

Anais do XXVI Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2020

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

ANÁLISE NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DE PRATOS EXECUTIVOS SEGUNDO O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)

AMANDA SOUZA DE OLIVEIRA SILVA; FLAVIO ELI DA SILVA; ELIANE COSTA
SOUZA; LIDIANE MIRIA BEZERRA DE ALCANTARA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC, MACEIO - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO As unidades de alimentação e nutrição (UANs) buscam garantir seu espaço em um mercado cada vez mais competitivo, passando a disputar lugar não somente por meio de seus produtos, como também pela qualidade de seus serviços.). Em serviços de alimentação, é imprescindível fornecer uma alimentação adequada, visto que, a mesma é essencial para a saúde do trabalhador, pois promove o bom desempenho de suas funções, aumentando assim a produtividade e reduzindo os riscos de acidentes de trabalho. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi instituído pela Lei 6.321, de 14/4/1976, com o objetivo de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, principalmente os de baixa renda que ganham até 5 salários mínimos por mês. O cardápio deste programa é equilibrado qualitativamente e quantitativamente em nutrientes e o almoço e jantar devem possuir de 600-800 kcal, o desjejum e lanches devem conter 300-400 kcal e o percentual proteico-calórico (NDPCal) deverá ser, no mínimo 6% e máximo 10%. **OBJETIVO** o objetivo foi avaliar a composição nutricional dos pratos executivos comercializados em um restaurante tipo self service localizado em um Shopping Center na cidade de Maceió/AL e comparar aos parâmetros estabelecidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal. Após autorização do local, realizou-se a coleta de dados no segundo semestre de 2017. No estabelecimento participante da pesquisa é comercializado diariamente seis pratos executivos. De cada prato executivo foram elaboradas as fichas técnicas. Foram calculados o valor calórico total, macronutrientes, gorduras saturadas, fibras, teor de sódio e o NDPCal%, com o auxílio da tabela de composição química Sonia Tucunduva (PHILIPPI, 2012). Para análise dos cardápios, foram utilizados os parâmetros exigidos pelo PAT, na Portaria Interministerial nº 66/06 (BRASIL, 2006). Os dados coletados foram tabulados e apresentados com o auxílio do software Microsoft Office Excel®, versão 2010. **RESULTADOS** Foram elaboradas fichas técnicas e realizadas as análises da composição nutricional por meio do per capita dos cardápios do almoço de seis pratos executivos, estes foram identificados com números naturais 1, 2, 3, 4, 5, e 6. Apenas o prato executivo número 6 apresentou conformidades para macronutrientes, NDPCal%,

sódio e fibras. 100% dos pratos executivos não apresenta uma porção de fruta como sobremesa. **CONCLUSÃO** Por meio do presente estudo, conclui-se que 83,3% (n=5) dos pratos executivos analisados nessa Unidade de Alimentação e Nutrição encontram-se com inconformidades em alguns ou em todos os parâmetros exigidos pelo Programa de alimentação do Trabalhador, já que os pratos são ofertados quase sempre para consumidores advindo de seus trabalhos em horário de almoço. É fundamental que haja um reajuste nas porções ou até mesmo novas substituições oferecidas nos pratos executivos desse estabelecimento que deve ser baseada nos valores recomendados pelo PAT, tendo em vista que esse programa busca fornecer aos trabalhadores uma refeição mais nutritiva que traga benefícios e uma melhor qualidade de saúde.

Palavras-chave: Nutrientes; Planejamento de cardápios; Serviço de alimentação;

SEGUNDA SEM CARNE NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

FERNANDA DE CASTRO SILVEIRA¹; FERNANDA PONS MADRUGA²; MICHELE KRUGER VAZ MOREIRA¹; NAYARA ROSSALES DE AVILA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE, RIO GRANDE - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma alimentação baseada no consumo de frutas, verduras e legumes favorece a prevenção de doenças crônicas e degenerativas (BRASIL, 2014). Pesquisa realizada pelo Instituto de Opinião Pública e Estatística, constatou que 10% dos homens e 9% das mulheres acima de 18 anos declaram-se vegetarianos (SVB, 2012). A ingestão alimentar de produtos de origem animal pode provocar efeitos negativos para a saúde do ser humano, bem como, para a sociedade, o planeta e os animais. Lançada no Brasil, em 2009, a Campanha Segunda Sem Carne, tem como proposta conscientizar as pessoas sobre esses efeitos negativos. Um dos argumentos é que, no Brasil, a cada minuto, morrem 10.000 animais com o propósito de utilização na alimentação, embora a grande diversidade de vegetais existentes na natureza e que poderiam suprir essa necessidade. Outro argumento é que, deixar de consumir, em um dia, 24g de ovos, 430ml de leite e derivados e 311g de carnes, diminui a emissão na atmosfera de 14kg de gás carbônico, e poupa 3400 litros de água. A Campanha Segunda Sem Carne existe em mais de 40 países e conta com o apoio de empresas, governos e pessoas engajadas na campanha. A Organização das Nações Unidas relata que a pecuária é um dos maiores responsáveis pelos mais sérios problemas ambientais, em todas as escalas da local à global (SVB, 2019). **OBJETIVO** Verificar o número de vegetarianos ou veganos que frequentam o Restaurante Universitário e a aceitação da Campanha Segunda Sem Carne. **METODOLOGIA** O estudo de caráter transversal foi realizado no Dia Mundial da Alimentação, em 16 de outubro de 2019, no período do almoço e do jantar em um dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande, no município de Rio Grande. Os comensais foram abordados sobre duas questões: Você é vegetariano/vegano? Você concorda com a implantação da Campanha Segunda Sem Carne nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande? Os dados foram apresentados em frequências absolutas e relativas. **RESULTADOS** Durante o período das refeições, foram

abordadas 946 pessoas. Destes participantes, 94 (10%) responderam que adotam uma dieta vegetariana ou vegana. Em relação, a aceitação da Campanha Segunda Sem Carne nos Restaurantes Universitários, 644 (68%) responderam que concordam com a proposta. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a maioria dos comensais concordam com a Campanha Segunda Sem Carne nos Restaurantes Universitários. O percentual encontrado de pessoas que adotam uma dieta vegetariana ou vegana está de acordo com outros estudos. São necessárias estratégias que modifiquem de forma gradual o cardápio oferecido pela Unidade de Alimentação e Nutrição, sem a utilização de carnes vermelhas e brancas e sem ovos pelo menos 1 vez por semana a fim de conscientizar as pessoas e aumentar o número de adeptos à Campanha. Com isso, mantendo o cardápio dentro dos valores energéticos recomendados e suprimindo o aporte de nutrientes adequados, através de ofertas vegetarianas e veganas mais diversificadas.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Consumo de Alimentos; Dieta Vegana; Dieta Vegetariana; Nutrição

AValiação DE TEMPERATURAS DO LACTÁRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE PORTO ALEGRE, RS

DREICIANE LESNIK LOPES¹; GIANE CAMARGO¹; VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS²;
VIRGILIO JOSE STRASBURG¹; SIMONE MACHADO DA SILVA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL; 2. HOSPITAL DE
CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O principal objetivo de um Lactário em hospitais é fornecer alimentação apropriada e segura, do ponto de vista microbiológico e nutricional, garantindo a promoção da saúde e/ou recuperação dos lactentes. Por se tratar de um ambiente de manipulação de alimentos, deve apresentar rigorosas técnicas de assepsia e cuidados no preparo, possibilitando ao paciente uma alimentação adequada e segura. **OBJETIVO** Verificar a eficácia dos procedimentos de resfriamento e controle de temperaturas das preparações do lactário de um hospital universitário (HU) público federal do sul do Brasil. **METODOLOGIA** A pesquisa foi realizada no Lactário do HU no mês de novembro de 2019 em 10 dias não consecutivos. Foram preparadas dois tipos de amostras, que são as mais frequentemente oferecidas aos lactentes, seguindo padrão e rotina de costume. A primeira amostra, denominada A, era composta por leite com achocolatado. A segunda amostra, denominada B era composta por fórmula infantil reconstituída de primeiro semestre. Nos dias de coletas eram feitas duas mamadeiras de cada preparação (A e B) que seriam acondicionadas em refrigeradores diferentes (1 e 2). As temperaturas das mamadeiras foram aferidas com termômetro espeto Incoterm® (faixa de temperatura: -50°C a 300°C) em três tempos diferentes, no período da manhã, com intervalo de aproximadamente uma hora entre as aferições. Também foram analisadas as temperaturas dos refrigeradores nesses três tempos e os valores mínimo e máximo. Os dados encontrados foram analisados no programa Microsoft Excel©. **RESULTADOS** As temperaturas foram verificadas sempre em três horários da manhã, próximo das 9h30, 10h30 e 11h30. As temperaturas dos

refrigeradores, incluindo as mínimas e máximas, mostraram-se satisfatórias. O refrigerador 1 obteve como média 3,15°C no primeiro tempo, 2,85°C no segundo tempo e 2,33°C no terceiro tempo, apresentando média de 26% de redução. Em relação ao equipamento 2, as médias de temperatura foram de 3,43°C no primeiro momento, 2,93°C no segundo e 3,62°C no terceiro, sendo que nesse refrigerador não foi observado redução de temperatura entre os tempos. Analisando as temperaturas das amostras de achocolatado, ambos refrigeradores apresentaram elevado percentual de redução de temperatura. No refrigerador 1 a média de redução foi de 322,4%, passando de 13,21°C (primeiro tempo) para 4,19°C (terceiro tempo). No refrigerador 2 apresentou redução média de 306,6% (de 13,43°C para 4,38°C). O mesmo foi observado para a amostra da fórmula infantil: no primeiro refrigerador a redução foi de 327,7%, apresentando 14,42°C no primeiro tempo para 4,4°C no terceiro tempo. Resultado semelhante ocorreu no refrigerador 2. O percentual de redução foi de 313,2%, passando de 14,25°C (primeiro tempo) para 4,55°C (terceiro tempo). Ambas as temperaturas ficaram dentro da recomendação, de 2°C a 5°C preconizados na legislação sanitária. **CONCLUSÃO** Foi constatado que as amostras testadas permaneceram dentro do recomendado quanto à temperatura, mostrando que o processo e os equipamentos estão adequados. Desse modo foi possível concluir que os alimentos oferecidos aos lactentes estão dentro das recomendações, e possibilitam a garantia de uma alimentação saudável, segura e com excelentes condições higiênico-sanitárias.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Lactário; Segurança dos alimentos;

ABORDAGEM DE METODOLOGIA ATIVA NO TREINAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

LILIAN GULLO DE ALMEIDA¹; ANA LUCIA VIEIRA²; JANE MARQUES JUSTO¹;
MARIANA RODRIGUES CABRAL¹; NATHALIA CRISTINA MOURA COELHO³.

1. SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO -DEPARTAMENTO NACIONAL, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO -DEPARTAMENTO NACIONAL, SAO GONCALO - RJ - BRASIL; 3. SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO -DEPARTAMENTO NACIONAL, SÃO GONÇALO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os manipuladores exercem importante influência na segurança alimentar e nutricional envolvida no processo de produção de alimentos. Pensar em novas estratégias para a capacitação em Boas Práticas, tais como as metodologias ativas de ensino, representa uma alternativa inovadora e eficaz neste processo de constante aprendizagem e atualização. Cooper et al¹ destacam que o potencial de aprendizagem e entendimento diminui a longo prazo com uma aula expositiva, o que não acontece quando uma atividade participativa é inserida durante a exposição do conteúdo. **OBJETIVO** Aplicar a metodologia ativa de ensino Entre Pares na capacitação sobre Boas Práticas de Manipulação em Serviço de Alimentação aos manipuladores de alimentos do Serviço Social do Comércio (SESC)/Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de uma intervenção educativa, aplicada por nutricionista, composta de 3 etapas. Na primeira etapa, com o objetivo de verificar o conhecimento prévio, foi aplicado um questionário individual composto por 25 questões objetivas e teóricas sobre

boas práticas de manipulação de alimentos, utilizando como base os conceitos propostos pelas legislações de alimentos vigentes. Na segunda etapa, os participantes foram divididos em grupos e deveriam elaborar uma apresentação de no mínimo 25 minutos utilizando como material de apoio os módulos sobre boas práticas de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Na terceira etapa, os questionários individuais utilizados na etapa 1 foram reaplicados, a fim de avaliar o aprendizado antes e após a intervenção educativa. Para análise do desempenho individual foram considerados os seguintes critérios avaliativos: tempo de trabalho na Instituição (em anos), realização prévia de algum tipo de treinamento de Boas Práticas (sim ou não) e análise de desempenho individual no questionário (número de acertos). Para fins de análise de dados, os participantes foram estratificados em 3 grupos: terceirizados, menor tempo de empresa (5 anos). Utilizou-se a correlação de Pearson para a análise estatística das variáveis porcentagem de acerto e tempo de atuação na empresa. **RESULTADOS** A média geral de acertos obtida no primeiro questionário foi de 73,15% e no segundo de 74,70%. Obteve-se um coeficiente de Pearson de 0,36, o qual é considerado positivo, porém de intensidade fraca. Os funcionários com treinamento prévio obtiveram média de acertos de 76,53% \pm 10,59. Já os que não possuíam, a média de questões corretas foi de 63,69% \pm 11,63. Ao analisar os grupos de forma separada, foi possível observar que os colaboradores com maior tempo de empresa não obtiveram média de acertos superior ao grupo com menor tempo de serviço e que os funcionários terceirizados foram os que mais melhoraram suas notas (aumento de 5,26%) em relação à média geral (3,39%). **CONCLUSÃO** O treinamento de Boas Práticas de Alimentos para manipuladores utilizando como recurso a metodologia ativa Entre Pares mostrou-se efetivo para a maior parte da equipe, principalmente para os terceirizados. Reconhece-se que estratégias sistemáticas são necessárias para sensibilizar os funcionários, especialmente os que atuam a mais tempo na Instituição.

Palavras-chave: nutrição; produção; segurança alimentar; capacitação;

EXPERIÊNCIA DISCENTE ATRAVÉS DA PARTICIPAÇÃO NA CAPACITAÇÃO DE MERENDEIRAS PARA EXECUÇÃO DE CARDÁPIOS ESCOLARES SAUDÁVEIS

FILIPPE FERNANDES GABRIEL¹; FABIANE MACIEL FABRIS²; TAMARA JUSTIN DA SILVA¹.

1. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação acompanha o Programa Nacional de Alimentação Escolar que oferta alimentação escolar e projeto de educação alimentar e nutricional para todo o âmbito da educação básica. Sendo que 30% é destinado a compra direta de produtores da agricultura familiar, respeitando a cultura e a socio biodiversidade de cada local. Uma das contribuições do nutricionista para a alimentação coletiva é a elaboração de cardápios escolares, pois aprimora a técnica dietética das refeições, Estudos apontam que a técnica dietética é tornar possível a plena utilização dos alimentos, visando à preservação do valor nutricional e à obtenção das

características sensoriais desejadas. Tendo em vista a importância da técnica dietética no contexto escolar, surge o interesse da Prefeitura Municipal de Içara em aperfeiçoar as merendeiras e auxiliares de cozinha, com foco de ampliar e diversificar a oferta de alimentos oriundos da agricultura familiar. OBJETIVO O objetivo foi demonstrar através das preparações desenvolvidas a importância de utilizar alimentos in natura, regionais e sustentáveis, incorporando valores socioambientais e culturais aliados a técnica dietética, como protagonista para cardápios escolares saudáveis. METODOLOGIA Participaram da capacitação 80 merendeiras e auxiliares de cozinha, divididas em 2 turmas com duração de 5 horas cada, realizado na cozinha industrial da Gelox Refrigeração em Criciúma/SC, durante o período do mês de agosto de 2019 no turno matutino e vespertino. Ministrados por 2 discentes do curso de nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense e 1 nutricionista, professora universitária. Foi demonstrado por meio de aula show e uma apostila para cada participante com as receitas. Foram abordados temas relacionados ao desperdício de alimentos e como aproveitá-los, informações sobre o valor nutricional, além de demonstrar alimentos regionais de fácil acesso. Foram elaboradas as seguintes preparações: arroz integral; nata de aveia; risoto de abóbora cabotia e batata cará com nata de aveia; farofa de sementes de moranga cabotia; muffin de tomate; carne de casca de banana; escondidinho de aipim com carne de casca de banana; cookies de banana com aveia; bolo de maçã e banana; maionese de biomassa de banana; hambúrguer de feijão preto com cenoura; sucobio de laranja com cenoura. No final da aula seguiu a degustação e avaliação das novas preparações produzidas. RESULTADOS Entre os principais resultados estão a aceitabilidade das receitas, por serem rápidas de fazer, ingredientes de fácil acesso, e utilizarem o alimento integralmente. Entretanto surgiram questionamentos sobre alguns métodos de preparo, como: Para que serve o remolho do feijão? Lavar ou não lavar o arroz? Como fazer a biomassa de banana? Outro resultado obtido foi partilharem as vivências das suas rotinas como merendeiras e auxiliares de cozinha. CONCLUSÃO Demonstrando que a técnica dietética é importante para uma alimentação saudável e adequada, e para nos deixarmos em plena segurança alimentar e nutricional. Contudo a falta de alguns saberes das merendeiras e auxiliares de cozinha, provem da baixa escolaridade, remuneração salarial da categoria e a multiplicidade de afazeres no âmbito escolar. Tendo em vista o papel destas mulheres que são de agentes transformadores, pois fazem o pão nosso de cada dia para milhares de brasileiros e brasileiras, enfatiza ainda mais a importância de ser extensionista, podendo vivenciar e proporcionar para tal o que a teoria não mostra.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Aproveitamento Integral dos alimentos; Extensão; Segurança Alimentar e Nutricional; Técnica dietética

IMPACTO FINANCEIRO DAS SOBRAS DE BALCÃO EM UM RESTAURANTE DE CULINÁRIA ORIENTAL DO TIPO SELF-SERVICE NA CIDADE DE SÃO PAULO/SP

CAROLINA KARAGUEUZIAN BURGOS ROSA; DEBORA NUCCI MORAIS; LARISSA MAXIMILIANO KOUTROULARIS; MARCIA LOPES WEBER.
UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os custos com alimentos podem variar muito e influenciam diretamente na lucratividade de restaurantes comerciais. Este grupo de custos costuma ser o mais relevante dentro do restaurante (ROSA et al., 2014). Os alimentos que sobram no balcão de distribuição ao final da refeição são chamados sobras sujas, e não devem ser reaproveitados por estarem contaminados por exposição ao ambiente e aos usuários (ABREU et al., 2016). O volume destas sobras tem impacto direto no resultado financeiro, além do impacto social e ambiental do desperdício de alimentos (DOMINGUES et al., 2016). **OBJETIVO** Quantificar as sobras de balcão em um restaurante de culinária oriental em São Paulo/SP, determinando seu impacto na lucratividade. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo transversal em um restaurante comercial de culinária oriental na Zona Sul de São Paulo/SP, que funcionava no almoço em dias úteis, e foi escolhido por sua localização próxima a shopping center de grande porte e centros empresariais. O local servia em média 105 refeições/dia, com clientela itinerante e fluxo estável. O serviço era self-service a Kg, o cardápio apresentava 21 preparações quentes à base de legumes, peixes e aves, e 12 opções frias com sushis e sashimis. Durante 14 dias úteis de março/2019, foram pesadas sobras e registrados total de usuários, quantidade total distribuída e faturamento bruto. Foi considerado o preço de venda da refeição à época, R\$76,90/Kg e os custos com alimentos foram disponibilizados pelo gestor. A partir do faturamento e dos custos, determinou-se a participação e o valor em R\$ do custo médio com alimentos em relação ao faturamento bruto (34,5%), o que foi considerado no cálculo do custo das sobras. O per capita de sobras, em gramas e em R\$, foi calculado a partir do número de usuários, do peso total das sobras e do faturamento. O lucro bruto foi obtido através da subtração entre o faturamento bruto e o custo total com alimentos. Para classificar as sobras de balcão, foi utilizado parâmetro de Vaz (2006), considerando adequadas se per capita entre 7g-25g. Foram calculados média±desvio padrão (DP) para todos os dados. **RESULTADOS** Foram servidas 1.465 refeições no restaurante e 670 Kg de preparações. O total de sobras foi 121 Kg, com média e DP 8,6±1,5Kg, per capita 87,1±29,7g, quantidade classificada como inadequada. As sobras representaram 18% da quantidade total de alimentos servidos. O faturamento bruto foi R\$48.278,50, o custo total foi R\$ 16.656,01, com média e DP R\$1.171,40±249,60. O lucro bruto foi R\$ 31.622,49, com média e DP R\$2.258,70±438,80. O custo total das sobras foi R\$ 2.964,04, com média e DP R\$211,70±24,90, e representaram 9,4% do lucro bruto. O impacto financeiro destas sobras foi significativo, uma vez que a quantidade das sobras de balcão influencia diretamente no custo com alimentos e conseqüentemente na lucratividade. Considerando que a clientela era itinerante e o número de refeições estável, é possível inferir que havia preparo de alimentos em quantidade superior ao consumido, mesmo considerando eventual margem de segurança. **CONCLUSÃO** A quantidade de sobras de balcão no restaurante era inadequada e o impacto financeiro delas foi próximo a 10% do lucro bruto no período. Sugere-se maior precisão na definição da quantidade de alimentos a preparar, minimizando o desperdício financeiro e de alimentos. Sugere-se ainda monitoramento das preferências dos usuários para ajustar quantidades de alimentos com menor aceitação ou rever viabilidade de mantê-las no cardápio.

