários a esse fato e também a importância do desenvolvimento desse estudo para avaliar o estado nutricional dos trabalhadores vinculados ao Programa de Alimentação do Trabalhador em Natal/RN.

## Objetivos

Avaliar o perfil antropométrico de trabalhadores vinculados ao Programa de alimentação do trabalhador na Região Metropolitana de Natal/RN.

## Metodologia

A amostra foi composta por trabalhadores de uma indústria do setor têxtil. Foram entrevistados um total de 32 trabalhadores, sendo 7 (22%) Homens e 25 (78%) mulheres, com idade entre 20 e 54 anos. Foi utilizado um questionário semi-estruturado para a obtenção de dados antropométricos (peso, altura, circunferência abdominal e idade) e para que se obtivesse o Índice de Massa Corporal. Foi realizada a aferição de peso e estatura dos trabalhadores para a determinação do perfil nutricional, através do Índice de Massa Corpórea, definido pela equação:  $IMC = \text{peso}/(\text{estatura})^2$  sendo a estatura em metros e o peso em quilograma (QUETELET apud ANJOS, 1992). Este estudo fez parte de um projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HUOL/UFRN, sob o parecer nº 772.776. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

A média de idade (anos) dos entrevistados foi de  $34 \pm 9$ , média de peso (Kg) de  $69,07 \pm 10,68$ , média de estatura (m) de  $1,60 \pm 0,07$ , média de circunferência abdominal (cm) de  $87,56 \pm 11,2$  e IMC (Kg/m<sup>2</sup>)  $27,06 \pm 4,05$ . Quanto ao diagnóstico nutricional identificado, 28% foi classificado como eutrófico; 44% apresentaram sobrepeso; 22% com obesidade grau I; 3% com obesidade grau II. Através da medida da circunferência abdominal pode-se obter a classificação de risco cardiovascular, chegando aos valores de 40,62% normais, 15,62% aumentado, 43,75% aumentado substancialmente.

## Conclusão

Na avaliação antropométrica dos trabalhadores vinculados ao PAT, observou-se que grande parte se encontrava nas faixas de sobrepeso ou obesidade, bem como com risco cardiovascular aumentado ou substancialmente aumentado. Isso vem identificar a necessidade de adotar práticas de alimentação e estilo de vida saudáveis para essa população.

## Referências

Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos – DIEESE. Proposta de reformulação do programa de alimentação do trabalhador – PAT. Novembro, 2013, 223p.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Diretoria de Pesquisas. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa Nacional de Saúde 2013. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2013, 26p.

ANJOS, L. A. Índice de massa corporal (massa corporal. estatura-2) como indicador do estado nutricional de adultos: revisão da literatura. **Revista Saúde Pública**, v. 26, n. 6, p. 431-6, 1992.

**Palavras-chave:** Antropometria; Avaliação nutricional; Programa de Alimentação do Trabalhador

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DIETÉTICO DE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR EM MACAÉ/RJ

ELISABETH FANG ALVES; CELIA CRISTINA DIOGO FERREIRA

<sup>1</sup> UFRJ CAMPUS MACAÉ - Universidade Federal do Rio de Janeiro campus Macaé

*celiacdf@uol.com.br*

## Introdução

A transição epidemiológica, caracterizada pelo aumento das Doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) e o declínio das doenças infecciosas, vem sendo marcada pelo aumento do consumo de alimentos com alta densidade energética e uma maior inatividade física. Com essa transição nutricional, a população deixou de ser desnutrida e começou a vivenciar a obesidade. O excesso de peso e suas comorbidades exercem influência direta sobre a capacidade de trabalho do indivíduo, uma vez que afeta drasticamente sua qualidade de vida, limitando-o na realização de diversas atividades diárias.

## Objetivos

Avaliar o perfil dietético e antropométrico de funcionários da unidade de alimentação e nutrição de um hospital particular de Macaé –RJ

## Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo, do tipo transversal, com profissionais ligados à produção de alimentos de ambos os sexos com idade entre 20 e 59 anos. Foram aferidas as medidas de peso e estatura e o diagnóstico foi realizado a partir do índice de massa corporal (IMC). Para a avaliação do risco de co-morbidades foi avaliada a circunferência da cintura (CC). O consumo alimentar foi mensurado por meio de dois Recordatório 24horas (R24h). O trabalho foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Rio de Janeiro campus Macaé com o CAAE:48987015.8.0000.5699

## Resultados

Os 31 trabalhadores avaliados tinham idade média de 39,3 anos, sendo 81% (N= 25) do gênero feminino e 19% (N=6) masculino, 71% tinham ensino superior completo, 77,4% estavam alocados no turno da manhã/ tarde, 58,1% trabalhavam há mais de um ano na UAN e 77,4% dos trabalhadores negaram apresentar DCNT. A média de IMC dos funcionários do sexo masculino (25,18Kg/m<sup>2</sup>) e feminino (28,20 Kg/m<sup>2</sup>) estavam acima da classificação de eutrofia tendo sido encontrado 50% dos homens com sobrepeso e 72% das mulheres entre sobrepeso/ obesidade. Nos dados de circunferência da cintura verificou-se que 68% dos trabalhadores encontravam-se com CC elevados, 33% dos homens apresentaram média superior ao valor de risco ( $\geq 94$ cm) enquanto 72% das mulheres apresentaram média superior ao valor de risco ( $\geq 80,0$  cm). As análises do consumo alimentar dos avaliados mostraram valores médios de macronutrientes dentro dos parâmetros indicados pela DRI. O consumo médio de fibras, gorduras monoinsaturadas e poliinsaturadas para ambos os sexos foi abaixo da recomendação enquanto o de saturadas estava acima do preconizado pela Sociedade Brasileira de Cardiologia. A média do consumo de alimentos ultraprocessados foi 3 alimentos/dia.

## Conclusão

Observou-se prevalência de trabalhadores com sobrepeso e obesos, com circunferência da cintura elevada e balanço energético positivo o que aumentava o risco do desenvolvimento de co-morbidades. Entende-se, portanto, a necessidade de intervenções, como orientações sobre a importância da adequação nutricional para melhoria da qualidade da vida, para que os trabalhadores possam melhorar seu estado nutricional e assim não prejudicar a longo prazo seu desempenho no trabalho.

## Referências

Santos R.D., Gagliardi A.C.M., Xavier H.T., Magnoni C.D., Cassani R., Lottenberg A.M.P. et al.. Sociedade Brasileira de Cardiologia. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. Arq Bras Cardiol. 2013  
SCARPARO AL, AMARO FS, OLIVEIRA AB. Caracterização e avaliação antropométrica dos trabalhadores dos restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Rev HCPA, Porto Alegre, RS – 2010.



**Palavras-chave:** Avaliação antropométrica ; Avaliação dietética; Saúde do trabalhador; UAN hospitalar

# PERFIL ANTROPOMÉTRICO E NUTRICIONAL DE FUNCIONÁRIOS BENEFICIADOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR EM UMA EMPRESA TÊXTIL DE BLUMENAU-SC.

KELLY CHRISTINA ROCHA DE ALMEIDA; BETHANIA HERING; LUCIANE COUTINHO DE AZEVEDO CAMPANELLA;  
CAMILA LEANDRA BUENO DE ALMEIDA

<sup>1</sup> FURB - Fundação Universidade Regional de Blumenau  
*bethaniahe@gmail.com*

## Introdução

A alimentação é uma necessidade básica e influencia a qualidade de vida, pois está relacionada com a manutenção, prevenção ou recuperação da saúde, e por isso deve ser saudável, completa, variada, agradável ao paladar e segura para cumprir seu papel (ZANDONADI, 2007). A “Estratégia Global sobre Alimentação, Atividade Física e Saúde”, da Organização Mundial da Saúde, considera as empresas que fornecem alimentação coletiva como protagonistas importantes na promoção de uma alimentação saudável (OMS, 2004). Diante do atual quadro epidemiológico brasileiro, de avanço das doenças crônicas e da obesidade, o ambiente de trabalho vem sendo reconhecido como um local propício às modificações de comportamento precursor de doenças, não apenas associados à função ocupacional mas também à dieta, à atividade física e ao tabagismo (BANDONI, 2006).

## Objetivos

O presente estudo teve por objetivo avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de trabalhadores.

## Metodologia

O presente estudo caracterizou-se como transversal, descritivo e quantitativo, tendo sido aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o protocolo de número 39066114.9.0000.5370. A coleta de dados foi realizada no ambulatório de uma empresa do ramo industrial de confecção, de natureza jurídica privada, localizada na cidade de Blumenau. Para a classificação do Estado Nutricional foram utilizados os dados de estatura, peso e foi calculado o índice de massa corpórea, classificados conforme valores de referência da Organização Mundial da Saúde (2005). A circunferência da cintura foi classificada de acordo com os parâmetros da Organização Mundial da Saúde (2004). Para avaliação do consumo alimentar foi aplicado o questionário proposto pelo “Guia alimentar: como ter uma alimentação saudável” (BRASIL, 2006), com ênfase nos grupos alimentares e classificação da dieta consumida, considerando aspectos qualitativos. Variáveis quantitativas foram apresentadas por meio de medidas de tendência central (média) e dispersão (desvio padrão); as categóricas por meio das frequências absolutas e relativas. Para a análise dos resultados o teste T de Student para comparar grupos em que a variável é quantitativa; teste Qui-quadrado para associar variáveis qualitativas ou categóricas. Método de Pearson para correlacionar variáveis quantitativas e consideradas significativas as diferenças menores que 0,05.

## Resultados

A população do presente estudo constituiu-se de 240 trabalhadores da indústria têxtil. Destes, 164 aceitaram participar da pesquisa, sendo 29,9% (n = 49) do sexo masculino e 70,1% (n = 115) do sexo feminino, com idade média de 36,96 ± 12,27 anos. Os resultados revelaram que 54,9% dos indivíduos estão acima do peso e 45,1% são eutróficos, não havendo diferenças estatísticas entre o sexo masculino e feminino. A classificação da circunferência da cintura demonstrou que 45,1% da população encontra-se com baixo risco para doenças cardiovasculares, por outro lado 17,7% e 37,2% da população apresentaram risco aumentado e muito aumento, respectivamente, para doenças cardiovasculares. Em relação ao consumo alimentar, constatou-se maior prevalência de indivíduos que necessitam de atenção nutricional (75%), seguido dos que demonstram ter consumo alimentar adequado (15,2%), ou inadequado (9,8%).

## Conclusão

A população estudada apresentou sobrepeso e consumo alimentar que requer atenção, desta forma evidencia-se a necessidade de atividades de educação nutricional e promoção de uma alimentação saudável.

## Referências

Bandoni, D.H.; Brasil, B.G.; Jaime, P.C. Programa de Alimentação do Trabalhador: representações sociais de gestores locais. Rev de Saúde Pública, vol.40, n.5, p. 837-842, out. 2006.

Zandonadi RP, Botelho RBA, Sávio KEO, Akutsu RC, Araújo WMC. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Rev de Nutr, Campinas, v. 20, n. 1, p. 19-26, jan./fev. 2007.

OMS-Organização Mundial da Saúde. Estratégia Global para a Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde: 57.<sup>a</sup> Assembleia Mundial de Saúde: Who 57.17 8.<sup>a</sup> sessão plenária de 22 de Maio de 2004 (versão em português, tradução não oficial), 2004.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Antropometria; Estado Nutricional; Programa de Alimentação do Trabalhador

# PERFIL DA ALIMENTAÇÃO OFERTADA EM EMPRESAS VINCULADAS AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NO RIO GRANDE DO NORTE

GABRIELA SANTANA PEREIRA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; AMANDA KARLA BARBOSA DA SILVA COSTA; FERNANDA DA SILVA ANJOS; KARINA ZÁIRA SILVA MARINHO

<sup>1</sup> UFRN - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

*gaabsp@gmail.com*

## Introdução

O Programa de Alimentação do Trabalhador tem como objetivo melhorar o estado nutricional dos trabalhadores por meio da oferta regular de alimentação adequada e saudável, seguindo os parâmetros nutricionais da Portaria Interministerial nº 66 (BRASIL, 2006). Dada a sua importância na promoção de saúde dos trabalhadores, torna-se relevante avaliar se a alimentação oferecida por indústrias cadastradas no Programa atende aos critérios nutricionais instituídos.

## Objetivos

Avaliar a oferta de alimentos e nutrientes em empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador no Rio Grande do Norte.

## Metodologia

Estudo de caráter descritivo, realizado em 4 indústrias têxteis, definidas por livre demanda, localizadas na Grande Natal/RN, cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador e com responsáveis técnicos habilitados em nutrição. Foram coletados 5 cardápios referentes a uma semana de alimentação e à refeição do almoço. Inicialmente, obteve-se as Fichas Técnicas de Preparação nas Unidades de Alimentação e Nutrição das empresas e, na ausência destas, as quantidades de alimentos utilizadas por preparação para sua confecção. A análise qualitativa se deu pela aplicação de um check list, questionando a frequência de oferta de frutas, verduras e legumes aos funcionários, além das ações de promoção de hábitos alimentares saudáveis. A avaliação do valor nutricional dos cardápios foi realizada pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2011). Os resultados obtidos foram comparados com os valores estabelecidos para cobertura nutricional de uma grande refeição pela Portaria nº 66.

## Resultados

Verificou-se que as indústrias realizam anualmente ações de promoção de práticas alimentares saudáveis com seus funcionários. Observou-se que, em relação aos legumes e verduras, eram fornecidos pelo menos uma porção/dia e, para a análise da oferta da porção de frutas, considerou-se que 1 porção de fruta corresponde a 70 kcal (PHILIPPI, 2013), sendo encontrada uma adequação média de 76%. A análise do cardápio demonstrou que a oferta média de energia, carboidrato, lipídeos e gordura saturada está dentro das recomendações do Programa. No entanto, constatou-se uma oferta de proteína acima os valores recomendados em todos os cardápios. Este dado foi corroborado pelos valores de NDPcal, que variaram de 9,8 a 15%. A oferta de fibra teve pouca variação entre as indústrias (14-15g). Já os valores de sódio variaram de 1546mg a 2115mg, constituindo o dobro da quantidade preconizada pela Portaria nº 66

## Conclusão

O estudo demonstrou que as indústrias beneficiadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador no estado do Rio Grande do Norte, ainda necessitam adequar sua oferta de alimentos e nutrientes aos parâmetros nutricionais estabelecidos pela legislação pertinente. Destaca-se a importância de uma atuação eficiente do nutricionista na alimentação coletiva, promovendo alimentação adequada por meio do planejamento de cardápios nutricionalmente apropriados e de ações que favoreçam à adoção de práticas alimentares saudáveis.

## Referências

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Portaria Interministerial nº 66, de 25 ago. 2006. Diário Oficial da União. 07 dez. 2006.

PHILIPPI, S. T. Pirâmide de Alimentos: Fundamentos básicos da nutrição. Barueri, São Paulo: Manole, 2013.

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS - TACO. 4ª Ed, São Paulo: NEPA-UNICAMP, 2011.

**Palavras-chave:** Programa de Alimentação do Trabalhador; Cobertura nutricional; Planejamento alimentar e dietético

# PERFIL DEMOGRÁFICO, DE SAÚDE E DE ESTILO DE VIDA DE TRABALHADORES VINCULADOS AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR EM INDÚSTRIAS DA GRANDE NATAL/RN

KARINA GOMES TORRES; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS MORAIS; ANISSA MELO DE SOUZA; VICTOR GALVÃO PINHEIRO

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
*karinagomestorres@gmail.com*

## Introdução

O crescimento da renda, industrialização e mecanização da produção, a urbanização, maior acesso a alimentos em geral, incluindo os processados, e globalização de hábitos não saudáveis produziram rápida transição nutricional (SCHMIDT, 2011). Com isso, aumentam os riscos de desenvolver problemas de saúde e doenças crônicas não transmissíveis (VIEIRA, 2011), sobretudo quando se sobrepõem as informações de hábitos alimentares não saudáveis às de estilos de vida sedentários.

## Objetivos

Conhecer o perfil demográfico, de saúde e estilo de vida de trabalhadores beneficiados pelo Programa de alimentação do trabalhador em Natal/RN.

## Metodologia

Estudo descritivo, transversal, de natureza quantitativa, junto aos trabalhadores de 03 empresas na Grande Natal/RN. Utilizou-se um questionário semiestruturado para a coleta de dados. O estudo fez parte de um projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Prof<sup>o</sup> Onofre Lopes, sob o parecer nº 772.776 e a todos os trabalhadores foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As informações obtidas foram processadas e apresentadas em estatísticas descritivas.

## Resultados

A amostra da empresa A foi composta de 53 trabalhadores, sendo 15,1% homens e 84,9% mulheres, com média de idade de 38 anos ( $\pm 9,13$ ); empresa B: 32 trabalhadores, sendo 21,88% homens e 78,12% mulheres, com média de idade de 34 anos ( $\pm 9,0$ ); e empresa C: 31 trabalhadores, sendo 48,39% homens e 51,61% mulheres, com média de idade de 38 anos ( $\pm 10$ ). Com relação à escolaridade, a maioria dos profissionais concluiu o ensino médio (Empresa A 54,7%; Empresa B 78,13% e Empresa C 64,51%). A média de renda em salários mínimos foi de: 1,0 ( $\pm 0,1$ ) na empresa A; 1,12 ( $\pm 0,35$ ) na empresa B; e 1,32 ( $\pm 0,58$ ) na empresa C. Foi referida a ocorrência de uma ou mais doenças crônicas não transmissíveis em cerca de 32% da amostra de trabalhadores da empresa A, com uso de medicamento para o controle das referidas doenças; Na empresa B, em aproximadamente 15% da amostra de trabalhadores, sem o uso de medicamento para controle (100%); e na empresa C em 19,35% da amostra de trabalhadores, com uso de medicamento em 16% destes. Quanto ao estilo de vida, 100% dos trabalhadores das empresas A e B referiram ser não fumantes, enquanto que, na empresa C, 3,2% dos trabalhadores referiu ser fumante; 28,30% dos trabalhadores da empresa A, 15,63% da empresa B e 35,48% da empresa C afirmaram ingerir bebida alcoólica. Em relação à prática de atividade física, nas empresas A, B e C observou-se a predominância do estilo de vida sedentário (58,49%; 68,75% e 51,61%).

## Conclusão

Conclui-se que os trabalhadores apresentaram um perfil relativamente jovem, com prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, em cerca de 25% dos entrevistados e baixa adesão à prática de atividade física.

## Referências

- BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Brasília, 2015. Disponível em: . Acesso em: 01 de novembro de 2015.
- SCHMIDT M. I. et al. Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil: carga e desafios atuais. **Lancet** . v. 377, v. 9781, p. 1949-1962, 2011.
- VIEIRA, C. M.; CORDEIRO, S. N.; MAGDALENO JR., R.; TURATO, E. R. Significados da dieta e mudanças de hábitos para portadores de doenças metabólicas crônicas: Uma revisão. **Ciência & Saúde Coletiva** , s. l., v. 16, n. 7, p. 3161-3168, 2011.

**Palavras-chave:** Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Perfil demográfico; Estilo de vida ; Programa de Alimentação do Trabalhador

# PERFIL DOS VENDEDORES AMBULANTES DE ALIMENTOS E O NÍVEL DE ADEQUAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS NOS PONTOS DE VENDA.

IDA RITA BASTOS FINGER; LUANA GARCIA; SIMONE DE CASTRO GIACOMELLI

<sup>1</sup> UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa - Campus Itaqui-RS

*idafinger@hotmail.com*

## Introdução

O comércio ambulante de alimentos é considerado uma atividade de venda de alimentos prontos para o consumo, realizada em locais públicos e podem constituir um risco à saúde dos consumidores, já que os produtos comercializados podem ser facilmente contaminados por microrganismos patogênicos, devido às condições higiênico-sanitárias inadequadas onde são preparados e armazenados os alimentos, podendo ocasionar as Doenças Transmitidas por Alimentos (FRANCO & UENO, 2010). No Brasil não há legislação federal específica para o comércio ambulante, sendo o controle sanitário desse segmento de responsabilidade da Vigilância Sanitária dos municípios, porém nem todos avançaram na elaboração de normas próprias para garantir um acompanhamento de um controle de qualidade mais efetivo (SILVA et al., 2011). Estudos dessa natureza são importantes, pois fornecem dados relativos a esta atividade os quais podem ser utilizados para desenvolver ações a fim de minimizar ou anular os agravos à saúde da população.

## Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo analisar estudos sobre o comércio ambulante de alimentos no Brasil, identificando o nível de adequação em boas práticas na produção de alimentos e o perfil dos comerciantes envolvidos neste segmento.

## Metodologia

Este estudo trata-se de uma pesquisa de abordagem bibliográfica, direcionada ao comércio ambulante de alimentos, com base em estudos nacionais, entre os anos de 2009 a 2015. Para essa revisão foram selecionados 15 publicações sobre o tema que continham informações sobre o perfil sócio-econômico dos vendedores e as condições de infra-estrutura dos pontos de venda e dos manipuladores de alimentos.

## Resultados

Relacionado ao perfil dos comerciantes ambulantes, verificou-se na análise dos estudos, que a idade acima de 30 anos e o nível de escolaridade de ensino fundamental foram os mais encontrados, ambos em 33,33% (n=5) das pesquisas. Salienta-se que em 20% (n=3) dos estudos, os comerciantes eram do sexo feminino e a renda mensal foi de até 2 salários mínimo em 20% (n=3) dos comerciantes entrevistados. Em relação às condições da infra-estrutura dos pontos de venda avaliados, em 60% (n= 9) dos estudos há falta de abastecimento de água corrente e em 33,33% (n=5) não apresentavam lixeira com acionamento não manual e tampa. Instalações e utensílios em condições insatisfatórias de higiene foram observados em 46,66% (n=7) das dos estudos analisados, sendo que em 53,33% (n=8), os comerciantes mantinham os alimentos armazenados de forma inadequada. Os maiores percentuais de não conformidades encontrados em relação aos manipuladores de alimentos foi a falta do uso de uniformes, que foram descritos em 53,33% (n=8) das avaliações, o uso de adornos em 33,33% (n=5), sendo que a manipulação de dinheiro e alimentos pela mesma pessoa foram observados em 53,33% (n=9) dos estudos analisados.

## Conclusão

As várias não-conformidades encontradas nos estudos analisados, sugerem a necessidade de aplicação de normas higiênico-sanitárias adequadas à venda de alimentos de rua pelos órgãos responsáveis, bem como o desenvolvimento de capacitações para os vendedores, como forma de garantir a produção de alimentos seguros.

## Referências

FRANCO, C. R; UENO, M. Comércio Ambulante de Alimentos: Condições Higiênico-Sanitárias nos Pontos de Venda em Taubaté – SP. UNOPAR Científica de Ciências Biológicas e Saúde, v.12, n. 4, p. 9-13, 2010.

SILVA, L. I. M. M.; THÉ P. M. P.; FARIAS, G. S.; TELMOS, B. M. A.; FIÚZA, M. P.; BRANDO, C. C. C. Condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos em via pública em um campus universitário. Alimentos e Nutrição, v. 22, n. 1, p. 89-95, jan/mar. 2011.