Palavras-chave: controle de custos; desperdício de alimentos; restaurantes; serviços de alimentação;

A PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES SOB A ÓTICA HIGIENICOSSANITÁRIA EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

JOSIMARA PEREIRA NOGUEIRA; MARIA HATJIATHANASSIADOU; ELIDA MIRIA SANTOS BARROS; LARISSA MONT'ALVERNE JUCÁ SEABRA; PRISCILLA MOURA ROLIM.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Segurança Alimentar e Nutricional consiste no direito humano a uma alimentação saudável, devendo ser o alimento acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e ofertado de modo permanente. A qualidade sanitária dos alimentos ofertados em restaurantes institucionais de ensino é fundamental para garantir esse direito, uma vez que falhas no cumprimento das boas práticas de manipulação podem causar danos à saúde dos comensais. Nesse contexto, a presente pesquisa consistiu em avaliar a produção de refeições em Restaurantes Universitários sob a perspectiva higienicossanitária. **OBJETIVO** Avaliar as condições higienicossanitárias de restaurantes institucionais de ensino. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado em três Restaurantes Universitários do estado do Rio Grande do Norte, com prévia aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes (número 2.989.483). Com a finalidade de avaliar as condições de produção das refeições, no que se refere às boas práticas de manipulação, foi empregado um Check List baseado na Resolução 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004; SACCOL; STANGARLIN; HECKTHEUER, 2012). A ferramenta em questão foi aplicada 3 vezes em cada restaurante com intervalos não superior a quinze dias. Cada item avaliado foi classificado como adequado; inadequado ou não se aplica. Por fim, foi obtido um diagnóstico segundo o percentual de cumprimento da legislação vigente em: Muito ruim (0-19%); Ruim (20-49%); Regular (50-69%); Boa (70-90%) e Muito boa (91-100%). **RESULTADOS** Os percentuais constatados para os Restaurantes 1, 2 e 3 foram respectivamente: 91,7%; 75,5%; 84,4%, o que revelam condições Boa e Muito boa. Apesar das boas condições encontradas, o item documentação e registro, apresentou menor percentual, sendo um fator que merece maior atenção por parte dos responsáveis técnicos. Outro fator que merece destaque é a observação da autonomia dos nutricionistas nos restaurantes avaliados, talvez pelo modo de gestão dos mesmos - Gestão Própria - o que possibilita maior facilidade na organização do processo produtivo de refeições, culminando em um serviço de qualidade. Os resultados encontrados merecem destaque, uma vez que é comum os trabalhos científicos descreverem condições inadequadas em restaurantes institucionais (NOGUEIRA et al., 2019). **CONCLUSÃO** Os restaurantes universitários avaliados cumprem com requisitos instituídos pela lei nacional, o que oportuniza a produção de refeições seguras à população universitária.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional; Manipulação de alimentos; Boas práticas;

RDC Nº 49/2013: EXPERIÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM TRÊS MUNICÍPIOS DA REGIÃO DO ALTO PARANAÍBA/MG

LORENA VANESSA PIMENTA; TATIANA COURA OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA – CAMPUS DE RIO PARANAÍBA, MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A vigilância sanitária fiscaliza locais que produzem, armazenam ou transportam alimentos com vistas a redução ou mesmo eliminação dos riscos à saúde do consumidor, riscos estes associados à práticas inadequadas de manipulação (LOVATTI,2004). Se por um lado existe um conjunto de resoluções e um sistema de fiscalização executado pela vigilância, por outro existe uma grande dificuldade de enquadramento de trabalhadores que não conseguem se adequar. A informalidade na manipulação de alimentos existe em todo o mundo, mas o aumento da pobreza, principalmente em países em desenvolvimento, alavanca este tipo de trabalho (PAMPLONA, 2013). No Brasil, numa tentativa de aproximação com este mercado, a ANVISA publicou em 2013 a RDC N° 49/2013 (BRASIL, 2013). Esta resolução regulamenta, flexibiliza e promove o acesso à informação sobre as boas práticas de manipulação dos alimentos para os pequenos empreendedores.

OBJETIVO Compreender o processo de implantação da RDC N° 49/2013 em três municípios da microrregião do Alto Paranaíba. **METODOLOGIA** Estudo transversal de natureza qualitativa, realizado mediante entrevistas com agentes da vigilância sanitária, iniciadas após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE: 17041719.8.0000.5153) e da assinatura do termo de consentimento livre esclarecido. As entrevistas foram gravadas, transcritas e analisadas conforme Análise de Conteúdo de Bardin (2011). **RESULTADOS** Ao todo foram entrevistados três agentes (01/cidade) considerando os municípios: Rio Paranaíba (RP), Matutina (MT) e São Gotardo (SG). Todos conhecem a Resolução da Diretoria Colegiada Inclusão Produtiva com segurança sanitária, alguns a estudaram, outros receberam capacitação técnica; entretanto percebem-se diferentes concepções acerca da mesma. De modo geral, os agentes dos três municípios acreditam que os microempreendedores não compreendem a RDC 49/2013, sendo as respostas dos três semelhantes. Mesmo com a criação da RDC 49/2013 que visa amparar o microempreendedor, Fischer et al. (2016) mostrou que as principais dificuldades encontradas por produtores (agricultura familiar) em se adequar as exigências realizadas pela vigilância e prefeitura estavam ligadas à necessidade de investimentos, bem como à crença de que mudanças no processo poderiam descaracterizar o produto artesanal. O agente de SG foi quem apresentou maior experiência com a resolução, muito provavelmente em função do número de estabelecimentos que se beneficiaram da mesma no município (173 cadastrados em 2018). Este agente relata ainda que a RDC 49 é flexível cabendo ao profissional que fiscaliza a tomada de decisão sobre quais critérios seriam os mínimos a serem exigidos.

CONCLUSÃO A criação e implementação da RDC49 foi um avanço na tentativa de interlocução do Estado para com trabalhadores que precisam legalizar suas atividades. Porém o trabalho da vigilância, mantém-se num patamar de orientação básica e fiscalização, dada a fragilidade dos microempreendedores do ramo de alimentação, tanto do ponto de vista de recursos financeiros, quanto educacional e de acesso geral. É necessário a inclusão de ações que ampliem a capacitação, promovendo educação continuada e orientação (legal/sanitária) dos microempreendedores; bem como como fornecimento de crédito para que possam efetivamente adequar seu espaço de trabalho, seja adquirindo equipamentos, utensílios uniformes, dentre outros.

Palavras-chave: vigilância sanitária; segurança alimentar; comércio informal;

ADEQUAÇÃO DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO NO SUDESTE DE MINAS GERAIS

ANA ELISA WINTER ANTUNES¹; JAMILE ASSIS RUFFO¹; LUDMYLA RUFFO SILVEIRA¹; ANNE DANIELI NASCIMENTO SOARES¹; NATHALIA SERNIZON GUIMARAES².

1. INSTITUTO FEDERAL DO SUDESTE DE MINAS GERAIS - CAMPUS BARBACENA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma ação do governo brasileiro para a suplementação alimentar de estudantes da educação básica matriculados em escolas públicas, filantrópicas e entidades comunitárias conveniadas com o poder público. A intenção é garantir a segurança alimentar e nutricional e auxiliar na formação de bons hábitos alimentares, através de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições saudáveis e adequadas. Apesar de haver normas e legislações que conduzem o Programa Nacional de Alimentação Escolar, estudos apontam falhas na execução deste programa, dentre elas, a inadequação nutricional da alimentação ofertada. Esta inadequação pode comprometer o estado nutricional das crianças e conseqüentemente comprometer o crescimento e desenvolvimento destas. **OBJETIVO** Avaliar a adequação nutricional dos cardápios da alimentação escolar oferecida em uma escola de ensino fundamental de um município no sudeste de MG, de acordo com as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, no qual avaliou-se a composição nutricional dos cardápios, contendo uma refeição, destinados a alimentação escolar na única escola de ensino fundamental do município. Foram analisados 20 cardápios do mês de abril de 2018 (4 semanas), a partir dos per capita dos alimentos que compõem as preparações, utilizando-se tabelas de composição de alimentos. Determinou-se a média semanal de aporte de energia, carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras dietéticas, vitamina A, vitamina C, cálcio, ferro, magnésio e zinco, e comparou-se com as recomendações estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, de modo a suprir no mínimo 20% das necessidades diárias para uma refeição. Considerando que a alimentação escolar, no local do estudo, atende a crianças de 6 a 15 anos, optou-se pela análise para as duas faixas etárias, de 6 a 10 anos e de 11 a 15 anos. As análises estatísticas foram executadas no software STATA versão 11.0. Foi realizado o teste de Shapiro-Wilk para avaliação da normalidade das variáveis e utilização dos testes paramétricos e não paramétricos de acordo com a distribuição das mesmas. Foram utilizados o teste Exato de Fisher e Qui-quadrado de Pearson para verificar diferenças estatísticas dos valores encontrados entre as faixas etárias. Consideraram-se significativos os valores que apresentaram p menor que 0,05. **RESULTADOS** Observou-se que o aporte energético e a maioria dos nutrientes estavam adequados para a faixa etária de 6 a 10, exceto lipídeos e cálcio. Em contrapartida, para os alunos de 11 a 15 anos apenas as recomendações de ferro, vitaminas A e C foram atendidas completamente em todas as semanas, sendo que a energia, carboidrato e cálcio foram insuficientes nas 4 semanas. Há diferença significativa no percentual de adequação de energia carboidrato, proteína, fibras, zinco entre estes grupos ($p < 0,01$). **CONCLUSÃO** A avaliação do aporte nutricional fornecido pela alimentação escolar revelou inadequações, não atendendo à recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar principalmente para a faixa etária de 11 a 15 anos. Nota-se a importância da reformulação e melhoria do planejamento dos cardápios da alimentação escolar deste município, diferenciando e adaptando o per capita para cada faixa etária, de forma a garantir a Segurança Alimentar e Nutricional das crianças atendidas.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Política pública; Necessidade nutricional;

OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE EM RESTAURANTES COMERCIAIS: REALIDADES SOCIAIS E O RISCO DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

RAYANE STEPHANIE GOMES DE FREITAS; ELKE STEDEFELDT.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As noções de risco e segurança são altamente plurais e forjadas por relações sociais, hierárquicas e de poder, crenças culturais, memórias coletivas, conhecimentos, práticas, experiências e informações científicas (BOHOLM, 2003). Bourdieu conceitua o habitus como uma esfera individual e particular moldada pela dialética entre o próprio indivíduo, seus campos de atuação e sua classe social. O habitus atua nas formas de apreciação e percepção do mundo social influenciando os pensamentos, percepções, julgamentos e ações dos seres humanos (BOURDIEU, 2004). **OBJETIVO** Analisar as realidades sociais de restaurantes comerciais a partir da teoria da prática de Bourdieu e sua relação com a percepção de risco de Doenças Transmitidas por Alimentos de manipuladores de alimentos. **METODOLOGIA** A observação participante foi a estratégia central utilizada, possibilitando a imersão em cada realidade social. Adotou-se amostragem por conveniência, segundo o critério de acesso à seis restaurantes comerciais (self-service e à la carte), de duas cidades litorâneas brasileiras. A observação foi realizada por 42 dias, nos quais foram escritas anotações em diários de campo, que incluíram: infraestrutura dos locais, características do serviço, detalhamento sobre os agentes, suas falas, comunicações não-verbais, relacionamento interpessoal, rotina de trabalho e relação com a segurança dos alimentos. Empregou-se análise de conteúdo do tipo temática (BARDIN, 2011) para delimitar os núcleos de sentido agrupando-os em categorias não apriorísticas. Estudo foi aprovado (parecer: 1.481.538) pelo Comitê de Ética em Pesquisa, recebeu financiamento CAPES e participantes deram aceite por meio do TCLE (BRASIL, 2012). **RESULTADOS** Sugere-se que as características sociais próprias de cada local contribuem a favor ou contra a segurança dos alimentos e atuam moldando a percepção de risco dos manipuladores de acordo com as particularidades de cada construção sociohistórica. As cozinhas estudadas possuem grande pluralidade cultural. Há interações de habitus de gênero, de classe e regionais, que buscam sintonia para o trabalho cotidiano. O relacionamento padrões-funcionários, a cooperação entre pares, o cumprimento das normas por todos os agentes, a participação em formações eficazes e contínuas referentes às Boas Práticas, a motivação e compartilhamento dos mesmos valores quanto à segurança dos alimentos emergem como relevantes no momento de decisão sobre o agir frente ao risco de Doenças Transmitidas por Alimentos. A singularidade de cada realidade social pode suscitar disposições práticas, que quando realizadas de modo durável, consolidam-se no habitus dos manipuladores influenciando sua percepção de risco. O modelo de gerenciamento e o empenho da gerência quanto ao cumprimento das normas sanitárias destaca-se como um fator impulsionador das Boas Práticas. O habitus das classes populares pode influenciar no julgamento inadequado quanto ao risco, assim, destacaram-se itens como a dificuldade em descartar alimentos contaminados, porém com aparência costumeira; a visibilidade da sujeira; o relacionamento com os clientes; o senso comum sobre contaminações; e os ganhos e as perdas de

capital. **CONCLUSÃO** As realidades sociais de cada local precisam ser compreendidas de modo sociohistórico e vistas não como limitações, mas como campo para criação de métodos de formações mais adequados, acessíveis e humanizados para desenvolverem autonomia para o desempenho das Boas Práticas.

Palavras-chave: Boas Práticas; Bourdieu; Manipuladores de alimentos; Risco; Segurança dos Alimentos

AValiaÇÃO DOS CARDÁPIOS MENSAIS DE DUAS SECRETARIAS DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DA REGIÃO CENTRO-OESTE SOB O ENFOQUE DO ÍNDICE DE QUALIDADE (IQ COSAN)

MICHEL RAMOS DE FARIA¹; ISABELA CRISTINA DE CASTRO ALVES²; JESSICA CAROLINE SANTOS¹; TAMIRES NUNES BRANDAO¹; SINEDES NERES SANTOS²; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO AMERICANO, - BRASIL; 2. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na idade escolar, a alimentação saudável é essencial para o crescimento e o desenvolvimento, em função do acelerado processo de maturação biológica e psicomotora. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) caracteriza-se como uma política pública que garante a alimentação escolar de forma adequada e segura. Sob essa perspectiva é de suma importância a avaliação dos cardápios executados no âmbito da alimentação escolar. **OBJETIVO** Avaliar e comparar quantitativa e qualitativamente o cardápio mensal de duas Secretarias de Estado de Educação (SEDUC) da Região Centro-Oeste e também identificar quais são as principais dificuldades dos nutricionistas em executarem os cardápios. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional transversal, em que foram selecionados por conveniência dois cardápios mensais do ano de 2017 e 2018 da modalidade educação infantil atendida pelo PNAE. A análise quantitativa foi baseada na Resolução nº26/2013 e Nota Técnica nº01/2014 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. A análise qualitativa foi realizada por meio do Índice de Qualidade desenvolvido pela Coordenação Geral do PNAE (IQ COSAN). O IQ COSAN é um índice que avalia a qualidade dos cardápios da alimentação escolar baseada na ocorrência de alimentos por grupos alimentares e a presença de alimentos da sociobiodiversidade e regional. Para análise das principais dificuldades na execução dos cardápios, foi elaborado no Google forms um questionário de múltipla escolha estruturado com 10 itens, sendo: (1) Utensílios; (2) Mão de obra; (3) Equipamentos; (4) Custo per capita; (5) Infraestrutura; (6) Gêneros alimentícios disponíveis; (7) Fornecedores; Conselho de alimentação escolar; (8) Fornecedores; (9) Gestão Escolar e (10) Intervenção da merendeira. O questionário e o termo de consentimento livre e esclarecido foram enviados por e-mail para todos os nutricionistas das SEDUC na região Centro-Oeste. **RESULTADOS** Foi observado que os grupos alimentares de cereais e tubérculos, feijões, legumes e verduras, carnes e ovos apresentaram média semanal de cinco vezes nas duas SEDUC. Para as classificações de alimentos restritos e preparações

doces a SEDUC 2 apresentou maior frequência semanal em comparação a SEDUC 1. Referente à frequência semanal de alimentos da sociobiodiversidade e regionais a SEDUC 1 apresentou melhor oferta comparada a SEDUC 2. Na comparação da oferta mensal de frutas e doces e/ou preparações doces constatou-se que na SEDUC 1 foram ofertadas 25 porções de frutas e nenhuma de doces e/ou preparações doces, enquanto na SEDUC 2 foram ofertadas apenas 10 porções de frutas e 21 de doces e/ou preparações doces. Foram evidenciadas que as principais dificuldades na execução dos cardápios são: equipamentos (16,30%), custo per capita (13,58%) e infraestrutura (13,09%). CONCLUSÃO Os cardápios da SEDUC 1 e 2 foram classificados como adequado e precisa de melhoras, respectivamente, pelo IQ COSAN. Portanto, sugere-se revisão do cardápio da SEDUC 2, pois, apresentou maior frequência semanal de alimentos restritos e a oferta mensal de doces e/ou preparações doces estão superiores à de frutas. Os equipamentos são as principais dificuldades para execução dos cardápios pelos nutricionistas das SEDUC na região Centro-Oeste, logo, é necessário a sensibilização dos gestores locais ou municipais para o investimento no PNAE com a aquisição e/ou manutenção dos equipamentos.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Políticas públicas; Segurança Alimentar e Nutricional; Sociobiodiversidade;

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO E ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DO ALMOÇO DE CRIANÇAS MATRICULADAS EM UMA CRECHE PARTICULAR DE BRASÍLIA - DISTRITO FEDERAL

MICHEL RAMOS DE FARIA; SHIRLEI QUINTINO VIEIRA DE JESUS; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS; BRUNA STEFANE DA COSTA ASSUNCAO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO AMERICANO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma alimentação adequada e saudável é importante desde a infância, período que constitui a base da formação do ser humano, é justamente nessa fase que se formam os hábitos alimentares. **OBJETIVO** Avaliar a composição e adequação nutricional referente ao almoço de crianças matriculadas em uma creche. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional transversal em que foram selecionadas duas turmas com 16 crianças totais de ambos sexos e idade entre 1 a 3 anos. O estado nutricional foi avaliado por meio dos indicadores antropométricos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. A necessidade energética foi estimada por meio do requerimento energético da Dietary Reference Intakes, respeitando o sexo e faixa etária. Com base na necessidade energética as crianças foram divididas em dois grupos, sendo crianças de 1 a 2 anos (n=5) e 3 anos (n=11). O consumo alimentar foi avaliado por meio do método Pequeno-Médio-Grande, durante 3 dias alternados e com base nas porções determinadas foi montado um prato médio com os dados das fichas técnicas de preparação da unidade. Foram analisadas a ingestão calórica, distribuição percentual de macronutrientes e sódio. Utilizou-se o parâmetro 30% das necessidades diárias, 65% de carboidratos, 12,5% de proteínas, 22,5% de lipídios e 400 mg de sódio destinadas ao almoço recomendado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Os termos de consentimento

livre e esclarecido foram assinados pelos pais das crianças. RESULTADOS Os indicadores antropométricos demonstraram que índice de massa corporal/idade 50% apresentavam eutrofia, 31% risco de sobrepeso e 19% sobrepeso, Peso/estatura 50% apresentavam em eutrofia, 37% risco de sobrepeso e 13% sobrepeso, Peso/idade 87% apresentavam peso adequado e 13% peso elevado e Estatura/idade todos apresentavam estatura adequada. O prato médio estimado das crianças de 1 a 2 anos foi de 87 g sendo composto por 19% de prato principal, 30% de arroz, 35% de feijão, 9% de guarnição e 7% de entrada, enquanto que para crianças de 3 anos foi de 97 g sendo composto por 19% de prato principal, 30% de arroz, 35% de feijão, 10% de guarnição e 6% de entrada. Com relação à adequação nutricional do almoço foi observado deficit na ingestão calórica, sendo que as crianças de 1 a 2 anos de ambos sexos ingeriram 12,77%, 3 anos do sexo feminino 12,37% e 3 anos do sexo masculino 11,51% das necessidades nutricionais. Evidenciou-se também inadequação na distribuição percentual de macronutrientes. Os valores percentuais de carboidratos estiveram abaixo do recomendado, sendo que para crianças de 1 a 2 anos foram 47% e 3 anos 46%. Com relação à proteínas e lipídios os valores percentuais estiveram acima do recomendado, sendo que para crianças de ambas faixas etárias foram 20% de proteínas e 33% lipídios para crianças de 1 a 2 anos e 34% para 3 anos. Os teores de sódio estiveram adequados, sendo que as crianças de 1 a 2 anos ingeriram 231 mg e 3 anos 257 mg. CONCLUSÃO As crianças apresentaram o consumo alimentar insuficiente com reflexo nas inadequações energéticas e de macronutrientes referente ao almoço. As inadequações crônicas de consumo alimentar na infância podem comprometer o estado nutricional e levar ao desenvolvimento de doenças carenciais. Portanto, estratégias de educação alimentar e nutricional devem ser elaboradas e implementadas para estimular o consumo alimentar de forma a atender às necessidades nutricionais.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Consumo de alimentos; Estado nutricional;

AVALIAÇÃO E COMPARAÇÃO DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OFERTADOS EM ESCOLAS PÚBLICAS DA CIDADE DE SANTOS

LUIZA FLORENTINO DOS SANTOS; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO.
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A formação de hábitos, sobretudo os alimentares, tem início na infância e estimular o consumo de uma alimentação saudável viabiliza a educação alimentar e nutricional que se estende pela vida adulta. Os cardápios são instrumentos importantes para alcançar esses objetivos e a sua qualidade pode ser avaliada pelo Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, que padroniza as análises e pontua os componentes alimentares das refeições ofertadas para cada semana, e se atendem às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar e aos pilares de uma alimentação adequada e saudável. (PNAE, 2018). OBJETIVO Avaliar e comparar cardápios da alimentação escolar oferecidos em escolas públicas da cidade de Santos/SP com as exigências alimentares e nutricionais propostas pelo Programa. METODOLOGIA Estudo inédito, aprovado pela Seção de Aprovação da Secretaria de Educação da cidade de Santos, ofício nº

1591/2019 de 29 de agosto de 2019, e de caráter transversal e qualitativo para análise de cardápios semanais, oferecidos para alunos de uma Creche, uma Escola Municipal de Educação Infantil e uma Escola Municipal de Ensino Fundamental, com o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, que pontua com 2,5 pontos a oferta de alimentos regionais e da sociobiodiversidade, respectivamente; 10,0 pontos a diversidade; 2,0 pontos a ausência e com -10 a presença de alimentos proibidos e, 2 pontos para cada produto ofertado dos grupos: cereais e tubérculos; feijões; legumes e verduras; frutas in natura; leite e derivados e carnes e ovos, e que resulta a classificação de: Inadequado (0 a 45,9 pontos); Precisa de melhoras (46 a 75,9 pontos) e Adequado (76 a 95 pontos). RESULTADOS Creches: A baixa oferta de alimentos diversificados, 31 componentes na semana 1; 34 na 2 e 30 na 3, e a presença de alimentos restritos ou doces (> 2 vezes na semana) determinou a pontuação final de 75,67 pontos. Escola Municipal de Ensino Fundamental (parcial manhã): Com a presença de 20 componentes nas semanas 1 e 2 e 27 na semana 3 além de alimentos restritos, e da baixa oferta de frutas e hortaliças (< 2 vezes na semana) na semana 3 o total final foi de 63,67 pontos. Escola Municipal de Ensino Fundamental (parcial tarde): O cardápio apresentou 20 componentes alimentares, na semana 1, 22 na semana 2 e 18 na semana 3, além de alimentos ricos em proteínas como carnes, aves, pescados e ovos. Entretanto, a ofertas de alimentos considerados altamente restritos e a baixa oferta de frutas e hortaliças (< 2 vezes por semana) na semana 3, somou 61,67 pontos. Escola Municipal de Ensino Fundamental (integral): Com a presença de 23 componentes alimentares nas semanas 1 e 3, e 25 na semana 2, aliado à falta de alimentos ricos em proteínas e a presença de alimentos restritos, obtém o total de 58,67 pontos. Escola Municipal de Educação Infantil: Com 30 componentes alimentares na semana 1, 35 na 2 e 31 na semana 3, mas com a presença de carnes, aves, pescados e ovos, atingiu 73,67 pontos pela baixa diversidade de alimentos e pela presença de alimentos restritos. CONCLUSÃO Todos os cardápios avaliados foram classificados como Precisa de melhoras, indicando haver espaço para serem Adequados. Portanto, cabe à Prefeitura de Santos ampliar a diversidade alimentar e reduzir a oferta dos alimentos restritos, para cumprir as especificações do FNDE.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Cardápio; Hábitos; Educação alimentar e nutricional;

O DESPÉRDÍCIO ALIMENTAR EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE MUNICÍPIO DO SUDESTE BRASILEIRO

MAINA CRISTINA BARBOSA DE OLIVEIRA; FABIO ANDRADE MARINHO; ANGELICA BARBOSA NERES SANTANA; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO.
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desperdício alimentar é um problema global que afeta a segurança alimentar e nutricional, visto que toneladas de alimentos são perdidos por ano, o que seriam suficientes para alimentar milhares de pessoas que ainda sofrem de insegurança alimentar e nutricional neste mundo desigual. Às Unidades de Alimentação e Nutrição são locais favoráveis ao crescimento desses índices, sendo pertinente e necessário conhecer a percepção dos comensais sobre o tema e disseminar

campanhas de Educação Alimentar e Nutricional com o intuito de promover a aprendizagem efetiva sobre o impacto que tal ato tem na esfera planetária. OBJETIVO Analisar o desperdício alimentar e promover a conscientização dos comensais frente ao desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. METODOLOGIA Estudo do tipo coorte prospectivo, observacional e de abordagem quantitativa e qualitativa com comensais homens e mulheres que frequentam 2 a 3 vezes por semana ou todos os dias, o refeitório de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional de autogestão, realizado em quatro etapas: 1) Observação do comportamento do público-alvo do local antes do processo de construção do questionário; 2) Análise inicial dos índices de restos alimentares; 3) Aplicação do questionário construído baseado em estudos sobre o comportamento dos consumidores frente ao desperdício de alimento e na escala de Likert com o intuito de para conhecer a percepção dos comensais frente o desperdício alimentar, para análise das asserções baseou-se no método desenvolvido por Caivano et al. (2014) com a subdivisão de três dimensões: Senso crítico, Percepções pessoais e Crenças culturais, às análises foram calculadas pela pontuação de 3 a 4 pontos percepções positiva frente ao desperdício alimentar, de 2 a 2,99 pontos percepções conflitante que indica a necessidade de melhorias e de 1 a 1,99 pontos percepções negativa frente ao tema; 4) Etapa de intervenção com instrumento educativo com informações sobre o desperdício alimentar e a fome, juntamente a segunda etapa de coleta de dados do resto alimentar; 5) Retirada do instrumento para nova análise dos índices de restos alimentares sem sua exposição. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa- CAEE 16546719.0.0000.5509. RESULTADOS O estudo foi composto por 92 participantes com predominância de comensais do sexo feminino. A média de pontuação dos questionários foi de 2,91, o que mostrou que os comensais não estão engajados ao tema, porém, ao analisar pelas dimensões a denominadas crenças culturais obteve-se uma média maior que 3 pontos, demonstrando uma percepção positiva neste quesito. Durante a etapa de intervenção com o instrumento houve a diminuição dos índices de desperdício alimentar no local, no entanto, no período pós intervenção voltaram a subir, o mesmo se aplica aos restos per capita que mostrou um comportamento numérico semelhante. No entanto, há uma hipótese de que essas diferenças não foram estatisticamente significantes uma vez que a amostra do estudo foi pequena. CONCLUSÃO A etapa de intervenção promovida aos comensais foi eficaz durante o período de exposição ao instrumento de conscientização. No entanto, é importante que tais ações sejam realizadas de maneira contínua para que haja uma mudança de comportamento permanente. Sendo necessário a realização de maiores estudos voltados ao tema no Brasil e que os restos alimentares sejam observados de maneira individuais sendo assim possível conhecermos os reais pensamentos e crenças que impactam no ato de descartar alimentos.

Palavras-chave: Serviço de Alimentação; Alimentação Coletiva; Conscientização; Segurança Alimentar e Nutricional;

TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO COM ENFOQUE EM ASSEIO PESSOAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN): UMA ABORDAGEM DIDÁTICA.

FLÁVIA QUEIROGA ARANHA; NATALIA CAROLINE ANGELICO; AMANDA PINCERATO JARRETE; CAMILA CARVALHO BRITO; KARINA PICOLO.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP), INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS,
CAMPUS DE BOTUCATU, SÃO PAULO, BRASIL, BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO As boas práticas de manipulação e de asseio pessoal são de extrema importância dentro de qualquer UAN, para garantir a saúde dos comensais. Os treinamentos para equipes de manipuladores de alimentos são fundamentais e devem ser realizados com maior frequência. Além disso, para que o conteúdo seja fixado e assimilado, é interessante que novas formas de aplicação sejam postas em prática a fim de atrair a atenção do colaborador e estimular o aprendizado do assunto abordado. **OBJETIVO** O objetivo do trabalho foi aplicar um treinamento diferente do convencional, didático e participativo, sobre boas práticas de manipulação com enfoque em asseio pessoal com colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no município de Botucatu-SP. **METODOLOGIA** Foram realizadas três atividades lúdicas e interativas com o tema festa junina que abordavam questões de higiene e asseio pessoal: 1) Pescaria das sarDICAS de higiene; 2) Colou, vestiu! e 3) Jogo das LEGISargolas. As perguntas e frases de todas as atividades foram elaboradas com base na legislação estadual vigente (CVS-5/2013) e no manual de boas práticas de manipulação da própria unidade. Também foram aplicados questionários contendo questões objetivas e abertas antes e depois da intervenção, a fim de avaliar o conhecimento prévio, mudanças no comportamento e opiniões dos colaboradores quanto à metodologia utilizada. **RESULTADOS** Dos 34 funcionários contratados na unidade 24 (70,5%) participaram do treinamento. Os demais estavam ausentes por motivos de férias ou afastamentos com atestado médico. No questionário preenchido pelos colaboradores antes do treinamento 86,9% dos funcionários responderam sim quando perguntados se cumpriam todas as regras de higiene pessoal, enquanto 13,1% responderam que às vezes e 0% responderam não. Quando perguntados se já haviam observado algum comportamento inadequado no colega de serviço, 91,3% respondeu sim e 8,7% respondeu não. Já no questionário aplicado após a intervenção, 95% dos funcionários assinalaram que sim quando perguntados se cumpriam todas as regras de boas práticas de manipulação e higiene pessoal citadas e apenas 5% assinalaram às vezes. Quando perguntados se, após o treinamento desenvolvido, eles observaram algum tipo de mudança no comportamento dos colegas que apresentavam inadequações, 30% responderam que em alguns, apenas, 10% responderam sim, observei e 60% não observei. Novamente foram questionados sobre a importância do seguimento das regras de higiene pessoal e boas práticas de manipulação e, mais uma vez, 100% dos funcionários participantes assinalaram sim, acho importante. **CONCLUSÃO** Os resultados obtidos demonstram que treinamentos com uma abordagem didática podem ser mais eficazes no processo de aprendizagem dos colaboradores, entretanto, devem ser realizados constantemente.

Palavras-chave: Boas práticas; .Manipulador; .Asseio pessoal;

CONSTRUÇÃO DE INSTRUMENTO DE SUSTENTABILIDADE PARA UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

DAYANNE DA COSTA MAYNARD; EDUARDO YOSHIO NAKANO; RENATA PUPPIN ZANDONADI; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) despontam no mercado, contribuindo no setor econômico, aumentando as oportunidades de emprego e geração de renda (ABERC, 2019). Entende-se que a produção de refeições traz como resultado uma grande geração de resíduos e utilização de vários recursos naturais até que chegue ao produto final. Diante do panorama mundial e da possível escassez de recursos naturais, os procedimentos de produção de refeições mais sustentáveis têm despertado o interesse e a conscientização dos profissionais envolvidos na produção das refeições coletivas (VEIROS, PROENÇA, 2010). No entanto, uma lista de verificação sobre indicadores de sustentabilidade aplicados nos serviços de alimentação ainda não foi validado no Brasil. **OBJETIVO** Realizar a validação de conteúdo e a avaliação semântica de um instrumento do tipo checklist para avaliação da Sustentabilidade em Unidades de Alimentação e Nutrição. **METODOLOGIA** A versão preliminar da lista de verificação foi elaborada com base no padrão 14000, 14001 e 14004 da Organização Internacional de Normalização (ISO 14000, ISO 14001 e ISO 14004) e nos documentos dos Programas de Certificações como Certificação da Sustainable Restaurant Association (SRA), Certificações do Green Seal, certificação do Green Restaurant Association (GRA), além da posição da American Dietetic Association (ADA) sobre práticas para Conservação de Recursos Naturais e suporte para Sustentabilidade Ecológica. Os critérios utilizados para a aprovação dos itens, quanto à sua importância para sustentabilidade na produção de refeições e clareza da redação, foram a obtenção de um mínimo de 80% de concordância entre os especialistas (valores $W \geq 0,8$). Além disso, os itens deviam ter uma média ≥ 4 na avaliação de importância (escala Likert de 1 a 5) e clareza (escala Likert de 0 a 5) para serem mantidos no instrumento. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética sob o parecer número 3.127.485. **RESULTADOS** Treze especialistas com experiência na área participaram da validação da lista de verificação e avaliação semântica. O checklist inicial possuía 143 itens. A versão final do checklist foi composta por 76 itens, divididos em 3 seções (1. abastecimento de água, energia e gás; 2. cardápio e desperdício alimentar; 3. redução de resíduos, materiais de construção, produtos químicos, funcionários e sustentabilidade social). Após serem redesenhados e reavaliados, os itens foram considerados importantes e abrangentes pelos especialistas (ambos com valores $W \geq 0,8$). **CONCLUSÃO** O checklist desenvolvido foi validado com relação ao conteúdo e aprovado na avaliação semântica, sendo o primeiro instrumento validado que abrange os três parâmetros (social, econômico e ambiental) de sustentabilidade no Brasil.

Palavras-chave: sustentabilidade; restaurante; gestão ambiental;

ESCOLHA DE SALADAS FOLHOSAS POR CONSUMIDORES DE RESTAURANTE COMERCIAL POR PESO

CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS¹; GIZLEYANGELA GOESE²; PALOMA ISFER¹; LIZE STANGARLIN FIORI³; KARENN HAUBRICHT LEMOS DIAS¹; PIETRA OSELAME DA

SILVA DOHMS³.

1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL; 2. PREFEITURA DE PINHAIS, - BRASIL; 3. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O consumo regular de hortaliças entre os brasileiros ainda é baixo, sendo que, poucos consomem cinco ou mais porções destes alimentos na semana (BRASIL, 2019) conforme recomendação da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2003). Dentre as formas mais comuns de consumo destes alimentos, destacam-se as saladas folhosas consumidas cruas, inclusive quando a refeição é realizada fora de casa (IBGE, 2011). A partir disto, e considerando a relevância do consumo fora de casa, se faz necessário conhecer mais sobre as escolhas alimentares de saladas folhosas por consumidores que fazem refeições em restaurante comercial. **OBJETIVO** Assim, o objetivo do trabalho foi avaliar a escolha de saladas folhosas por consumidores em um restaurante comercial por peso, gerenciado por nutricionista. **METODOLOGIA** O trabalho faz parte de um estudo piloto, de um projeto maior intitulado Preparações ofertadas a trabalhadores atendidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que recebeu apoio financeiro do Ministério da Saúde e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) (nº 408429/2017-8). Durante o horário do almoço, em 3 dias consecutivos, os consumidores de um restaurante comercial por peso do município de Curitiba, Paraná, foram convidados a participarem da pesquisa, por meio do registro fotográfico do prato após o servimento no bufê e preenchimento de um questionário para avaliação socioeconômica. Para identificar a escolha de salada folhosa, as fotos dos pratos foram analisadas individualmente, sendo considerada a presença ou ausência de salada folhosa, independentemente da quantidade da porção. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná (nº 3.744.321). Os dados foram tabulados e analisados através do software SPSS, sendo considerado significativo $p < 0,05$. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 258 pessoas, com idade média de $41,19 \pm 13,35$ anos, entre 18 anos e 96 anos. A maioria dos participantes foram mulheres (58,9%, n=152) e trabalhadores (67,1%, n=173), pessoas com alta escolaridade (pós graduação) (57,4%, n=148), e que ganhavam mais que cinco salários mínimos (51,6%, n=133). Ao avaliar a frequência de consumo no restaurante, observou-se que muitos consumiam frequentemente no local, sendo que, pelo menos 65,5% (n=168) almoçavam no estabelecimento, pelo menos, uma vez por semana. Em relação a oferta de saladas, diariamente eram disponibilizadas aos comensais, pelo menos, duas opções de saladas folhosas, sendo sempre uma preparação com alface. No primeiro dia da pesquisa foram disponibilizadas duas opções de salada folhosa, no segundo e terceiro dia três opções. Ao analisar a escolha das saladas folhosas para compor a refeição, verificou-se que, 76,7% (n=198) escolheram, pelo menos, uma opção, sendo a alface a mais escolhida em todos os dias. Não foi observada diferença entre a escolha de salada folhosa e o sexo dos participantes, sendo que 76,3% (n=116) das mulheres escolheram folhosas e 77,4% (n=82) dos homens. **CONCLUSÃO** A partir dos resultados, observa-se que restaurantes comerciais, sistema bufê por peso, pode ser uma boa opção para incentivar o consumo de saladas folhosas. Embora nosso estudo não tenha avaliado o consumo e sim a escolha, destaca-se que este é um indicador importante, visto que o índice de resto ingestão em restaurantes comerciais por peso é pequeno.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar; Verduras; Hortaliças; Alimentação Coletiva; Serviços de Alimentação

RESTRIÇÕES ALIMENTARES ENTRE TRABALHADORES ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS¹; ALANA MARIA GROSSL¹; LIZE STANGARLIN FIORI²; ALANA DO NASCIMENTO OLIVEIRA²; JULIA DOS SANTOS CUNHA³; PIETRA OSELAME DA SILVA DOHMS².

1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL; 2. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE POSITIVO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa de Alimentação do Trabalhador é uma das políticas de alimentação e nutrição em vigor no Brasil, relacionados à promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável. Dentre as formas de atender aos trabalhadores a empresa beneficiária pode optar pelo fornecimento de alimentação coletiva, por meio de empresa terceirizada. Estas empresas devem fornecer aos trabalhadores portadores de doenças relacionadas à alimentação e nutrição, devidamente diagnosticadas, refeições adequadas que favoreçam o tratamento de suas doenças (BRASIL, 2006). Assim, conhecer as restrições alimentares dos trabalhadores é fundamental para que o nutricionista atenda este público. **OBJETIVO** Identificar as restrições alimentares de trabalhadores atendidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada. **METODOLOGIA** Este trabalho faz parte de um projeto maior intitulado Preparações ofertadas a trabalhadores atendidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que recebeu apoio financeiro do Ministério da Saúde e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (nº 408429/2017-8). A pesquisa foi realizada no município de Curitiba, Paraná, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada que atende uma empresa beneficiária do Programa de Alimentação do Trabalhador. Os funcionários que faziam sua refeição no local foram convidados a participar da pesquisa durante uma semana. Aqueles que aceitavam participar, assinavam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e preenchiam um questionário com questões socioeconômicas e alguns aspectos de saúde, durante o horário do almoço. Também foi avaliado o tipo de informação disponível aos consumidores sobre as preparações na distribuição. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná (nº 3.744.321). **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 408 funcionários. A maioria era do sexo masculino (72,1%, n=294), com graduação ou formação técnica (41,9%, n=171) e pós graduação (42,9%, n=175), e consumiam na unidade entre 1 a 2 vezes/semana (25,7%, n=105), 3 a 4 vezes/semana (39,0%, n=159) e 5 a 6 vezes/semana (23,8%, n=97). Em relação às restrições alimentares, a maioria relatou não apresentar (88,2%, n=360). Contudo, dos funcionários que tinham algum tipo de restrição alimentar, a maioria era de leite e derivados (33,3%, n=16) e de frutos do mar, principalmente, o camarão (20,8%, n=10). O principal motivo para a restrição alimentar foi saúde (87,5%, n=42), principalmente intolerâncias ou alergias alimentares, seguido do estilo de vida (18,75%, n=9), onde os funcionários indicaram ser vegetarianos (6,25%, n=3), não consumirem glúten, leite e derivados (2,08%, n=1) e carne (10,41%,

n=5). Dentre as ações que a nutricionista fazia para atender ao público com restrição alimentar, tinha a identificação em display no buffet de distribuição das preparações com glúten, lactose e amendoim. **CONCLUSÃO** A maioria dos trabalhadores não apresentava restrições alimentares. Contudo, o nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição precisa ficar atento aos funcionários que apresentam, no sentido de planejar e oferecer um cardápio adequado, variado e seguro para garantir a saúde e bem-estar destes consumidores, e respeitando seus hábitos alimentares. Ademais, a ação de identificação das informações no buffet é uma ação que deve ser mantida pelo nutricionista da unidade, sendo importante incluir a presença de frutos do mar.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação; Alimentação Coletiva; Comportamento Alimentar; Nutricionistas; Unidade de Alimentação e Nutrição

ANÁLISE QUALITATIVA DO CARDÁPIO OFERECIDO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DE SÃO PAULO

EMANUELLE FERNANDA ALVES SOARES; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO; MARCIA DIAS DOMINGUES CERQUEIRA.
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O consumo de alimentos fora do domicílio contribui consideravelmente para a alimentação inadequada, elevando a prevalência de excesso de peso e outras doenças crônicas não transmissíveis. O cardápio é um instrumento que relaciona a nutrição e a alimentação de forma quantitativa e qualitativa, sendo primordial sua análise para averiguar se a composição do mesmo atende às características de promoção e proteção da saúde. A fim de contribuir com o nutricionista na elaboração do cardápio e para uma correta adequação dos aspectos nutricionais e sensoriais, surgiu o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, proposto em Veiros e Veiros & Proença. **OBJETIVO** Analisar qualitativamente o cardápio oferecido em unidade de alimentação e nutrição de universidade pública do Estado de São Paulo através do método de Avaliação Qualitativa em Preparações de Cardápios. **METODOLOGIA** O estudo é transversal descritivo e qualitativo. Foram avaliados 27 dias do cardápio oferecido na Unidade de Alimentação e Nutrição da Universidade de São Paulo - Cidade Universitária, São Paulo SP. Neste local são oferecidos cardápios para os universitários e colaboradores da Universidade. O almoço ocorre de segunda a sexta-feira e fornece em média 1700 refeições. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Metropolitana de Santos sob o CAAE número 14285419.6.0000.5509. A análise foi realizada em duas etapas: (1) análise diária a partir da frequência de técnica de cocção, alimentos in natura, frutas, alimentos processados, alimentos ultraprocessados, cores iguais, doces oferecido como sobremesa, doces por imersão de fritura, oferecida como sobremesa, frituras, utilizada como modo de preparação a imersão, carne gordurosa, considerando acima de 10% do total de lipídeos e folhosos; (2) unificação das frequências diárias e contabilização das periodicidades semanal e mensal. **RESULTADOS** Os métodos de cocção apresentado com maior e menor frequência foram calor úmido