**Palavras-chave:** boas práticas de manipulação; comércio ambulante de alimentos; doenças transmitidas por alimentos

# PERFIL NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE ESCOLARES MATRICULADOS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL

JOANE DIOMARA COLEONE; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; CAROLINA BEVENUTI DE MATTOS; NAIR LUFT

<sup>1</sup> UPF - Universidade de Passo Fundo

*daianakumpel@upf.br*

## Introdução

A população brasileira vem passando por diversas alterações nos padrões dietéticos e nutricionais, processo denominado de transição nutricional, caracterizado pela redução das prevalências de déficits nutricionais e aumento do sobrepeso e obesidade (REIS; VASCONCELOS; OLIVEIRA, 2011). Existem diversos fatores que, combinados ou isolados podem levar à obesidade. Destaca-se como principal fator ambiental a grande ingestão de alimentos considerados inadequados, por possuírem alto valor calórico e baixo valor nutricional, associado ao sedentarismo, prática cada vez mais vista, gerando assim o aumento de peso em crianças e adolescentes (SOUZA, ARAÚJO, 2011).

## Objetivos

Conhecer o perfil nutricional e alimentar de escolares matriculados na Escola Municipal de Ipiranga do Sul - RS.

## Metodologia

Estudo transversal, com escolares de 5 a 19 anos, matriculados na Escola Municipal Dom João Becker em Ipiranga do Sul - RS. Aplicou-se um questionário com variáveis demográficas, bem como, foi enviado aos responsáveis um questionário socioeconômico, segundo o Critério de Classificação Econômica Brasil (ABEP, 2015), também foi avaliado o peso e a estatura para o cálculo do Índice de Massa Corporal/Idade, classificando-o nas curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde (BRASIL, 2011). Para conhecer os hábitos alimentares aplicou-se o Questionário de Frequência Alimentar E-Kindex, que avalia a frequência de ingestão de 11 grupos alimentares, assim como a técnica de cocção, frito ou grelhado. Os resultados variam de 0 à 37, na soma do questionário a pontuação menor que 18 é classificada como alimentação inadequada, já a pontuação maior que 19 é classificada como alimentação adequada, desta forma, quanto mais alto for a pontuação, melhor é a qualidade da dieta (MARTINS, 2009). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº 1.040.422. Os escolares participaram do estudo mediante o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Dos 113 escolares avaliados, prevaleceu o sexo masculino, crianças de 5 a 9 anos, pertencentes a classe econômica B. Quanto a avaliação antropométrica, através da classificação do Índice de Massa Corporal/Idade, 67,3% dos escolares apresentaram-se eutróficos, seguido de excesso de peso com 30,1%. O excesso de peso, foi prevalente nas crianças com 16,8%, sendo que, 11,5% encontravam-se obesas, já os adolescentes apresentaram 13,3% de excesso de peso, e, 5,3% estavam obesos. Quanto ao consumo alimentar, a maioria dos escolares tem uma alimentação adequada com 73,5%. Ao comparar a qualidade da alimentação entre crianças e adolescentes, o melhor consumo alimentar foi destacado nas crianças. O alimento mais consumido na semana é o leite, seguido de cereais e pães. Na frequência de 3 à 5 vezes na semana, as carnes e frutas, já na frequência de 1 à 2 vezes na semana, destaca-se o refrigerante, seguido de alimentos fritos, grelhados, legumes, carnes defumadas, doces e petiscos, bem como as verduras e os legumes.

## Conclusão

Mesmo diante da prevalência de eutrofia, grande parcela das crianças apresentaram excesso de peso e obesidade através do Índice de Massa Corporal/Idade, contrário foi encontrado em relação a qualidade da alimentação, onde as crianças apresentaram o consumo alimentar mais adequado do que os adolescentes. Torna-se fundamental ações voltadas a hábitos alimentares mais saudáveis, a fim de evitar que o excesso de peso e obesidade prevaleça entre as crianças e adolescentes.

## Referências

BRASIL - Ministério da Saúde. Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional-SISVAN. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2011.  
MARTINS Cristina. Avaliação do Estado Nutricional de Crianças e Adolescentes. Instituto Cristina Martins, 2009.

REIS, Caio Eduardo G; VASCONCELOS, Ivana Aragão L; OLIVEIRA, Odeth Maria V. Panorama do estado antropométrico dos escolares brasileiros. Revista Paulista de Pediatria, Brasília, n.1, 2011.

SOUZA, Taimitra Rebecca Fernandes; ARAÚJO, Rafael André. Perfil Antropométrico em escolares da rede pública. Revista Digital. Buenos Aires, v. 16, n. 157, 2011.

**Palavras-chave:** Avaliação Nutricional; Consumo de Alimentos; Escolares

# PERFIL PROFISSIONAL E SOCIODEMOGRÁFICO DE MANIPULADORES DE FÓRMULAS INFANTIS EM HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS NO RIO DE JANEIRO

DEBORAH RODRIGUES SIQUEIRA; SAMARA SILVA MARTINS SAMPAIO; SILVIA MAGALHÃES COUTO GARCIA

<sup>1</sup> HUPE - Hospital Universitário Pedro Ernesto, <sup>2</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

*drsiqueira\_nut@yahoo.com.br*

## Introdução

O preparo de fórmulas infantis em condições adequadas exige pessoal qualificado e especializado em lactário hospitalar (MEZOMO, 2006). Uma das principais causas de surtos de doenças de origem alimentar é o despreparo dos manipuladores, relacionando-se diretamente com a contaminação dos alimentos, decorrente de doenças, de maus hábitos de higiene e de práticas impróprias na operacionalização do processo de produção (TAKAHASHI et al, 2013).

## Objetivos

Caracterizar o perfil profissional e sociodemográfico de manipuladores de fórmulas infantis em lactários de hospitais universitários no Rio de Janeiro.

## Metodologia

Estudo descritivo e de delineamento transversal, realizado no período de julho a dezembro de 2015, em três lactários de hospitais universitários no Rio de Janeiro. Para a coleta de dados, os participantes do estudo assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, após a aprovação do projeto no Comitê de Ética em Pesquisa dos hospitais participantes, respeitando-se a sua integridade e dignidade. Os dados para a realização deste trabalho foram obtidos por meio de um questionário aplicado por um entrevistador treinado e capacitado, aos nutricionistas responsáveis pelos lactários. O questionário era composto por perguntas fechadas acerca dos dados sociodemográficos dos manipuladores das fórmulas infantis, além da abordagem sobre a qualificação técnica, atribuições e características laborais do grupo estudado. Após a coleta, as informações foram organizadas em um banco de dados com as variáveis apresentadas descritivamente, tratadas por análise percentual, utilizando-se o programa Microsoft Office Excel 2007®.

## Resultados

Verificou-se que, os hospitais estudados eram hospitais gerais de grande porte, com 151 a 500 leitos. Os manipuladores eram 100% do sexo feminino, 48% estavam na faixa etária de 26 a 35 anos, 41,4% apresentavam ensino fundamental completo e 48,3% tinham faixa salarial de até dois salários mínimos. Somente 13,8% eram lactaristas e 86,2% copeiras hospitalares. Dos manipuladores analisados, 48,3% possuíam carteira assinada e 82,8% trabalhavam sob regime de plantão de 12 por 36 horas. 69% dos manipuladores não possuíam experiência anterior em lactário. Somente um hospital universitário informou que 100% dos funcionários haviam realizado cursos de lactarista, manipulador de alimentos e treinamento para exercer o cargo.

## Conclusão

O estudo possibilitou a identificação do perfil profissional e sociodemográfico dos manipuladores de fórmulas infantis que atuam em hospitais universitários no Estado do Rio de Janeiro. Verificou-se a prevalência de mão-de-obra feminina jovem, com baixos níveis de escolaridade, faixa salarial e qualificação técnica. A qualificação profissional revelou características de perfil profissionais importantes, porém não condizentes com as exigências da ocupação exercida.

## Referências

MEZOMO, I.F.B. Os serviços de alimentação. Planejamento e Administração. 5th ed. São Paulo: Manole, 2006.

TAKAHASHI, C.C.; AMARAL, P. E.; SANTOS, L.C.; CONTIM, J.D.; PINTO, U.M.; NEVES, C.V.; FIGUEIREDO, S.M. Avaliação do treinamento de manipuladores de alimentos de restaurantes comerciais pelo ensaio ATP-bioluminescência. Rev. Inst. Adolfo Lutz. 72(4):318-23, 2013.

**Palavras-chave:** fórmulas infantis; qualidade dos alimentos; recursos humanos

# PESQUISA DE COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTES EM SALADAS E ÁGUA SERVIDAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO TRIÂNGULO MINEIRO, MINAS GERAIS, BRASIL

EMANUELLE DO NASCIMENTO SANTOS LIMA; RENATA APARECIDA MENDES; ALEXANDRE BICALHO DO AMARAL; KÊNIA DE FÁTIMA CARRIJO

<sup>1</sup> UFU - Universidade Federal de Uberlândia

*renatanutri@ufu.br*

## Introdução

Os alimentos preparados em grande escala estão cada vez mais envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos, frequentemente associados à contaminação microbiana. De acordo com dados do Ministério da Saúde (BRASIL, 2015), registros epidemiológicos de 2000 a 2015 demonstraram a ocorrência de 10.666 surtos de doenças transmitidas por alimentos, sendo 6,1% pela ingestão de água e 1,2% pelo consumo de hortaliças. Os dados revelam ainda que os restaurantes são fonte de 15,5% desses surtos e constituem o segundo local onde ocorrem mais surtos alimentares, precedido apenas pelas residências. Ainda que o número de surtos registrados no Brasil seja subestimado, a relevância é reconhecida (MENDES et al., 2011) e evidencia a importância da investigação da qualidade microbiológica das refeições e da água oferecidas nos estabelecimentos produtores.

## Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica das saladas, seus ingredientes e da água servidas em um Restaurante Universitário do Triângulo Mineiro.

## Metodologia

Foram avaliadas 10 amostras de ingredientes para salada, 10 amostras de salada e cinco amostras de água quanto ao número mais provável por grama (NMP/g) de coliformes totais e termotolerantes, segundo metodologia proposta pela *American Public Health Association* (APHA, 2001).

## Resultados

Os valores para coliformes termotolerantes das amostras de ingredientes e saladas prontas analisadas variaram de <3 a >1100 NMP/g, sendo que 40% das amostras apresentaram valores acima dos recomendados pela legislação RDC nº 12 de 2001, que é de até 100 NMP/g (BRASIL, 2001). A salada que apresentou maiores valores de contaminação foi a de almeirão, alface e uva passa (>1100 NMP/g) e o ingrediente mais contaminado foi o trigoilho, utilizado na preparação de tabule (290 NMP/g), indicando qualidade higiênico-sanitária inadequada e possível contaminação de origem fecal. Foram analisadas cinco amostras de água e todas apresentaram valores de acordo com a portaria nº 2914 do Ministério da Saúde (BRASIL, 2011), que estabelece ausência de coliformes totais e termotolerantes em 100 mL da amostra, estando adequadas para o consumo humano.

## Conclusão

Apesar dos resultados satisfatórios para as amostras de água, os resultados constatados para saladas e seus ingredientes indicam prováveis falhas na higienização das hortaliças e superfícies que entram em contato com o alimento e/ou contaminação por meio dos manipuladores, que necessitam ser corrigidas por meio de maior controle de fornecedores e das etapas de preparação e por treinamentos para os manipuladores.

## Referências

APHA. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. DOWNES, F.P.; ITO, K. **Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods**, 4.ed., American Public Health Association-APHA, 2001,676p.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Estabelece regulamento técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília-DF, 2001.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Portaria nº 2914 de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. **Diário Oficial da União**, Brasília-DF, 2011.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de vigilância em saúde. Doenças Transmitidas por Alimentos. 2015. Disponível em: < <http://u.saude.gov.br/images/pdf/2015/novembro/09/Apresenta---o-dados-gerais-DTA->>. 2015. Acesso em: 10 abr. 2016.

MENDES, R.A.; COELHO, A.I.M.; AZEREDO, R.M.C. Contaminação por *Bacillus cereus* em superfícies de equipamentos e utensílios em unidade de alimentação e nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n.9, p.3933-3938, 2011.

**Palavras-chave:** coliformes; higiene dos alimentos; qualidade da água

# PH DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM RESTAURANTES DO VALE DO RIO DOS SINOS E O RISCO DE CRESCIMENTO DE SALMONELLA ENTERICA ENTERITIDIS

CAROLINA GARCIA NUNES; GISELE MARIA MENEZES RIBEIRO KOSMINSKY

<sup>1</sup> FEEVALE - Universidade Feevale

*giseleko@outlook.com*

## **Introdução**

A complexa epidemiologia da *Salmonella spp* dificulta o seu controle, uma vez que a contaminação de ovos e frangos pode ocorrer em toda a cadeia produtiva. No entanto, a sobrevivência deste micro-organismo é influenciada por fatores intrínsecos e extrínsecos presente nos alimentos, sendo o pH, capaz de inibir ou até mesmo inativar as células microbianas, afetando diretamente na sua multiplicação (BARANCELLI et al, 2012; JAY, 2005).

## **Objetivos**

O presente trabalho teve como objetivo avaliar o pH de preparações frias a base de ovos e preparações quentes a base de frango comparando com a faixa de pH ótimo para o crescimento da *Salmonella enterica Enteritidis*.

## **Metodologia**

O presente estudo caracteriza-se como pesquisa de campo, transversal observacional. O estudo foi realizado com oito restaurantes comerciais localizados na Região do Vale dos Sinos, no período entre abril e maio de 2015. Foram selecionadas duas diferentes amostras de alimentos de cada local, sendo uma preparação fria (salada de batata com maionese industrializada (2), maionese caseira (4), maionese com ovos pasteurizados (1) e maionese de leite (1)) e uma preparação quente (macarrão com molho de frango (1), lasanha de frango (3), frango grelhado (1), frango assado (2) e frango à milanesa (1)). As amostras foram coletadas diretamente do buffet e posteriormente foram transportadas em caixa térmica até o Laboratório de Química da Universidade Feevale, para a realização das análises de pH, utilizando a metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). Todas as análises foram realizadas em duplicata.

## **Resultados**

O valor de pH das preparações frias variou entre 5,38 o mínimo, médio 5,7 e 6,26 o máximo. Já para as preparações quentes, o mínimo encontrado foi 5,9, 6,2 o médio e 6,70 o máximo. Considerando o total de amostras analisadas, os resultados obtidos demonstram que todas as preparações apresentaram valores de pH dentro da faixa de crescimento da *Salmonella spp.*, pois somente valores inferiores ao pH 4,0 ou superiores ao pH 9,0, poderiam causar a sua inativação durante uma exposição prolongada (JAY, 2005). Observou-se ainda que a maioria das preparações apresentaram pH fora da faixa ótima de crescimento do micro-organismo, o que resultaria numa fase lag (adaptação) maior, possibilitando assim uma menor multiplicação da *Salmonella spp.* nos alimentos. Entretanto, é importante destacar que uma amostra apresentou pH de 6,70, ou seja, um valor ótimo que confere ambiente propício para a multiplicação máxima deste patógeno (JAY, 2005).

## **Conclusão**

Os resultados obtidos revelaram que todas as preparações a base de ovos e frango, apresentaram valores de pH favoráveis para o crescimento da *Salmonella enterica Enteritidis*

## **Referências**

- BARANCELLI, Giovana Verginia; MARTIN, José Guilherme Prado; PORTO, Emani. *Salmonella em ovos: relação entre produção e consumo seguro. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 19, n. 2, p.73-82, 2012.*
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. *Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020 p. Disponível em: . Acesso em: 10 out. 2015.*
- JAY, James M. *Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.*

**Palavras-chave:** pH; maionese; *Salmonella enterica Enteritidis*

# PRÁTICA DO VEGETARIANISMO: NOVA DEMANDA PARA O SETOR DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

GIOVANA DE SOUZA ALVIM; HIONARA DELA COSTA BERMOND; LAYSLA TUAYAR; LUCIANA ALMEIDA COSTA; DANIELA ALVES SILVA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo  
*luciana\_almeida84@yahoo.com.br*

## Introdução

A adesão e o interesse na prática do vegetarianismo tem se mostrado crescente atualmente. Pesquisa realizada no Brasil apontou que cerca de 8% da população, isto é, mais de 15 milhões de pessoas, declaram-se vegetarianos (SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA, 2016). Diante disso ressalta-se a importância de conhecer o perfil deste público para melhorar o atendimento as suas necessidades no segmento de alimentação coletiva.

## Objetivos

Dessa forma, o objetivo deste estudo foi traçar o perfil de vegetarianos frequentadores de um estabelecimento de alimentação coletiva.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com 934 clientes de um estabelecimento de alimentação coletiva, vinculado a uma instituição de ensino situada em Vitória – Espírito Santo. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde/ Universidade Federal do Espírito Santo, sob o número 50915115.0.0000.5060. Os voluntários assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, autorizando sua participação no estudo. Aplicou-se um questionário semi-estruturado adaptado com questões sobre a prática do vegetarianismo. O critério utilizado para identificação e classificação de vegetarianos foi o de estudos da Universidade Loma Linda (RIZZO et al., 2011; TONSTAD et al., 2013). Os dados foram armazenados no Microsoft Excel e analisados no software Statistical Package for the Social Sciences versão 21.0. Realizou-se o teste de Kolmogorov Smirnov para testar a normalidade dos dados, seguido do teste de Mann Whitney, considerando significativo o valor de  $p < 0,05$ .

## Resultados

Dos entrevistados, encontrou-se 3,4% (n=32) classificados como vegetarianos, porém destes, 16,1% (n=5) não se consideravam como tal. A maioria dos vegetarianos era estudante (96,9%, n=31) e do sexo feminino (78,1%, n=25) e apresentavam idade entre 18 e 44 anos, sendo a média+DP de 23,4+6,18 anos. Quanto ao tipo de vegetarianismo, observou-se que 56,3% (n=18) era ovolactovegetariano; 21,9% (n=7), semivegetarianos; 9,6% (n=3), veganos; 6,3% (n=2), vegetarianos e 6,3% (n=2), pescovegetarianos. Entre os principais motivos que levaram a adoção do vegetarianismo destacaram-se a ética (40,6%, n=13), a saúde (40,6%, n=13) e outros (34,4%, n=11) como paladar, não gostar de carne e mÍdia. O tempo de prática do vegetarianismo variou de 2 meses a 21 anos, sendo a média+DP de 6,3+6,4 anos e a mediana de 4 anos. Não houve diferença significativa do tempo de vegetarianismo entre os sexos ( $p=0,50$ ).

## Conclusão

O conhecimento do perfil de clientes no segmento de alimentação coletiva é fundamental para que novas demandas, como a do vegetarianismo, possam ser identificadas e atendidas. O presente estudo demonstrou a presença desta prática em uma população jovem e predominantemente de estudantes. Tais informações são úteis para o planejamento de cardápio adequado a realidade do público atendido, bem como no direcionamento de ações voltadas para a segurança alimentar e nutricional da população.

## Referências

Sociedade Vegetariana Brasileira. **Mercado vegetariano**. Disponível em: . Acesso em: 8 abr. 2016.

RIZZO, N. S.; SABATÉ, J.; JACELDO-SIEGI, K.; FRASER, G. E. Vegetarian Dietary Patterns Are Associated With a Lower Risk of Metabolic Syndrome: The Adventist Health Study. **Diabetes Care**, v. 34, n.5, p.1225-1227, 2011.

TONSTAD, S.; STEWART, K.; ODA, K.; BATECH, M.; HERRING, R. P.; FRASER, G.E. Vegetarian diets and incidence of diabetes in the Adventist Health Study. **Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases**, v.23, n.4, p. 292-299,



2013.

**Palavras-chave:** alimentação; alimentação coletiva; perfil; vegetarianos

# PRÁTICA HIGIÊNICO SANITÁRIA DO COMÉRCIO AMBUANTE DE ALIMENTOS: UM ESTUDO NA REGIÃO METROPOLITANA DA GRANDE NATAL/RN

GIRLENE FREIRE GONÇALVES; SUELY COSMO DE ALMEIDA; THAYANNE STEPHANIE COSTA LIMA;  
JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS; TAYSE CRISTINA SILVA

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> UNP - Universidade Potiguar

*jessicleyferreira@gmail.com*

## Introdução

Devido a Globalização os problemas relacionados à qualidade dos alimentos para o consumo humano tornaram-se mais relevantes e discutidos. Entre as várias mudanças destacam-se a mudança dos seus hábitos alimentares devido ao estilo de vida da população, frequentemente determinados por fatores como a correria da vida moderna que leva a procurar uma alimentação rápida, e a alimentação fora do domicílio muitas vezes é a opção mais prática (LEAL, 2010). O comércio de alimentos de rua vem se destacando por ser um setor de venda de alimentos de fácil acesso e rápida. Contudo, além do baixo valor nutricional, existe o risco de contaminação, podendo ocasionar surtos por doenças transmitidas por alimento (IBGE. 2011).

## Objetivos

Identificar as práticas higiênicas sanitárias de ambulantes que comercializam e produzem alimentos no RN

## Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo e de caráter exploratório durante um evento público em um bairro populoso da área metropolitana da grande Natal/RN selecionado por reunir vários tipos de comércios ambulante de alimentos. Para coleta de dados foi utilizado um questionário estruturado com 26 questões no período de agosto a setembro de 2013. O instrumento utilizou como referência legal a resolução da Diretoria Colegiada nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Foram entrevistados 27 ambulantes, escolhidos de forma aleatória. O estudo foi submetido e aprovado pelo comitê de ética e pesquisa da Universidade Potiguar (CEP/UNP) Nº do CAAE: 07298412.10000.5296. Para a análise do banco de dados foi utilizado o programa Microsoft Excel 2010 onde foram feitas as tabulações por frequência e análises por estatística descritiva.

## Resultados

Verificou-se que, quanto à comercialização de alimentos os de maior frequência são: batata frita 8%, churrasquinho 11%, cachorro quente 15%, bolo 37% e salgados 37%. Identificou-se que mais de 50% dos alimentos comercializados são com recheios ou a base de produtos cárneos, onde demonstra a importância do controle de tempo e temperatura no preparo, conservação e na distribuição desses alimentos. Quanto a manipulação do alimento, observou-se que sobre a higienização das mãos 22% apresentavam o hábito de lavá-las constantemente e 78% não exerciam essa prática, além disso, 67% utilizavam adornos e 78% não utilizavam luvas. Outro aspecto que chamou a atenção foi o fato dos 100% manipularem alimento e dinheiro simultaneamente. Quanto ao preparo dos alimentos, 37% faz uso de molho caseiro, 63% reaproveitavam os alimentos, 63% preparam os alimentos no local e 74% armazenam os alimentos adequadamente, apesar de 41% das caixas térmicas (armazenamento dos alimentos) encontravam-se em bom estado de conservação e apenas 30% encontravam-se em local adequado. Por fim, verificou-se que 86% verificam a validade dos produtos e 70% utilizam materiais descartáveis.