(62,96%) e fritura por imersão (14,81%), respectivamente. Alimentos in natura e minimamente processados foram atendidos com 100% de frequência, em especial, os folhosos com 88,89% demonstrando o estímulo no consumo de vitaminas, minerais e fibras. Os ingredientes culinários e alimentos processados apareceram em 100% dos dias. Os alimentos ultraprocessados foram observados em 29,62% dos cardápios analisados, utilizados nos molhos para as carnes. Este tipo de alimento necessita ser evitado, pois é apresenta uma elevada densidade energética e pouco valor nutricional. As carnes gordurosas tiveram uma prevalência de 11,10%. No entanto, 18,51% das preparações com carnes magras contém molhos com ingredientes ultraprocessados. De acordo com a análise de cores iguais e cores semelhantes no cardápio avaliado, não existiu monotonia de cores em nenhum dos dias. Houve uma prevalência de 74,07% de frutas in natura com 74,07% como sobremesas e 25,93% como doces, o que demonstra uma boa prática pela excelente fonte de fibras, vitaminas e minerais. A combinação de carne gordura com doce de sobremesa não foi encontrada nos cardápios avaliados. **CONCLUSÃO** O cardápio oferecido apresenta boa qualidade nutricional referente a todos os itens empregados no método aplicado. É de suma importância oferecer um cardápio que contribua para a promoção da saúde, e assim, ampliar a possibilidade de melhorar os hábitos alimentares dos comensais.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Planejamento de Cardápio; Nutricionista; Qualidade dos Alimentos;

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COM MENOR GRAU DE PROCESSAMENTO EM SUBSTITUIÇÃO AOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS FOOD SERVICE

CAMILLY FRATELLI PEREIRA; THAIS DA SILVA BORGES; JULIANA CAROLINE DA SILVA PINTO; ANGELICA BARBOSA NERES SANTANA.
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aumento do consumo de ultraprocessados, com alto teor de açúcar, sal e gordura em busca de praticidade, tem sido evidenciado nos serviços de alimentação e nutrição, principalmente no Programa de Alimentação do Trabalhador, o que contribui para maiores prevalências de excesso de peso. É importante estimular a escolha e o fornecimento de alimentos saudáveis, in natura e minimamente processados, seguindo as recomendações da Portaria Interministerial n. 66 de 2006, que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador, pois contribuem não somente para a saúde dos trabalhadores, como também, para a empresa, a partir do aumento da produtividade e da redução do absenteísmo. **OBJETIVO** Desenvolver alimentos com menor grau de processamento, em substituição aos produtos ultraprocessados food service, e avaliar a aceitabilidade destes em uma Unidade de Alimentos e Nutrição de Santos/SP, incluída no Programa de Alimentação do Trabalhador. **METODOLOGIA** Estudo experimental aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE n. 18997119.1.0000.5509). Foram selecionados três produtos ultraprocessados food service a serem substituídos pelas suas versões in natura, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Santos/SP, inserida no Programa de Alimentação do Trabalhador. Foram eles: amaciante de carne

industrial food service por amaciante de carne natural de origem vegetal; tempero pronto para o consumo por tempero caseiro e sucos artificiais em pó por água saborizada. A escolha dos produtos foi feita pelo interesse do serviço em reproduzir as preparações. Para avaliação da aceitabilidade aplicou-se a escala hedônica afetiva de dez pontos e o Net Promoter Score com 50 avaliadores não treinados com idade entre 20 e 52 anos. O banco de dados foi elaborado e analisado no programa Microsoft Office Excel 365®. RESULTADOS Foram desenvolvidas duas preparações (1. prato principal - papaína (mamão) como amaciante caseiro e tempero caseiro (chimichurri, páprica doce, sal, alho, manjericão, orégano e alho poró seco) e 2. água saborizada água, abacaxi e hortelã) em substituição aos ultraprocessados. As versões in natura dos produtos desenvolvidos demonstraram aceitabilidade de 100% para todos os atributos, mesmo com menores quantidades de sódio, carboidratos e aditivos e maior quantidade de fibras alimentares. A partir da avaliação do Net Promoter Score o prato principal obteve pontuação de 96 para sabor e aparência e 100 para qualidade, já a água saborizada 71 para sabor, 84 para aparência e 82 para qualidade. O sódio (em g/100 g de alimento) presente nos ultraprocessados amaciante de carne industrial (22,6 g) e no tempero pronto para o consumo (20,8 g) encontrou-se em níveis alarmantes, quando comparado às substituições realizadas: papaína (0,0 g) e tempero caseiro (5,8 g). O presente estudo reafirma que há uma elevada quantidade de sódio e aditivos alimentares em ultraprocessados e reforça a substituição por produtos in natura a partir da utilização de ingredientes culinários, tal como preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. CONCLUSÃO Foi possível evidenciar altas quantidades de sódio e aditivos alimentares nos ultraprocessados food service em comparação às versões desenvolvidas in natura. A papaína e temperos caseiros no prato principal e a água saborizada, demonstraram ser opções viáveis para serem incluídas em Unidades de Alimentação e Nutrição, inseridas no Programa de Alimentação do Trabalhador, com elevada aceitabilidade e melhor composição nutricional.

Palavras-chave: consumo Alimentar; doenças Crônicas; guia alimentar; rotulagem de alimentos;

ANÁLISE DO RESTO-INGESTÃO DE UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL EM AQUIRAZ/CE

**MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA;
LUCIANA ADRIANO PEREIRA FIGUEIREDO; ANA CARLA MATOS PIRES.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO Os serviços de alimentação trabalham com o objetivo de produzir e servir refeições adequadas sob os aspectos de segurança, sensorial e nutricional, sem ultrapassar os recursos financeiros planejados. O controle do desperdício é um fator de suma importância, pois trata de uma questão ética, econômica e política, pois deve-se levar em consideração que o Brasil é um país que a fome e a miséria ainda são considerados problemas de saúde pública (VIANA, 2017). **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi analisar o índice de resto-ingestão em um restaurante institucional na cidade de Aquiraz/Ce. **METODOLOGIA** Este estudo é uma pesquisa documental, quantitativa e transversal, realizada em um restaurante institucional da cidade de Aquiraz/CE nos meses de fevereiro

a junho de 2019. O cardápio é composto de: 3 opções de saladas, arroz, feijão, macarrão, farofa, 3 opções de proteína, 2 opções de fruta e 1 doce para sobremesa. Para o cálculo do índice de resto-ingestão, foi utilizada a fórmula: $(\text{peso do resto} \times 100) / \text{peso das refeições distribuídas}$ (VAZ, 2006). O resultado informa um valor percentual a partir da relação dos dados do peso dos restos de comida devolvidos nos pratos dos comensais e a quantidade total dos alimentos que foram distribuídos. Caso o valor encontrado seja acima da recomendação que é 10% para público saudável, indica-se um falhas no planejamento da produção e do cardápio ofertado (CASTRO, 2003). RESULTADOS Dentre os resultados encontrados observa-se que em fevereiro e março os valores foram mais elevados, com 3,3% e 3,6%, respectivamente. Já nos meses de maio e junho é possível observar que houve uma redução, passando para os valores de 2,8% e 2,9%. O resultado encontrado evidencia uma avaliação não satisfatória para o estabelecimento que tem como meta atingir até 1% de resto-ingestão. Tal meta foi definida pela gerência do restaurante baseada na representatividade financeira que o desperdício pode atingir. Silveira (2011), afirma que não existe uma porcentagem ideal que sirva de parâmetros para as sobras, mas quanto menor for esse indicador, menor o desperdício de alimentos. Apesar do restaurante avaliado neste trabalho mostrar bons índices, os mesmos não atingiram a meta determinada pelo estabelecimento, tornando-se não satisfatórios. No período estudado, o volume de alimentos desperdiçados foi de 996,25kg de, com média de 249,06 kg mensal. CONCLUSÃO O índice de resto-ingestão do restaurante institucional avaliado foi classificado entre os níveis ótimo e bom descritos pela literatura. Apesar dos percentuais de per capita obtidos serem considerados níveis aceitáveis pela literatura, o restaurante ainda prioriza reforçar a melhoria do índice de resto-ingestão para evitar impactos financeiros e ambientais.

Palavras-chave: qualidade; desperdício; alimentos;

INCIDÊNCIA DE PRODUTOS NÃO CONFORMES NO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS & BEBIDAS EM RESORTS NA CIDADE DE AQUIRAZ/CE

MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA; LUCIANA ADRIANO PEREIRA FIGUEIREDO;
CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; ANA CARLA MATOS PIRES.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desperdício pode ocorrer em todo o processo de produção das refeições, especialmente no armazenamento, pré-preparo, cocção e distribuição, incluindo matéria-prima e outros recursos (SOARES, 2018). O Gestor de uma unidade tem o dever de procurar as alternativas para melhor utilização dos recursos que preservem o meio ambiente, maximizem as suas matérias primas e utilização dos recursos (LIMA, 2016). Alimentos seguros são aqueles que não estão contaminados, seja por perigos físicos, químicos, biológicos ou de qualidade. A ANVISA define boas práticas como ações que garantem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e a conformidade com a legislação sanitária (ANVISA, 2004). Portanto, a avaliação no recebimento e armazenamento são etapas fundamentais para prevenção de contaminações no fluxo de produção de alimentos (PEREIRA, 2016). **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi analisar as causas da incidência de

produtos não conformes em quatro unidades de alimentação e nutrição na cidade de Aquiraz - Ceará. **METODOLOGIA** O estudo é do tipo transversal e quantitativo, através da análise documental, em quatro Unidades de Alimentação e Nutrição. Foram utilizados os dados de janeiro a abril de 2019 de 4 hotéis da região, onde são servidas em média 2.870 refeições diárias, dentre elas café da manhã, almoço e jantar. Os dados são referentes aos produtos retirados dos setores de estoque ou devido a alguma inconformidade destes em relação às características organolépticas, a presença de pragas ou problemas com a embalagem. Todos os documentos e dados recebidos foram tabulados com utilizando-se do programa Microsoft Excel® 2016 e posteriormente analisados fazendo o comparativo do desperdício mensal. **RESULTADOS** As análises evidenciaram que, no período verificado, o maior volume de produtos não conformes, foi no mês de janeiro na quantidade de 3.475,86 toneladas, fevereiro 1.608 toneladas, março 284 kg e abril 62,600 kg. As principais inadequações encontradas foram: vestígios de pragas, alterações sensoriais e problemas de embalagem. Pode-se observar que os períodos onde aconteceram os maiores quantitativos de produtos não conformes foram os meses onde existem a maior quantidade de estoque, por se tratar do período de alta estação na hotelaria (período em que os destinos turísticos recebem um maior fluxo de visitantes). Além disso, foi observado também as condições climáticas do período, onde a temperatura do ambiente é mais elevada favorecendo a proliferação de pragas. Visando reduzir os desperdícios, o setor de suprimentos adotou novas estratégias de giro de estoque como também climatizou as áreas de armazenamento. Tais mudanças favoreceram na redução significativa das perdas. A gestão de estoque é um diferencial competitivo, pois reduz os desperdícios, sendo importante fazer revisões periódicas, implantando sistemas de controle, verificando e controlando os custos (SOUSA, 2018). **CONCLUSÃO** A análise dos dados obtidos permitiu uma melhor compreensão das não conformidades dos produtos de estoque. Pode-se constatar que alguns fatores contribuem para o aumento das não conformidades, tais como: quantidade de alimentos estocados e temperatura do ambiente. Tais fatores foram as principais causas das incidências de vestígios de pragas, alterações sensoriais e problemas nas embalagens.

Palavras-chave: desperdício; alimentos; estoque;

PLANEJAMENTO DE IMPLANTAÇÃO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

BIANCA DA CONCEIÇÃO CABRAL; MARCELE JULIANE MENEZES CASTRO;
LEANDRO MAIA TEIXEIRA; DIONESIA PEREIRA DA SILVA; LUCAS FRANCA ROLIM;
TIAGO DOS SANTOS GARCIA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ, MARABÁ - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O planejamento físico-funcional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma ferramenta indispensável para garantir a conformidade com a legislação (PINHEIRO SANTANA, 2012). A implantação de um Restaurante Universitário (RU) é um eixo estratégico da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), contribuindo para permanência dos estudantes nas universidades públicas, principalmente os de baixo nível socioeconômico (BRASIL, 2010).

Dentro da área de Alimentação Coletiva, um RU se caracteriza como UAN institucional pública, logo, normas e recomendações da vigilância sanitária e de compras e contratações públicas devem ser respeitadas, desde o desenho arquitetônico até aspectos fundamentais ao pleno funcionamento da unidade que permitam as boas práticas, com produção das refeições de qualidade e o atendimento satisfatório aos clientes (ABREU, 2011; PINHEIRO SANTANA, 2012). OBJETIVO Descrever os principais procedimentos do planejamento de implantação de um restaurante universitário em Marabá no estado do Pará. METODOLOGIA Trata-se de um estudo descritivo de base documental relacionado aos principais procedimentos realizados entre 2016 e 2019 para a implantação de restaurante em uma universidade federal. A coleta de dados foi realizada por meio de análise documental de editais de licitação, contratos, relatórios e demais documentos da instituição comparado ao recomendado pela literatura e pela legislação de contratações públicas e da vigilância sanitária. Além disso, a participação no quadro de servidores da instituição contribuiu para a análise, desenvolvimento do presente trabalho, devido o acompanhamento do processo de planejamento. RESULTADOS O projeto arquitetônico do RU, apresentado em 2016, teve a construção iniciada no ano de 2017, com previsão de inauguração para o ano de 2020. O prédio possui 935,92 m², próximo ao recomendado por Lanzilotti (1973) e foi projetado para atender 2 mil refeições/turno, dividido em: recepção, triagem, estoque (seco e frio), pré-preparo, preparo, lavagem, refeitório (252 assentos) e salas administrativas. Paralelo a construção, o planejamento de implantação envolveu uma equipe multiprofissional (área de nutrição, assistência social, engenharia, informática, etc.) que desenvolveram procedimentos complementares, como: a montagem do RU com aquisição de equipamentos e mobiliários básicos e mais complexos de cozinha industrial como câmaras frigoríficas e sistema de exaustão. Além da estruturação, outros aspectos foram considerados no planejamento como o tipo de gestão (terceirização total por concessão); a definição da política de subsídio e as normas gerais de uso do RU, que inclui o sistema de controle de entrada. O cardápio, a compra de alimentos da agricultura familiar e o tratamento de resíduos também são aspectos de grande relevância no planejamento, que apesar de só poderem ser efetivados no momento do funcionamento da unidade, devem ser discutidos e definidos previamente à inauguração. CONCLUSÃO A implantação de uma UAN, especificamente de um RU requer bom planejamento prévio ao funcionamento, devendo ser desenvolvido por uma equipe multiprofissional que vai além da área de nutrição, considerando a complexidade dos procedimentos necessários a instalação da unidade, considerando sempre o objetivo primordial desse tipo de UAN, o fornecimento de refeições nutricionalmente adequadas e de qualidade para uma coletividade sadia, especialmente a discentes em vulnerabilidade social.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Implantação; Restaurante Universitário;

PERFIL DAS DENÚNCIAS ENCAMINHADAS À EQUIPE DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS DE PORTO ALEGRE NO ANO DE 2018

AMANDA BRITO DE FREITAS; LÍLIAN BORGES TEIXEIRA; PAULA MARQUES RIVAS.
ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO A proporção de alimentos consumidos fora do domicílio tem aumentado no Brasil e conseqüentemente o número de estabelecimentos que produzem alimentos para o consumo imediato vêm acompanhando este processo (BEZERRA et al., 2013). Nesse contexto, órgãos públicos como a vigilância sanitária tem um papel fundamental na fiscalização de estabelecimentos que produzem, comercializam e/ou distribuem alimentos, realizando a inspeção sanitária para identificação de riscos de contaminação, intervenção, controle e prevenção à saúde da população (BRASIL, 2010). Em Porto Alegre, muitas das demandas de fiscalização sanitária de alimentos são provenientes das denúncias da população referentes às irregularidades observadas no comércio de alimentos que são realizadas através do sistema de ouvidoria municipal. **OBJETIVO** Determinar o perfil das denúncias recebidas na ouvidoria que foram direcionadas à Equipe de Vigilância de Alimentos no município de Porto Alegre no ano de 2018. **METODOLOGIA** Foi realizada uma pesquisa de levantamento de dados secundários, descritiva e de análise quantitativa. Os dados coletados foram oriundos do sistema eletrônico online da ouvidoria municipal com as denúncias direcionadas à Equipe de Vigilância de Alimentos no período 01 de janeiro a 31 de dezembro de 2018. Posteriormente, foi realizada análise documental dos processos de vistoria dos locais demandados por denúncias, finalizados após todos os trâmites da fiscalização. O estudo foi aprovado após apreciação ética pelos comitês de ética e pesquisa da Escola de Saúde Pública/RS, bem como, da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, conforme o CAAE 16345419.0.0000.5312 e CAAE 16345419.0.3001.5338. **RESULTADOS** Foram analisadas 641 denúncias, das quais 551 atendiam os critérios para encaminhamento de fiscalização sanitária. Os ramos de atividade mais denunciados foram os supermercados (28,7%), os restaurantes (27,4%) e o comércio de secos e molhados (12,2%). Entre os conteúdos das reclamações mais citados, estavam as alterações nas características organolépticas dos alimentos (22,7%), higiene e limpeza falhas ou ausentes (14,2%) e presença de pragas urbanas no estabelecimento (11,8%). Sobre os alimentos com alterações das características organolépticas mais de 50% se referiam às carnes. De acordo com as análises dos processos de vistoria arquivados após fiscalização, verificamos que 44% das denúncias foram classificadas como procedentes ou possivelmente/parcialmente procedentes e 42% das denúncias foram classificadas com improcedentes. **CONCLUSÃO** A análise das reclamações dos munícipes de Porto Alegre são boas norteadoras para o conhecimento dos principais problemas sanitários identificados pela população no comércio de alimentos da cidade, sendo as queixas mais frequentes encontradas nos estabelecimentos que possuem maior fluxo de pessoas (supermercados, restaurantes e comércio de secos e molhados) e os principais motivos de insatisfação relacionados às características organolépticas dos alimentos alteradas, presença de pragas urbanas e higiene e limpeza dos locais ineficiente. Sinalizamos a importância desses estabelecimentos implantarem devidamente os processos de controle necessários e previstos na legislação sanitária vigente que garantam um alimento seguro sanitariamente, desta forma, reduzindo o risco para a ocorrência das Doenças Transmitidas por Alimentos.

Palavras-chave: segurança de alimentos; controle higiênico-sanitário; fiscalização sanitária;

AValiação das Condições Higienico Sanitárias de Cantinas e Restaurantes Presentes em uma Instituição de Ensino Superior

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; DAIANA CHUKARSKI DOS SANTOS.
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desenvolvimento econômico trouxe, junto ao aumento das indústrias e tecnologias, várias mudanças sociais e comportamentais, gerando aumento do número de pessoas que se alimentam fora de casa e, conseqüentemente, dos estabelecimentos que fornecem alimentação. Porém, não basta apenas servir alimentos e refeições à população, estes devem ter qualidade assegurada, permitindo alimentação, nutrição e prazer aos consumidores. **OBJETIVO** Esta pesquisa tem como objetivo avaliar as condições higiênico sanitárias das áreas de produção e distribuição de alimentos nas cantinas e restaurantes de uma universidade privada do município de Curitiba, a fim de detectar as conformidades e não conformidades presentes nos estabelecimentos de acordo com às legislações nacionais vigentes. **METODOLOGIA** A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da PUCPR, sob parecer nº 2.796.748. Trata-se de um estudo qualitativo com análise descritiva. Para a realização da pesquisa, foram contatadas todas as cantinas e restaurantes presentes na Instituição Universitária foco deste estudo. Ao total, são 22 estabelecimentos que produzem e distribuem alimentos, presentes no local da pesquisa, tendo sido 77% acessados para o estudo. Para a coleta de dados foi utilizado check list de verificação, baseado na Resolução de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos nº 216/2004 (BRASIL, 2004). O check list possui ao todo 104 itens de verificação, agrupados em 15 quesitos. A lista de verificação de conformidades (check list) permite que cada ponto de verificação seja analisado em conformidade à legislação (C), em não conformidade (NC) à legislação e, em casos dos itens avaliados não serem possíveis de avaliação, em não se aplica (NA), de acordo com as normas da RDC 216/2004 (BRASIL, 2004). A partir da verificação do número de conformidades e não conformidades, os estabelecimentos foram classificados em ótimos, bons, regulares, ruins e péssimos. **RESULTADOS** De acordo com a análise de conformidades da primeira avaliação das 17 cantinas inspecionadas, 23% dos locais estavam regulares em relação as normas obrigatórias de manipulação de alimentos, ou seja, apresentavam de 50,01% a 75% de conformidades à legislação sanitária em vigor, e 18% dos locais estavam classificados como bons, apresentando de 75,01% a 95% de conformidade. Das cantinas inspecionadas, 35% foram classificadas como ruins, apresentando de 35,1% a 50% de conformidades à lei. Ainda, 24% foram classificadas como péssima (com 0% a 35% de conformidade à lei) e nenhuma empresa foi classificada como ótima. **CONCLUSÃO** Boa parte dos estabelecimentos não possuem a estrutura física e operacional adequada para atenderem suas demandas. Mesmo com a implantação de normas obrigatórias para que seja possível a fabricação de um alimento seguro, os locais desconhecem ou até mesmo não cumprem com seus deveres para garantir aos consumidores a qualidade minimamente microbiológica do alimento servido, tornando-se ambientes propícios a contaminações de alimentos e acidentes de trabalho. As condições higiênico-sanitárias apresentadas nas cantinas e restaurantes desta universidade comprometem diretamente a qualidade dos alimentos e preparações distribuídas no local, gerando riscos prováveis de doenças aos consumidores.