## Conclusão

Portanto, conclui-se que, há uma necessidade urgente de orientação para os comerciantes de rua. A intenção é promover a mudança de práticas sanitárias que evitem o crescimento e multiplicação de microrganismos e intoxicação alimentar, minimizando os possíveis riscos de contaminação durante a produção e a distribuição dos alimentos, pois devido ao perfil higiênico-sanitário dos ambulantes revelado no estudo e dada a dificuldade de fiscalização pelos órgãos responsáveis pelo controle sanitário ao segmento, a população está exposta a elevado risco de ocorrência de surtos alimentares.

## Referências

BRASIL, 2004. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

FRANCO, Rosária Cícera; Ueno Marika. Comércio Ambulante de Alimentos: Condições Higiênico-Sanitárias nos Pontos de Venda em Taubaté – SP . Revista UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde 2010;12(4):9-13

LEAL, Daniele. Crescimento da Alimentação Fora do Domicílio, Araçoiaba da Serra, p.123-130, 2010. Disponível em : [17\\_1\\_2010/san\\_vol\\_17\\_1\\_Daniele\[123-132\].pdf](#)>. Acesso em: 13 set. 2014.

MALLON Caroline.; Bortolozo Eliana Aparecida Fagundes. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. Publ. UEPG Ci. Biol. Saúde, Ponta Grossa, 10 (3/4): 65-76, 2005.

OLIVEIRA, Tatiane Bastos de.; Maita Valéria Ribeiro. Condições higiênico-sanitárias de ambulantes manipuladores de alimentos. ENCICLOPÉDIA BIOSFERA, Centro Científico Conhecer - Goiânia, vol.6, n.9, 2010.

Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 : análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro : IBGE, 2011.150p. Acesso em: 14 set. 2014

**Palavras-chave:** segurança de alimentos; boas práticas; ambulantes; contaminação ; comida de rua

# PREVALÊNCIA DE PRESSÃO ARTERIAL ELEVADA E CONSUMO DE SÓDIO DE TRABALHADORES VINCULADOS AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

RAIANE MEDEIROS COSTA; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; ANTONIO GOUVEIA OLIVEIRA; ANISSA MELO DE SOUZA; ANDRÉ LUIZ CRUZ DA SILVA

<sup>1</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, <sup>2</sup> UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
*ingrid.nutri@hotmail.com*

## Introdução

A hipertensão arterial sistêmica é um dos principais fatores de risco cardiovascular, além de ser considerado um grave problema de saúde pública pela sua cronicidade, pelos altos custos com internações, pela incapacitação por invalidez e aposentadoria precoce. (CARVALHO et al., 2013). As iniciativas voltadas à redução do consumo de sódio se destacam entre as ações de prevenção e controle das doenças crônicas diretamente associadas à alimentação por uma relação positiva entre custo e efetividade (NILSON; JAIME; RESENDE, 2012). Tem sido demonstrado que muitos problemas de saúde pública são atribuídos aos fatores induzidos pelo ambiente de trabalho que, associados ao estilo de vida sedentário, contribuem para deteriorar a qualidade de vida do trabalhador (BAREL et al., 2010).

## Objetivos

: Identificar a prevalência de pressão arterial elevada e o consumo de sódio em trabalhadores de empresas beneficiárias do Programa de alimentação do trabalhador em Natal/RN.

## Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo, transversal, de natureza quantitativa, junto aos trabalhadores de 10 indústrias vinculadas ao PAT, localizadas na Grande Natal/RN. Para tanto, foi utilizado um questionário semi-estruturado para obtenção das informações biodemográficas, referentes à saúde dos trabalhadores, bem como para anotação da tomada casual da pressão arterial. Para avaliação do consumo alimentar foi utilizado o método Recordatório de 24h e os dados organizados em planilhas do programa Microsoft Excel para quantificação das medidas caseiras e posterior análise nutricional, com vistas a se obter a descrição do consumo de sódio, segundo PHILIPPI (2011). O estudo fez parte de um projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Prof<sup>o</sup> Onofre Lopes, sob o nº 776.772 e de todos os trabalhadores foi obtido o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido-TCLE da pesquisa no início da abordagem. Os procedimentos de medida da pressão realizaram-se de acordo com as VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. Para análise da pressão arterial considerou-se: normal os valores de pressão arterial sistólica e diastólica < 140 mmHg e < 90mmHg, respectivamente; e pressão arterial elevada os valores de sistólica ≥ 140 mmHg e diastólica ≥ 90mmHg.

## Resultados

A amostra constituiu-se de 409 trabalhadores, sendo 54,5% mulheres e 45,5% homens, com idade entre 30 e 40 anos e grau de escolaridade até o ensino médio (53%). Observou-se que a maioria dos trabalhadores apresentavam pressão arterial dentro da normalidade e em apenas 12,2% da amostra foi constatada pressão arterial elevada (>140x90 mmHg) no momento da aferição. No entanto, apenas 48% dos trabalhadores com pressão arterial elevada faziam o uso de medicamento para seu controle. Quanto ao sódio, os trabalhadores apresentaram consumo total diário de 3820,7mg (±581,6) acima do preconizado pela Portaria nº 66, cujo valor de referência é de ≤2400mg/dia.

## Conclusão

O estudo demonstrou uma baixa prevalência de HAS entre os trabalhadores das indústrias pesquisadas; uma baixa adesão ao uso do medicamento para o seu controle; e um consumo de sódio diário acima do recomendado entre trabalhadores vinculados ao PAT. Reconhece-se, portanto, a importância do diagnóstico precoce, bem como da adoção de medidas que estimulem o consumo alimentar adequado, podendo o PAT ser um meio para o desenvolvimento de atividades educativas com esse fim.

## Referências

NILSON, E. A. F.; JAIME P. C.; RESENDE, D. O. Iniciativas desenvolvidas no Brasil para a redução do teor de sódio em alimentos processados. Rev. Panam Salud Publica, Washington, v. 32, n. 4, p. 287-292, Out. 2012.  
BAREL, M et al. Associação dos fatores de risco para doenças cardiovasculares e qualidade de vida entre servidores da saúde. Rev Bras Educ Fís Esporte, v. 24, n. 2, p. 293-303, 2010.

CARVALHO, M. V.; SIQUEIRA, L. B.; SOUZA, A, L. L.; JARDIM, P. C. B. V. A influência da hipertensão arterial na qualidade de vida. Arq Bras Cardiol. 2013; 100(2):164-174.

PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. 2.ed. Brasília: ANVISA, FINATEC/NUT-UnB, 2002.

**Palavras-chave:** Hipertensão Arterial Sistêmica; Consumo de sódio; Programa de Alimentação do Trabalhador

# PROCURA DE INFORMAÇÕES E DE ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL POR VEGETARIANOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

LARISSA DANIELLE DINIZ DA COSTA FLÔRES; LUANA MANFIOLETTI BORSOI; LUCIANA ALMEIDA COSTA; MARIANA REBELLO HADDAD; DANIELA ALVES SILVA

<sup>1</sup> UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

*luciana\_almeida84@yahoo.com.br*

## Introdução

O hábito alimentar de vegetarianos pode ser caracterizado pela exclusão total ou parcial de alimentos de origem animal (SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA, 2012). Diante disso, é importante que estes indivíduos conheçam as alternativas para substituição de alimentos visando atender as suas necessidades nutricionais e evitar riscos à saúde (CRAIG E MANGELS, 2009).

## Objetivos

Sendo assim, o objetivo deste estudo foi analisar a procura de informações e de orientação profissional por vegetarianos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado com 32 clientes vegetarianos de um estabelecimento de alimentação coletiva, vinculado a uma instituição de ensino situada em Vitória – Espírito Santo. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde / Universidade Federal do Espírito Santo sob o número 50915115.0.0000.5060. Os voluntários que aceitaram participar do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e responderam a um questionário semi-estruturado adaptado com questões sobre prática do vegetarianismo e conhecimentos em nutrição. O critério utilizado para identificação de vegetarianos foi o de estudos da Universidade Loma Linda (RIZZO et al., 2011; TONSTAD et al., 2013). Os dados foram armazenados no Microsoft Excel e analisados no software Statistical Package for the Social Sciences versão 21.0. Realizou-se o teste do qui-quadrado, de Kolmogorov Sminorv e o de Mann Whitney, adotando-se o nível de significância de  $p < 0,05$ .

## Resultados

A maioria dos participantes era do sexo feminino (78,1%,  $n=25$ ) e estudante (96,9%,  $n=31$ ). A idade variou de 18 a 44 anos, sendo a média+DP igual a 23,4+6,18 anos. A maioria foi classificada como ovolactovegetariano (56,3%,  $n=18$ ), seguido dos semivegetarianos (21,9%,  $n=7$ ), veganos (9,6%,  $n=3$ ), vegetarianos (6,3%,  $n=2$ ) e pescovegetarianos (6,3%,  $n=2$ ). Apenas 37,5% ( $n=12$ ) relataram ter procurado orientação profissional e tal procura foi associada ao sexo ( $p=0,02$ ). O principal profissional mencionado foi o nutricionista (91,7%,  $n=11$ ). Além disso, grande parte dos participantes declarou buscar informações sobre alimentação vegetariana (87,5%,  $n=28$ ) e as principais fontes citadas foram blogs (35,7%,  $n=10$ ), outros sites na internet (28,1%,  $n=9$ ) e livros (25,0%,  $n=7$ ). Não foi encontrada associação entre sexo e busca de informações sobre vegetarianismo ( $p=0,14$ ). O perfil de idade dos participantes não diferiu entre os que buscavam, ou não, tais informações ( $p=0,68$ ), bem como não houve diferença neste perfil segundo procura pela orientação profissional ( $p=0,29$ ).

## Conclusão

Tais achados apontam baixa procura por orientação profissional voltada para prática do vegetarianismo pelos entrevistados, o que contrasta com ampla busca de informações pelos mesmos, especialmente na mídia não científica. Isto reforça a importância do reconhecimento do papel do profissional nutricionista por este público, visto que a orientação quanto à adequação alimentar e nutricional do vegetariano é fundamental para sua saúde.

## Referências

CRAIG, W. J.; MANGELS, A.R. Position of the American Dietetic Association: vegetarian diets. **Journal of the American Diet Association**. v. 109, n. 7, p.1266-1286, 2009. Disponível em: . Acesso em: 20 set. 2015.

RIZZO, N. S.; SABATÉ, J.; JACELDO-SIEGI, K.; FRASER, G. E. Vegetarian Dietary Patterns Are Associated With a Lower Risk of Metabolic Syndrome: The Adventist Health Study. **Diabetes Care**, v. 34, n.5, p.1225-1227, 2011.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA (SVB). **Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos**. São Paulo,

2012. Disponível em: . Acesso em: 20 ago. 2015.

TONSTAD, S.; STEWART, K.; ODA, K.; BATECH, M.; HERRING, R. P.; FRASER, G.E. Vegetarian diets and incidence of diabets in the Adventist Health Study. **Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases**, v.23, n.4, p. 292-299, 2013.

**Palavras-chave:** alimentação; alimentação coletiva; conhecimento; vegetarianos

# PROJETO COZINHA ESCOLAR, ALIMENTAÇÃO COM QUALIDADE E AMOR!

FABIANA BERNARDI; ANNE CAROLINE GELMINI CAUDURO

<sup>1</sup> PMF - Prefeitura Municipal de Farroupilha/RS

*fabianaber@yahoo.com.br*

## Introdução

Introdução: As refeições produzidas nas Unidades de Alimentação e Nutrição escolares devem atender às necessidades nutricionais dos alunos, oferecendo-lhes alimentos adequados sob os aspectos sensorial e nutricional, mas, sobretudo, alimentos seguros quanto à condição higiênico-sanitária para a proteção e promoção da saúde dos beneficiários<sup>1</sup>. Dessa forma, é essencial o conhecimento acerca das Boas Práticas na produção da alimentação escolar. Aspectos como segurança, limpeza e organização na cozinha e no estoque da escola e o comprometimento da equipe de manipuladores de alimentos são fundamentais, a fim de garantir refeições de qualidade. Diante do exposto, evidencia-se a necessidade de valorização deste profissional e aprimoramento da qualidade do trabalho realizado pelos mesmos na cozinha das escolas, assegurando a qualidade da alimentação oferecida aos alunos.

## Objetivos

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi valorizar e incentivar os manipuladores de alimentos das escolas a seguir as boas práticas, a fim de proporcionar uma alimentação segura e adequada.

## Metodologia

Metodologia: Estudo exploratório, descritivo, realizado de agosto à dezembro de 2014 e 2015, em 27 escolas municipais, 11 estaduais, 2 instituições e 3 contraturnos, totalizando 11.000 alunos, atendidos pelo Programa Nacional Alimentação Escolar, no município de Farroupilha/RS, através de visitas técnicas, que constituíram no preenchimento e avaliação do check-list, elaborado com base na Portaria Estadual 78/2009 e a realidade das escolas. No check-list constava 56 itens subdivididos quanto à higiene pessoal, cozinha e higiene local, estoque, cardápios e distribuição da alimentação e outros aspectos gerais. O preenchimento foi através de observações diretas e informações prestadas pelos manipuladores de alimentos, totalizando um percentual de adequação para o manipulador de alimentos e para a cozinha.

## Resultados

Resultados: Observou-se que das 43 instituições visitadas e avaliadas, 08 não possuíam manipulador de alimentos, durante o ano de 2014, enquanto que, em 2015, apenas 02 escolas não apresentavam o profissional. Em 2014, foram avaliadas 46 merendeiras, destas 24 alcançaram a pontuação estabelecida, enquanto que somente 03 escolas atingiram o percentual estimado. Durante o ano de 2015, 54 merendeiras foram avaliadas, sendo que 27 merendeiras e 10 escolas alcançaram o percentual de adequação.

## Conclusão

Conclusão: Conclui-se, através das avaliações, uma maior valorização dos profissionais envolvidos no preparo da alimentação escolar, assim como um maior incentivo a seguir as boas práticas e melhorias no atendimento aos alunos, em relação à higiene, segurança e organização, demonstrando a importância do projeto. Apesar da melhora no percentual atingido, durante o ano de 2015, observa-se a necessidade de manter capacitações periódicas, a fim de conscientizar os manipuladores, maior disponibilidade de mão de obra, assim como melhorias na estrutura física das escolas.

## Referências

Referência:

1. GOMES, NAAA; CAMPOS, MRH; MONEGO, ET. Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. Rev. Nutr., Campinas, 2012; 25(4):473-485.
2. <http://dab.saude.gov.br/portaldab/pse.php>

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; boas práticas; manipuladores de alimentos; segurança alimentar



# PROPOSTA PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS COMERCIALIZADOS EM LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA NO SUL DO BRASIL

MARCELA BORO VEIROS; ERIKA PENHA BASQUEROTO; LETICIA HACKE; ISADORA DOS SANTOS PULZ;  
PAULA ANDREA MARTINS

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo  
*marcelaveiros@gmail.com*

## Introdução

O consumo de alimentos saudáveis e de elevada qualidade nutricional é um importante fator de promoção e manutenção da saúde. Alguns fatores podem interferir nos hábitos alimentares, como o ambiente ao qual os indivíduos estão inseridos, influenciando no estilo de vida e comportamento alimentar. Por esta razão, avaliar a qualidade nutricional de alimentos ou bebidas disponíveis em universidades, escolas ou locais de trabalho, é relevante para o planejamento de intervenções que ofereçam opções alimentares mais saudáveis.

## Objetivos

Analisar a variedade, qualidade nutricional e preço dos produtos comercializados nas lanchonetes de uma universidade pública do sul do Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal, exploratório e descritivo com 13 lanchonetes localizadas no campus principal de uma universidade pública do sul do Brasil. Foram identificadas a disponibilidade, preço e variedade dos alimentos e bebidas (AeB) comercializados nas lanchonetes. Os alimentos foram subdivididos em salgados, biscoitos, doces, guloseimas e frutas; já as bebidas em preparação própria sem adição de açúcar e industrializadas. Os dados foram coletados por observação direta. Todos os salgados e doces foram analisados qualitativamente, com informações disponíveis ao consumidor. A análise da qualidade nutricional dos AeB das lanchonetes foi embasada nas recomendações para alimentação saudável (BRASIL, 2014; GORDON, GILBERT, 2011; MONTEIRO et al, 2010; WILLETT, 2005; WHO, 2013). As opções consideradas de maior qualidade nutricional foram os produtos com quantidades menores de gordura, açúcar, gordura trans e maior teor de fibras. Os produtos classificados na categoria de menor qualidade nutricional tinham elevado teor de gorduras total e saturada, sódio e baixo teor de fibras, segundo análise dos ingredientes. Todas as guloseimas foram consideradas opções de menor qualidade nutricional, por conterem açúcar, sódio, gorduras saturadas e trans. Os preços dos produtos comercializados foram analisados na moeda real (R\$), com cálculo do preço médio dos alimentos (porção vendida) e bebidas (padrão 100ml).

## Resultados

A oferta de frutas in natura era realizada por 15% das lanchonetes. A oferta média de salgados com massa de farinha refinada foi 21 opções, enquanto havia apenas sete opções com farinha integral. O recheio predominante foi embutido com ou sem queijo gorduroso, com oferta média de oito opções. Quanto aos doces, observou-se 10 opções de bolos e tortas com massa de farinha refinada, e uma opção com farinha integral. Houve predomínio de bolos e tortas com recheio e cobertura doces (oito opções). Entre as bebidas, foi constatada elevada oferta de vitaminas de frutas, com média de 19 opções. O preço médio por 100 ml do refrigerante convencional em lata de 350ml foi 70% superior ao da embalagem de 2 litros, com menor preço médio por 100ml entre todas as bebidas.

## Conclusão

Os resultados sinalizaram que o ambiente alimentar das lanchonetes pode dificultar a realização de escolhas alimentares mais saudáveis, considerando a elevada oferta de alimentos e bebidas com menor qualidade nutricional. É urgente aumentar a disponibilidade de opções mais saudáveis, com melhor qualidade nutricional, para serem consumidas no ambiente universitário.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

GORDON S, GILBERT S. Healthy Eating: a guide to a new nutrition. Boston: Harvard Medical School, 2011.

MONTEIRO CA, LEVY RB, CLARO RM, CASTRO IRR, CANNON G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad. Saúde Pública*. 2010; 26(11): 2039-2049.

WILLETT W, SKERRETT P. *Eat, drink and be healthy. You are what you drink*. New York: Free Press of Simon & Schuster, 2005.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. *Draft action plan for the prevention and control of noncommunicable diseases 2013–2020*. Geneva: WHO, 2013.

**Palavras-chave:** qualidade dos alimentos; qualidade nutricional; lanchonetes; universidade; qualidade das bebidas

# QUALIDADE DA ÁGUA UTILIZADA PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE PADARIAS DE UMA CIDADE DO SERTÃO E DO RECIFE, PERNAMBUCO: UMA SÉRIE DE CASOS

CLAUDILEIDE DE SÁ SILVA; TAYNAH DIAS COSTA; THAIS PEREIRA DE FREITAS; GISÉLIA MUNIZ SANTANA; GRACILIANE XIMENES RAMOS

<sup>1</sup> UPE - Universidade de Pernambuco, <sup>2</sup> UPE - Universidade de Pernambuco, <sup>3</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

*claudileide.silva@upe.br*

## Introdução

De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação, o consumo de pão no Brasil tem demonstrado crescimento de mais de 25% nos últimos nove anos. Embora este setor apresente produtos secos que representam baixo risco de veiculação de doenças, devido a baixa atividade de água (Aw), dificultando a sobrevivência e multiplicação dos microrganismos, a incorporação de outros produtos e serviços pelas padarias, aumenta a necessidade de estratégias preventivas e controle tanto na área de gestão quanto na cadeia de produção. Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil higiênico-sanitário das padarias sob análise.

## Objetivos

avaliar o perfil higiênico-sanitário das padarias sob análise.

## Metodologia

a amostra foi estimada em 15 padarias distribuídas entre as zonas de uma cidade do sertão de Pernambuco e por 6 padarias da cidade do Recife. Para a avaliação da qualidade da água utilizada na higienização de utensílios que entram em contato com o alimento pronto para consumo e produção de pães, utilizou-se o método Petrifilm Aqua 3M, para a água. A avaliação das condições higiênico-sanitárias foi conduzida através da aplicação de um Checklist tendo como base a Resolução da Diretoria Colegiada nº216 de 2004, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. A classificação dos estabelecimentos foi realizada de acordo com percentual de adequação a lista verificação citada, conforme a Resolução da Diretoria Colegiada nº275/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

## Resultados

Na cidade do sertão, apenas treze padarias concordaram em participar da pesquisa. Verificou-se que as da zona norte (02 padarias) foram classificadas como grupo 2; na zona Sul, 2 padarias foram classificadas nos grupos 3 e 2; na zona Central foram classificadas duas no grupo 1 e uma no grupo 3; na zona Oeste duas no grupo 2 e uma no grupo 3; e na zona Leste todas encontram-se no grupo 2 (figura 03). Já no Recife, participaram seis (6) padarias, destas quatro (4) apresentaram-se no grupo 1, uma (1) na zona sul, que foi classificada como grupo 3 e uma (1) na zona noroeste, que foi enquadrada no grupo 02. Dos itens avaliados o maior índice de não conformidade foram os relacionados a manipulação de alimentos, abastecimento de água, e sanitários e vestuários, respectivamente. Com relação às análises microbiológicas da água, verificou-se que nenhuma apresentou-se com alteração microbiológica. Em Recife, a análise da água, mostrou-se imprópria para consumo na padaria situada na zona sudoeste.

## Conclusão

Diante dos resultados encontrados, evidencia-se que na maioria dos estabelecimentos a qualidade da água esteve adequada .

## Referências

1. SILVA CS. Estado nutricional de crianças e adolescentes admitidos em enfermaria pediátrica de um hospital universitário.[dissertação de mestrado]. Recife: Departamento de Nutrição da UF PE; 2011.
2. MARTINS I S, MARINHO SP, OLIVEIRA, DC, CÂNDIDO E A. Pobreza, desnutrição e obesidade: inter-relação de estados nutricionais de indivíduos de uma mesma família. Ciência e Saúde Coletiva, Vol. 12, Núm. 6, dezembro, 2007, pp. 1553-1565
3. SARNI RO, CARVALHO MF, MONTE CM, ALBUQUERQUE ZP, SOUZA FI. Anthropometric evaluation, risk factors for malnutrition, and nutritional therapy for children in teaching hospitals in Brazil. J Pediatr 2009; 85(3): 223-228.
4. III Pesquisa Estadual de Saúde e Nutrição (PESN). Situação Alimentar, nutricional e de saúde no estado de Pernambuco: contexto socioeconômico e de serviços. Departamento de Nutrição/UFPE, Instituto Materno Infantil de Pernambuco e Secretaria Estadual de Saúde. Pernambuco, 2008.

5. JOOSTEN KF, ZWART H, HOP WC, HULST JM. National malnutrition screening days in hospitalised children in The Netherlands. Arch Dis Child 2010; 95: 141–145.