Palavras-chave: alimentação; produção de alimentos; distribuição de alimentos; segurança alimentar;

MODALIDADES DE GESTÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS FEDERAIS

BIANCA DA CONCEIÇÃO CABRAL¹; MARCELE JULIANE MENEZES CASTRO¹;
ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO²; LAÍZA DE KÁSSIA MENDES DA
CONICEIÇÃO³; ERIKA VASCONCELOS DE OLIVEIRA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ, MARABÁ - PA - BRASIL; 2.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE
FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Restaurantes Universitários (RUs) se destacam como ferramenta de extrema importância na Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), visando o direito constitucional à alimentação e a permanência dos estudantes nas universidades, especialmente àqueles em vulnerabilidade social (BRASIL, 2010). Considerando a extinção de cargos de carreira de níveis A, B e C das instituições federais de ensino superior (IFES), houve a necessidade de readequação do modelo de gestão própria. Atualmente o gerenciamento de RUs envolve duas modalidades de gestão: a autogestão mista ou terceirização parcial, na qual a instituição pública assume a responsabilidade da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) administrando contratos diversos como mão de obra para atividades auxiliares no serviço de alimentação, alimentos, gás, entre outros; e a gestão por terceirização total por meio de concessão, na qual uma empresa privada assume inteiramente a gestão da UAN, sendo a responsável por todo processo de fornecimentos de refeições (ABREU, 2011; COLARES, 2014; SILVA & OLIVEIRA, 2016). **OBJETIVO** Descrever o tipo de gestão adotado pelos restaurantes universitários das universidades federais brasileiras. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo com dados secundários de RUs das IFES, realizado a partir de informações obtidas em sites oficiais dessas instituições, no Portal da Transparência e site de compras do Governo Federal Comprasnet, entre janeiro de 2019 a janeiro de 2020. Para análise, foram consideradas as licitações e contratos vigentes em 2020, referentes aos RUs de 63 universidades federais cadastradas no E-MEC do Ministério da Educação, constituindo uma amostra não probabilística, por acessibilidade, sendo a análise realizada no Programa Microsoft Office Excel 2016®. **RESULTADOS** Das 63 universidades federais, foi possível verificar que 6 não possuem RU em funcionamento até a data da pesquisa e em 3 não foi possível identificar qual a modalidade de gestão. Assim, das 53 universidades, 25,9% (n=14) eram gerenciadas por autogestão mista e 74,1% (n=40) eram totalmente terceirizadas. Com relação ao porte, em 52,8% (n=28) dos órgãos, pelo menos uma unidade era de grande porte (mais de 2 mil refeições por dia), os demais foram classificados como de médio (42,6%, n=53) ou de pequeno porte (5,5%, n=3). Sobre os tipos de refeições, as refeições almoço e jantar são servidas em 52,8% (n=28) das universidades e as refeições desjejum, almoço e jantar em 46,3% (n=25), ocorrendo apenas em uma (1,9%) a oferta de almoço. A terceirização total dessas instituições ocorre por concessão ou cessão de espaço (RUs com cozinhas industriais e refeitórios ou RUs apenas de refeitórios) e equipamentos. Na análise dos contratos das universidades que administram diretamente seus RU, foi possível identificar que 2 universidades são autogestão mista apenas no campus sede e que 2 estão em processo de transição para terceirização total. **CONCLUSÃO** Neste estudo notou-se que a terceirização total RUs compreende a maioria das universidades federais e que há transição para esse tipo de gestão. Por ser de carácter descritivo, não foi realizada a análise das consequências da terceirização, o que indica a necessidade de mais estudos técnicos para análise quanto ao pleno atendimento as demandas dessas instituições e o alcance do real

objetivo de um RU na universidade: a assistência ao estudante e a promoção a uma alimentação saudável e adequada a comunidade acadêmica.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Gestão; Terceirização; Restaurante Universitário;

IMPACTO AMBIENTAL DO CARDÁPIO SERVIDO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ISIS CASTRO GOMES DA COSTA; ALINE GOMES DE MELLO DE OLIVEIRA; RITA BARREIRA ZANON; VERONICA DE OLIVEIRA FIGUEIREDO; THADIA TURON COSTA DA SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A elaboração de cardápio com vista à minimização do desperdício de alimentos e de recursos naturais não renováveis é uma tendência que visa minimizar a degradação ambiental. Neste sentido, a avaliação das pegadas das preparações é relevante para a aferição de impactos ambientais do cardápio, pois a pegada de carbono sinaliza a quantidade total das emissões de gases de efeito estufa; A hídrica aponta a quantidade de água utilizada direta ou indiretamente na produção de produtos e oferta de serviços; E a ecológica avalia o quanto as atividades humanas se apropriam da capacidade regenerativa da terra. Desta forma, a oferta de refeições para coletividade além de promover a saúde, deve respeitar a diversidade cultural, econômica e ser ambientalmente sustentável.

OBJETIVO O objetivo deste estudo foi avaliar o impacto ambiental do cardápio servido em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), localizada na cidade do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA Trata-se de estudo de caso que foi realizado em uma que UAN servia, em média, 3.500 refeições/dia, de segunda à sexta-feira, no horário do almoço. As preparações eram consumidas na própria UAN ou transportadas para restaurantes satélites. Foram analisadas as pegadas das preparações (entrada, prato principal, prato vegetariano, guarnição, acompanhamento e sobremesa) dos cardápios oferecidos durante uma semana do mês de maio de 2017. Para avaliar o impacto ambiental foram consideradas as preparações servidas, o peso da porção conforme o termo de referência da UAN. Foi calculado o valor da pegada de carbono (gCO_2eq), da pegada hídrica (L) e da pegada ecológica ($\text{g}\cdot\text{m}^2$) em 100g da preparação, conforme descrito por Garzillo et al. (2019). Os resultados foram tabulados no software Excel® e calculado a média e (mínimo - máximo) para cada pegada.

RESULTADOS A média e os valores (mínimos e máximos) das pegadas dos cardápios servidos foi de 3.375 (1.324 - 7.201) gCO_2eq para pegada de carbono; 3.837 (1.270 - 6.470) L de pegada hídrica; e 25 (9,6 - 46,3) $\text{g}\cdot\text{m}^2$ de pegada ecológica. Das preparações servidas o prato principal representou, em média, 60% do valor das pegadas (hídrica, carbono e ecológica) do cardápio. A porção de carne moída e da almôndega apresentou os maiores valores de pegada hídrica, respectivamente 5.555 e 3.350 L. Para a pegada de carbono os maiores valores foram para carne moída (6.300 gCO_2eq) e bife acebolado (4.014 gCO_2eq). A posta de peixe (41 $\text{g}\cdot\text{m}^2$) e da carne moída (35 $\text{g}\cdot\text{m}^2$) apresentaram os maiores valores de pegada ecológica. O cardápio em que foram oferecidas preparações à base de frango e torta de espinafre apresentou menores valores de pegada de carbono e ecológica e aquele em que

foram oferecidas preparações compostas por carne moída e proteína de soja apresentou os maiores valores para pegada hídrica e de carbono, apresentando o maior impacto ambiental quando comparado aos demais. **CONCLUSÃO** O valor das pegadas do cardápio varia de acordo com as preparações oferecidas. Foi observado que as preparações à base de carne moída apresentaram impacto ambiental negativo e por este motivo sua oferta deve ser evitada. O planejamento de cardápio para coletividade tem uma repercussão direta na questão ambiental e os valores das pegadas devem ser considerados pelos nutricionistas, pois podem auxiliar na identificação de preparações e ingredientes que contribuem com a degradação ambiental, especialmente, ao considerar o volume de refeições produzidas diariamente.

Palavras-chave: Cardápio; pegada hídrica; pegada ecológica; serviço de alimentação;

IMPACTO AMBIENTAL DO CONSUMO DE ÁGUA ENGARRAFADA EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

GABRIELA BARBOSA CORRÊA DANTAS; RITA BARREIRA ZANON; ALINE GOMES DE MELLO DE OLIVEIRA; ELLEN CRISTINA QUIRINO LACERDA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O setor de alimentação fora do lar encontra-se em constante expansão para atender às mudanças de estilo de vida da população. Nestes serviços, além da produção de refeições, há geração de resíduos sólidos orgânicos e de embalagens. Os principais resíduos de embalagens são papéis, papelões, vidros, latas e plásticos, destacando-se as garrafas de água mineral. A redução da geração dos resíduos sólidos é prevista na Política Nacional de Resíduos Sólidos, sendo fundamental que os gestores adotem estratégias para isso. **OBJETIVO** Avaliar o impacto ambiental da oferta de água engarrafada em um serviço de alimentação e propor medidas de boas práticas ambientais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caso que foi realizado em um restaurante comercial localizado no Rio de Janeiro, no ano de 2019. O estabelecimento fornecia 200 refeições diárias, de segunda a sábado. As informações sobre a quantidade de água engarrafada fornecida anualmente foram obtidas por observação sistemática. Para verificar o impacto ambiental foi analisada a composição do material da garrafa e o seu peso - para estimar a geração de resíduo. Além disso, foram utilizados os indicadores de pegada de carbono e hídrica, assim como a energia utilizada na fabricação das garrafas, conforme sugerido por Dias e Bernadete (2015). As condições higiênico-sanitárias do reservatório de água também foram analisadas utilizando o roteiro elaborado e validado por Oliveira et al. (2014) **RESULTADOS** O restaurante fornecia cerca de 3700 garrafas de água de 500 mL por ano, para os clientes, o que resultou na geração de 88,8 toneladas de resíduos sólidos plásticos oriundos apenas da garrafa, rótulo e tampa. A tampa e o rótulo eram compostos por polietileno de baixa densidade e a garrafa por tereftalato de polietileno. Ambos os materiais são polímeros termoplásticos, moldados com o aquecimento e recicláveis. Quanto aos indicadores, a pegada de carbono foi de 421800 g de dióxido de carbono total emitido ao meio ambiente. A pegada hídrica para produção de 3700 garrafas de água foi de 4277 L, e a quantidade de energia necessária para

produção das mesmas foi de 8584 MJ/ano. Vale ressaltar que o restaurante oferecia a água engarrafada como opção de bebida inclusa no valor da refeição. As condições higiênico-sanitárias do reservatório de água do restaurante foram classificadas como parcialmente adequadas (56%). As não conformidades estavam relacionadas com a ausência de planilhas de controle de higienização, potabilidade da água e da troca periódica do elemento filtrante. Após apresentação dos resultados aos responsáveis pelo restaurante foi feita sensibilização dos consumidores. Para isso, foi elaborado um informativo sobre o impacto ambiental do consumo de água engarrafada, que foi disposto sobre as mesas para incentivo ao consumo de água potável. **CONCLUSÃO** O consumo de água engarrafada causa impacto ambiental negativo, uma vez que ocorre a geração de resíduos e gasto energético para sua obtenção, assim como altos valores de pegada de carbono e hídrica. Para minimizar esse impacto, tem-se como alternativa a oferta de água potável, o que pode se tornar viável através do fornecimento de água de qualidade a partir do controle das condições higiênico-sanitárias do abastecimento de água. A oferta de água potável em garrafas de vidro sobre as mesas e a sensibilização dos consumidores poderiam ser estratégias para a redução do consumo de água engarrafada.

Palavras-chave: embalagem; pegada de carbono; pegada hídrica; restaurante;

VERIFICAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SÃO PAULO/SP

FABIO DE SA SEGOBIA SANCHES; MARCIA LOPES WEBER; MARIA CLAUDIA H. G. DOS SANTOS; CAROLINA SOBRAL VELLOSO; CAMILA ABREU DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O controle da temperatura em todas as fases pertinentes durante a produção de refeições é fundamental na redução dos riscos de contaminação dos alimentos, já que a temperatura tem relação direta com a qualidade e a segurança alimentar (MONTEIRO et al., 2014). Equipamentos de armazenamento e conservação, quando em temperaturas inadequadas, podem alterar as características sensoriais e microbiológicas dos alimentos, tornando relevante o monitoramento de sua temperatura. **OBJETIVO** Identificar a adequação das temperaturas de equipamentos de armazenamento e distribuição de alimentos e refeições em uma UAN institucional. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo transversal entre fevereiro e abril/2019, em UAN terceirizada, que servia em média 400 refeições/dia para colaboradores de uma empresa do setor de tecnologia em São Paulo/SP. A UAN utilizava método de produção cook-chill, que consiste na produção convencional, seguida de resfriamento rápido e armazenamento de 0oC-3oC, com regeneração imediatamente antes do serviço (OLIVEIRA; SILVA, 2016). Foi utilizado termômetro infravermelho calibrado para aferição da temperaturas de 26 equipamentos, sendo 14 de armazenamento frio e 12 de distribuição (7 aquecidos e 5 refrigerados) nos turnos matutino e vespertino, com cálculo de média±desvio padrão por equipamento, por turno e no período. Foram realizadas 1.589 aferições, e as temperaturas foram classificadas em conforme e não conforme a partir do considerado adequado pela legislação municipal (SÃO PAULO, 2019): armazenamento frio (freezer: abaixo de 0oC; câmara fria: até 4oC;

geladeira: máximo 10oC, conforme tipo de produtos armazenados) e distribuição (refrigerada: até 10oC; aquecida: a partir de 60oC). RESULTADOS A partir da média das temperaturas aferidas no período, observou-se que 22 equipamentos (85%) apresentaram-se conformes à legislação e 5 (15%) não conformes. As não conformidades ocorreram tanto em equipamentos de armazenamento quanto de distribuição. Nos equipamentos de armazenamento, houve não conformidade na câmara fria em ambos os turnos ($4,4\pm 2,4$ oC pela manhã e $4,6\pm 1,9$ oC à tarde). Nos equipamentos de distribuição, as não conformidades ocorreram em um passthrough frio no período matutino ($9,2\pm 2,1$ oC), em um balcão refrigerado pela manhã ($8,2\pm 3,0$), e em outro balcão refrigerado em ambos os turnos ($9,4\pm 5,0$ pela manhã e $8,6\pm 5,0$ à tarde). Estudos similares apresentam frequência de temperaturas acima do recomendado pela legislação tanto em equipamentos de armazenamento quanto de distribuição. Nestes estudos, práticas como deixar portas de câmaras frias abertas por longo período e expor à distribuição alimentos frios acima do recomendado são comumente observadas (RENNÓ et al., 2013). A manutenção de alimentos acima das temperaturas frias recomendadas favorece a multiplicação microbiana e compromete a segurança sanitária dos alimentos servidos (MONTEIRO et al., 2014). CONCLUSÃO De acordo com os resultados, verificou-se que a maior parte dos equipamentos apresentaram temperaturas em conformidade com a legislação, e as não conformidades ocorreram em equipamentos de conservação a frio e distribuição de alimentos refrigerados. Ressalta-se a importância de implantar diariamente ações corretivas e procedimentos de controle e monitoramento, possibilitando a resolução imediata dos problemas identificados. Sugere-se a identificação das causas das não conformidades observadas e a busca por estratégias para sua pronta resolução, evitando possíveis contaminações e comprometimento dos alimentos oferecidos.

Palavras-chave: higiene dos alimentos; restaurantes; serviços de alimentação; temperatura;

ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MARAU-RIO GRANDE DO SUL

CASSIA CASSOL DAMO¹; JOSIELE GIORGI DA LUZ²; SABRINA DA CRUZ KELLER²; ANA LUISA SANT' ANNA ALVES².

1. PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU-RS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Brasil vem vivenciando um aumento dos casos de obesidade. Dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares apontou que, entre os adolescentes de 10 a 19 anos, a prevalência de sobrepeso é de 21,7% entre os meninos, e 19,4% entre as meninas. Na faixa etária dos 5 a 10 anos, a prevalência é de 34,8% e 32%, respectivamente (IBGE, 2010). Em se tratando de escolares, dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar, realizada em 2015 com alunos de escolas públicas e privadas mostram que 2,9% dos escolares encontram-se com baixo peso enquanto que 22,2% encontram-se com excesso de peso (Conde et al. 2018). **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional de escolares da rede municipal do município de Marau Rio Grande do Sul. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo quantitativo com dados secundários da Secretaria Municipal de Educação

do Setor de Alimentação Escolar do município de Marau Rio Grande do Sul. A amostra é composta por alunos da rede municipal de ensino, do gênero masculino e feminino, com idade entre 6 meses a 5 anos, matriculados nas escolas de educação infantil do município de Marau Rio Grande do Sul. Os dados foram analisados por meio de software de estatística. Todos os indivíduos foram preservados por meio do Termo de Compromisso de Utilização de Dados. As variáveis analisadas incluíram as características demográficas (sexo, idade em meses e modalidade escolar) e estado nutricional (peso e altura), verificado através da classificação de Índice de Massa Corporal para idade classificados de acordo com as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde (Brasil, 2008). Os dados foram digitados e analisados em software de estatística, para as variáveis qualitativas foram apresentadas as frequências absoluta e relativa simples e para as variáveis quantitativas foram calculadas as medidas de tendência central e dispersão. Para verificar a associação entre estado nutricional e as variáveis demográficas foi aplicado o teste qui-quadrado considerando o nível de significância de 95%. **RESULTADOS** Foram avaliados 1712 alunos matriculados nas escolas de educação infantil. A maioria dos avaliados são do sexo feminino (50,1%). A média de idade em meses foi de 47,7. Quanto a modalidade escolar (creche e pré-escola), 58,6% são da modalidade creche. Em relação ao estado nutricional, 0,9% correspondem a magreza, 60,4% a eutrofia, 19,6% a risco de sobrepeso, 11,3% a sobrepeso e 7,7% a obesidade. **CONCLUSÃO** Pode-se perceber que a maioria dos escolares encontram-se eutróficos. Deve-se considerar, porém, a significativa prevalência de indivíduos em risco de sobrepeso, ou com excesso de peso já instalado. Esses números vão ao encontro do restante do cenário do país. É de extrema importância a descrição do estado nutricional de escolares, afim de propor estratégias adequadas para promoção da educação alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Estado nutricional; Obesidade; Criança;

LEVANTAMENTO DE DADOS PARA ECONOMICIDADE NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DO SESC.

NATÁLIA MARQUES LOPES WREGE; MARIA ODETE FERREIRA DE SALLES; THAIS ZUCARELLI LEMBERG; MICHELLI GONCALVES DADAMO REIS; QUEILA PEREIRA SILVA TUNES; KARINA AMENDOLA DA SILVA GUIMARAES.
SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A atividade de Nutrição do Sesc tem como finalidade contribuir para a melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores do comércio e seus dependentes, fornecendo refeições e desenvolvendo valores para o desenvolvimento econômico e social. Economicidade, prática atinente à gestão, impõe controle da despesa em face dos recursos disponíveis, sempre tendo em vista a relação custo-benefício. O termo economicidade aborda tanto a parcimônia, contenção ou moderação dos gastos, quanto a ausência de desperdício na execução das atividades relacionadas à nutrição; enfim, determina o dispêndio dos escassos recursos na quantia necessária, no momento adequado. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi realizar o levantamento de dados para a implantação do

projeto Economicidade nas unidades de Alimentação e Nutrição do Sesc. METODOLOGIA A ferramenta utilizada foi um questionário semiestruturado, contendo 145 questões, divididas em 8 áreas de aplicação: identificação, serviços de alimentação, cardápios, produtos de limpeza, gestão de resíduos, equipamentos de cozinha, utensílios duráveis e descartáveis e; aquisição de equipamentos. O método de aplicação foi via digital, por meio do googleforms, direcionado aos 26 estados da federação, além do Distrito Federal. RESULTADOS Os resultados da pesquisa demonstraram que todos os restaurantes possuíam fichas técnicas, sendo que 52,6% realizavam revisão frequentemente, 42,1% ocasionalmente e 5,3% sempre. Na questão referente ao controle da produção, como resto ingesta, 47,4% o faziam sempre, 10,5% raramente, 21,1% frequentemente e 21,1% ocasionalmente. 57,9% realizavam ações educativas para controle dos resíduos gerados e 42,1% não. Em 47,4% das unidades a maior parte dos copos utilizados era descartável, em 21,1% metade dos copos era descartável, em 15,8% a maior parte era durável, em 10,5% a totalidade era descartável e em 5,2% a totalidade era durável. Com relação aos equipamentos observamos que 100% das cozinhas possuíam equipamentos que consumiam energia como: forno combinado, fritadeira, descascador de legumes, e outros. Dessa forma, elaborou-se 4 planos de ação: insumo 1 (redução de alimentos ultraprocessados e processados), insumo 2 (implantação de práticas sustentáveis), equipamentos (elaboração de memoriais descritivos para equipamentos, utensílios e materiais descartáveis) e gestão de resíduos sólidos (acompanhamento da coleta seletiva e destinação final dos resíduos). CONCLUSÃO As medidas visavam atender o princípio da economicidade, com foco no compromisso indeclinável de encontrar a solução mais adequada economicamente à gestão; envolvendo a economia de recursos. E também à estratégia de aprimorar a gestão financeira, garantindo crescimento equilibrado, com vistas a assegurar a sustentabilidade e a perenidade institucional, requisitos importantes para a gestão das unidades de alimentação e nutrição.

Palavras-chave: custos operacionais; economicidade; restaurantes;

AValiação de Cardápios Ofertados nas Escolas Públicas de Dois Municípios do Arquipélago do Marajó-PA.

CARLA MARIELY NEGRAO FARIAS¹; BIANCA DA CONCEIÇÃO CABRAL²; IVANIRA AMARAL DIAS¹; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO¹; CLEICE DA LUZ VIDAL¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ, MARABÁ - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar é o mais longo programa do governo brasileiro na área de alimentação escolar e Segurança Alimentar e Nutricional e um dos mais completos no que concerne ao atendimento aos escolares. Para atender esses objetivos, é necessário que os cardápios servidos nas creches sejam elaborados através de um planejamento que considere, além dos aspectos nutricionais, os aspectos sensoriais e os tipos de alimentos (BRASIL, 2006; 2013; 2015). OBJETIVO Avaliar a qualidade nutricional da alimentação escolar no ensino infantil em dois

municípios do Marajó. **METODOLOGIA** Estudo transversal qualitativo, de base documental, no qual foram analisados os cardápios elaborados para o ano de 2018 de duas creches em dois municípios do Arquipélago do Marajó. O trabalho foi aprovado pelo Comitê e Ética sob o Número do Parecer 1.921.484/2017. A coleta de dados ocorreu de março a junho de 2018, os documentos foram solicitados, via contato telefônico, às nutricionistas Responsáveis Técnicas do Programa desses municípios. A seleção dos cardápios seguiu o critério de elaboração por modalidade de ensino e a análise ocorreu por meio da ferramenta Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (CAMARGO & DOMENE, 2016). A ferramenta avalia positivamente a presença diária de 6 grupos de alimentos: (1) cereais e tubérculos, (2) feijões, (3) legumes e verduras, (4) frutas in natura, (5) leites e derivados e (6) carnes e ovos, pontuando 2 no dia presente no cardápio e 0 caso contrário. A diversidade do cardápio (10 pontos) e a presença de alimentos regionais (2,5 pontos) ou da sociobiodiversidade (2,5 pontos) aumentam a pontuação. Também permite a pontuação com 2 para cada ausência de alimentos restritos e preparações doces, e pontua-se negativamente com -10 a presença de alimentos proibidos. O escore final varia entre 0 a 95 pontos e a classificação final avalia o cardápio em Inadequado (0-45,9 pontos), Precisa de melhoras (46-75,9 pontos), e Adequado (76-95 pontos). A média dos dados foi calculada no programa Microsoft Office Excel 2013. **RESULTADOS** Em ambos municípios o grupo de cereais e tubérculos estava presente todos os dias da semana (10 pontos), para carnes e ovos variou de 8 a 10 pontos e as preparações doces não estavam nos cardápios. No município A, o grupo dos feijões e do leite e derivados recebeu a pontuação 4, o de legumes e verduras 8 pontos e de frutas in natura 6 pontos. A ausência de alimentos restritos foi pontuada com 2; houve pontuação com alimentos da sociobiodiversidade e com variedade de 23 alimentos, totalizando 61,5 pontos. Para o município B, o grupo de feijões pontuou de 2 a 4 no mês, o de legumes e verduras de 8 a 10 e o de frutas in natura não pontuou, ou seja, não foi ofertado e o de leites e derivados foi de 0 a 2 pontos. Já a pontuação dos alimentos restritos foi de 0 (presença diária). Os cardápios pontuaram com alimentos regionais e da sociobiodiversidade e a diversidade foi regular (de 15 a 18 alimentos). Ao final o município B registrou 53 pontos. Ambos ficaram classificados como precisa de melhoras. **CONCLUSÃO** Os cardápios analisados pela ferramenta não estavam inadequados, porém precisam de melhoras em termos qualitativos, verificando-se a pouca diversidade dos alimentos em um município e a oferta grande de alimentos restritos, juntamente com a baixa oferta de grupos alimentares importantes.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Creche; Planejamento de Cardápio;

UMA NOVA PERSPECTIVA PARA JOVENS ATRAVÉS DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA COM FOCO NA CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR

FABIANE MACIEL FABRIS; RENATA ALBINO; TAMARA JUSTIN DA SILVA; JANETE TRICHES.

UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, SANTA CATARINA, BRASIL, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com Menezes e Maldonado (2015), abordar a alimentação na perspectiva da culinária contextualiza padrões alimentares em um conjunto de procedimentos e valores que explicam a importância desta prática. No que se refere à educação alimentar e nutricional, a culinária vem sendo um importante método pois ao planejarem e produzirem a alimentação no cotidiano, os usuários praticam o gerenciamento dos seus recursos financeiros, físicos e pessoais e a tomada de decisões, tornando-se mais autoconfiantes e independentes no ato de alimentar-se. Sua aplicação é uma importante ferramenta para enfrentar os desafios da incorporação de uma alimentação saudável na vida moderna. Como objeto de estudo, a culinária pode trazer uma importante contribuição para o campo da alimentação e nutrição, uma vez que trata a alimentação como um sistema organizado. O Projeto de Extensão Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar, se realiza através da Universidade do Extremo Sul Catarinense, teve início em 2012 e ao longo destes anos, atua no processo de formação para o mercado de trabalho no ramo alimentício, além de contribuir para prática de uma alimentação saudável, adequada e sustentável. Desenvolve atividades direcionadas a capacitar e a levar novas oportunidades para diferentes perfis, como presidiários (as), mulheres (clubes de mães), merendeiras (escolas públicas), adolescentes, jovens e adultos de baixo nível socioeconômico e de áreas de vulnerabilidade social, ingressarem à sociedade com uma adequada qualificação profissional. **OBJETIVO** Este relato de experiência traz a trajetória do projeto executado no ano de 2019 em parceria com a Associação Beneficente Abadeus, localizada no bairro Cristo Redentor - Criciúma, SC. Incluiu adolescentes e jovens de comunidades carentes com intuito de fornecer as ferramentas necessárias para atuarem como cozinheiros (as), auxiliares de cozinha, atendentes de restaurantes e/ou lanchonetes, e também empreender para vendas de alimentos. **METODOLOGIA** Consiste na realização de aulas práticas e teóricas sobre nutrição e alimentação, técnicas de culinária e gastronomia, e tem ênfase na segurança alimentar, com vistas a incorporação de boas práticas na produção, manipulação e higiene dos alimentos, conforme estabelece a resolução RDC n.º 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Os encontros são semanais e se formam 2 turmas a cada semestre do ano, com carga horária total de quarenta e oito (48) horas. **RESULTADOS** Este projeto mostrou-se fundamental para formação dos participantes, através das aulas práticas (oficinas de culinária), desenvolveram receitas, elaboraram pratos com aproveitamento integral de alimentos, alimentos saudáveis, de baixo custo, regionais e da sócio biodiversidade como as PANC's (plantas alimentícias não convencionais), assim como, preparações alternativas voltadas a vegetarianos e indivíduos com alergias ou intolerâncias alimentares. As dinâmicas, as avaliações, entre outras atividades, foram fundamentais para sinalizar que estão aptos a atuarem como manipuladores de alimentos, e disseminar as boas práticas de higiene na produção dos alimentos. **CONCLUSÃO** O curso acarretou desenvolvimento pessoal através de habilidades como trabalho em equipe, autonomia e liderança. Portanto, agregou oportunidades aos adolescentes e jovens da comunidade Cristo Redentor e cumpre com o propósito de prevenir a ocorrência de situação de risco social, estimulando um caráter preventivo e proativo.

Palavras-chave: Extensão Universitária; Culinária Profissional; Mercado de Trabalho; Segurança Alimentar e Nutricional;

CONSUMO DE ÁCIDO FÓLICO POR TRABALHADORES EM HOSPITAL DE GRANDE PORTE DE PORTO ALEGRE

MICHELE GIROLOMETTO FRACALOSS¹; LUCIANE MACHADO ETCHART¹;
GABRIELLE MAGANHA VIEGAS¹; LIANA SILVA KLANGENBERG²; MARIA
TEREZINHA ANTUNES¹; SIMONE MORELLO DAL BOSCO¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, - BRASIL;
2. IRMANDADE SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O folato, ou ácido fólico, é uma vitamina de extrema importância, pois atua como coenzima em muitas reações, incluindo o metabolismo de diversos aminoácidos. Ele também é essencial na regulação do desenvolvimento normal das células nervosas, na prevenção de defeitos congênitos no tubo neural em casos de gestação, na síntese de um composto doador de grupo metil nas reações de metilação do organismo, dentre outras funções. Por ser um composto tão importante, é imprescindível que esteja presente na dieta para que o indivíduo tenha o funcionamento adequado do organismo. Segundo a Dietary Reference Intakes (valores de referência para o consumo de nutrientes na dieta), a recomendação para o consumo de Ácido Fólico é de 400 microgramas por dia para adultos entre 19 e 70 anos, e, como já mencionado, é de extrema necessidade que mulheres em idade gestacional não tenham déficit desse micronutriente. **OBJETIVO** Analisar o consumo de ácido fólico em uma refeição principal (almoço ou jantar) de funcionários de hospital de grande porte da cidade de Porto Alegre. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo quantitativo, observacional, descritivo e analítico; realizado em hospital de grande porte na Cidade de Porto Alegre; no qual foram coletados os dados sociodemográficos dos funcionários que utilizam o refeitório dos funcionários para a realização do almoço ou jantar e que aceitaram participar desta pesquisa, através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), através de questionário de autopreenchimento. A avaliação do consumo alimentar foi realizada em três trimestres distintos e em semanas alternadas destes meses, a fim de não haver prejuízos relacionados à sazonalidade dos alimentos. A avaliação do consumo alimentar, foi realizada através da observação e anotação das porções servidas, e a seguir o prato foi codificado e fotografado, sem nenhuma identificação do comensal. Os dados quantitativos e qualitativos posteriormente foram nutricionalmente avaliados, com auxílio do software Avanutri® versão online (2012), além dos dados nutricionais da Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) e dos rótulos dos produtos. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de ética da instituição proponente sob o parecer nº 2.616.763, e aprovado pelo Comitê de ética da instituição executora sob o parecer nº 3.025.932. **RESULTADOS** Dos 409 comensais observados, sendo a maioria mulheres (72,12%), obteve-se uma média de 52,12 microgramas de ácido fólico ingerido nas refeições oferecidas, com um desvio padrão de 30,71 microgramas, sendo 77,26% das refeições almoço e 22,74% jantar. **CONCLUSÃO** O valor encontrado demonstra que o consumo de ácido fólico pelos trabalhadores desse hospital são muito abaixo do recomendado. Por serem oferecidas refeições de grande aporte calórico e nutricional, deveria resultar em um maior consumo desse micronutriente. Tendo em vista que o ácido fólico está presente, principalmente, nas leguminosas, carnes, vegetais de folhas verde-escuros. Assim acredita -se que realizar atividades de educação alimentar e nutricional com os comensais seria de extrema importância a fim de aproximar o consumo com o valor de ingestão recomendada, visto que, é um nutriente de extrema importância para o pleno funcionamento do organismo humano, afinal, a falta de folato pode contribuir para anemia, faltas de ar, diarreia, tonturas ou irritabilidade.

Palavras-chave: alimentação do trabalhador; consumo alimentar; Folato;

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA CONTEMPORANEIDADE: ADAPTAÇÕES ALIMENTARES

ALINE DE SOUZA RIBEIRO; GISELE SAUVIGNON; RENATA SYSAK; MARIA CECILIA QUIBEN FURTADO; FLORA SZTAJNMAN; FATIMA PASCOA.
INSTITUTO DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar representa uma significativa estratégia de segurança alimentar e nutricional, contribuindo para a garantia ao direito humano à alimentação adequada, saudável e sustentável para os alunos da rede pública de ensino. Vale citar que a Lei nº 12.982 de 28/05/2014 determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica. Considerando a demanda da rede municipal de ensino do Rio de Janeiro, organizada em 11 Coordenadorias Regionais Educação com 1540 unidades e 626.778 alunos, é recorrente a realização de adaptações alimentares realizadas pelo Instituto de Nutrição Annes Dias, responsável técnico pela alimentação escolar. **OBJETIVO** Analisar a quantidade e diversidade de atendimento das necessidades alimentares específicas aos alunos matriculados na rede municipal de ensino do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Analisou-se o elenco de 1.510 adaptações realizadas durante 2019, que foram caracterizadas segundo o motivo (enfermidade/cultura alimentar), prescrição médica ou do nutricionista, provenientes da rede de saúde pública ou privada. Também houve avaliação de qual Coordenadoria Regional de Educação mais realizou solicitações. **RESULTADOS** Observou-se que 100% do número total das 1.510 solicitações foram atendidas, compreendendo crianças de 8 meses a 6 anos de idade, sendo a maioria por alergia a proteína do leite de vaca (aproximadamente 50%), seguido por intolerância à lactose (em torno de 25%). A prescrição para os alunos com alergia a proteína do leite de vaca consiste na restrição ao consumo de leite, mas vale ressaltar que em média 50% destas orientam o consumo de derivados do leite. Em 2019, constatou-se o aumento de solicitações para atendimento de crianças portadoras de erros inatos de metabolismo, autismo, entre outros. Também foram acolhidas questões relacionadas a diversidade religiosa e alimentar, como vegetarianismo e veganismo. Identificou-se que a maioria das adaptações (próximo a 50%) foram provenientes de três Coordenadorias Regionais de Educação com limites geográficos próximos. **CONCLUSÃO** O Programa Nacional de Alimentação Escolar promove a equidade e respeita a diversidade por meio do atendimento as necessidades alimentares específicas, representando o cuidado individual a saúde da criança, entendendo o ambiente escolar como propício para o desenvolvimento e crescimento dos nossos jovens cariocas. É de grande importância reconhecer os motivos dessa crescente demanda. Faz-se necessário a contínua qualificação dos profissionais e planejamento efetivo de ações para enfrentamento dessa demanda, que está sendo prevista para o ano de 2020.

Palavras-chave: alimentação coletiva; alimentação escolar; restrições alimentares;

O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

OSMAR FRANCA GRACIA¹; MARIA RAQUEL DA SILVA LIMA¹; MARIA DINARA DE ARAÚJO NOGUEIRA²; RIBANNA APARECIDA MARQUES BRAGA²; ANA BARBARA MUNIZ ARAUJO²; RENATA CARMO DE ASSIS².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A insatisfação alimentar no ambiente hospitalar se associa à ingestão reduzida de alimentos, potencializando o risco de desnutrição de doentes internados, além do aumento de desperdício alimentar. A avaliação dos índices de resto ingestão das refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar permite que ao pesar individualmente o resto dos pratos, quantifique o prejuízo financeiro que poderá ocorrer para a empresa. O controle do desperdício alimentar tem ganhado relevância pelas consequências negativas que as perdas impactam, seja de maneira econômica e/ou social. Portanto, é fundamental implementar medidas de redução de desperdício e intervenção eficaz no planejamento e distribuição na melhoria do sistema de refeições do hospital. **OBJETIVO** Avaliar o desperdício alimentar de uma coletividade enferma em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. **METODOLOGIA** Estudo observacional, descritivo e quantitativo, realizado em Fortaleza- Ceará no mês de junho de 2019 durante 20 dias, de segunda a sexta, exceto feriados em uma Unidade de Alimentação Hospitalar. Foram incluídas as refeições dos pacientes com prescrição de dieta geral, de uma população de $88,55 \pm 13,2$ pacientes. O resto ingestão foi calculado pela relação percentual entre o que foi rejeitado e o que foi distribuído. Para obter o peso das refeições distribuídas, foram pesadas todas as preparações expostas no balcão de porcionamento, descontando o peso das cubas. Após o porcionamento, em caso de sobras, foi subtraída essa quantidade do peso inicial. O peso da refeição rejeitada foi obtido através da pesagem direta dos restos das bandejas dos pacientes, descontando materiais descartáveis e partes não comestíveis de alimentos. A adequação dos valores de resto-ingestão foi avaliada no ponto de corte de 20% para coletividade enferma. Os dados foram tabulados no software Microsoft Excel 2013 por meio de estatística descritiva. **RESULTADOS** A unidade em estudo teve um mínimo de 61 e um máximo de 112 enfermos, servindo nos dias de coleta, um total final de 1771 refeições, equivalente a 817,725 quilos de alimentos no período do almoço, com uma sobra de 109,69kg, representando 13,41% da quantidade total produzida. Observou ainda que nos dias de isca de frango, a porcentagem de resto ingestão foi mais elevada quando comparada aos dias de outros tipos de carnes, como carne ao molho e fígado bovino, levantando-se a hipótese de que a quantidade de sobra poderá ter relação com o tipo proteico ofertado no dia. **CONCLUSÃO** Concluímos que apesar de o índice de resto ingestão estar dentro da faixa aceitável citada na literatura, as quantidades de alimentos desprezados pela UAN ainda devem ser reduzidos, evitando desperdício e um gasto desnecessário à unidade. Contudo, sugere-se investigar em próximos estudos se o tipo de proteína servida ou especificamente outro elemento do prato poderá influenciar na quantidade de sobras.

Palavras-chave: Planejamento de Cardápio; Alimentação Coletiva; Resto-ingesta;

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS ADOTADAS POR PAIS DE PRÉ-ESCOLARES

RENATA CRISTINA BEZERRA RODRIGUES; HOSANA MOURA DE BRITO; BEATRIZ DE
PAULA NASCIMENTO BARBOSA; DANIELA OLIVEIRA FERNANDES; RENATA
SUZANE E SILVA MERCÊS; GLENDA MARREIRA VIDAL DO NASCIMENTO.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças transmitidas por alimentos compõem um grave problema de saúde pública no mundo. A contaminação por alimentos está entre as principais causas de doenças diarreicas em crianças menores de cinco anos, sendo também um fator agravante para a desnutrição e mortalidade infantil. Durante o período de introdução alimentar é elevado o risco de contaminação alimentar, pela oferta de alimentos contaminados, através da manipulação ou preparo inadequados, favorecendo a ocorrência de diarreia e desnutrição na infância. Por isso, é importante conhecer as condições higiênicas em que as crianças vivem e quais as práticas adotadas por seus pais ou responsáveis, a fim de subsidiar estratégias preventivas. **OBJETIVO** Avaliar a adoção das boas práticas de manipulação de alimentos por pais de pré-escolares. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal, nos meses de março e abril de 2018 em uma creche filantrópica da cidade de Belém-Pa. A amostra foi por conveniência formada por pais de crianças de seis a trinta e seis meses de idade. Com um auxílio de uma lista contendo 90 telefones de pais ou responsáveis, após três tentativas em dias alternados, foi possível contatar 76 indivíduos, destes 50 aceitaram participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em um encontro presencial na creche. A adoção das boas práticas de manipulação de alimentos e a caracterização sociodemográfica dos indivíduos foi identificada por meio de um questionário padronizado, aplicado por telefone. Foi aplicado o teste do qui-quadrado de aderência, adotando o nível de significância alfa de 5%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos do Curso de Educação Física da Universidade Estadual do Pará, parecer número 2.621.853. **RESULTADOS** O presente estudo analisou o perfil sociodemográfico dos responsáveis pelas crianças que frequentavam a creche, sendo em sua maioria mulheres (94,0%), com idade média de $29,7 \pm 6,4$ anos, com renda de até um salário mínimo (54,4%) e que preparavam ou serviam a refeição para a criança (60,0%). A maioria dos entrevistados relatou viver em boas condições de higiene ambiental, com presença de água tratada (98,0%), coleta seletiva de lixo (100,0%) e rua asfaltada (82,0%). Em relação à higiene pessoal, equipamentos e utensílios, armazenamento e preparo de alimentos, os entrevistados mostraram mais acertos do que erros: 79,3% fazem o procedimento correto de higiene de mamadeiras e chupetas, 68% lava as mãos da criança antes de oferecer a refeição, 98% lava suas mãos antes do preparo dos alimentos e 100% descarta os restos alimentares da refeição da criança. **CONCLUSÃO** A maioria dos entrevistados relatou boas condições de higiene ambiental em suas residências, adotar as boas práticas de manipulação de alimentos e estar interessado em ampliar seus conhecimentos.

Palavras-chave: boas práticas; alimento; manipulação; criança;

AS DIFERENTES PERCEPÇÕES DA COMUNIDADE ESCOLAR EM RELAÇÃO À ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; ISABELLA CAROLINE FERREIRA MOREIRA;
JAQUELINE DOURADO LINS; CLAUDIA MARIA BOGUS.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO/ FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, SÃO PAULO - SP -
BRASIL.

INTRODUÇÃO O nutricionista é o responsável técnico pela alimentação escolar, conforme estabelecido nas normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem o objetivo de contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional (EAN) e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais do estudante durante o período de permanência na escola. A Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo é responsável pelo gerenciamento técnico, administrativo e financeiro do PNAE da cidade. **OBJETIVO** Discutir a atuação do nutricionista na alimentação escolar a partir das percepções da comunidade escolar. **METODOLOGIA** O estudo de natureza qualitativa e observacional ocorreu em uma escola de ensino fundamental da rede municipal de ensino de São Paulo, de agosto a dezembro/2018. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa FSP/USP, parecer número 2.728.220. Todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido ou de assentimento, antes das entrevistas gravadas em áudio. A escola selecionada precisava apresentar no projeto político pedagógico ações direcionadas à promoção da alimentação adequada e saudável. Para a coleta dos dados foi utilizado um roteiro semiestruturado e vários atores da comunidade escolar foram entrevistados individualmente ou em grupo. Foram feitas as transcrições e categorizações, à posteriori, e o tema percepções sobre o nutricionista emergiu das falas do nutricionista, gestor CODAE, gestor escolar, coordenador pedagógico, cozinheira, professor, pais/ responsáveis e estudantes, quando questionados se conheciam o nutricionista da escola e qual era a relação com ela. O software NVivo 11 Plus for Windows foi utilizado para auxiliar na organização dos dados e na análise de conteúdo. **RESULTADOS** As atividades do nutricionista perpassam pela gestão dos insumos da alimentação escolar, controle higiênico-sanitário e ações de EAN, além de ser responsável por 44 unidades educacionais, o que é reconhecido pelo nutricionista no trecho de fala: Tem muita coisa que eu quero mudar, que não condiz a minha fala com aquilo que eu faço. A gente vislumbra uma coisa e acaba fazendo outras pelo dia a dia. Pensando no desafio no campo da EAN, é necessário refletir a partir da formação e educação continuada de todos os atores da comunidade escolar, como fala o gestor CODAE: É no espaço da formação que as pessoas conseguem parar para pensar no que faz ouvir o que o outro faz. Eu acredito é nisso: na reflexão e na formação como transformação das práticas. É um trabalho colaborativo e que a gente vai construindo saberes, conhecimentos e nós precisamos ouvir a escola, quais são os problemas naquela escola, para daí pensar numa ajuda, junto com aquela escola, as possibilidades e não numa solução pronta ou uniforme. É uma construção coletiva. **CONCLUSÃO** É preciso refletir sobre o excesso de atribuições do nutricionista, pois isso

dificulta o desenvolvimento adequado de suas ações, bem como a importância da educação continuada, direcionadas à EAN, para os atores da comunidade escolar para garantir o direito à alimentação adequada e saudável dos estudantes.