**Palavras-chave:** panificação; manipuladores de alimentos; boas práticas ; doenças transmitidas por alimentos; microbiologia de alimentos

# QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DAS REFEIÇÕES SERVIDAS EM UNIDADES PRISIONAIS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES; ALINE GOMES DE MELLO; ROSÂNGELA BANHARO; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; MARIA ARLETTE SADDY

<sup>1</sup> UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, <sup>2</sup> CRN-4 - Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região, <sup>3</sup> UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO  
*alinemello@nutricao.ufrj.br*

## Introdução

As pessoas privadas de liberdade devem ter o direito à vida e à integridade pessoal respeitados, bem como asseguradas condições mínimas compatíveis com sua dignidade humana. Dentre esses direitos, garantidos pela Constituição brasileira, está o acesso a alimentos em quantidade e qualidade adequada, para manutenção da saúde. Para garantir a qualidade higiênico-sanitária da alimentação, um dos indicadores é a temperatura de exposição das refeições ao consumo, pois denota a viabilidade de multiplicação de microrganismos, podendo contribuir com a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (BRASIL, 2016).

## Objetivos

O objetivo deste estudo foi identificar o sistema de fornecimento de refeições destinadas aos internos (apenados) e funcionários, a composição do cardápio, assim como avaliar a temperatura das refeições servidas nas unidades prisionais (UP) do Estado do Rio de Janeiro-RJ.

## Metodologia

Tratou-se de estudo descritivo, de corte transversal, realizado em 30 UP localizadas no Estado do Rio de Janeiro, entre março e julho de 2015. A pesquisa foi autorizada pelo Ministério Público do Rio de Janeiro. Foi realizada a observação sistemática para identificar o sistema de fornecimento de refeições e a composição do cardápio oferecido. A temperatura das refeições dos internos e funcionários foi aferida na chegada à UP, no início e final da distribuição, sendo utilizado termômetro digital do tipo espeto a prova d'água com alarme (-50+300°C) da marca Incoterm. Os dados obtidos foram analisados por estatística descritiva.

## Resultados

O sistema de fornecimento de refeições para os internos, na maioria das UP (65%) é refeição transportada, sendo esta produzida em uma cozinha central e transportada para a UP. As refeições eram recebidas em embalagens (quentinhas) de alumínio e consumidas na cela. Em 60% das UP as refeições servidas aos funcionários eram produzidas e distribuídas no local, sendo consumidas em refeitório. O cardápio dos internos era composto de: arroz, feijão, prato protéico e guarnição e o dos funcionários composto de: salada, arroz, feijão, prato protéico, guarnição, sobremesa e refresco. A temperatura média das refeições, dos internos, ao chegar à UP foi de  $55,6 \pm 13,4$  °C, no início e final da distribuição foi de  $59,4 \pm 12,3$  e  $51,0 \pm 11,3$  °C, respectivamente. Para as refeições servidas aos funcionários foram observadas as temperaturas de início e final da distribuição visto que a maioria das UP adotava o sistema de produção de distribuição local. A temperatura no início da distribuição foi de  $60,3 \pm 8,3$  e no final de  $59,7 \pm 2,5$  °C. A RDC 216/2004 normatiza que para os alimentos servidos quentes a temperatura deve ser superior a 60 °C, por, no máximo, seis horas (BRASIL, 2004).

## Conclusão

Observou-se diferença entre a composição do cardápio de internos e funcionários. Independente do sistema de fornecimento de refeições adotado, as temperaturas se mostraram inadequadas. Apesar das temperaturas médias das refeições servidas para internos e funcionários apresentarem valores próximos, verificou-se maior variação de temperatura nas refeições servidas aos internos. Faz-se necessário a adoção de medidas corretivas como: aquisição de equipamentos para manutenção das refeições em temperatura adequada, bem como a aferição rotineira das temperaturas das refeições servidas, de forma a manter a qualidade higiênico-sanitária das mesmas, visando à manutenção da saúde da população das UP do estado do Rio de Janeiro.

## Referências

### Referências bibliográficas

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre

Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. Brasília, DF; 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de alimentos e vigilância sanitária. Disponível em:<  
[http://www.anvisa.gov.br/alimentos/guia\\_alimentos\\_vigilancia\\_sanitaria.pdf](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/guia_alimentos_vigilancia_sanitaria.pdf)> Acesso em:16, fev., 2016.

**Palavras-chave:** Qualidade higiênico-sanitária; Refeição; Temperatura; Unidade Prisional

# QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA NUTRIÇÃO ENTERAL ANTES E APÓS IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE EM CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO ENTERAL HOSPITALAR

VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS; FABIANA DA SILVA VARGAS; LÍLIA PINHEIRO DOS SANTOS

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre

*vrsantos@hcpa.ufrgs.br*

## Introdução

A contaminação microbiológica de preparações da nutrição enteral (NE) administrada aos pacientes pode levar a várias complicações, sendo esta uma preocupação constante da equipe multidisciplinar. Diversos fatores intrínsecos e extrínsecos aos alimentos podem favorecer a contaminação microbiológica da NE (WAITZBERG, 2009). A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 63/2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabeleceu orientações gerais para aplicação nas operações de preparação da NE, dentre os quais, o controle da qualidade microbiológica das mesmas. A implantação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) tem como função principal promover a segurança dos alimentos. A Central de Alimentação Enteral (CAE) de um hospital público do Sul do Brasil implantou o sistema APPCC em agosto de 2013, sendo certificado pelo Programa Alimentos Seguros (PAS) do Serviço Nacional da Indústria (SENAI)/ RS.

## Objetivos

Analisar a qualidade microbiológica das amostras de NE antes e após a implantação do sistema APPCC na Central de Alimentação Enteral (CAE) de um hospital público do sul do Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal descritivo em que foram verificados os laudos das análises microbiológicas das amostras de NE, realizada por laboratório credenciado, em dois períodos – antes e após a certificação do sistema APPCC, que ocorreu em 20 de agosto de 2013. O primeiro período compreendeu de 05 de janeiro de 2009 a 19 de agosto de 2013, e o segundo de 26 de agosto de 2013 a 28 de dezembro de 2015. Semanalmente eram coletadas oito amostras de NE produzidas na CAE e analisadas quanto aos parâmetros microbiológicos preconizados pela RDC nº 63/2000 na qual são investigados nove tipos de patógenos. As informações foram lançadas e tabuladas em *software* Microsoft Excel 2010.

## Resultados

No período anterior a implantação do APPCC foram coletadas 1928 amostras e no período posterior 984. Para o primeiro intervalo foram registrados 59 amostras contaminadas distribuídas por cinco tipos de microrganismos. No segundo período o total foi de 15 amostras não conformes. Foram identificadas as seguintes reduções: a) 50% para mesófilos aeróbios; b) 68,75% para *Staphylococcus aureus*; e c) 100% para Coliformes totais, *Salmonella sp.* e *Yersinia enterocolitica*.

## Conclusão

Os resultados apontaram que a implantação do APPCC proporcionou uma redução importante quanto a contaminação por microrganismos das amostras da CAE. O monitoramento constante de ações que garantam um adequado fornecimento de dietas isentas de contaminação é papel do profissional nutricionista.

## Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada, nº 63, de 6 de julho de 2000. Disponível em: < <http://www.saude.mg.gov.br/images/documentos/RDC%2063%20NUTRICaO%20ENTERAL.pdf> >. Acesso em: 10 abril 2016.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6.ed. São Paulo: Varela, 2008. Cap. 5, p. 290-294.

TONDO, E. C.; BARTZ, S. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. 1.ed. Porto Alegre: Meridional, 2011. Cap. 4, p.133.

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2009. Cap. 47, p.

838.

**Palavras-chave:** Nutrição enteral; APPCC; Análises microbiológicas



# QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SALADAS SERVIDAS POR CONCESSIONÁRIA EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE RECIFE-PE

CARLA IONARA XAVIER DA SILVEIRA CARDOSO; PRISCILLA ALVES SANTOS; FÁBIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS

<sup>1</sup> UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
*fabio.nvasconcelos@hotmail.com*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição tem por objetivo além de servir refeições equilibradas nutricionalmente, prezar pela qualidade higiênico-sanitária. Os alimentos, naturalmente passíveis de contaminação, podem transmitir doenças provenientes de microrganismos patogênicos ou por suas toxinas (PROENÇA, 2009). As bactérias são as principais causadoras de doenças de origem alimentar, especialmente o grupo dos coliformes (gram-negativas), incluindo espécies do gênero *Escherichia*, *Klebsiella*, *Enterobacter* e *Citrobacter*, além da *Escherichia coli*. Ainda, o grupo dos coliformes são divididos em dois: os coliformes totais (a 35°C), que refletem as condições higiênicas, contaminação após o processamento, limpeza e sanitização, e os coliformes termotolerantes (a 45°C), que indicam contaminação por material fecal recente e a possível presença de patógenos intestinais nos alimentos (OLIVEIRA et al., 2014). Dentre as diversas preparações, as saladas, por ser de origem vegetal (albergam grande variedade de microrganismos) e devido à alta manipulação (procedimentos de corte e retirada da casca) apresentam geralmente alto risco de contaminação microbiológica.

## Objetivos

Avaliar a qualidade microbiológica das saladas cruas e cozidas, servidas por concessionária, em Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco – Campus Recife.

## Metodologia

A pesquisa é do tipo descritiva. A avaliação microbiológica das preparações é realizada mensalmente pela concessionária, quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias (Coliformes a 35°C, *Escherichia coli* e Coliformes a 45°C). As amostras são enviadas para análise em laboratório de microbiologia certificado pela Vigilância Sanitária, em condições adequadas de transporte, acondicionamento e temperatura, prazo de validade e identificação. Fora analisadas 67 amostras de saladas cruas e cozidas durante o período de março de 2012 a fevereiro de 2016. Destas, 27 amostras foram submetidas às análises de determinação do Número mais Provável de Coliformes a 35°C e *Escherichia coli*; e 40 amostras às análises de determinação do Número mais Provável de Coliformes a 45°C, segundo a metodologia descrita pela Association of Official Analytical Chemists (2002).

## Resultados

Diante dos resultados das análises microbiológicas analisadas, 21 amostras (31%) apresentaram algum tipo de contaminação. Em relação às saladas cozidas, 15% (4 amostras) apresentaram contaminação, sendo duas amostras para Coliformes a 35°C e duas amostras para Coliformes a 45°C. Quanto às saladas cruas, 41% (17 amostras) estavam fora dos parâmetros recomendados, sendo 12 amostras para Coliformes a 35°C e cinco amostras para Coliformes a 45°C. Nenhum resultado apresentou a *Escherichia coli* isoladamente.

## Conclusão

Avaliando o nível de contaminação das saladas servidas, os resultados mostraram que mesmo sendo uma porcentagem pequena de contaminação de Coliformes a 45°C, deve ser dada uma maior atenção às Boas Práticas de manipulação durante o preparo das saladas que garantam a qualidade microbiológica satisfatória para o consumo humano.

## Referências

International Association of Official Analytical Chemists. **Official Methods of Analysis**. 17 edition. 2002.

OLIVEIRA, E.A.S., et al. Qualidade microbiológica de saladas servidas por concessionárias em estabelecimentos institucionais. **Higiene Alimentar**, v. 28, nº 230/231, p. 127-132, 2014.

PROENÇA, R.P.C. **Inovações tecnológicas na produção de alimentação coletiva**. 3ed. Florianópolis: Editora Insular,

2009.

**Palavras-chave:** *análise microbiológica; controle de qualidade; higiene dos alimentos; qualidade dos alimentos*

# QUALIDADE NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES OFERECIDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO CADASTRADA NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

LAURA HELENA SALVETTI; GABRIELA POSSA

<sup>1</sup> CNEC- BG - Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves

*lauhs91@yahoo.com.br*

## Introdução

Atualmente as refeições fora do lar vem sendo realizadas com maior frequência segundo o Ministério da Saúde (2008), sobretudo, estudo de Levy e Costa (2005) indica que as escolhas alimentares realizadas nesses locais, poderiam explicar as maiores prevalências de excesso de peso visualizadas no País recentemente.

## Objetivos

O objetivo do estudo foi verificar a qualidade nutricional e a adequação em relação ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) de refeições oferecidas à trabalhadores por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) localizada no Sul do Brasil.

## Metodologia

Foi realizado um estudo descritivo, o que avaliou uma amostra aleatória dos cardápios praticados em uma empresa do ramo metalúrgico, localizada no sul do Brasil, cadastrada no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). No momento do estudo, a empresa fornecia a refeição almoço para aproximadamente 150 trabalhadores das áreas operacionais e administrativas, sendo em sua maioria homens (76%). Foram avaliados cardápios obtidos no período de 01/01/2014 a 31/12/2014, resultando em 237 dias/cardápios possíveis de serem analisados, já que a UAN não produz refeições nos sábados, domingos, feriados. Deste total de cardápios, realizou-se a seleção conforme critério utilizado por Gorgulho, Lipi e Marchioni (2011), o qual utilizou sorteio sistemático com início casual e intervalo igual a 2, de 30% dos cardápios do almoço, resultando em uma amostra de 71 cardápios. Os mesmos foram avaliados quanto a sua oferta energética e dos nutrientes carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, fibra e sódio. Por fim, os valores encontrados foram comparados com os parâmetros estabelecidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador.

## Resultados

Observou-se inadequação na oferta energética, a qual ficou em média 60 kcal superior ao limite recomendado, e na contribuição energética da proteína (19% vs 15%, este último valor referente à recomendação do Programa de Alimentação do Trabalhador). Em relação à oferta de fibras (12,8g vs 10g) e sódio (2100mg vs 900mg), também foram encontrados valores acima da recomendação. No que se refere a oferta energética de carboidratos, gorduras totais e gorduras saturadas não foram observadas inadequações.

## Conclusão

Considerando a metodologia utilizada é possível concluir que o Programa de Alimentação do Trabalhador vem sendo falho em Unidades de Alimentação e Nutrição. Sabe-se que esses locais deveriam levar em consideração o público o qual estão atendendo e que uma alimentação desequilibrada, com excesso na oferta energética de alguns nutrientes e déficit de oferta de outros, pode gerar graves consequências à saúde do trabalhador.

## Referências

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2008.
2. Levy Costa RB, Sichieri R, Pontes NS, Monteiro CA. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). Rev Saúde Pública, 2005, v. 39, n. 4, p. 530-540, ago.
3. Gorgulho BM, Lipi M, Marchioni DML. Qualidade nutricional das refeições servidas em uma unidade de alimentação e nutrição de uma indústria da região metropolitana de São Paulo. Rev Nutr Campinas, 2011, v. 24, n. 3, p. 463-472.

**Palavras-chave:** Alimentação coletiva; Hábitos alimentares; Serviços de Alimentação

# QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DOS CARDÁPIOS OFERTADOS EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DE UNIVERSIDADES FEDERAIS DO BRASIL

JOYCE LARISSA DA SILVA BENVINDO; ANA MARIA DE SOUZA PINTO

<sup>1</sup> UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

*anamaria.unifesp@gmail.com*

## Introdução

A alimentação é uma prática importante e prazerosa ao ser humano (BRASIL, 2014), e considerando que as refeições oferecidas pelos restaurantes podem não apresentar boa qualidade, torna-se necessária a adoção de medidas que visem cardápios adequados em aspectos nutricionais, sensoriais e ao perfil dos clientes (PEREIRA, et al., 2014; MACHADO, et al., 2013; PROENÇA, et al., 2005). No contexto universitário, as refeições possibilitam aos estudantes condições fundamentais ao desempenho das atividades. Portanto, o restaurante universitário é visto como importante espaço promotor de saúde (GORGULHO, LIPI, MARCHIONI, 2011)

## Objetivos

Avaliar a qualidade nutricional e sensorial dos cardápios planejados para os restaurantes universitários das Universidades Federais no Brasil.

## Metodologia

Estudo transversal quantitativo, cuja amostra consiste em cardápios de 22 restaurantes universitários, planejados para o almoço de segunda a sexta-feira, em março de 2015. Os cardápios e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) assinado foram solicitados via e-mail e organizados por região. Para a análise, utilizou-se o método da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC (Veiros, 2002) que avaliou a presença de frutas, folhosos, alimentos ricos em enxofre, carne gordurosa, frituras, doces e frituras, conservas e a monotonia das cores. O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) que sinalizou a oferta de prato proteico vegetariano, arroz integral e se os doces tinham como base alimentos in natura e minimamente processados ou se eram ultraprocessados. A Publicação do Ministério da Saúde sobre Alimentos Regionais Brasileiros (2015) permitiu verificar frutas típicas da região nas sobremesas. Utilizou-se Variância com Fator Fixo e o Teste exato de Fisher para a análise estatística. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob o nº 859.348 em 04 de novembro de 2014.

## Resultados

Pelo método AQPC, a presença de folhosos, carne gordurosa e conservas apresentaram-se adequadas para todas as regiões, enquanto monotonia das cores e alimentos ricos em enxofre tiveram percentuais inadequados. Em relação ao Guia Alimentar, as regiões centro-oeste, norte e nordeste ofertaram pouco ou não ofertaram prato proteico vegetariano e arroz integral. A maior parte dos restaurantes disponibiliza como sobremesas doces ultraprocessados, como pudins, gelatinas e doces em barra, e poucos disponibilizaram fruta in natura como opção aos estudantes. Observou-se que os cardápios das regiões sul e sudeste apresentaram maior adequação aos itens avaliados, quando comparado aos demais, sugerindo então cardápios de melhor qualidade nutricional e sensorial. Já a presença de frutas regionais nas sobremesas, todas as regiões variaram pouco em sua oferta.

## Conclusão

Embora a oferta de folhosos, carne gordurosa e conservas mostrou-se adequada para todas as regiões, cada uma precisa melhorar seus cardápios em diferentes aspectos do método AQPC, em especial, para a oferta de alimentos ricos em enxofre e monotonia das cores. Faz-se necessário entender os motivos pelos quais as regiões centro-oeste, norte e nordeste ofertam pouco ou não ofertam prato proteico vegetariano e arroz integral. Todas as regiões precisam usufruir de alimentos regionais, para facilitar a oferta de itens essenciais ao cardápio, como as frutas, assim como reduzir a oferta de doces ultraprocessados, ou disponibilizar a fruta in natura como opção aos estudantes.

## Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

GORGULHO B.M., LIPI M., MARCHIONI, D.M.L. Qualidade nutricional das refeições servidas em uma unidade de

alimentação e nutrição de uma indústria da região metropolitana de São Paulo. Rev. Nutr., Campinas. 2011; 24(3): 463-472.

MACHADO A.D., et al. Avaliação do almoço oferecido a pacientes oncológicos e transplantados pediátricos pelo método AQPC. Rev. Ciênc. Méd. Biol., Salvador. 2013; 12(3): 332-336.

PEREIRA, J.P., et al. Qualidade das refeições oferecidas por empresas cadastradas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de Santos-SP. O Mundo da Saúde, São Paulo. 2014; 38(3): 325-333.

PROENÇA, R.P.C, et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005. 221p.

**Palavras-chave:** serviços de alimentação; universidades; promoção da saúde; guia alimentar; planejamento de cardápio

# QUANTIDADE PER CAPITA DE CARNES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UM MUNICÍPIO CATARINENSE

ALINE DE MORAES MARTINS; ALICE SILVEIRA SCHEFFER

<sup>1</sup> SME - Prefeitura Municipal de Rio do Sul – Secretaria Municipal de Educação  
*nutriallineufv@yahoo.com.br*

## Introdução

O ambiente escolar é essencial para a determinação da formação do hábito alimentar, pois a criança permanece nesse local grande parte do dia, com educadores e crianças que irão auxiliar e influenciar na formação da sua alimentação. A alimentação nesses locais possui estratégias importantes implantadas por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem finalidade de suprir as necessidades nutricionais dos estudantes, durante a sua permanência na escola (MENEGAZZO et al., 2011).

## Objetivos

Determinar as quantidades per capita de carnes bovina e de frango, ofertadas na alimentação escolar de Rio do Sul-Santa Catarina.

## Metodologia

Pesquisa de caráter descritivo, transversal e abordagem quali-quantitativa. Para a análise considerou-se o fornecimento de carnes nas 37 escolas municipais, com aproximadamente 6 mil estudantes matriculados nas modalidades de Creche, Pré-escola e Ensino Fundamental – Anos Iniciais e Anos finais. O período selecionado foi entre os dias 06/04 a 01/05/2015. Os dados foram registrados no Microsoft Excel versão 2007. Foram computadas as quantidades de carnes bovinas dos cortes patinho (cubos); músculo (moída) e frango (coxa/sobrecoxa). Os dados foram organizados por semana, por escola e por número de estudantes, a fim de obter a média mensal. Os ossos, peles e gorduras excedentes não foram contabilizados e Fatores de Correção de 1,31 para o frango; 1,1 para os cubos e 1,0 para a moída. Aplicou-se a fórmula Fator de Correção = Peso Bruto/Peso Líquido a fim de determinar a quantidade total limpa, a qual foi dividida pelo número médio de estudantes (por modalidade de ensino) e posteriormente dividida pelo número de vezes que o item aparecia no cardápio (ORNELAS, 2007). Determinou-se a quantidade em gramas.

## Resultados

A média de crianças matriculadas na Creche foi de 1546; na Pré-escola 1233; no Ensino Fundamental Anos Iniciais 1507 e nos Anos Finais havia 775 adolescentes. As quantidades totais encaminhadas: Frango 253,4 kg para creche; 176,7 kg para pré-escola; 140,3 kg para ensino fundamental anos iniciais e 81,4 kg para ensino fundamental anos finais; Carne Bovina Moída 115,8 kg para creche; 83,9 kg para pré-escola; 71,6 kg para ensino fundamental anos iniciais e 32,8 kg para ensino fundamental anos finais e Carne bovina em Cubos 135,1 kg para creche; 96,6 kg para pré-escola; 86,2 kg para ensino fundamental anos iniciais e 41,1 kg para ensino fundamental anos finais. Nos cardápios do Fundamental o frango aparece em duas vezes, enquanto nas demais três vezes. A moída apareceu duas vezes em todas as modalidades. Os cubos apareceram duas vezes na Creche e Pré-escola e uma vez no Fundamental dos anos iniciais e finais. Desta forma, a quantidade per capita de carnes obtida foi: Frango 42 g para creche; 36 g para pré-escola; 36 g para ensino fundamental anos iniciais e 40 g para ensino fundamental anos finais; Carne Moída 38 g para creche; 28 g para pré-escola; 24 g para ensino fundamental anos iniciais e 21 g para ensino fundamental anos finais e Carne Cubos 40 g para creche; 36 g para pré-escola; 52 g para ensino fundamental anos iniciais e 48 g para ensino fundamental anos finais.

## Conclusão

Quando comparado os resultados desse trabalho com Guias Alimentares, Manuais de Alimentação Escolar de São Paulo, Belo Horizonte e Porto Alegre, as quantidades estavam próximas dos ofertados por estas cidades. A preocupação é que essa quantidade deve ser planejada de acordo com a preparação e a realidade da unidade, entretanto adequada para atingir as metas nutricionais.

## Referências

SBP. SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de orientação: obesidade na infância e adolescência. São Paulo: SBP, 2008. Disponível em: .  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO PAULO. Departamento da Merenda Escolar. Manual de orientação

para Centros de Educação Infantil—CEI: esquema alimentar e porcionamentos / Secretaria Municipal de Educação — São Paulo: SME/DME, 2011. 52 páginas.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO PAULO. Departamento da Merenda Escolar. Manual de orientação para Unidades Educacionais com prestação de serviço de alimentação terceirizado: Escola Municipal de Ensino Fundamental – EMEF e Educação de Jovens e Adultos – EJA. São Paulo: SME/DME, 2010. 136p.

ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

MENEGAZZO, M.; FRACALOSSO, K.; FERNANDES, A. C.; MEDEIROS, N. I. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. Rev. Nutr., Campinas, v. 24, n.2, p.243-251, mar./abr., 2011.

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Educação. Cardápios da Alimentação Escolar. 2014.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 38 de 16 de julho de 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde; 2008.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Organização Pan-Americana da Saúde. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2005. 152 p

**Palavras-chave:** quantidade per capita; carnes; alimentação escolar

# REDUÇÃO DO CONSUMO DE ÓLEO DE SOJA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

LUCIANO LEPPER; ANA JULIA WAGNER; ANA PAULA DE MORAES; FERNANDA DA SILVA PFEIFER; AMANDA LUISA BULOW

<sup>1</sup> UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

*llepper@gmail.com*

## Introdução

Nas últimas décadas percebeu-se no Brasil a diminuição de alimentos tradicionais, como o arroz e o feijão e o aumento do consumo de óleos vegetais, assim como alimentos nutricionalmente inadequados como refrigerantes e biscoitos, ricos em açúcares. A dieta atual da maior parte da população em nosso país está inadequada, pobres em micronutrientes e fibras e com alta densidade energética (CARUS, J. P.; FRANCA, G. V. A.; BARROS, A. J. D., 2014).

## Objetivos

Avaliar a quantidade de óleo de soja oferecida em um refeitório de alimentação coletiva do município de Santa Cruz do Sul-RS, de uma indústria de borracha e equipamentos de fisioterapia.

## Metodologia

O refeitório serve cerca de 315 refeições por dia, sendo divididas em café da manhã, almoço e lanche da noite. A refeição utilizada para essa pesquisa foi o almoço que serve em torno de 240 refeições por dia. A coleta de dados foi iniciada após capacitação dos funcionários do local, feita pela nutricionista e responsável técnica da unidade, de janeiro à dezembro de 2015. Mensurou-se o óleo de soja a partir do software Teknisa®, onde foi possível obter relatórios de movimentação de estoque, sendo considerado óleo de soja litro para consumo e óleo de soja galão para reposições da fritadeira. Após coleta dos dados foi realizada a comparação com a recomendação de 16 mL por dia (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2000)

## Resultados

O valor per capita encontrado para a oferta de óleo de soja por refeição, considerando o volume de rejeito, foi de 20 mL no mês de janeiro, que foi o mês de maior consumo, onde extrapolou o valor preconizado pela Organização Mundial de Saúde (16 mL/dia) para o dia inteiro em apenas uma refeição. Após esse resultado, houve a redução no uso de óleo de soja para a preparação dos alimentos, que ocorreu durante a pesquisa na unidade de alimentação e nutrição e deu-se pela conscientização da cozinheira e das manipuladoras de alimentos da unidade após a nutricionista concluir que o uso de óleo de soja era excessivo. As receitas e as preparações passaram a ter redução de óleo utilizado. A quantidade de óleo de soja utilizada foi reduzida gradualmente mês a mês e o mês de agosto foi o de menor consumo com 9 mL per capita.

## Conclusão

Após a redução do óleo de soja nas preparações, a oferta do óleo de soja per capita ficou abaixo de valores considerados adequados para um dia. Entretanto, o valor encontrado corresponde ao oferecido em apenas no almoço, o que poderá implicar extrapolação da ingestão diária desse alimento recomendada por um dia, pois o valor encontrado apenas no almoço equivale a 56,25% no total por dia preconizado e não são consideradas outras refeições, devendo o serviço rever seus procedimentos de produção de refeições e continuar a conscientização da redução de óleos para que os comensais não sejam prejudicados com o excesso do mesmo que pode trazer excesso de peso e malefícios a saúde.

## Referências

CARUS, J. P.; FRANCA, G. V. A.; BARROS, A. J. D. Local e tipo das refeições realizadas por adultos em cidade de médio porte. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 48, n. 1, p. 68-74, 2014.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation on obesity. Geneva: World Health Organization, 2000.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Óleo de Soja; Refeições



# REFEIÇÃO UTILIZADA FORA DO LAR X PIRÂMIDE ALIMENTAR

LUANA RODRIGUES FERNANDES; ROSA MARIA DE SÁ ALVES

<sup>1</sup> UNIRIO - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

*luana\_rodrigues88@yahoo.com.br*

## Introdução

O ritmo acelerado no cotidiano das pessoas vem tomando cada vez mais comum a realização de refeições fora do lar. O mercado de refeições coletivas fornece 12,2 milhões de refeições/dia, movimenta uma cifra de 18,3 bilhões de reais por ano, oferece 210 mil empregos diretos, consome diariamente um volume de 6,5 mil toneladas de alimentos e representa para os governos uma receita de 1,8 bilhões de reais anuais entre impostos e contribuições (ABERC, 2014). No entanto, esses alimentos servidos fora do domicílio, podem comprometer, do ponto de vista nutricional, a saúde dos indivíduos. Uma forma de viabilizar a oferta de refeições saudáveis atendendo a diversos aspectos de qualidade (nutricional, sensorial e cultural) é através do planejamento de cardápio. Ao avaliarmos cardápios populares, vale salientar que são oferecidos por um custo mais acessível em Unidade de Alimentação e Nutrição com um fluxo de produção de menor complexidade e que para seus comensais, a alimentação fora do lar pode ser considerada uma oportunidade de realizar uma refeição mais saudável (GINANI, 2011). Por meio de alguns instrumentos de avaliação é possível otimizar o trabalho do nutricionista e ajudar na garantia da promoção da saúde através da alimentação.

## Objetivos

O presente estudo teve o objetivo de avaliar a qualidade do cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada no Estado do Rio de Janeiro.

## Metodologia

Consiste na observação das refeições oferecidas em um restaurante de alimentação coletiva no período de duas semanas (10 cardápios) que será comparado com a pirâmide alimentar, seguindo o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio proposto por Veiros & Proença (2013). O restaurante funciona de segunda-feira a domingo, com a seguinte composição: uma proteína, um cereal, uma leguminosa, uma guarnição e uma salada.

## Resultados

Na análise do cardápio realizada, verificou-se a presença de frutas em 60% e folhosos em 20% dos dias avaliados. Já as preparações servidas indicaram monotonia de cores, apresentando 50,98% de cores iguais. Das carnes gordurosas mais frequentes no cardápio, destacam-se linguiça e rabada. Em 60% dos dias avaliados, o cardápio apresentou mais de um alimento rico em substâncias causadoras de flatulência. Ademais, em 90% dos dias avaliados, foram aplicadas as mesmas técnicas de cocção para os pratos proteicos, sendo que preparações grelhadas foram as mais empregadas. Os doces, por sua vez, estiveram presentes em 60% dos dias avaliados. A conserva foi utilizada em 100% das preparações, sendo disponibilizada como salada em apenas um dia.

## Conclusão

Os resultados da avaliação do cardápio indicam alta oferta de frutas e hortaliças nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Entretanto, a alta oferta de alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas, doces e monotonia de cores indica a necessidade de ajuste dos cardápios, para melhorar os aspectos nutricionais e sensoriais das preparações oferecidas aos clientes.

## Referências

- ABERC-ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Disponível em: < <http://www.aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=18> > Acessado no dia 11 de fevereiro de 2016
- GINANI, V. C.; PINELI, L. A estética do gosto. In: ARAÚJO, W.M.C et al **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC. Ed 2. Cap 2 (57-58), 2011.
- PROENÇA R. P. C., SOUSA A. A., VEIROS M. B., HERING B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 3 ed. Florianópolis: Editora UFSC; 2008. 221 p.
- RAMOS A. S., SOUZA F. F. R., FERNANDES G. C. B., XAVIER S. K. P. **Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição**. **Alimentos e Nutrição 2013**; 24(1):1-7.
- VEIROS M. B., PROENÇA R. P. C. P. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de**

**alimentação e nutrição - método AQPC, 2003.** Nutr. Pauta 2003; 11(1):36-42.

**Palavras-chave:** Planejamento de Cardápio; Serviços de Alimentação; Qualidade dos Alimentos

# RELATO DE EXPERIÊNCIA: FORMAÇÃO INTERATIVA SOBRE BOAS PRÁTICAS COM FUNCIONÁRIOS DAS SEÇÕES DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM HOSPITAL ESCOLA DE PORTO ALEGRE

ROBERTA CARDOSO DA SILVA; VINICIUSSTONE SILVA; ANA BEATRIZ ALMEIDA DE OLIVEIRA; ANDRÉA CRISTINA SILVA GONZALES; IVETE DE DEOS FONTOURA

<sup>1</sup> HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, <sup>2</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
*ana.beatriz@ufrgs.br*

## Introdução

A aplicação das boas práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é essencial para garantir a qualidade das refeições e práticas higiênicas são essenciais para garantir a segurança do alimento. Como forma de prevenir a contaminação cruzada e a transmissão de patógenos aos alimentos, deve ser incorporada, entre outras atitudes, a correta higienização de utensílios e equipamentos e a lavagem das mãos dos manipuladores.

## Objetivos

Implementar as boas práticas na UAN do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA).

## Metodologia

Primeiramente foram aplicados questionários com respostas anônimas onde os 80 funcionários puderam opinar sobre a necessidade de mais treinamentos e quais assuntos julgavam de maior importância na formação direcionada às boas práticas. Os questionários também objetivaram conhecer as dificuldades na aplicação de boas práticas. Baseado nesses, foi preparada a apresentação sobre o assunto. O treinamento foi realizado de forma expositiva dialogada e da problematização. O treinamento foi ministrado por estagiários de Nutrição da UFRGS e supervisionado por nutricionista do HCPA e Professora do curso de Nutrição da UFRGS.

## Resultados

A partir dos resultados dos questionários, foi evidente que a maioria não encontrava dificuldades para aplicar as boas práticas. Contraditoriamente, foi relatado que uns colegas não observavam os outros realizando higiene de mãos. Com a aplicação do treinamento foi possível esclarecer algumas dúvidas dos funcionários. As principais não conformidades foram o consumo de alimentos na produção e a higiene de utensílios conforme os Procedimentos Operacionais Padronizados. O modelo utilizado permitiu que existisse uma conversa entre os ministrantes, supervisores e funcionários para esclarecer a todas as partes a realidade do serviço e as dificuldades em relação à aplicação das boas práticas. Foi observado que os funcionários tinham consciência da importância de aplicar as boas práticas, embora muitas vezes não o faziam. Os funcionários tinham o conhecimento, mas às vezes faltava mudar a atitude. Uma das justificativas para as falhas nesta aplicação é a falta de funcionários, gerando uma rotina desgastante.

## Conclusão

Uma forma de garantir as Boas práticas é ter uma comunicação mais efetiva e contínua entre atendentes, cozinheiros, estagiárias, técnicas e nutricionistas. As não conformidades identificadas pelos funcionários através do treinamento foram discutidas com as chefias do serviço e foi elaborado um plano de ação. As principais não conformidades foram o consumo de alimentos na produção e a não utilização dos Procedimentos Operacionais Padronizados para higiene de utensílios. Os treinamentos com a metodologia de problematização continuam acontecendo totalizando pelo menos 12 horas anuais sempre demonstrando as não conformidades e procurando soluções em conjunto.

## Referências

Fabri, M. O que é problematização? Gênese de um paradigma, *Saber&Educar*.Nº 16, 2011.  
Brasil, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).RDC 216, 2004.Disponível: [portalanvisa.gov.br](http://portalanvisa.gov.br).Acesso:15/07/2015.

**Palavras-chave:** Boas Práticas; Segurança do Alimento; Treinamento

# RESTAURANTES POPULARES BRASILEIROS: CARACTERIZAÇÃO E AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

YASMIN EL KADRI MONTEIRO; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; RAFAELA FABRI; VITÓRIA ULIANA BIANCHINI;  
SUZI BARLETTO CAVALLI

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> NUPPRE - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições  
*suzi.cavalli@ufsc.br*

## Introdução

Os Restaurantes Populares são equipamentos públicos que visam à oferta de refeições saudáveis a populações em situação de vulnerabilidade social. Compõem o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional, portanto podem ser considerados estratégicos na promoção da segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2004). Esse potencial se reforça com a possibilidade de articulação com a agricultura familiar via Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) nas modalidades Doação Simultânea (BRASIL, 2003) e Compra Institucional (BRASIL, 2012; 2013). Considerando a escassez de estudos que busquem compreender a atuação dos restaurantes populares como promotores de sistemas agroalimentares sustentáveis, optou-se pela realização da presente pesquisa.

## Objetivos

Caracterizar os Restaurantes Populares brasileiros com foco na identificação da via de aquisição de alimentos.

## Metodologia

Trata-se de um estudo transversal e descritivo realizado em restaurantes populares com financiamento do governo federal, identificados a partir dos dados cadastrais divulgados pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) (BRASIL, 2014). A coleta de dados foi realizada por meio de questionário aplicado por contato telefônico entre dezembro de 2014 a dezembro de 2015. O questionário englobava questões relacionadas a: modalidade de gestão; presença de nutricionista; tipo e quantidade de refeições fornecidas; valor da refeição; via de aquisição de alimentos; aquisição de alimentos da agricultura familiar (compra direta, PAA Doação Simultânea e PAA Compra Institucional). A pesquisa foi submetida e aceita pelo comitê de ética sob o parecer nº 1.240.666.

## Resultados

Foram identificados 100 restaurantes populares, dos quais 81 foram contatados com êxito. Dos restaurantes analisados, 46% situavam-se na região Sudeste, 23% no Nordeste, 20% no Sul, 6% no Norte e 5% no Centro-oeste. Todos contavam com a presença de pelo menos um nutricionista e 65% possuíam gestão indireta, 26% direta e 9% semidireta. Todos os restaurantes serviam almoço e 20% serviam outras refeições (café da manhã e/ou jantar). A maioria dos restaurantes (60%) serviam até 1000 refeições e 12% oferecia mais de duas mil refeições por dia. O preço cobrado variava de R\$1 a R\$6, conforme o público atendido. Quanto à aquisição de alimentos, 35% compravam por licitação e 65% faziam compra direta com fornecedores. Os alimentos eram provenientes de distribuidoras, centros de distribuição, atacadistas e agricultores familiares. No que se refere ao recebimento, 38% afirmavam participar do PAA via Doação Simultânea, e 12% relataram utilizar o método de compra direta da agricultura familiar via Compra Institucional, sendo três no Nordeste, cinco no Sudeste e dois no Sul. Todos os restaurantes que compravam via PAA Compra Institucional também recebiam ou ainda recebem do PAA Doação Simultânea.

## Conclusão

A maioria dos Restaurantes Populares vinculados ao MDS estavam situados na região Sudeste e serviam até 1000 refeições. Os valores cobrados eram diferenciados de acordo com a refeição, beneficiando as populações em situação de maior insegurança alimentar. Como grande parte dos restaurantes possuía gestão indireta, as compras eram realizadas diretamente com o fornecedor, geralmente distribuidores e centros de distribuição. O recebimento de alimentos da agricultura familiar acontecia pelas duas modalidades do PAA. O recebimento pela modalidade Doação Simultânea do PAA pode ter auxiliado na compra dos alimentos via Compra Institucional.

## Referências

BRASIL. Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003. Dispõe sobre a repactuação e o alongamento de dívidas oriundas de operações de crédito rural, e dá outras providências. Brasília, DF.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Manual Programa Restaurante Popular. Brasília: 2004.

BRASIL. Resolução nº 50, de 26 de setembro de 2012. Dispõe sobre a Sistemática de Funcionamento da Modalidade de Execução Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar - PAA. Brasília, DF.

BRASIL. Resolução nº 56, de 14 de fevereiro de 2013. Acrescenta o inciso VI ao art. 2º da Resolução GGPAА Nº 50, de 26 de setembro de 2013, que dispõe sobre a sistemática de funcionamento da modalidade de execução Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA. Brasília, DF.

BRASIL. Matriz de Informação Social. Equipamentos Públicos. 2014. Disponível em: . Acesso em: 14 abr. 2016.

**Palavras-chave:** Agricultura familiar; Aquisição de alimentos; Restaurantes populares

# RESTO INGESTÃO DE PACIENTES E ACOMPANHANTES DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO.

ALINE CAROLINA GONZAGA; NANCY YUKIE YAMAMOTO TANAKA; PRISCILA CANSIAN ROSSIN; MARYANA GONÇALVES CORREIA; CARLA BARBOSA NONINO

<sup>1</sup> HCFMRP-USP - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, <sup>2</sup> FMRP-USP - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo  
*alinecgonzaga@hotmail.com*

## Introdução

O resto ingestão representa um desperdício alimentar, que está diretamente relacionado com custos e despesas desnecessárias e deve ser efetivamente monitorado. A análise periódica desse indicador é relevante para identificação e adoção de medidas corretivas das não conformidades verificadas no processo de produção e distribuição de refeições (NONINO, 2012).

## Objetivos

Avaliar o resto ingestão das refeições servidas aos pacientes e acompanhantes nas Unidades de Internação de um Hospital Universitário.

## Metodologia

O estudo foi desenvolvido pela Divisão de Nutrição e Dietética durante o ano de 2015. Os dados representam a média mensal das coletas realizadas no almoço. O peso total dos alimentos encaminhados para as unidades de internação foi estimado a partir de amostras de cada tipo de dieta: geral, branda, pastosa e líquida, multiplicado pelo número de dietas referente a cada categoria, excluindo-se as sobremesas. Para pesagem foi utilizada balança eletrônica da marca Welmy com capacidade máxima de 30 kg e precisão de 0,002 kg. Para a mensuração do resto, foi feita a separação e a pesagem dos alimentos que retornaram nos pratos, com e sem a inclusão das dietas intactas. O percentual de resto ingestão foi obtido pela relação entre o resto devolvido nas bandejas e pratos pelos clientes e a quantidade de alimentos e preparações oferecidas (CFN, 2005). A análise dos resultados foi realizada através do programa Microsoft Office Excel (2010), sendo os dados expressos em média e desvio-padrão dos valores de resto ingestão apresentados em porcentagem.

## Resultados

O percentual médio de resto ingestão do ano de 2015 foi de 16%  $\pm$  2,72%, sem considerar as dietas intactas cujo retorno foi de 4,22%  $\pm$  1,35%. Quando incluído o peso referente às dietas intactas, foi obtido um valor de 20%  $\pm$  2,57%.

## Conclusão

O Conselho Federal de Nutricionistas preconiza como aceitáveis valores de resto ingestão de até 10%, para coletividades sadias. Em Serviços de Alimentação de unidades hospitalares, que atendem coletividades enfermas tem sido observados percentuais de resto ingestão bem superiores que variam de 20% (NONINO-BORGES *et al*, 2006; DUPERTIUS *et al*, 2003) a 60% (ALMDAL *et al*, 2003), sem que haja um valor fixado como sendo ideal. Os restos alimentares podem ser segmentados em resto ingestão e sobras de dietas intactas. Se considerarmos como referência o valor de resto ingestão de 20% (valor mínimo encontrado na literatura), todos os resultados obtidos se enquadram como sendo adequados. As médias do ano de 2015, com (20%) e sem (16%) a inclusão das dietas intactas encontram-se dentro do valor tido como referência.

## Referências

ALMDAL, T.; VIGGERS, L.; BECK, A. M.; JENSEN, K. Food production and wastage in relation to nutritional intake in a general district hospital – wastage is not reduced by training the staff. *Clinical Nutrition*, v. 22, n. 1, p.47-51, 2003.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. 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. Resolução CFN nº 380/2005.

DUPERTUIS, Y. M.; KOSSOVSKY, M. P.; KYLE, U. G.; RAGUSO, C. A.; GENTON, L; PICHARD, C. Food intake in 1707 hospitalized patients: a prospective comprehensive hospital survey. *Clinical Nutrition*, v. 22, n. 2, p. 115-123, 2003.

NONINO-BORGES, C.B.; RABITO, E.I.; SILVA, K.; FERRAZ, C.A.; CHIARELLO, P. G.; SANTOS, J. S.; MARCHINI, J.S. Desperdício de alimentos intra-hospitalar. Revista de Nutrição, Campinas, v. 19, n. 3, p.349-356, 2006.

NONINO, C.B., TANAKA, N.Y.Y., MARCHINI, J.S. Controle do Desperdício e Manejo de Resíduos. In: VIEIRA, M.N.C.M., JAPUR, C.C. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, p.258-265, 2012.

**Palavras-chave:** Resto Ingestão; Desperdício de Alimentos; Serviços de Alimentação

# ROTULAGEM DE ALIMENTOS TRANSGÊNICOS: CONHECIMENTO DO CONSUMIDOR E INFLUÊNCIA NO COMPORTAMENTO DE COMPRA

RAYZA DAL MOLIN CORTESE; ANA CLAUDIA MAZZONETTO; RAFAELA KAREN FABRI; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA; SUZI BARLETTA CAVALLI

<sup>1</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, <sup>2</sup> NUPPRE - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições  
*suzi.cavalli@ufsc.br*

## Introdução

No Brasil, a rotulagem de alimentos transgênicos considera o princípio da precaução (CBD, 2000) e é obrigatória para os alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima de 1% do peso do produto (BRASIL, 2003a). Um alimento transgênico é identificado no rótulo do produto por meio do símbolo T maiúsculo no centro de um triângulo amarelo (BRASIL, 2003b). O conhecimento sobre transgênicos e a identificação do símbolo no rótulo podem influenciar a decisão de compra do consumidor.

## Objetivos

Analisar o conhecimento em relação à rotulagem de transgênicos, bem como a sua influência na decisão de compra do alimento.

## Metodologia

Estudo transversal e descritivo no qual foram realizadas entrevistas por meio de questionário estruturado com o público participante de Semana de Ensino Pesquisa e Extensão de uma Universidade Federal da região Sul do Brasil. As variáveis investigadas foram: características sociodemográficas dos entrevistados, conhecimento em relação à existência e ao significado do símbolo T no rótulo; influência da presença do símbolo na decisão de compra e conhecimento sobre a obrigatoriedade da rotulagem de alimentos transgênicos. Os questionários foram elaborados no *software EpiCollect plus* e a coleta realizada com auxílio de *tablets* durante os quatro dias do evento, nos períodos matutino e vespertino. Esse trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa (protocolo número 1.053.080).

## Resultados

Do total de entrevistados (n=450), 64% eram do sexo feminino, 53,3% tinham entre 18 e 24 anos e 58,2% tinham ensino superior incompleto. A mediana de idade foi de 24 anos. Dos entrevistados, mais da metade (62,2%) responderam corretamente sobre o significado do símbolo. Entre esses, somente uma parcela (42,9%) já havia visto o símbolo no rótulo dos produtos. Entre aqueles que disseram não ter visto o símbolo e não saber o seu significado, destacam-se pessoas com escolaridade igual ou inferior ao segundo grau completo. Aproximadamente 30% dos entrevistados disseram que o símbolo correspondia a alimentos que contém gordura *trans*. Dos entrevistados que identificaram corretamente o significado do símbolo, 56,0% preferiam comprar alimentos sem o símbolo, 64,0% acreditavam que a notificação do símbolo é obrigatória para todos os produtos com ingredientes transgênicos e apenas 10% sabiam que a notificação depende da quantidade de ingredientes transgênicos presentes no alimento.