Palavras-chave: Alimentação escolar; .Educação alimentar e nutricional; .Nutricionista;

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTAÇÃO DE UMA CIDADE DO SUDOESTE DO PARANÁ

CINTIA DEPARIS DAL CORTIVO; DEBORA ROCHELE ODORCIK TAVARES; FELIPE BEIJAMINI; KARINA RAMIREZ STARIKOFF; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL; FABIANA DA SILVA STRAPAZZON.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O setor da alimentação coletiva engloba diversos segmentos, tendo grande destaque para os restaurantes e demais estabelecimentos comerciais que desempenham atividades como a manipulação do alimento, seu armazenamento, exposição a venda, transporte, entre outras atividades realizadas. Essas empresas relacionadas ao serviço de alimentação devem seguir legislações específicas, como a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC número 216 de 15 de setembro de 2004, aprovada pela ANVISA e que tem por objetivo o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário nessa área, visando a garantia da qualidade e a inocuidade do alimento e consequentemente o bem estar do consumidor. **OBJETIVO** O estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos comerciais de um município do Sudoeste do Paraná. **METODOLOGIA** Este estudo se caracteriza como uma pesquisa quantitativa e qualitativa de caráter transversal, onde foi aplicado um check list baseado na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216/2004 em 11 estabelecimentos comerciais de alimentação. Foram avaliados 51 itens divididos em 9 categorias do check list, sendo elas: abastecimento de água; estrutura; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; manipuladores; matéria-prima, ingredientes e embalagens; preparo do alimento; armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado; responsabilidade, documentação e registro. Os resultados foram tabulados utilizando o Software Excel. **RESULTADOS** Os resultados obtidos foram que no geral os estabelecimentos obtiveram 38,38% de adequação, 56,04% inadequação e 5,58% não se aplicava. A categoria Abastecimento de Água teve 72,72% de adequações, 6,50% de inadequações e 20,78% não se aplicava; Estrutura teve 100% de inadequação; Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios 65,45% de adequação e 34,55% de inadequação; Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas 54,54% de adequação e 45,46% de inadequação; Manipuladores 24,24% de adequação e 75,76% de inadequação; Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens 50% de adequação e 50% de inadequação; Preparo do Alimento 18,93% de adequação, 72,73% de inadequação e 8,34% não se aplicava; Armazenamento, Transporte e Exposição do Alimento Preparado 18,18% de adequação, 76,77% inadequação e 5,05% não se aplicava; Responsabilidade, Documentação e Registro 4,55% de adequação e 95,45% de inadequação. **CONCLUSÃO** Com o estudo, foi possível observar que os

estabelecimentos comerciais de alimentação de tal cidade não encontram-se em adequadas condições higiênico-sanitárias, sendo necessário pensar em estratégias que visem melhorar alguns quesitos, principalmente na parte estrutural, mas que em muitos locais acaba ficando inviável uma reforma, e em relação aos manipuladores e no preparo do alimento, é fundamental realizar treinamentos de boas práticas de manipulação, visando garantir a segurança dos alimentos preparados e o bem estar dos clientes que ali frequentam.

Palavras-chave: Alimentos; Higiene; Legislação;

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE UMA CIDADE DO SUDOESTE DO PARANÁ POR MEIO DE CHECK LIST

DEBORA ROCHELE ODORCIK TAVARES; CINTIA DEPARIS DAL CORTIVO; FABIANA DA SILVA STRAPAZZON; FELIPE BEIJAMINI; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL; KARINA RAMIREZ STARIKOFF.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação no ambiente escolar é fundamental para o crescimento e desenvolvimento dos alunos nos diversos anos de vida. Por isso, o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE contribui para a formação de hábitos saudáveis dos alunos por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que satisfaçam as necessidades nutricionais durante o período letivo. A preparação de alimentos da merenda escolar é realizada pelas merendeiras, que acabam tendo diversas atribuições dentro do recinto escolar, aumentando assim suas responsabilidades acerca da segurança alimentar. A Resolução de Diretoria Colegiada - RDC número 216 de 15 de setembro de 2004 sugere a supervisão e a capacitação periódica em higiene pessoal na manipulação de alimentos, garantindo uma refeição com bom valor nutricional e livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos que poderão prejudicar a saúde do aluno. **OBJETIVO** O estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias de escolas municipais de um município do Sudoeste do Paraná. **METODOLOGIA** O estudo se caracteriza como uma pesquisa quantitativa e qualitativa de caráter transversal, onde foi aplicado um check list baseado na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216/2004 em 13 escolas. Foram avaliados 51 itens divididos em 9 categorias do check list, sendo elas: abastecimento de água; estrutura; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; manipuladores; matéria-prima, ingredientes e embalagens; preparo do alimento; armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado; responsabilidade, documentação e registro. Os resultados foram tabulados utilizando o Software Excel. **RESULTADOS** Os resultados obtidos mostraram que no geral, as escolas obtiveram 40,88% de adequação, 46,54% inadequação e 12,58% não se aplicava. A categoria Abastecimento de Água teve 77,77% de adequações, 17,28% de inadequações e 4,95% não se aplicava; Estrutura 72,22% de adequação e 27,78% de inadequação; Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios 69,73% de adequação e 30,27% de inadequação; Controle Integrado de Vetores e pragas Urbanas 33,33% de adequação e 66,67% de inadequação; Manipuladores 100% de inadequação;

Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens 62,63% de adequação, 23,07% inadequação e 14,3% não se aplicava; Preparo do Alimento 23,38% de adequação e 76,62 de inadequação; Armazenamento, Transporte e Exposição do Alimento Preparado 10,43% de adequação, 34,79% inadequação e 54,78% não se aplicava; Responsabilidade, Documentação e Registro 50% de adequação e 50% de inadequação. **CONCLUSÃO** Com o estudo, foi possível observar que as escolas municipais da cidade em questão não estão em adequadas condições higiênico-sanitárias, principalmente nas categorias manipuladores e preparo do alimento. Portanto, é fundamental que essas inadequações sejam corrigidas, e isso pode ser feito por meio de treinamentos de boas práticas de manipulação.

Palavras-chave: Alimentos; Escolas; Legislação;

CARDÁPIOS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO SEGUNDO O ÍNDICE DE QUALIDADE EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

LÚCIA FRANÇA SANTOS¹; ADAIANA DA ROCHA CARVALHO¹; DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES²; PATRICIA CAMACHO DIAS²; DANIELE MENDONCA FERREIRA³; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA².

1. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR- UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITEROI - RJ - BRASIL; 2. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR- UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 3. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR- UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar prevê que os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados por nutricionista com a inclusão de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e a sustentabilidade. **OBJETIVO** Analisar a qualidade dos cardápios escolares de municípios do Estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Foram analisados 54 cardápios mensais de berçário, creche, pré-escola, ensino fundamental e Ensino de Jovens e Adultos, de 21 municípios do estado do Rio de Janeiro, durante o ano 2019. Utilizou-se o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional proposto pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Trata-se de uma ferramenta de análise qualitativa elaborada no programa Excel que inclui como critérios: 1) Presença de seis grupos de alimentos (a. cereais e tubérculos; b. feijões; c. legumes e verduras; d. frutas in natura; e. leites e derivados; e f. carnes e ovos); 2) Presença de alimentos regionais e da sociobiodiversidade; 3) Ausência de alimentos classificados como restritos, proibidos e alimentos ou preparações doces; e 4) Diversidade semanal das refeições. O instrumento possui um escore que classifica como inadequado, precisa de melhoras e adequado. **RESULTADOS** Verificou-se que, independente do segmento, 52% (n=28) dos cardápios precisam de melhoras, 48% (n=26) encontram-se adequados e não foram encontrados cardápios inadequados. A análise dos cardápios

segundo o segmento, observou-se que o berçário e creche apresentou metade dos cardápios precisando de melhoras e outra metade adequados. Todas as unidades da pré-escola estavam com os cardápios adequados. No ensino fundamental 60% dos cardápios precisam de melhoras e 40% deles estavam adequados. No Ensino de Jovens e Adultos, 57% dos cardápios precisam de melhoras e 43% encontravam-se adequados. Os principais critérios que precisam de melhoras de acordo com análise dos cardápios foram a baixa oferta dos grupos de frutas, de leites e derivados e de alimentos da sociobiodiversidade, além da alta oferta de alimentos restritos e preparações doces especialmente em berçários e creches, destaca-se que nenhum dos cardápios apresentou alimentos proibidos. Também foi observada a baixa variedade das preparações alimentares ofertadas. **CONCLUSÃO** A adequação dos cardápios requer o aumento da oferta do grupo das frutas ao menos 3 vezes por semana, do grupo dos leites e derivados diariamente e melhora na variedade dos alimentos ofertados. Além disso ressalta-se a necessidade da inclusão de alimentos da sociobiodiversidade e redução da oferta de alimentos restritos e preparações doces no cardápio. O Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional pode auxiliar o nutricionista tanto na elaboração, quanto na avaliação do cardápio planejado, justamente por identificar os alimentos que devem ser evitados, bem como aqueles grupos de alimentos recomendados. Trata-se de uma ferramenta de fácil utilização que oferece uma análise qualitativa com base em princípios da segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Alimentação escolar; .Avaliação qualitativa; .Cardápios;

AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL DE ACORDO COM O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

CAROLINNE REINALDO PONTES¹; LINKA RICHELLIS NASCIMENTO DE FREITAS²; LETICIA MARIA COLARES PEREZ²; LUISA HELENA ELLERY MOURAO³; RENATO TAVARES MENDES²; ISABELLA LUSTOSA GIRAO CAVALCANTE³.

1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL; 3. AGROPAULO AGROINDUSTRIAL SA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As pessoas passam um quarto de suas vidas trabalhando, e as exigências e as funções realizadas podem influenciar os hábitos alimentares e de vida, podendo acarretar doenças. O programa de alimentação do trabalhador (PAT), destaca-se na promoção de uma alimentação saudável para os colaboradores, sendo o ambiente de trabalho um local propício para a promoção de saúde. Alguns estudos mostram que determinadas empresas não atingem os objetivos do PAT, havendo muitas vezes o consumo excessivo de lipídios e calorias e prevalência de trabalhadores obesos. **OBJETIVO** Avaliar a adequação dos cardápios oferecidos em dois refeitórios de uma Unidade de Nutrição e Alimentação (UAN) institucional com os parâmetros do PAT. **METODOLOGIA** O estudo descritivo analítico foi realizado em uma UAN de autogestão em Fortaleza, Ceará. É oferecido almoço do tipo self-service em dois refeitórios: um destinado a funcionários da administração e outro aos da produção. Os dados foram coletados de 13 a 24 de

janeiro de 2020. Utilizou-se o cardápio de cinco dias para os cálculos, que é composto por uma opção de salada, duas guarnições, dois pratos proteicos, dois acompanhamentos, uma sobremesa. Porém, não há sobremesa no refeitório da produção. Foi calculado o per capita através da divisão da quantidade total de cada preparação pelo número total de pessoas que se alimentaram. Obteve-se a quantidade servida dos alimentos através da pesagem das cubas. Pesou-se as cubas antes e após serem servidas, descontando as sobras e o peso das cubas. Após isso, avaliou-se os resultados com os parâmetros nutricionais do PAT, analisando a média dos índices de NdPCal, macronutrientes, valor energético, sódio e fibras, e também comparou-se os resultados de cada refeitório. Para a análise dos dados, utilizou-se os programas AVANUTRI versão beta online e Excel versão 2013.

RESULTADOS No refeitório da administração, observou-se baixa oferta de carboidrato e calorias, ficando em média, 17% e 50 kcal inferior ao recomendado, respectivamente. Em contrapartida, os valores de proteína, gordura e NDPcal apresentaram-se elevados, sendo 10% superior a recomendação de proteína e 6% maior em gordura e NDPcal. O valor do sódio ficou dentro da recomendação. O consumo de fibras deu-se 1,52g abaixo do recomendado. No refeitório da produção, observou-se adequação das calorias, gordura, sódio e fibra, porém a ingestão de proteína e o valor de NDPcal estão elevados, sendo 8% e 7% superior ao recomendado, respectivamente. A ingestão de carboidrato também está insuficiente, estando 12% abaixo da recomendação. Observou-se ainda que a empresa não segue a recomendação de oferecer uma fruta diariamente.

CONCLUSÃO Conclui-se que apesar da empresa fazer parte do PAT, ambos os refeitórios encontram-se inadequados em alguns parâmetros estabelecidos pelo Programa, porém, o refeitório da produção apresenta mais parâmetros adequados do que o refeitório da administração.

Palavras-chave: alimentação coletiva; refeições; pat;

FORMULAÇÃO DO PRODUTO FUNCIONAL– "TORTINHA DE CHOCOPARÁ"

ADRIELLY BARBOSA PEREIRA; DANUSA COELHO BRAGA SANCHES; JESSICA LOPES FERREIRA; GIOVANNA DA SILVA CASTRO.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Mudanças rotineiras nos hábitos alimentares afetam toda a população, escolhas mal feitas podem evoluir em aparecimento de doenças e enfermidades, sendo assim é importante à conscientização na hora de se alimentar, escolhas de bons alimentos que tenham substâncias que auxiliam na promoção da saúde e estado nutricional são essenciais, os alimentos funcionais aparecem como mediadores, são consumidos de forma íntegra e natural, dentro de uma alimentação balanceada com vitaminas e minerais adequados, podendo assim ser desenvolvido inovadores produtos alimentícios.

OBJETIVO Logo, objetiva-se desenvolver e caracterizar o produto tortinha de chocopará com potencial de alimento funcional, contendo farelo de aveia, chocolate 70% cacau e castanha do Pará como principais ingredientes.

METODOLOGIA O estudo se trata de um experimento prático, realizado no laboratório de Nutrição dentro da Escola Superior da Amazônia (ESAMAZ) em Belém. Os ingredientes utilizados no estudo foram adquiridos no comércio local e

assim levados a laboratório para confecção. Para produção da tortinha foram utilizados utensílios em geral, forno, colher, recipientes, balança e formas para a tortinha. Foram produzidos o fluxograma do processo e tabela de valores energéticos de acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), para reprodução do produto por outros. **RESULTADOS** O fluxograma da preparação da receita consiste em 2 colheres de sopa de farelo de aveia, 1 gema de ovo, misturados, após isso untar o recipiente com manteiga, colocar a mistura, levar ao forno e esperar formar uma casquinha em 6 minutos na temperatura de 180° C, resfriada em água gelada, desenforme e preencha o meio com chocolate 70% cacau derretido, e confeite com raspas de castanha do Pará. Dado assim o nome do produto de tortinha de chocopará. A reprodução do fluxograma tem rendimento de 23 unidades com o valor energético de 24,40 kcal por tortinha de acordo com a tabela de valores energéticos produzida. O desenvolvimento do produto foi elaborado através de uma ideia de receita funcional, com um custo benefício e valor nutricional agregado. Os ingredientes presentes no produto alimentício se diferenciam e agregam entre si benefícios, a presença do farelo de aveia rico em fibras solúveis que proporcionam para o consumidor maior saciedade, maior absorção de nutrientes e exerce função na redução do colesterol e glicose, a utilização da gema de ovo é essencial, pois devido às propriedades emulsificantes, resultam em melhor textura e mistura dos ingredientes, o recheio optou-se por chocolate 70% cacau que possui benefícios cardiovasculares, antioxidante e castanha do Pará que tem o teor equilibrado de ácidos graxos e o selênio está presente na mesma, acrescentam na receita a sua utilidade. Dito isto, o consumo do produto formulado por quem busca uma alimentação saudável e rápida, é positiva. Pois, contém ingredientes de fácil acesso e com diversas funcionalidades e benefícios para a saúde do consumidor, devido à ausência do glúten, da lactose e garantindo um consumo energético rápido, pode ser consumido por celíacos, intolerantes a lactose e usado também como pré treino para desportistas. **CONCLUSÃO** Foi observado que a tortinha de chocopará tem potencial funcional para quem consome, como composição de alimentos práticos, com características benéficas que auxiliam na promoção da saúde, juntamente com uma alimentação adequada, a formulação do produto utilizada alimentos que são facilmente encontradas dentro da própria moradia.

Palavras-chave: Alimento Funcional; Chocolate; Comportamento Alimentar;

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DOMICILIAR EM ESTUDANTES DE 6 A 13 ANOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA

CLIVIA MOURA AZEVEDO; PAULA MIKAELLY PINHEIRO MACHADO; JARDILENE DA SILVA MOURA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, CASTANHAL - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A população brasileira vem passando por diversas alterações nos padrões dietéticos e nutricionais (SOUZA, 2010). O aumento da ingestão de alimentos de alto valor calórico e baixo valor nutricional, associado ao sedentarismo, vem causando um ganho ponderal significativo em crianças e adolescentes (ARAÚJO, 2010). Neste sentido, estudos que avaliem o consumo de

alimentos por estudantes podem contribuir para segurança alimentar e nutricional deste grupo, uma vez que a escola exerce uma grande influência na formação dos hábitos alimentares (ROCHA et al., 2002). **OBJETIVO** Avaliar a frequência do consumo da alimentação escolar e domiciliar em estudantes de 6 a 13 anos de uma escola pública localizada no município de Belém/PA. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado em maio de 2019, com 55 estudantes de ambos os sexos na faixa etária de 6 a 13 anos. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista e a participação foi autorizada, pelos pais ou responsáveis, através de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram obtidas informações sobre o consumo alimentar. O questionário continha perguntas sobre a frequência do consumo da merenda escolar e do consumo, no ambiente domiciliar, dos grupos de alimentos contidos na pirâmide alimentar brasileira. A frequência do consumo de refrigerante, sorvete, salgados, entre outros também foram avaliados. Os alunos também participaram de atividades educativas afim de contribuir para segurança alimentar e nutricional dos mesmos. **RESULTADOS** A amostra foi composta, em sua maioria, por estudantes do sexo masculino (54,5%). Dos 55 indivíduos avaliados 10,9%, 1,81%, 16,36%, 38,18% e 27,27% tinham 6, 7, 8, 9 e 10 anos, respectivamente. Os estudantes de 11 a 13 anos representaram 1,81% da população estudada. O estudo demonstrou que 56,4% dos alunos consumiam a merenda escolar diariamente e entre estes as meninas foram a maioria. Houve uma maior tendência ao consumo de alimentos hipercalóricos. O consumo diário de fontes proteicas, como carnes e ovos, estava presente no hábito alimentar de 50,9% dos alunos. Além disso, 45,5% dos estudantes apresentaram um consumo diário de pães, cereais e tubérculos. Resultados distintos foram encontrados no estudo de Menezes et al. (2017), no qual o feijão foi o alimento mais consumido, seguidos do leite ou iogurte e frutas frescas ou saladas. As meninas também apresentaram maior frequência de consumo diário dos grupos alimentares no ambiente domiciliar. Os meninos apresentaram maior frequência de consumo diário de alimentos com menor valor nutricional e hipercalóricos, sendo o consumo de leite e derivados, óleos e gorduras, açúcares e diversos realizado pelo menos três vezes por semana. **CONCLUSÃO** O estudo demonstrou o quanto a merenda escolar pode ser representativa no cardápio dos estudantes. Uma vez que, o consumo de outros grupos alimentares foi menos representativo no ambiente domiciliar. Entre os sexos, as meninas possuem uma alimentação mais equilibrada. Fator este, que destaca a importância de mais programas sociais que visem a promoção da segurança alimentar e nutricional em meninos, pois é cultural a adoção de maiores cuidados com as meninas do que com meninos.