## Conclusão

A maioria dos entrevistados não lembrava ter visto o símbolo de transgênico nos rótulos dos produtos, embora a maior parte deles soubesse o seu significado. As respostas permitem considerar que a presença do símbolo T no rótulo dos alimentos tem o potencial de influenciar as escolhas do consumidor, demonstrando ser uma importante estratégia considerando o princípio de precaução, uma vez que mais da metade dos entrevistados preferiam comprar alimentos não transgênicos. Porém, grande parte acreditava que o símbolo é obrigatório para todos os produtos, desconhecendo o percentual de 1% estabelecido pela legislação brasileira.

## Referências

BRASIL. **Decreto Federal nº 4.680 de 24 de abril de 2003**. Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis. Brasília, DF, 2003a.

BRASIL. **Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003b**. Define o símbolo de que trata o art. 2º, § 1º, do Decreto 4.680, de 24 de abril de 2003, na forma do anexo à presente portaria. Regulamento para o emprego do símbolo



transgênico. Diário Oficial da União 2003b.

CBD. SECRETARIAT OF THE CONVENTION ON BIOLOGICAL DIVERSITY. **Cartagena Protocol on Biosafety to the Convention on Biological Diversity**. Montreal: Secretariat of the Convention on Biological Diversity, 2000.

**Palavras-chave:** alimentos transgênicos; consumidor; rotulagem; rótulo

# SABERES E PERCEPÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS DO GRUPO INDÍGENA TUXÁ DE RODELAS

IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA; SANDRA SIMONE QUEIROZ DE MORAIS PACHECO <sup>2</sup>

<sup>1</sup> UNEB - Universidade do Estado da Bahia

*ida\_almeida2010@hotmail.com*

## Introdução

A escola nas sociedades tradicionais tem importantes papéis, como reconhecer a diversidade cultural e as experiências sócio-políticas, linguísticas e pedagógicas na valorização do saber tradicional dos povos indígenas. No Brasil, só a partir da promulgação da Constituição de 1988 foi dada visibilidade à educação comunitária dos conhecimentos construídos e dos processos próprios de aprendizagem e da visão de mundo de cada povo. Apesar desse lapso de tempo entre 1988 e o momento atual observa-se que os conhecimentos inerentes aos grupos indígenas continuam ausentes dos livros didáticos utilizados nas escolas, instrumentos pensados de forma centralizada pela população hegemônica. Muito tem-se que ainda caminhar para uma real aproximação entre o saber "científico" e as práticas culturais desses povos. Uma das áreas mais sensíveis a esse distanciamento é exatamente a de saúde e alimentação, pois as condições de vida dos grupos sociais interferem diretamente nas suas percepções sobre o campo da saúde. E isso é também verdade para o grupo Tuxá de Rodelas.

## Objetivos

Conhecer e problematizar os conteúdos sobre alimentação e nutrição presentes no arcabouço teórico e prático da Escola da aldeia Tuxá de Rodelas.

## Metodologia

A trajetória metodológica desenvolvida na pesquisa incluiu a leitura das Diretrizes Curriculares Nacionais para as Escolas Indígenas, discussão em grupo de textos sobre: saúde, educação e cultura. Além da leitura e discussão do material didático utilizado na escola indígena no ano de 2014, para definir as categorias de análise que foram inseridas na tabela, e em um segundo momento, realizou-se um grupo focal. Em relação ao material didático, foram analisados os livros de ciências da Escola, posteriormente foram selecionados temas presentes no livro de ciências, que dizem respeito à saúde e alimentação. Esses temas foram incluídos na elaboração da tabela utilizada no grupo focal.

## Resultados

Os dados coletados apontam para diversos aspectos alimentares da vida Tuxá que não aparecem nos livros didáticos nem são problematizados na escola. Quando o tema alimentação é mencionado, as observações convergem para as prescrições e proibições alimentares em algumas doenças e sobre situações que envolvem o processo reprodutivo no âmbito do corpo das mulheres. Esses são os principais representantes que estão envolvidos na associação entre ingestão inadequada de diversos alimentos. Com base nesses dados, consideramos que os saberes que os alunos possuem sobre o tema são oriundos de crenças incorporadas na vida social Tuxá, assim como, de informações presentes nos conteúdos escolares. Observa-se que o material didático utilizado nessa escola, especialmente os livros de ciências são livros didáticos nacionais, o que não reflete a visão de mundo desse povo indígena, e observa-se a necessidade de produção de materiais didáticos específicos, de acordo com as realidades indígenas,

## Conclusão

As concepções dos estudantes sobre temas abordados, mostram que os Tuxá possuem uma maneira própria de produzir, reproduzir, transmitir, elaborar, reelaborar e multiplicar os conhecimentos. O que resulta num conjunto de concepções e conceitos bem harmonizados com a natureza e a cultura. As concepções dos entrevistados são influenciadas por aspectos culturais, históricos e sociológico, por isso a importância de se ter uma escola diferenciada.

## Referências

- ARAÚJO, Rosilene. **Educação escolar indígena intercultural e a sustentabilidade territorial: uma abordagem histórica sobre as Escolas Indígenas Capitão Francisco Rodelas e Pataxó Coroa Vermelha**, 2011. 140 f.. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Pós-Graduação, Universidade do Estado da Bahia, Salvador, 2011.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Brasília: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2014. Disponível em: < <https://www.fnde.gov.br> > Acesso em 23 Jul. 2014.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO ESPORTO. **Referencial Curricular Nacional para as Escolas**

**Indígenas.** Brasília: MEC/SEC, 1998.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Instrutivo PSE.** Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília, 2011. Disponível em :<  
[http://189.28.128.100/dab/docs/legislacao/passo\\_a\\_passo\\_pse.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/legislacao/passo_a_passo_pse.pdf) > Acesso em 20 jul. 2014.

CUNHA, Manuela. **Relações e dissensões entre saberes tradicionais e saber científico.** Revista USP. São Paulo, n. 75, p. 76-84, set./nov. 2007. Disponível em: acesso em 20 jul.2014

**Palavras-chave:** Alimentação; saberes; escola; grupos indígenas.

# SATISALIMENTAÇÃO HOSPITALAR: AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS PACIENTES DE UM HOSPITAL DE PORTO ALEGRE – RS

MARINA BOBSIN; LILIAN BASANI; CARLINA RIELLA; MARIA TEREZINHA ANTUNES

<sup>1</sup> UFCSPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIENCIAS DA SAUDE DE PORTO ALEGRE, <sup>2</sup> UFCSPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIENCIAS DA SAUDE DE PORTO ALEGRE, <sup>3</sup> UFCSPA - UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIENCIAS DA SAUDE DE PORTO ALEGRE RS, <sup>4</sup> UFCSPA - UNIV FEDERAL DA CIENCIAS DA SAUDE  
*mtantunes@ufcspa.edu.br*

## Introdução

INTRODUÇÃO - A avaliação da satisfação dos clientes é uma estratégia comumente utilizada para o controle de qualidade do Serviço de Alimentação e Nutrição, pois o feedback do cliente permite conhecer tanto o nível de satisfação quanto o de insatisfação dos pacientes frente a alimentação e o serviço oferecidos e permite a tomada de decisão em relação a necessidade de promover ou não mudanças (TONTINI et al, 2012). O instrumento de pesquisa de satisfação poderá auxiliar os gestores na busca por medidas e técnicas para agregar conhecimentos gastronômicos com técnicas de produção de dietas hospitalares, já que a alimentação e a nutrição são importantes elementos na ação terapêutica e merecem figurar entre as prioridades do hospital (MAES, 2005).

## Objetivos

OBJETIVOS - Avaliar a satisfação dos pacientes internados em um hospital de Porto Alegre em relação ao Serviço de Nutrição através da revisão dos questionários de pesquisa de satisfação dos clientes aplicados pelo Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC) do hospital.

## Metodologia

METODOLOGIA - Estudo retrospectivo. Foi análise de dados dos questionários de satisfação do cliente onde uma das perguntas era sobre Qualidade das Refeições. Foram considerados “satisfeitos” as respostas com “bom” e “ótimo”. O índice aceitável de satisfação foi de 80%. Avaliou-se pacientes das especialidades de cardiologia, traumatologia, oncologia e cirurgias gerais; comparou-se as torres Alfa (quartos privativos) e Beta (quartos coletivos) de todas as unidades, nos períodos de abril a outubro de 2012 comparados a novembro de 2012 a abril de 2013, quanto houve a troca dos carros térmicos. Foi realizado o teste qui-quadrado de Pearson, através do software PEPI 4.0. Valores de significância  $p < 0,05$ . Foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital, com parecer nº 243.729.

## Resultados

RESULTADOS - Foram avaliados 4.574 questionários nos dois períodos. Houve diferença significativa entre as torres alfa e beta em todos os andares no primeiro período. No segundo período esta diferença permaneceu significativa apenas no 5º andar. A satisfação total geral foi de 79,1% no primeiro período 78,4% no segundo.

## Conclusão

CONCLUSÃO - A satisfação ficou abaixo do projetado. Não aumentou após a introdução dos novos carros térmicos – isso significa que, apesar de ser descrita em outros estudos (AGUIAR & KRAEMER, 2010) como um dos problemas mais frequentes na distribuição de alimentos, a temperatura não afetou a opinião dos usuários, tornando necessária uma maior investigação por parte do SNG, a fim de elencar quais as possíveis causas da queda da satisfação. Palavras-chave: Serviços de Alimentação; Satisfação do Paciente; Serviço Hospitalar de Nutrição.

## Referências

1. AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B. Educação formal, informal e não-formal na qualificação profissional dos trabalhadores de alimentação coletiva. *Nutrire. Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.* São Paulo, SP, v. 35, n. 3, p. 87-96, dez. 2010.
2. MAES, G. A sopa no hospital: testemunho. IN: CANESQUI, A. M. (org.); GARCIA, R. W. D. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.* Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2005. p. 239-252.
3. TONTINI, G.; WALTER, S. A.; COSTA, M. Satisfação com serviços hospitalares como fator estratégico de gestão: uma abordagem não linear. In: XV Simpósio de Administração da Produção, Logística e Operações Internacionais, 2012, São Paulo. Anais... São Paulo: Departamento de Administração da Produção e de Operações da Fundação Getúlio Vargas, 2012.

**Palavras-chave:** serviço de nutrição; alimentação hospitalar ; satisfação do cliente

# SATISFAÇÃO DE COLABORADORES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

JANEKEYLA GOMES DE SOUSA; LAYANA RODRIGUES CHAGAS

<sup>1</sup> UFPI - Universidade Federal do Piauí

*layana\_rodrigues@yahoo.com.br*

## Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição são partes integrantes do setor de alimentação coletiva que visam oferecer refeições equilibradas e seguras atendendo as necessidades do grupo em questão (MENDONÇA, 2010). Considerando o crescimento e a importância que o setor de alimentação tem na sociedade atual, é imprescindível o desenvolvimento de estratégias que conduzam a melhora dos serviços prestados e promovam a satisfação no trabalho dos colaboradores.

## Objetivos

Avaliar a satisfação de colaboradores em Unidades de Alimentação e Nutrição e relacionar condições de trabalho com grau de satisfação dos colaboradores.

## Metodologia

Estudo observacional transversal, de abordagem quantitativa, com população de 96 funcionários operacionais de três Unidades de Alimentação e Nutrição. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, aplicou-se questionário a 55 colaboradores que pertenciam ao quadro ativo de funcionários há pelo menos dois meses. O instrumento avaliava o perfil socioeconômico, as condições físicas estruturais no ambiente de trabalho, e questões relacionadas à satisfação aos valores atribuídos ao trabalho. As condições de trabalho foram analisadas através de questões referentes ao ambiente físico das unidades, ferramentas e equipamentos de trabalho. As questões relacionadas à satisfação no trabalho foram adaptadas da Escala de Indicadores de Prazer e Sofrimento no Trabalho de Mendes (2003). Os dados foram analisados com base em frequências absolutas e relativas e utilizou-se o teste de Correlação de Spearman. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, CAAE 35909314.6.0000.5214.

## Resultados

Quanto às condições físicas estruturais verificou-se insatisfação nos itens temperatura, ruído e umidade. Na avaliação da escala de prazer-sofrimento houve predomínio dos indicadores de prazer, sugerindo que a amostra apresenta alto grau de prazer no trabalho. Contudo, observou-se maior insatisfação com o sentimento de liberdade de pensamento, emissão de opiniões sobre o trabalho e autonomia para se organizar. Os colaboradores sentem-se realizados e consideram o salário o item mais importante do seu trabalho. Por meio do teste de Correlação de Spearman, obteve-se relação significativa positiva entre os fatores insegurança e desgaste, ratificando a presença dessas variáveis como sendo indicadores de sofrimento. As variáveis socioeconômicas de maior influência sobre a previsão de satisfação geral são a idade dos colaboradores, a escolaridade e o tempo de trabalho na instituição.

## Conclusão

Os colaboradores estão satisfeitos com o seu trabalho e com as atividades inerentes a este. É notória a necessidade de adequada ambiência nas Unidades de Alimentação e Nutrição, tanto em relação às condições físicas estruturais quanto às relações interpessoais. Medidas de motivação constante aos colaboradores são fundamentais para assegurar qualidade no serviço prestado.

## Referências

MENDES, A. M. Validação de uma escala de indicadores de prazer-sofrimento no trabalho. *Mente Social*. v.6, n.11, p.11-19, 2003.

MENDONÇA, R. T. *Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão*. 1. Ed. – São Paulo: Rideel, 2010.

**Palavras-chave:** Condições de Trabalho; Satisfação no Trabalho; Unidade de Alimentação e Nutrição

# SAÚDE DO TRABALHADOR E ESTADO NUTRICIONAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA SOBRE A PRODUÇÃO CIENTÍFICA NACIONAL E PRINCIPAIS GRUPOS ALVO DE ESTUDO

CARLA ADRIANE SCHNEIDER; JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE

<sup>1</sup> UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

*schneider.carla@hotmail.com*

## Introdução

Nas últimas décadas, o padrão de consumo alimentar da população mundial vem sofrendo modificações. O modo de vida urbano faz-se cada vez mais presente na sociedade ocidental, associando-se com a necessidade de mudança na vida dos indivíduos, sendo preciso se adequar às diferentes demandas desse novo modo de viver. O ambiente de trabalho é considerado cenário sedentário de muitos trabalhadores e também um lugar onde é comum o acesso a alimentos e bebidas altamente energéticos. Conseguir um equilíbrio entre a ingestão energética e o gasto energético é um problema crescente entre trabalhadores (PAIXÃO; PAIXÃO; FRANCO, 2009). A obesidade está associada a doenças cardiovasculares, diabetes, hipertensão, desordens musculoesqueléticas e alguns tipos de cânceres (ABESO, 2009) e portanto, maior absenteísmo e maiores gastos com saúde por parte das empresas, já que os funcionários usufruem mais dos serviços de saúde (OSTBYE, 2007). Assim, um levantamento bibliográfico sobre a saúde do trabalhador faz-se necessário para subsidiar pesquisas e programas de vigilância sobre o tema.

## Objetivos

Apresentar um levantamento da produção científica nacional sobre a saúde do trabalhador e nutrição, visando identificar os grupos de trabalhadores mais frequentes pesquisados.

## Metodologia

Revisão sistemática da literatura realizada nas bases de dados da biblioteca virtual em saúde – birem coletados durante o mês de março de 2016. Os descritores utilizados inicialmente foram saúde do trabalhador e estado nutricional, sendo ao longo da pesquisa realizados novos cruzamentos com outras palavras-chave, resultado nos seguintes descritores ao final do estudo: saúde do trabalhador, estado nutricional, alimentação coletiva, saúde ocupacional, antropometria e hábitos alimentares. A base de dados Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) definiu a correspondência dos descritores no idioma escolhido, português. Os trabalhos identificados, entre os anos de 1980 a 2016, foram analisados e categorizados por tipo de estudo, tamanho da amostra, grupos de trabalhadores, dados coletados e analisados.

## Resultados

A pesquisa identificou 240 trabalhos, sendo excluídos os trabalhos que não avaliaram IMC, que o público alvo não era trabalhadores, que tratavam apenas da avaliação do PAT enquanto programa, ou teses, dissertações e capítulos de livro. Como critério de inclusão, os trabalhos que pelo menos avaliaram o IMC dos trabalhadores. Dos artigos identificados, 23 foram analisados e extraídos dados para construção da matriz de análise de conteúdo, com a definição dos seguintes campos para cada estudo: ano de publicação, tema central, objetivos, metodologia, resultados e recomendações. Observou-se que 21,7% dos artigos abordam trabalhadores da área da saúde e 21,7% operários de empresas vinculadas ao PAT. 30,4% avaliou a circunferência abdominal dos funcionários, além do IMC, e 39,13% incluiu na sua análise consumo/hábito alimentar. 82,6% apresentaram como resultado prevalência de excesso de peso na população estudada. Dos estudos que avaliaram o consumo/hábito alimentar, todos constataram práticas não saudáveis. 39,13% dos estudos indicaram como recomendação a necessidade de intervenções nas empresas com o objetivo de promover hábitos de vida mais saudáveis.

## Conclusão

A partir do levantamento sobre a saúde do trabalhador e nutrição, evidenciou-se uma necessidade de se dar mais atenção à população, nos mais diversos ramos de trabalho. Mais estudos na área são necessários de forma a se elaborar intervenções para promoção da saúde.

## Referências

- ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes brasileiras de obesidade 2009/2010. São Paulo: AC Farmacêutica, 2009.
- OSTBYE, Truls. Obesity and Workers' Compensation. Arch Intern Med, [s.l.], v. 167, n. 8, p.766-773, 23 abr. 2007.

PAIXÃO, Mírian Patrícia Castro Pereira; PAIXÃO, Sandro Jose Paula; FRANCO, Luciano Rubim. Obesidade como fator de risco para acidentes no trabalho. Revista Saúde e Pesquisa, Maringá, v. 2, n. 3, p.379-386, set./dez. 2009.

**Palavras-chave:** Saúde ocupacional; Saúde do trabalhador; Estado nutricional; Hábitos alimentares; Alimentação coletiva



# SELO DE QUALIDADE CRN-2: VALORIZAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM DEFESA DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

MAIELE BERTOLDO LEWANDOWSKI BIANCHINI; MARIA BEATRIZ VIEGAS; QUERINO HAESBAERT DA SILVA;  
TESSA BITENCOURT VALENTE; VIVIANE EGEWARTH

<sup>1</sup> CRN-2 - Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª Região  
*fiscalizacao@cm2.org.br*

## Introdução

Frente ao aumento de empresas que se estabelecem no setor de alimentação fora do lar e, devido às mudanças no estilo de vida da população e preocupado com a segurança das refeições oferecidas, o Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª Região lançou em 2014 o “Selo de Qualidade – Aqui tem Nutricionista”, abrangendo os estabelecimentos do RS. Para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos são requisitos básicos o cumprimento das legislações higiênico-sanitárias, tais como: a RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e a Portaria nº 78/2009 da Secretaria da Saúde do RS que contempla uma lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Como existem áreas em que a atuação do nutricionista não é exclusiva, faz-se necessário estabelecer estratégias que estimulem a inserção do profissional nesses locais, visando oferecer uma alimentação segura e adequada ao público consumidor.

## Objetivos

Promover a segurança e qualidade da alimentação oferecida; proporcionar um diferencial de qualidade ao estabelecimento que mantém o nutricionista em seu quadro técnico; divulgar à sociedade a importância da atuação do profissional nestes locais.

## Metodologia

A adesão ao projeto é voluntária, por meio de uma Ficha de Adesão em que são fornecidos dados do estabelecimento e do nutricionista do local. Para a concessão do Selo, as empresas são avaliadas com base nos requisitos de segurança de alimentos conforme legislações vigentes. Na visita fiscal, agendada com o nutricionista, devem ser apresentadas evidências da execução das atividades e, para ter o selo concedido, devem ser comprovados no mínimo 80% dos itens verificados. Percentual menor de 80%, a empresa fica classificada como “em adequação” e pode solicitar nova fiscalização a qualquer momento. No entanto, atendidos os requisitos de concessão do Selo, a entrega é oficializada pelo CRN-2 com a presença do nutricionista e do responsável pelo estabelecimento, ocasião na qual é realizada a assinatura de um termo de compromisso em que a permanência do Selo está vinculada diretamente à presença do profissional no estabelecimento. Havendo a dispensa deste, o local deverá apresentar ao CRN-2 o substituto em até 30 dias. Anualmente é realizada a reavaliação dos estabelecimentos que já receberam o Selo de Qualidade.

## Resultados

De maio de 2014 a março de 2016, foram recebidas 45 solicitações de adesão ao Selo de Qualidade. Destas, 26 empresas comprovaram 80% ou mais das atividades verificadas e receberam o Selo. Os locais que já receberam reavaliações, por terem completado 1 ano da concessão, mantiveram o seu certificado no estabelecimento. De todas, apenas 1 local teve o Selo retido em virtude de não ter mais a presença do nutricionista. O sucesso do projeto motivou à busca do Selo por diversos segmentos, tais como restaurantes comerciais, padarias, hotéis, cantinas escolares, empresas de alimentos congelados, entre outros.

## Conclusão

Com o projeto do Selo de Qualidade, foi possível identificar áreas de atuação do nutricionista que necessitam de um acompanhamento mais frequente da fiscalização, visto que é evidente a possibilidade de expansão do mercado de trabalho deste profissional. Em contrapartida, o nutricionista precisa compreender que é fundamental estar atualizado tecnicamente e que um dos valiosos meios para isso são as legislações que tratam das boas práticas para serviços de alimentação.

## Referências

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. Disponível em: . Acesso em: 07 mar. 2016.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN 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. Disponível em: . Acesso em: 02 nov. 2015.

SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL (SES). 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. Disponível em: <<http://www1.saude.rs.gov.br/wsa/portal/index.jsp?menu=organograma&cod=4399>>. Acesso em: 07 mar. 2016.

**Palavras-chave:** Selo de Qualidade; Nutricionista; Alimentação Segura

# SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM RESTAURANTES COMERCIAIS DA REGIÃO CENTRAL DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

SOPHIA DE CASTRO; KAMILA GARCIA SILVA; MÔNICA GLÓRIA NEUMANN SPINELLI; ANDREA CARVALHEIRO GUERRA MATIAS; EDELI SIMIONI DE ABREU

<sup>1</sup> UPM - Universidade Presbiteriana Mackenzie

*spinelli@mackenzie.br*

## Introdução

O modo de vida urbano contemporâneo é marcado pela falta de tempo no preparo das refeições no domicílio e, como consequência, se observa o aumento das refeições fora do lar e o crescimento das Unidades Produtoras de Refeições. Estas, assim como outras empresas, têm a responsabilidade de fornecer serviços que satisfaçam as necessidades humanas, trazendo qualidade de vida e reduzindo impactos ambientais e consumo de recursos naturais (BRASIL, 2010). A atuação destes segmentos gera uma grande quantidade de resíduos, por meio do inadequado descarte de produtos e embalagens, da utilização de produtos químicos não biodegradáveis, e do desperdício de água e energia nas diversas etapas do processo produtivo (SPINELLI, 2016; SPINELLI; CALE, 2009), motivo pelo qual deve ter seu controle determinado desde a concepção do projeto, no planejamento e em todas as etapas operacionais (SPINELLI, 2016).

## Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar os procedimentos ligados às práticas de sustentabilidade em restaurantes comerciais na região central do município de São Paulo - SP.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter transversal em que foram avaliados 19 restaurantes, no perímetro do distrito República, que com o da Sé formam o centro histórico de São Paulo, por meio de um questionário adaptado do proposto por Pospishek et al. (2014), com questões estruturadas e aplicado pelas pesquisadoras com o dono ou gestor do estabelecimento. Foi solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto teve aprovação ética CAAE - 48483015.7.0000.0084.

## Resultados

Dos restaurantes, 79% referiram preocupação com a degradação do meio ambiente, porém somente 53% realizam algum tipo de ação para evitá-la. A principal fonte geradora de resíduos foram as sobras e restos em 47% dos estabelecimentos, 89% tinham algum tipo de prática sustentável e orientações para evitar desperdícios, 33% apontaram os resíduos orgânicos e os plásticos como os itens que mais geram resíduos, 56% não apresentavam nenhuma prática para reduzir o volume de água utilizada. Para 25% dos gestores é importante haver um controle ativo do número de refeições diárias, mas observou-se que as citações das ações voltada para redução de desperdício se distribuíram de maneira equilibrada e tímida nas etapas de gestão dos restaurantes – controle do número de clientes, cardápio de acordo com a estação climática, envolvimento da equipe, capacitação e aplicação do fator de correção. A média de descarte diário por restaurante é de 184 litros e somente 32% fazem coleta seletiva. As embalagens de plásticos são as mais utilizadas no serviço de buffet/delivery, representando 53% do total. O descarte do óleo é realizado de maneira correta.

## Conclusão

Concluiu-se que os restaurantes comerciais aplicam poucas medidas e ações que diminuam os riscos de degradação do meio ambiente, demonstrando uma carência em orientações e conhecimento de métodos ambientalmente corretos. As mais bem-sucedidas foram o descarte adequado de óleo, com adesão total e alguma tentativa de redução do consumo de água em função da crise hídrica que ocorreu em São Paulo.

## Referências

BRASIL, Governo Federal. 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. Disponível em: SPINELLI, M. G. N. Gestão Ambiental. In: ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; SOUZA PINTO, A.M.(coord) Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo:Ed. Metha, 2016. p.229-232.  
SPINELLI, M. G. N. ; CALE, L. R. . Avaliação de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição. Simbio-

Logias (Botucatu), v. 2, p. 21-30, 2009.

POSPISCHEK, V. S; SPINELLI, M. G. N; MATIAS,A.C.G.. Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em restaurantes comerciais localizados no município de São Paulo. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 9, p. 595-611, 2014.

**Palavras-chave:** Desperdício; Refeições; Restaurantes; Sustentabilidade

# SUSTENTABILIDADE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

LORENA RODRIGUES SABINO; BRUNA MERTEN PADILHA; MARINA DE MEDEIROS LESSA; CINTHIA KARLA RODRIGUES DO MONTE GUEDES

<sup>1</sup> UFAL - universidade federal de alagoas, <sup>2</sup> HUPAA - Hospital Universitário Prof Alberto Antunes  
*bruna48@hotmail.com*

## Introdução

O sistema de alimentação e nutrição se divide em produção, transformação, distribuição, acesso e consumo de alimentos (SEBAL et al. 1998) e tem em sua base uma gama de recursos humanos e naturais. Estima-se que para suprir as necessidades da população em 2030, a produção de alimentos precisaria duplicar sua quantidade. O grande desafio consiste em atingir esse objetivo sem prejudicar o meio ambiente (HARMON; GERALD, 2007). É nesse contexto que emerge o conceito de sustentabilidade, definido como “desenvolvimento que satisfaz as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das futuras gerações satisfazerem as suas próprias necessidades”. O atual estilo de vida da população tem provocado o aumento do número de refeições realizadas fora de casa, de forma que as Unidades Produtoras de Refeições comerciais e coletivas, têm alcançado um nível elevado de importância, apresentando, além dos determinantes na saúde e bem estar da população, impactos sociais, econômicos e ambientais. (VEIROS; PROENÇA, 2010) Desta forma, o presente trabalho objetivou avaliar as ações de sustentabilidade em uma UAN hospitalar.

## Objetivos

o presente trabalho objetivou avaliar as ações de sustentabilidade em uma UAN hospitalar.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter descritivo, exploratório e transversal, realizado em uma UAN de um hospital público da cidade de Maceió/AL, entre fevereiro e março de 2016. A avaliação das ações de sustentabilidade da UAN foi realizada através de um questionário com 30 questões, dividido em 7 sessões: compra de produtos; energia; água; resíduos; qualidade do ar; limpeza e materiais; e educação ambiental, o qual foi elaborado com base nas orientações da American Dietetic Association e Green Seal. Os dados foram tabulados e analisados no programa Excel, sendo categorizadas em ações sustentáveis e não sustentáveis.

## Resultados

Dentre as 30 questões 63,3% (n=19) estavam em conformidade com o indicado pela literatura e 36,6% (n=11) não eram realizadas ou não estavam de acordo com o preconizado. Ações que visam à garantia da qualidade do ar e o uso de materiais sustentáveis foram as que apresentaram menos ações sustentáveis, embora a realização dessas ações tenha sido proporcional a de ações sustentáveis. Por outro lado, a UAN realizava atividades de educação ambiental com comensais e funcionários, adotava medidas sustentáveis em relação à compra de produtos, realizavam o manejo de resíduos e utilizavam estratégias para redução do consumo e desperdício de água e energia.

## Conclusão

A unidade apresenta a maioria das categorias com ações de sustentabilidade conformes, contribuindo para a preservação dos recursos naturais, contudo não há definição de índices avaliativos na literatura. Elaboração de guias e instrumentos de avaliação de práticas sustentáveis em UAN, se fazem necessários para, de fato, alinhar todos os determinantes sociais, econômicos, e de saúde aos princípios de sustentabilidade.

## Referências

- HARMON, Alison H.; GERALD, Bonnie L. Position of the American Dietetic Association: Food and Nutrition Professionals Can Implement Practices to Conserve Natural Resources and Support Ecological Sustainability. *Journal Of The American Dietetic Association*, v. 107, n. 6, p.1033-1043, 2007.
- SOBAL, J. KHAN L. K., BISOGNI C. A conceptual model of the food and nutrition system. *Social Science and Medicine Journal*, v. 47, p. 853-863, 1998.
- VEIROS, Marcela B.; PROENÇA, Rossana P. C. Princípios da Sustentabilidade na produção de Refeições. *Nutrição em Pauta*, n. 102, p. 45-49, may/jun 2010.

**Palavras-chave:** alimentação; nutrição; produção de refeições; sustentabilidade

# TELENOVELA COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA FREQUENTADORES DE RESTAURANTES POPULARES DE BELO HORIZONTE-MG

SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; JULLYANE HOTT FILGUEIRAS; MARIA FLÁVIA GAZZINELLI BETHONY

<sup>1</sup> UFMG - Universidade Federal de Minas gerais

*simoneclpereira@gmail.com*

## Introdução

### Objetivos

Analisar a telenovela “O caminho do meio” como estratégia de educação alimentar nutricional e a sua relação com os processos de aprendizagem inventiva e com a produção de novos modos de subjetivação em frequentadores de um restaurante popular de Belo Horizonte

### Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo com abordagem qualitativa, desenvolvido com 15 frequentadores, de ambos os sexos, adultos e idosos, de um restaurante popular, situado no Distrito Sanitário Barreiro, no município de Belo Horizonte-MG. A pesquisa incluiu duas etapas: (1) Visualização da telenovela “O caminho do meio”, com duração de 46 minutos, pelos participantes; e (2) Entrevista individual realizada pela pesquisadora a partir de um roteiro previamente estruturado, aplicado após a telenovela. Os depoimentos foram gravados, transcritos e posteriormente, analisados, por meio da técnica da análise de conteúdo temático-categorial, proposta por Bardin. A telenovela constitui um instrumento que proporciona uma narrativa dramatizada com personagens que fazem parte da realidade cotidiana. A telenovela foi escolhida como uma experiência estética, pois esta se caracteriza por marcar e afetar o sujeito pela intensidade das sensações e emoções que é capaz de produzir.

### Resultados

. Após a análise de conteúdo das entrevistas semiestruturadas realizadas emergiram 3 categorias, quais sejam: (1) “A telenovela e as experiências de vida dos frequentadores do restaurante popular”; (2) “A telenovela: cenas, personagens e mensagem” (3) “Novas percepções e tendências relacionadas à alimentação e ao estilo de vida”. Pode-se afirmar que a experimentação com a telenovela foi capaz de engendrar (1) os processos de memória involuntária e sobreposição de sensações que possibilitaram a reconstrução e recriação de experiências passadas e de saberes instituídos; (2) os processos de identificação com os personagens e de percepção subtrativa voltada para a transformação das cenas que permitiram a afirmação da singularidade e da diferença; (3) os processos afetivos que promoveram uma abertura à experimentação e à reinvenção de novas possibilidades de ver e pensar a alimentação e a saúde. Ao possibilitar tais processos, a telenovela favoreceu a aprendizagem inventiva, a produção de novos modos de subjetivação e de invenção de si. Trata-se de uma aprendizagem que ocorre a partir da noção do encontro com os signos, sob o efeito de uma violência que coloca o pensamento em movimento. Os signos mundanos, amorosos, sensíveis e artísticos emitidos pela telenovela, quando interpretados e transformados pelos participantes, fizeram fluir reflexões, desejos de produção de mudança, tanto em si mesmo, como no outro, potências para inventar novos sentidos para a vida e para a alimentação. Por outro lado, também foi possível identificar discursos homogêneos e da repetição de conhecimentos anteriormente assimilados, proveniente de concepções dominantes sobre a alimentação e sobre os hábitos de vida, movimentos que parecem revelar experiências de reconhecimento.

### Conclusão

A telenovela constitui-se uma estratégia educativa com potencial para engendrar processos que podem favorecer a aprendizagem inventiva e a produção de novos modos de subjetivação relacionados à alimentação e ao estilo de vida.

### Referências

KASTRUP, V. Experiência Estética para uma Aprendizagem Inventiva: notas sobre a acessibilidade de pessoas cegas a museus. INFORMÁTICA NA EDUCAÇÃO: teoria & prática, Porto Alegre, v.13, n.2, 2010.

DELEUZE, G. Cinema 1 - a imagem-movimento. Lisboa: Editora Assírio & Alvim, 2009.

DELEUZE, G. Diferença e repetição. Tradução Luiz B. L. Orlandi e Roberto Machado: RJ, Graal, 2006. (1ª ed.: 1968).

DELEUZE, G. Proust e os signos. Trad. A. C. Piquet e R. Machado. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2010. (Trabalho original publicado em 1976).

DELEUZE, G.; PARNET, C. O Abecedário de Gilles Deleuze. Dirigido por Pierre André Boutang. 1996. Transcrição integral do vídeo. Disponível em: <http://stoa.usp.br/prodsujeduc/files/262/1015/Abecedario+G.+Deleuze.pdf>. Acesso em janeiro 2016.

DEWEY, J. A Arte Como Experiência. Tradução Vera Ribeiro. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Coletiva; Aprendizagem; Telenovela; Restaurante Popular



# TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO À FRIO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ELAINE FLÔRES; ALINE DE MORAES LONDERO; SILVANA BERTAGNOLLI; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL

<sup>1</sup> UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

*alinemlondero@hotmail.com*

## Introdução

As Boas Práticas de Manipulação de alimentos devem ser aplicadas e cumpridas pelos manipuladores que estiverem em contato direto ou indiretamente com o alimento, pois garantem a qualidade higiênico-sanitária e, assim, podem evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (BRASIL, 2012). O controle de temperatura na conservação dos alimentos e o uso correto dos equipamentos de frio podem reduzir significativamente a deterioração dos alimentos e os riscos de doenças junto com a aplicação correta das Boas Práticas de Manipulação garantindo a segurança higiênico-sanitária dos alimentos (MÜRMAN et al., 2005).

## Objetivos

O objetivo do trabalho foi avaliar a temperatura de armazenamento à frio na alimentação de pré-escolares de instituições municipais de ensino de um município da região central do Rio Grande do Sul.

## Metodologia

Esta pesquisa faz parte de um Projeto intitulado "Avaliação as Boas Práticas na Alimentação de Pré-escolares: Aspectos nutricionais e sanitários", denominado SOMAR Escolas (Saúde, Organização, Melhorias, Alimentação e Responsabilidade), com financiamento pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Franciscano com parecer número 691.673. Foram convidadas a participar do projeto todas as escolas municipais de ensino infantil do município, totalizando 20 escolas participantes. Durante o diagnóstico de Boas Práticas de Manipulação, realizado em maio/2015 a julho/2016, foram verificadas as temperaturas de todos os equipamentos de refrigeração e congelamento das escolas participantes com termômetro digital do tipo espeto, com variação de -50°C a 200°C. As temperaturas foram verificadas por monitoras previamente capacitadas, analisadas e comparadas com as recomendadas pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CECANE, 2013). Todas as escolas participantes receberam os resultados, por meio de relatório e reuniões pré-agendadas.

## Resultados

Das 20 escolas avaliadas, totalizou-se 24 equipamentos de refrigeração sendo que 70,8% (n=17) estavam com as temperaturas dos refrigeradores adequadas abaixo de 5°C. Quanto aos equipamentos de congelamento, obteve-se 21 equipamentos onde 76,2% (n=16) estavam com as temperaturas adequadas, ou seja, inferiores a -12°C.

## Conclusão

Os resultados mostraram que mais de 20% dos equipamentos avaliados encontravam-se com as temperaturas inadequadas tanto das geladeiras quanto de freezer. Vale destacar que nenhuma escola avaliada possui termômetro para realizar a aferição. A refrigeração inadequada pode ser um dos fatores desencadeadores de Doenças Transmitidas por Alimento por permitir a multiplicação microbiana, além de favorecer a deterioração dos alimentos. A qualidade higiênico-sanitária do alimento escolar é um aspecto preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, visto que o consumo de alimentos contaminados é altamente prejudicial à saúde das crianças, sendo este um dos grupos mais vulneráveis a doenças. Diante dos resultados percebe-se a necessidade de um monitoramento regular das temperaturas nesses locais.

## Referências

BRASIL. Ministério da Educação. O Papel do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...et al.]. - 2. ed. - Brasília: PNAE: CECANE- SC, p 38, 2012.

MÜRMAN, L.; et al. Temperaturas de conservadores a frio em estabelecimentos que comercializam alimentos na cidade de Santa Maria/RS, Acta Scientiae Veterinariae. v.33, n.3, p 309-313, 2005.

CECANE. Ferramenta para as Boas Práticas na Alimentação Escolar, 2013. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/cecane/downloads>.

**Palavras-chave:** alimentação escolar; armazenamento de alimentos; controle de qualidade; refrigeração de alimentos

# TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES QUENTES DURANTE O PROCESSO DE COCÇÃO E DISTRIBUIÇÃO EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR DA REGIÃO CENTRAL DO RIO GRANDE DO SUL

JULIANE PEREIRA DA SILVA; ALICE MARIA HAIDRICH; FERNANDA COPATTI; MARIÉLI LIDIANE GRAUPE;  
CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria  
*jujulianep@gmail.com*

## Introdução

O acesso a uma variedade de alimentos seguros e saudáveis é um direito humano fundamental. O aporte nutricional adequado, incluindo a qualidade da alimentação oferecida, pode possuir efeitos benéficos na qualidade de vida dos pacientes (GARCIA et al., 2012). Assim, a alimentação e a nutrição, dentro de uma unidade hospitalar, têm como principal intuito restaurar a saúde dos pacientes, servindo como um importante fator adjuvante ao tratamento médico, oferecendo o aporte necessário de nutrientes (SILVA et al., 2015). Para se ofertar um alimento seguro ao paciente é imprescindível a adoção das boas práticas de manipulação durante o processamento dos alimentos. Uma das maiores não conformidades na manipulação dos alimentos está relacionada ao emprego inadequado das temperaturas, contribuindo assim para a sobrevivência e multiplicação dos microrganismos patogênicos, que pode resultar em ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos. Sendo assim, as temperaturas adequadas de cocção e distribuição de alimentos ajudam a retardar ou mesmo evitar a multiplicação microbiana, por minimizar ou destruir as células vegetativas dos microrganismos, diminuindo assim o risco de doenças de origem alimentar (RICARDO et al., 2012).

## Objetivos

Monitorar e avaliar as temperaturas do processo de cocção e distribuição de alimentos ofertados em um serviço de nutrição e dietética hospitalar.

## Metodologia

Trata-se de um estudo de delineamento descritivo e observacional que foi realizado em um serviço de nutrição e dietética hospitalar da região central do estado do Rio Grande do Sul, durante 15 dias do mês de fevereiro de 2016. A coleta das temperaturas foi de preparações quentes durante os processos de cocção e distribuição do almoço do serviço de nutrição. Utilizou-se uma planilha para a coleta dos dados e um termômetro digital do tipo espeto da marca thermomecer com variação de grau de -50 a 300 °C. Os dados quantitativos foram avaliados por meio de estatística descritiva simples (média, desvio padrão e percentual de conformidades) com auxílio do programa Statistica versão 7.0. Os parâmetros de temperatura ideal utilizados foram baseados na Resolução RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 e na Portaria nº. 78 de 30 de janeiro de 2009 (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

## Resultados

Durante o processo de cocção a média das temperaturas das preparações foi de 93,26±0,79 °C. Já durante o processo de distribuição das preparações a média foi de 88,26±1,05. Considerando, que as principais preparações avaliadas em ambas as etapas foram dois tipos de sopas, feijão, arroz, carnes e guarnições. As temperaturas das preparações quentes mantem-se elevadas no processo de distribuição pelo fato do mesmo não exceder o tempo máximo de uma hora após o término do preparo. Ainda, o serviço de nutrição e dietética hospitalar conta com a presença de carrinhos térmicos que auxiliam na manutenção da temperatura e na distribuição de um alimento seguro aos pacientes.

## Conclusão

A temperatura adequada, tanto na cocção como na distribuição das preparações quentes, é um dos fatores que podem contribuir para a garantia da qualidade das refeições servidas. Por isso, deve ser monitorada constantemente, minimizando os riscos de contaminação e crescimento microbiológico visando melhorar a qualidade das preparações servidas nos serviços de nutrição e dietética hospitalar.

## Referências

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, Brasília, DF, 16 de set. 2004.

GARCIA, R. W. D.; PADILHA, M.; SANCHES, M. Alimentação hospitalar: proposições para a qualificação do Serviço de Alimentação e Nutrição, avaliadas pela comunidade científica. Ciências & Saúde Coletiva, São Paulo, v. 17, n. 2, p. 473-480, 2012.

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: Nutrição e Saúde, Goiás, v. 7, n. 2, p. 85-96, 2012.

RIO GRANDE DO SUL. 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. Diário Oficial, Porto Alegre, RS, 30 de jan. 2009.

SILVA, A. A. et al. Manipulação de alimentos em uma cozinha hospitalar: ênfase na segurança dos alimentos. Caderno Pedagógico, Lajeado, v. 12, n. 1, p. 111-123, 2015.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Manipulação; Serviço Hospitalar de Nutrição; Qualidade de produtos para o consumidor

# TERMINOLOGIAS USADAS NOS RÓTULOS PARA DESIGNAR ALIMENTOS COMERCIALIZADOS COM ALEGAÇÃO DE CASEIROS, TRADICIONAIS E OUTRAS SIMILARES.

PAULA LAZZARIN UGGIONI; PRISCILLA CORRÊA INÁCIO MACHADO; ANDRÉIA MARTINS DOS SANTOS;  
JESSICA MUELLER

<sup>2</sup> UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina  
*paulaug25@yahoo.com.br*

## Introdução

A alimentação ocidental contemporânea sofre os reflexos da progressiva homogeneização e globalização dos mercados (HERNANDEZ; GRÁCIA-ARNAIZ, 2005). Nesse cenário observa-se mudança nos padrões alimentares, entre eles o aumento do consumo de alimentos industrializados (MONTEIRO; CANNON, 2012) e ainda o crescente interesse dos consumidores por produtos locais ou tradicionais. Nesse âmbito, surgem movimentos e ações voltadas à promoção da alimentação saudável, bem como ao resgate da identidade cultural alimentar (BRASIL, 2014). No contexto da promoção da alimentação saudável e das escolhas alimentares a rotulagem aparece como uma ferramenta para o consumidor na garantia do seu direito à informação sobre os alimentos (BRASIL, 2012). Destaca-se que, na legislação brasileira sobre rotulagem, expressões do tipo: “produto natural”, “puro”, “original” e outras equivalentes não são permitidas pois podem induzir o consumidor ao engano quanto à verdadeira natureza do produto (BRASIL, 2015).

## Objetivos

O objetivo do estudo foi identificar as terminologias usadas nos rótulos de alimentos industrializados com alegação de caseiro, tradicional e similares comercializados em um supermercado de rede nacional e classificá-las conforme grupos de alimentos previstos na legislação brasileira de rotulagem.

## Metodologia

Analisou-se um banco de dados de um censo de um supermercado de rede nacional de Florianópolis (SC) com 5624 rótulos de alimentos industrializados. A identificação das terminologias foi realizada por meio da análise das fotografias dos painéis frontais dos rótulos. Os dados foram organizados e analisados utilizando-se o software Excel® por meio de estatísticas descritivas básicas, em valores absolutos e relativos. Verificou-se as frequências das terminologias por grupos de alimentos de acordo com a RDC nº 359/2003, que classifica: I. Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, e seus derivados; II. Verduras, hortaliças e conservas vegetais; III. Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas; IV. Leite e derivados; V. Carnes e ovos; VI. Óleos, gorduras e sementes oleaginosas; VII. Açúcares e produtos que fornecem energia proveniente de carboidratos e gorduras e VIII. Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados.

## Resultados

Dos 5624 painéis frontais analisados, 751 (13,4%) apresentaram terminologias relacionadas a tradicional, caseiro e outras similares. Dessas, as que apresentaram maior frequência relativa de alimentos com terminologias foram o grupo II com 21,4%, seguido pelo grupo I com 18,3% e pelos grupos VI e VII, ambos com 13,2%. Destaca-se que no grupo II a terminologia mais encontrada foi “tradicional” (n=52), no entanto remetendo principalmente a um modo de produção não orgânico.

## Conclusão

Terminologias como caseiro, tradicional e similares estão presentes nos rótulos dos alimentos comercializados. Esta prática pode chamar a atenção dos consumidores para uma forma de produção tradicional ou caseira, mas paralelamente podem conter ingredientes que não fazem parte do seu contexto cultural. A identificação das terminologias pretende chamar a atenção dos consumidores e autoridades para a importância do cumprimento e da inclusão de informações fidedignas nos rótulos. Além de fomentar o estabelecimento de critérios para o uso dessas terminologias, como já existe em outros países. Nesse aspecto, reforça-se a importância da clareza das informações contidas nos rótulos para que o consumidor possa fazer sua escolha alimentar de forma consciente.

## Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. FAQ - Sistema de Perguntas e Respostas da ANVISA. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/faqdinamica/index.asp?Secao=Usuario&usersecoes=28&userassunto=187>. Acesso em: mar 2015.

HERNANDEZ, J.C.; GRÁCIA-ARNAIZ, M. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G. The impact of transnational “Big Food” companies on the South: A view from Brazil. PLoS medicine, v. 9, n. 7, 2012.

**Palavras-chave:** rotulagem; terminologias; consumidor; grupos de alimentos

# UMBU: UM FRUTO EM EXTINÇÃO E COM ESCASSEZ DE DADOS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

YÚLIA CARLA ALVES DE SOUZA; RAFAEL SOUSA LIMA; DERLANGE BELIZÁRIO DINIZ

<sup>1</sup> UECE - Universidade Estadual do Ceará, <sup>2</sup> FUNBIO - Fundo Brasileiro para a Biodiversidade  
alyli.carlla@gmail.com

## Introdução

Estudo realizado por Medeiros e Albuquerque (2014), sobre a história da etnobotânica brasileira, desde o século XVII, com foco principal na Caatinga da região Nordeste do Brasil, mostra várias espécies vegetais que eram utilizadas no passado e que até hoje estão presentes no consumo alimentar da população nordestina, porém o estudo concluiu que ainda faltam pesquisas atuais que indiquem o valor nutricional de algumas espécies. Para algumas espécies, tais como o "umbu" (*Spondias tuberosa Arruda*), o conhecimento e/ou o uso no século XVII foi mantida ao longo dos séculos na região exercendo um papel importante para a alimentação da população local, porém atualmente o fruto está inserido na lista de espécies vegetais em extinção pelo Slow Food Brasil.

## Objetivos

Analisar os dados de composição nutricional sobre o umbu disponíveis na literatura.

## Metodologia

O estudo, caracterizado como revisão sistemática de fonte de dados secundários, utilizou a metodologia para análise de composição de alimentos preconizada pela FAO/INFOODS (*Food Agriculture and Organization - International Network of Food Data Systems*). Foi realizado um levantamento bibliográfico sobre o umbu, com ênfase na composição nutricional, publicados até o mês de julho de 2015. Neste levantamento foram utilizadas tabelas de composição de alimentos, teses e dissertações, publicações do Ministério da Agricultura, publicações de instituições de ensino/pesquisa locais/regionais e bases internacionais de periódicos. Posteriormente foram analisados os dados de composição nutricional dos alimentos segundo os critérios de inclusão: cultivados em território nacional, cujas fontes de origem apresentaram uma metodologia clara com os procedimentos de análise nutricional usualmente recomendados para macro e micronutrientes. O registro das informações obtidas foi realizado utilizando a ferramenta de compilação de dados de composição nutricional da FAO/INFOODS.

## Resultados

No total foram avaliadas 239 publicações gerais relacionadas ao umbu, porém apenas 6 trabalhos apresentaram dados de composição nutricional utilizando metodologias de análises recomendadas internacionalmente. As principais limitações encontradas nos diferentes tipos de publicações avaliadas foram referentes a falta do local de cultivo, período e método de coleta dos alimentos, assim como a descrição inadequada da espécie, falta de detalhamento de como as amostras foram tratadas e utilização de métodos analíticos impróprios, que segundo Holden (2002) podem resultar em diferenças entre os dados avaliados. De acordo com Laterme (2006) o conhecimento sobre a composição nutricional dos alimentos, assim como os sistemas de produção e conservação dos frutos favorecem a disponibilidade do alimento à população. Portanto é necessário obter dados padronizados de análises de alimentos que utilizem metodologia bem descritiva.

## Conclusão

Poucas publicações apresentaram dados de composição nutricional em concordância com a metodologia recomendada pela FAO/INFOODS. É preocupante saber que há limitações quanto a precisão e confiabilidade dos dados nas pesquisas de análise em alimentos, pois os dados de composição desempenham um papel essencial para a proteção das espécies vegetais da biodiversidade, pois possibilitam a utilização dos alimentos em muitos setores, incluindo a nutrição, a saúde, a agricultura, o ambiente, a rotulagem dos alimentos e comércio.

## Referências

MEDEIROS, M. F. T.; ALBUQUERQUE, U. P. Food flora in 17th century northeast region of Brazil in *Historia Naturalis Brasiliae*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, v.10, n.50, 2014.

FAO/INFOODS. FAO/INFOODS Guidelines for Checking Food Composition Data prior to the Publication of a User Table/Database-Version 1.0. FAO, Rome, 2012.

HOLDEN, J. M.; BHAGWAT, S.A.; PATTERSON, K.Y. Development of a multi-nutrient data quality evaluation system. *J. Food Compos. Anal.*, v.15, n.4, p.339-48, 2002.

LETERME, P.; BULDGEN, A.; ESTRADA, F.; LONDONO, A. M. Mineral content of tropical fruits and unconventional foods of the Andes and the rain forest of Colombia. *Food Chemistry.*, v. 95, p. 644-652, 2006.

**Palavras-chave:** biodiversidade; minerais; vitaminas



# UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO ESPAÇO FÍSICO DE U.A.N'S HOSPITALARES DE IMPERATRIZ - MARANHÃO

ALINNE DOS SANTOS CHAVES; MARLUCE ALVES COUTINHO

<sup>1</sup> IESMA - Instituto de Ensino Superior do Sul do Maranhão

*marlucecoutinho@hotmail.com*

## Introdução

A Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar (UANH) tem como principal objetivo fornecer uma refeição de boa qualidade para auxiliar na recuperação do estado de saúde dos pacientes. Para isso suas instalações precisam estar completamente adequadas. Pois a manipulação dos alimentos precisa ser em um local isento de contaminação. Devido à grande procura por serviços hospitalares no município de Imperatriz-Maranhão, questiona-se se as UANH desse município apresentam estrutura física adequada?

## Objetivos

A pesquisa teve como objetivo avaliar a qualidade do espaço físico das UANH, verificando se estão adequadas à legislação vigente e classifica-las de acordo com os parâmetros do Instrumento de Avaliação de Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar (IAUANH).

## Metodologia

A presente pesquisa é caracterizada do tipo descritiva e transversal. Foi realizada nos sete hospitais no município de Imperatriz – Maranhão, sendo: (2) públicos e (5) privados. As UANH que aceitaram contribuir para a realização da pesquisa foram apenas quatro, não aceitaram participar da pesquisa, três hospitais. As unidades foram nomeadas no estudo como amostras A,B, C e D. Para a preservação dos nomes das instituições. Para coleta de dados foi realizada a uma visita in loco a cada UAN para aplicação do instrumento próprio para esse tipo de análise, o check-list, de Wendisch (2010), com modificações de acordo com o objetivo deste estudo.

## Resultados

Os resultados classificaram as unidades A,B e D como em boas condições, e apenas a UANH C, foi classificada como insatisfatória. Os itens que obtiveram mais pendências foram às instalações físicas, móveis (insuficientes), higienização das áreas, utensílios e equipamentos, conservação dos (equipamentos, utensílios, edificações) e manejo de resíduos. A maioria dos itens avaliados apresentaram inconformidades, entretanto os mais pendentes foram relacionados a ausências de áreas específicas para execução das atividades, como por exemplo, área para preparo de verduras e legumes, massas e sobremesas. E também ausência da área de depósito de material de limpeza. Uma inadequação importante encontrada foi o fato de nenhuma das UANH apresentarem área específica para higienização dos carrinhos de transporte de bandejas. Foi encontrado também nos arredores materiais em desuso, podendo atrair pragas. Foi verificado: paredes, pisos e tetos com rachaduras e sujidades; portas sem fechamento automático e molas; janelas sem telas milimetradas, o que permite a entrada de pragas ou animais na UANH. Em algumas áreas foram detectadas a falta de aberturas adequadas, dessa forma comprometendo a ventilação do ambiente, e os ralos não eram sifonados. Verificou-se que nos sanitários e vestiários não tinham: sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado e lixeiras de pedal. Bem como os armários não estão em bom estado de conservação. Foi observado a ausência de produtos anti-sépticos nos lavatórios para higienização das mãos e filtro para água. Os resultados demonstraram que as UANH do setor privado apresentaram mais itens adequados, atendendo melhor as exigências das legislações vigentes que o setor público.

## Conclusão

De acordo com a pesquisa realizada pode se concluir que as estruturas físicas das UANH avaliadas estão em boas condições, e apenas uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar do município de Imperatriz-MA não apresenta qualidade no seu espaço físico, comprometendo a segurança sanitária das refeições produzidas nessa unidade.

## Referências

FONTELLES, Mauro J.; SIMÕES, Marilda. G.; FARIAS, Samantha H., FONTELLES, Renata G. S. METODOLOGIA DA PESQUISA: diretrizes para a elaboração de um protocolo de pesquisa. Belém, Pará 2009. Disponível em: <http://files.bvs.br/upload/S/0101-5907/2009/v23n3/a1967.pdf>. Acessado no dia 25/09/2015 às 18:13.

WENDISCH, Carlota. "Avaliação da qualidade de unidades de alimentação e nutrição (UAN) hospitalares: construção de

um instrumento". Dourados, 2010. Disponível em: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:sYDtQ71-v2lJ:bvssp.iciet.fiocruz.br/lildbi/docsonline/get.php%3Fid%3D2322+&cd=2&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>. Acessado em 08/06/2015 às 16:12

**Palavras-chave:** UAN Hospitalar; Estrutura Física; Ambiência.

# UTILIZAÇÃO DO DOCUMENTÁRIO “MUITO ALÉM DO PESO” COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA ALUNOS DO 5º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA MUNICIPAL

MICHELLE VARGAS REGINATTO; SHEILA FAGUNDES GOULART; ANDREIA NIEDERAUER COELHO

<sup>1</sup> UFSM/CS - Universidade Federal de Santa Maria - Campus Cachoeira do Sul, <sup>2</sup> PMI - Prefeitura Municipal de Itaara  
*michi\_reginatto@yahoo.com.br*

## Introdução

Nas áreas metropolitanas do Brasil, no período de 1974 a 2003, o consumo alimentar da população caracterizou-se por teor excessivo de açúcar na dieta, aumento no aporte de gorduras em geral e de gorduras saturadas e consumo insuficiente de frutas e hortaliças (Levy-Costa *et al.*, 2005). Esta ingestão insuficiente de alimentos como legumes e vegetais compromete o aporte de micronutrientes, podendo influenciar negativamente na reação do sistema imunológico das crianças frente a infecções (Alves *et al.*, 2013). No mesmo sentido, o maior consumo de frituras, doces e biscoitos, sobretudo os recheados, contribui para o aumento da densidade energética das refeições aumentando o risco de obesidade (Cagliari *et al.*, 2009). Observa-se, atualmente no país, um fenômeno chamado “transição nutricional”, onde se caracteriza um aumento dos índices de sobrepeso e doenças crônicas não transmissíveis, associados também a déficits nutricionais (Triches e Schneider, 2010). O documentário “Muito Além do Peso” (2012) aborda de forma objetiva a relação das pessoas, famílias e crianças com o alimento, a fim de mostrar que a vulnerabilidade desta relação pode levar às doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes e hipertensão, o que o torna uma importante ferramenta de trabalho no que tange a educação nutricional.

## Objetivos

O projeto teve por objetivo sensibilizar, através da Educação Nutricional, os alunos do 5º ano do ensino fundamental de uma escola municipal, sobre a importância de uma alimentação adequada e saudável e seus impactos na saúde.

## Metodologia

Foi realizado um projeto, em uma escola municipal, envolvendo 33 alunos do 5º ano do ensino fundamental, cujo desenvolvimento ocorreu no período de outubro a dezembro de 2013. Em um primeiro encontro, foi exibido, durante o horário escolar, o documentário “Muito Além do Peso”. Após esta atividade, realizou-se um debate a partir dos temas propostos no documentário. Posteriormente, em um segundo momento, os alunos confeccionaram o painel “Repensando a sua alimentação”, cuja intenção era orientar sobre a compreensão das informações nos rótulos e como reconhecer os nutrientes e ingredientes contidos nos alimentos e, também, identificar de forma visual a quantidade de açúcar nas bebidas açucaradas.

## Resultados

A abordagem através do documentário “Muito Além do Peso” provocou grande impacto através dos indicadores nutricionais negativos que o vídeo apresenta. A percepção da quantidade de açúcar e gordura nos alimentos industrializados, apresentados no documentário, trouxe grande preocupação aos alunos, principalmente com relação ao consumo destes alimentos em casa, pela família. Ao final do projeto, muitos deles relataram a inclusão de alguns hábitos alimentares mais saudáveis na alimentação familiar como o aumento do consumo de frutas e a redução do consumo de refrigerantes.

## Conclusão

Ao analisar a forma como os alunos interagiram nas atividades durante a realização do projeto é possível afirmar que projetos de educação nutricional podem ser bem aceitos pelos estudantes. Os debates levaram a uma reflexão quanto à importância da aquisição de hábitos alimentares mais saudáveis. Diante do exposto, o planejamento de ações capazes da promoção de mudanças positivas no comportamento alimentar ainda na infância, fase na qual os hábitos de consumo estão sendo adquiridos e consolidados, e a intensificação de campanhas de educação nutricional com abordagens inovadoras podem ajudar a melhorar a relação das crianças com o alimento.

## Referências

ALVES, M.N.; MUNIZ, L. C.; VIEIRA, M. F. A. Consumo alimentar entre crianças brasileiras de dois a cinco anos de idade: Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde (PNDS), 2006. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 18(11):3369-3377, 2013

CAGLIARI MPP, PAIVA AA, QUEIROZ D, ARAUJO ES. Consumo alimentar, antropometria e morbidade em pré-escolares de creche públicas de Campina Grande, Paraíba. **Nutrire**, São Paulo, 34(Supl. 1):29-43, 2009.

LEVY-COSTA R.B.; SICHIERI R.; PONTES N. S.; MONTEIRO C.A. Disponibilidade de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). **Rev Saúde Publica**, São Paulo, 39(Supl. 4):530-540, 2005.

MUITO além do peso. Direção: Maria Farinha Filmes [S.l.]: 2012. **www.muitoalemdopeso.com.br**. Cor. Censura livre. 84 min.

TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação Escolar e Agricultura Familiar: reconectando o consumo à produção. **Saúde Soc. São Paulo**, São Paulo, v.19, n.4, p.933-945, 2010.

**Palavras-chave:** Educação Nutricional; Ensino Fundamental; Muito Além do Peso

# UTILIZAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO POR ESTUDANTES SEGUNDO FORMA DE INGRESSO NA UNIVERSIDADE

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; INÊS RUGANI RIBEIRO DE CASTRO; AMANDA DA SILVA FRANCO

<sup>1</sup> UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

*patriciapp@globocom*

## Introdução

No Brasil, a Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) foi pioneira na implantação do sistema de cotas em 2003 e, atualmente, 45% de seus estudantes ingressam por meio desse sistema. Até 2010, embora esta universidade dispusesse de algumas medidas promotoras da permanência desses estudantes até a conclusão do curso, estas não incluíam a oferta de alimentação saudável a preço acessível (BRASIL, 2012; BRASIL, 2014; SOUSA; PORTES, 2011). Com a intenção de superar esta lacuna, em 2011 foi inaugurado o Restaurante Universitário a preços subsidiados para os estudantes (R\$ 3,00), sendo ainda mais baixos para cotistas (R\$ 2,00).

## Objetivos

Conhecer a utilização do restaurante universitário pelos estudantes segundo forma de ingresso na universidade.

## Metodologia

Estudo seccional com o universo de estudantes da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, ingressantes no primeiro semestre de 2011 no campus principal e realizado um ano após a implementação do restaurante universitário (n=1131). Utilizou-se questionário autopreenchido que abarcou a posse, pelo estudante, do cartão que dá acesso ao restaurante universitário; seu costume de usar o restaurante, o número de dias em que o estudante foi ao campus e o número de dias em que foi ao restaurante universitário nos sete dias que antecederam a coleta de dados (de zero a cinco dias). Considerou-se como usuário assíduo o estudante que foi ao restaurante universitário em pelo menos três dias na semana que antecedeu a coleta de dados. A cobertura do restaurante universitário foi verificada por meio da proporção de estudantes que foram ao restaurante universitário pelo menos um dia na semana que antecedeu o estudo sobre o total daqueles que compareceram pelo menos um dia à universidade na semana anterior à do estudo. O significado estatístico das diferenças entre cotistas e não cotistas quanto à assiduidade ao restaurante universitário e à sua cobertura foi avaliado pelo teste Qui-quadrado e o nível crítico para identificar diferenças significativas foi de 0,05. Participaram do estudo os estudantes que aceitaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## Resultados

Foram estudados 1131 graduandos, sendo 41,2% cotistas e 58,8% não cotistas. A grande maioria dos estudantes (83,9%) possuía o cartão de acesso ao restaurante universitário e 2/3 informaram frequentá-lo (66,6%). Houve diferenças estatisticamente significativas entre os grupos estudados. Entre os cotistas, foram maiores as proporções de posse do cartão (89,9% contra 70,7%) e utilização do restaurante (77,8% contra 58,7%) quando comparadas às dos não cotistas. Para o total do grupo estudado, a cobertura do restaurante universitário foi de 52,7% e 31,0% eram seus usuários assíduos. Tanto a cobertura do restaurante foi mais expressiva entre os cotistas (62,6% contra 45,7%) quanto a proporção de usuários assíduos ao restaurante (38,5% contra 25,7%) foi maior entre os cotistas quando comparado aos não cotistas estudados.

## Conclusão

Os resultados apontam que essa medida de caráter universal, como o restaurante universitário, mas com um componente de facilitação do acesso para o grupo economicamente mais vulnerável (preço mais baixo para cotistas), atendeu ao princípio da equidade, central nas políticas públicas de saúde, alimentação e nutrição, uma vez que contribuiu para facilitar a adesão deste grupo ao restaurante universitário, diminuindo as iniquidades que ainda persistem entre estudantes cotistas e não cotistas no decorrer de sua formação.

## Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 3 ed. Brasília: Ministério da Saúde, Série B. Textos Básicos de Saúde, 2012, 84p.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância à Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde: PNaPS: revisão da Portaria MS/GM no 687, de 30 de março de 2006/ Ministério da Saúde,

Secretaria de Vigilância à Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2014, 32p.

Sousa LP, Portes EA. As propostas de políticas/ações afirmativas das universidades públicas e as políticas/ações de permanência nos ordenamentos legais. Rev Bras Estud Pedagog 2011; 92(232):516-541.

**Palavras-chave:** Alimentação Coletiva; Restaurante universitário; Utilização; Estudantes; Política Pública

# VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR LOCALIZADO NA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

REJANE DOILE GARCIA; JULIA FELICIA ROSSONI DE MOURA; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

<sup>1</sup> UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

*re\_doile@hotmail.com*

## Introdução

Em um ambiente hospitalar a oferta de uma alimentação de qualidade é um dos fatores envolvidos na recuperação do paciente juntamente com os demais cuidados. A garantia da qualidade do Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar é a inocuidade do alimento em todas as etapas no processo de produção do alimento (REIS; FLÁVIO; GUIMARÃES, 2015). As Boas Práticas se definem por um conjunto de ações que devem ser seguidas pelos serviços de alimentação com o objetivo de garantir a qualidade sanitária do alimento preparado e a conformidade da matéria prima com as legislações vigentes aplicáveis a todo tipo de indústria de alimentos (BRASIL, 2004). Uma ferramenta que possibilita diagnosticar as boas práticas em um serviço de alimentação é a lista de verificação e a partir desta avaliação possibilita perceber as não conformidades e sequentemente apresentar ações corretivas para a adequação (DAMER et al., 2015).

## Objetivos

Avaliar a adequação em boas práticas em um serviço de nutrição e dietética hospitalar a partir da aplicação da lista de verificação.

## Metodologia

O presente estudo possui delineamento descritivo e observacional, sendo realizado em um serviço de nutrição e dietética hospitalar localizado na região central do estado do Rio Grande do Sul, durante o mês de março de 2016. Para a execução do estudo foi aplicada uma lista de verificação diária em boas práticas composta por sete categorias, totalizando 40 itens, adaptada de Abreu, Spinelli e Pinto (2013). A lista de verificação foi aplicada por discente do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria – campus Palmeira das Missões, previamente capacitado. Na lista de verificação foram atribuídos para as respostas “ Conforme”, o valor de 1 (um) ponto e para as respostas “ Não Conforme” a nota 0 (zero). O número de respostas “Não Aplicáveis” e “Não Observadas” adquirida no serviço de nutrição avaliado, não foi computado. Para verificar o nível de adequação das condições higiênicas, o SNDH será classificado em cinco grupos: Grupo 1 – Muito bom (91% a 100% de adequação); Grupo 2 – Bom (70% a 90% de adequação); Grupo 3 – Regular (50% a 69% de adequação); Grupo 4 – Ruim (20% a 29% de adequação), e Grupo 5 – Muito ruim (0% a 19% de adequação) de acordo com a metodologia proposta por Stangarlin et al., (2013).

## Resultados

O serviço de nutrição e dietética hospitalar apresentou 52,63% de adequação em boas práticas, sendo classificado como “regular” (50-69% de adequação). As categorias que apresentaram maior percentual de adequação foram: “Lixo”, “Instalações Sanitárias” e “Vestiário” possuindo 100% de adequação, respectivamente. Em compensação, as categorias com menor adequação estavam relacionadas a “Produção das refeições” (25,00 %) seguida da “Higiene dos equipamentos” (37,50 %) e “Manipuladores” (50,00 %).

## Conclusão

Apesar da classificação geral do serviço de nutrição e dietética hospitalar ser considerada regular, obtiveram-se não conformidades nas categorias produção das refeições e higiene dos equipamentos, uma vez são considerados quesitos mínimos para a garantia da qualidade do alimento. Portanto se faz necessário mais empenho da unidade para que assim a adoção de ações corretivas seja bem-sucedidas para garantir a qualidade das refeições e segurança alimentar dos pacientes.

## Referências

ABREU, E. S. de; PINTO, A. M. de Souza; SPINELLI, M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - Um Modo de Fazer. 2 ed. São Paulo: Editora. METHA, 2013.

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, Brasília, DF, 16 de set. 2004.

DAMER, J. R. da S. et al. Qualidade higiênico-sanitária de sorvetes tipo italiano e de massa (artesanal e industrializado) comercializados na região noroeste do Rio Grande do Sul, Brasil. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, Rio de Janeiro, RJ, v.10, n.4, p.821-834, 2015.

REIS, H. F; FLÁVIO, E. F; GUIMARÃES, R. S. P. Avaliação Das Condições Higiênico-Sanitárias De Uma Unidade De Alimentação E Nutrição Hospitalar De Montes Claros, Mg. Unimontes Científica, Montes Claros, MG, v.17, n.2, ago./dez. 2015.

STANGARLIN et al. Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviços de nutrição e dietética hospitalar. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Manipulação; Qualidade dos Alimentos; Serviço Hospitalar de Nutrição