Palavras-chave: alimentação; frequência alimentar; merenda escolar; .alimentação; frequência alimentar; merenda escolar; .alimentação; frequência alimentar; merenda escolar

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM RESTAURANTE POPULAR: O CASO DE TERESINA-PI

JAHNY KÁSSIA DUARTE ROCHA¹; DAIANE BEZERRA DE MATOS²; NEILTON ARAUJO DE OLIVEIRA¹; MARILENE MAGALHAES DE BRITO²; GISLANE DE OLIVEIRA SOUSA²; CRISLANE DE MOURA COSTA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Restaurante Popular é uma das políticas públicas integradas à rede de ações e programas do Fome Zero, que visa o direito à alimentação da população brasileira. Espera-se, com ele, criar uma rede de proteção alimentar em áreas com grande movimentação de pessoas que realizam refeições fora de casa. As condições higiênicas dos Restaurantes Populares devem seguir as normas da Vigilância Sanitária, sendo que essa fiscalização pode ser realizada através de check-list, elaborado a partir das Boas Práticas de Fabricação, definindo assim os parâmetros de qualidade e segurança. Quando essas normas não são executadas, podem surgir casos de doenças transmitidas por alimentos, que são reconhecidas como problema de saúde pública em todo o mundo. Diante disso, objetivando fornecer alimentação de qualidade à população, a vigilância em saúde visa diminuir ou eliminar riscos dessas patologias. Isso tem sido um desafio para o Brasil e, também, para Teresina, capital do Piauí. **OBJETIVO** Avaliar as condições higiênico-sanitárias de um Restaurante Popular da cidade de Teresina-PI. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caso, observacional, desenvolvido nos meses de agosto a novembro de 2019, utilizando-se uma lista de verificação de Boas Práticas, adaptada de Sacool et al. (2013). Essa lista permite avaliar e classificar os itens em adequados (AD), quando estes se encontrem em acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº 216/2004, inadequados (IN), quando não estão de acordo, e não aplicáveis (NA). Foram avaliados os itens: edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (1); higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (2); controle integrado de vetores e pragas urbanas (3); manipuladores (4); matérias-primas, ingredientes e embalagens (5); preparação do alimento (6); armazenamento e transporte do alimento preparado (7) e exposição a consumo do alimento preparado (8). Os dados foram tabulados e armazenados em planilha do Microsoft Office Excel® (Versão 2010) e calculados como frequência simples e porcentagem. Por se tratar de uma estudo observacional, inexistente a obrigatoriedade de submissão a Comitê de Ética em Pesquisa. **RESULTADOS** A partir das porcentagens de adequações obtidas com aplicação do check-list, o serviço de alimentação foi classificado, quanto à adequação dos requisitos como: Muito boa: 91% a 100% de adequação; Boa: 70% a 90% de adequação; Regular: 50% a 69% de adequação; Ruim: 20% a 49% de adequação, Muito ruim: 0% a 19% de adequação. Dentre os resultados obtidos o item higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (2) foi o que obteve maior percentual de adequação, sendo classificado como Muito Boa. Os itens controle integrado de vetores e pragas urbanas (3); manipuladores (4); matérias-primas, ingredientes e embalagens (5) e preparação do alimento (6) obtiveram classificação Boa. Já os itens edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (1), armazenamento e transporte do alimento preparado (7) e exposição a consumo do alimento preparado (8) apresentaram classificação Regular. **CONCLUSÃO** Foram observadas muitas inadequações na execução das boas práticas pelo Restaurante Popular, incorrendo em risco doenças transmitidas por alimentos. Deve-se priorizar o treinamento e supervisão do pessoal envolvido, bem como o investimento em estrutura física adequada, para a melhoria do funcionamento do restaurante e a garantia de alimentos seguros.

Palavras-chave: alimentação coletiva; restaurantes; higiene dos alimentos;

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR PÚBLICA

MARIANA ANASTACIO ANTUNES¹; RENATA DORATIOTO ALBANO²; ROSÂNGELA BAMPA SCHATTAN³.

1. UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS, SÃO VICENTE - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação da qualidade sensorial, nutricional e higiênico sanitária é fundamental para identificar situações não conformes aos serviços prestados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar e estabelecer estratégias para melhorar o desempenho das Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar. **OBJETIVO** Avaliar a adequação da composição nutricional do cardápio oferecido aos escolares; analisar a aceitação do cardápio; e avaliar as condições higiênico sanitárias. **METODOLOGIA** Após a assinatura do Termo de Autorização pela direção da escola, foram avaliadas as preparações servidas nos cardápios, em uma unidade de alimentação escolar pública de um município da Baixada Santista São Paulo. A coleta ocorreu entre 29 de julho e 29 de agosto de 2019, no período matutino, totalizando 24 dias. As porções das preparações servidas foram calculadas a partir de pesagem, utilizando-se uma balança Ramuza®, com peso máximo de 15kg e mínimo de 100g (contagem a cada 5g). Para a análise da composição nutricional das refeições foi utilizado o software Excel versão profissional 2010, utilizando-se a Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras de Pinheiro et al, (2008), e Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TBCA/USP (2019). Na avaliação da composição nutricional das refeições foram considerados o valor energético total, macronutrientes (carboidratos, proteínas, lipídeos), fibras, vitamina C, vitamina A, ferro, zinco e magnésio e esses foram comparados com aqueles estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, de acordo com a Resolução Fundo Nacional do Desenvolvimento Escolar 26/2013 considerando 20% da recomendação. A aceitabilidade do cardápio foi realizada a partir da avaliação de restos com o auxílio de um coletor para descarte de resíduos orgânicos, utilizando-se uma balança de precisão digital Multilaser®, com capacidade até 180kg e precisão de 100g, usando como referência para essa avaliação o Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa de Alimentação Escolar"(BRASIL, 2017). Para a avaliação das condições higiênico sanitárias da unidade de alimentação escolar, foi utilizado como instrumento a Lista de Verificação em Boas práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares, validada e desenvolvida pelo CECANE-UFRGS-CECANE-UNIFESP em 2013. Esse instrumento é composto por 99 questões distribuídas em 6 blocos temáticos. **RESULTADOS** A UANE foi classificada com situação de risco regular (53%) para as condições higiênico sanitárias. A média do índice de rejeitos foi de 4,7% com o índice de aceitação de 95,3%. As recomendações nutricionais de carboidratos, lipídios, vitaminas C, A e cálcio não foram atendidas para a maioria dos dias estudados. **CONCLUSÃO** A UANE foi classificada em situação de risco sanitário regular, o que requer atenção da escola à sua condição higiênico sanitária. O índice de rejeitos encontrou-se dentro da meta estabelecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, o índice de aceitação do cardápio foi classificado como satisfatório, porém as recomendações nutricionais foram parcialmente atendidas.

Palavras-chave: alimentação escolar; composição nutricional; condições higiênico sanitárias; restos;

BIOSSISTEMA DO ALIMENTO: DA ALIMENTAÇÃO HUMANA AO APROVEITAMENTO DE SEUS RESÍDUOS NA PRODUÇÃO DE ENERGIA

JULIANA CAROLINA MATOS PANTOJA¹; AMANDA DIELY BRITO BULHOES DA SILVA²; SATYA DOS SANTOS GABBAY²; KATY CRISLEY XAVIER COELHO²; ANDREA NILZA MELO DIOGO²; AMANDA FERREIRA DE SOUSA².

1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em Unidades de Alimentação e Nutrição, o desperdício é reflexo da falta de qualidade, devendo ser evitado através de um planejamento adequado. Sendo assim, o uso de biodigestores surge como uma alternativa sustentável e econômica, associado ao adequado tratamento da fração orgânica de resíduos sólidos produzidos e a diversificação da matriz energética. Neste contexto, a implantação de um sistema de tratamento de resíduo orgânico no Preventório Santa Terezinha contribuirá para a educação ambiental das crianças que foi utilizado espaço, além de contribuir ao descarte adequado dos resíduos orgânicos gerados. **OBJETIVO** Foi construído um referencial teórico baseado em experiências na implantação de biodigestores para geração de energia através da decomposição de resíduos alimentícios, verificando a possibilidade para implantação de um biodigestor no Preventório Santa Terezinha. **METODOLOGIA** Este estudo foi estruturado em duas partes, no primeiro momento foi realizada uma revisão da literatura, utilizando o modelo de revisão sistemática de Cook et al., (1995), com o objetivo de construir um referencial teórico que embasasse a construção de um biodigestor no Preventório Santa Terezinha, localizado na Avenida Almirante Barroso, em Belém, Pará. Foi realizado um levantamento em bases de dados eletrônicas Elsevier, EMBASE, The Cochrane Library e LILACS e Google acadêmico, utilizando as palavras-chave: biodigestor; energia anaeróbia e Biogás. A segunda parte do estudo, foi a realização de um diagnóstico no local, através da aplicação de um formulário tipo questionário, para verificação das condições locais para avaliar a melhor proposta de biodigestor. Os dados foram relacionados aos destinos dos resíduos orgânicos dessa unidade, como também foram observados e quantificados os restos das refeições dos alunos e funcionários em geral, para poder dar subsídios confiáveis aos resultados da pesquisa do trabalho. **RESULTADOS** Nos estudos foram observados alguns critérios relevantes para a implantação de um biodigestor. Dentre eles, a localização, a quantidade, o tipo de substratos para alimentação do equipamento e a disponibilidade dos colaboradores do local para realizar a manutenção, que são fundamentais para a continuidade dos resultados. No entanto, no preventório, foi observado a impossibilidade da construção de um biodigestor, devido sua área de preparação de alimentos ser localizada no segundo andar, visto que nos artigos estudados os biodigestores eram construídos em um ambiente externo e amplo. Contudo, foi observado no refeitório a inexistência de um projeto sustentável para o constante descarte de resíduos alimentícios, e que inicialmente a implantação de uma composteira seria ideal para produção de húmus, onde foi utilizado na horta do local como adubo orgânico, visando adotar ação sustentável e mantendo-se de acordo com o princípio de sustentabilidade que o preventório adere. **CONCLUSÃO** A partir dos resultados da pesquisa bibliográfica e o diagnóstico local foi possível concluir que o modelo ideal de

sistema de tratamento de resíduos sólidos orgânicos, gerados no Preventório Santa Terezinha foi um biodecompositor com capacidade de duzentos litros, eliminando os resíduos orgânicos e os transformando em adubo, contribuindo para educação ambiental implantada na escola, trazendo mudanças comportamentais e oferecendo um olhar sustentável ao meio ambiente.

Palavras-chave: Biogás; Energia anaeróbia; Sustentabilidade;

EXPECTATIVAS DE NUTRICIONISTAS E EDUCADORES PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE SÃO PAULO

ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; JAQUELINE DOURADO LINS; ISABELLA CAROLINE FERREIRA MOREIRA; CLAUDIA MARIA BOGUS.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Considerando a alimentação como uma prática social e o processo de educação em saúde numa perspectiva freiriana, baseada na ação crítica, contextualizada, com relações horizontais e valorização de saberes populares alinhada aos movimentos de democratização e equidade, entende-se que a promoção da alimentação saudável com práticas prescritivas e biomédicas é limitada e ineficiente. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) inserida no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e de garantia da Segurança Alimentar e Nutricional tem caráter multidisciplinar e intersetorial. Está incluída no processo de ensino e aprendizagem no setor educação e é descrita como meio para alcançar o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Em vista de sua complexidade como área de domínio compartilhado de nutricionistas e educadores, questiona-se quais são as expectativas entre esses profissionais quanto a EAN nas escolas da rede pública municipal de São Paulo e as usa como ponto de partida para reflexão sobre a situação atual da EAN nas escolas e os caminhos possíveis para sua efetivação enquanto política pública.

OBJETIVO Refletir sobre a situação atual da EAN em escolas da rede municipal de São Paulo e os caminhos possíveis para sua efetivação.

METODOLOGIA O estudo de natureza qualitativa e observacional aconteceu em 2018, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa FSP/USP, parecer número 2.728.220. Os dados emergiram de entrevistas semiestruturadas com nutricionistas e educadora da Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) e coordenadoras pedagógicas de duas escolas onde ações de alimentação estão incluídas no projeto político pedagógico. Todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido antes das entrevistas.

RESULTADOS Percebeu-se a inserção e valorização da alimentação como prática pedagógica como a principal expectativa na temática da EAN, como identificado na fala de uma das nutricionistas: reconhecer a EAN como um componente pedagógico importante, como um instrumento de formação para as crianças em relação à alimentação saudável. A necessidade primária de despertar o olhar de gestores e professores para a alimentação como relevante foi apontada como um desafio para se consolidar a alimentação como prática pedagógica nas escolas. Uma vez que a alimentação é vista

como uma temática também pertencente à escola manifesta-se a necessidade de formações aos atores envolvidos, como professores e nutricionistas e que sejam direcionadas a estratégias de EAN alinhadas a concepções pedagógicas presentes na Base Nacional Comum Curricular, como apresentado na fala da educadora: As crianças não aprendem as questões de educação alimentar fazendo atividades em papel. A gente vem num movimento de dizer a gente aprende a comer, comendo, lidando com o alimento, falando do alimento, tocando o alimento. Também se valorizou a realização de espaços para apresentação e discussão sobre ações que já acontecem nas escolas como oportunidade de troca de experiências, superação de desafios e socialização de ações inspiradoras considerando as singularidades de territórios. Pelos discursos analisados a continuidade das formações e ações em EAN mostrou-se relevante e um desafio a ser conquistado. **CONCLUSÃO** Percebeu-se que há um esforço para o reconhecimento da EAN nas escolas municipais de São Paulo, com a valorização da alimentação como prática pedagógica e social a fim de que a EAN se concretize enquanto política pública.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; .Alimentação Escolar.Políticas Públicas

CONSUMO DE GORDURA TOTAL E GORDURA SATURADA, POR PROFISSIONAIS DA ÁREA DA SAÚDE EM REFEITÓRIO DE UM HOSPITAL DE PORTO ALEGRE

MICHELE GIROLOMETTO FRACALLOSSI¹; JULIANE SANTOS¹; LUCIANA GUTERRES²; GABRIELLE MAGANHA VIEGAS¹; MARIA TEREZINHA ANTUNES¹; LUCIANE MACHADO ETCHART¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, - BRASIL;
2. IRMANDADE SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), criado em 1976, teve por objetivo garantir ao trabalhador, maior produtividade, melhores condições de saúde, bem-estar e melhor qualidade nutricional das refeições, já que empresas integrantes do PAT devem seguir parâmetros determinados de oferta energética e de nutrientes para as refeições principais. (1) Aliado a esse programa, o Guia Alimentar da População Brasileira sugere uma alimentação adequada e equilibrada como forma de prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. (2). Entretanto, o Ministério da Saúde (MS) considera que o hábito de fazer refeições fora de casa possa estar contribuindo para o aumento da prevalência de obesidade, pois tradicionalmente essas refeições são maiores, com maior Densidade Energética (DE) e maior conteúdo de gordura total e gordura saturada. (3). Nessa frente, a recomendação de uma ingestão de percentual de gordura total recomendada é de no mínimo 15% e no máximo 30%, e gordura saturada e ainda, deve ser menor de 10% da necessidade calórica diária. **OBJETIVO** Avaliar o percentual de gordura total e gordura saturada em cardápios ofertados por um hospital de Porto Alegre para os trabalhadores da área da saúde, em comparação ao recomendado pelo PAT e ao Guia Alimentar da População Brasileira. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo quantitativo, observacional, descritivo e analítico; realizado em hospital de grande porte na Cidade de Porto Alegre; A avaliação do consumo alimentar foi realizada em três trimestres

distintos e em semanas alternadas destes meses, a fim de não haver prejuízos relacionados à sazonalidade dos alimentos. A avaliação do consumo alimentar, foi realizada através da observação e anotação das porções servidas, e a seguir o prato foi codificado e fotografado, sem nenhuma identificação do comensal. Os dados quantitativos e qualitativos posteriormente foram nutricionalmente avaliados, com auxílio do software Avanutri® versão online (2012), além dos dados nutricionais da Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de ética da instituição proponente sob o parecer nº 2.616.763, e aprovado pelo Comitê de ética da instituição executora sob o parecer nº 3.025.932, e os participantes tiveram aceite, através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADOS** Foram observados 409 comensais, sendo encontrado consumo de gorduras totais de 23,08g ± 12,15g, perfazendo 18,88% da média de consumo; e gordura saturada de 5,04g ± 3,41g, perfazendo 4,12%. **CONCLUSÃO** Na avaliação da contribuição energética da gordura saturada, observaram-se valores recomendado pelo PAT, sendo que, a mediana de contribuição ficou dentro da recomendação, tendo em vista que o valor encontrado foi de 5,04% e o desvio padrão foi de 3,41, totalizando 8,45%. No entanto, as gorduras totais, os valores apresentaram-se em desacordo com o recomendado pelo PAT. O valor médio está de acordo com o preconizado pelo programa de 19%, todavia, o desvio padrão foi de 12,34%, podendo totalizar 32,15% evidenciando assim, não estar totalmente preconizado pelo programa.

Palavras-chave: Alimentação do trabalhador; Programa de Alimentação do Trabalhador; Saúde do Trabalhador; GORDURA SATURADA; CARDÁPIOS

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE TIAMINA E RIBOFLAVINA POR TRABALHADORES EM HOSPITAL DE GRANDE PORTE DE PORTO ALEGRE

MICHELE GIROLOMETTO FRACALOSSI; ANGELICA PAULA BARBOSA SILVA DUTRA;
MARIA TEREZINHA ANTUNES; JULIANE SANTOS; AMANDA GOMES PINHEIRO;
VALDENI TEREZINHA ZANI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As vitaminas B1(tiamina) e B2(riboflavina) são fundamentais para o funcionamento dos mecanismos de obtenção e produção de energia pelas células. Sem produção endógena, são fornecidas apenas pela alimentação, e por sua natureza hidrossolúvel, seu consumo deve ser diário. Tendo em vista o crescente conhecimento das funções das vitaminas B1 e B2, as instituições devem empenhar-se em ofertar aos seus funcionários uma alimentação que contemple as exigências diárias, Dietary Reference Intakes (DRIs), de tais nutrientes. Tal afirmação deve-se ao fato que o consumo adequado de tiamina e de riboflavina, preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) tem por objetivo: a redução de acidentes de trabalhos e a prevenção de doenças profissionais, em virtude da promoção da qualidade de vida dos trabalhadores. **OBJETIVO** Avaliar o consumo de tiamina e riboflavina em refeição principal de funcionários de hospital de grande porte da cidade de

Porto Alegre. METODOLOGIA Trata-se de um estudo quantitativo, observacional, descritivo e analítico; realizado hospital de grande porte na Cidade de Porto Alegre. Foram coletados dados sociodemográficos dos participantes da pesquisa sendo que os mesmos utilizam o refeitório do hospital. A avaliação do consumo alimentar foi realizada em três trimestres distintos e em semanas alternadas destes meses, a fim de não haver prejuízos relacionados à sazonalidade dos alimentos. A avaliação do consumo alimentar, foi realizada através da observação e anotação das porções servidas, e a seguir o prato foi codificado e fotografado, sem nenhuma identificação do comensal. Os dados quantitativos e qualitativos posteriormente foram nutricionalmente avaliados, com auxílio do software Avanutri® versão online (2012), além dos dados nutricionais da Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de ética da instituição proponente sob o parecer nº 2.616.763, e aprovado pelo Comitê de ética da instituição executora sob o parecer nº 3.025.932, e os participantes tiveram aceite, através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). RESULTADOS Foram analisados o consumo de 409 comensais. A amostra era composta em 72,12 % por mulheres e, 27,88 % por homens, com idade média de $40,7 \pm 10,4$ anos. Das refeições avaliadas 72,26% eram almoço e 22,74% jantar. A média consumida de vitamina B1 (Tiamina) foi de $0,84\text{mg} \pm 0,60$ mg e de vitamina B2 (Riboflavina) foi $0,23 \pm 0,13$ mg. CONCLUSÃO As Dietary Reference Intakes (DRIs) preconizam a ingestão de Tiamina de 1,1 mg/dia para mulheres e 1,2mg/dia para homens, e de Riboflavina de 1,1mg/dia para homens e 1,1mg/dia para mulheres. Assim sendo, o consumo de Tiamina esteve mais próximo do recomendado.No entanto, a ingestão de Riboflavina está com grande probabilidade de inadequação. Levando-se em consideração que as principais fontes de riboflavina (carnes, leites e derivados, hortaliças, ovos e leguminosas) compunham os cardápios das instituições analisada somado a constatação de que as refeições avaliadas são refeições principais, os dados encontrados apontam a necessidade de orientação nutricional entre os profissionais da saúde, a respeito da biodisponibilidade das vitaminas em análise, com o intuito dos trabalhadores realizarem melhores escolhas alimentares e obterem seus níveis de vitaminas B1 e B2 satisfatórias.

Palavras-chave: Alimentação do trabalhador; consumo alimentar; Vitaminas essenciais; Tiamina; Riboflavina.

TRADUÇÃO E ADAPTAÇÃO SEMÂNTICA E CULTURAL DO EATING COMPETENCE SATTER INVENTORY (ECSI2.0)

FABIANA LOPES NALON DE QUEIROZ; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO;
RENATA PUPPIN ZANDONADI; WILMA MARIA COELHO DE ARAUJO; VERONICA
CORTEZ GINANI.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O conceito de Competência Alimentar proposto por Ellyn Satter em 2007 descreve as práticas alimentares a partir de quatro componentes: atitude alimentar; aceitabilidade de alimentos; gerenciamento do contexto alimentar e regulação interna da ingestão de alimentos e do peso corporal.

De acordo com este modelo, a competência alimentar está relacionada à aptidão para lidar com a comida, permitindo equilíbrio entre desejos, escolhas e quantidades a serem ingeridas. Estudos mostram que indivíduos com maior competência alimentar são fisicamente mais ativos, apresentam menor risco cardiovascular, maior satisfação com o peso corporal e menor frequência de comportamentos associados a transtornos alimentares. O "Eating Competence Satter Inventory" (ecSI2.0) é uma ferramenta composta por um questionário auto aplicado com 16 itens, que permite medir os quatro componentes da Competência Alimentar. O instrumento está validado para uso em língua inglesa na população adulta e tem sido utilizado em pesquisa, intervenção clínica e programas de educação nutricional. **OBJETIVO** Fazer a tradução e adaptação semântica e cultural do ecSI2.0 para língua portuguesa. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de natureza exploratória transversal. A tradução ocorreu conforme o protocolo exigido pelos autores do questionário. Dois brasileiros que não conheciam o ecSI2.0 fizeram a primeira tradução do texto em inglês para o português. A autora do projeto, familiarizada com o conceito de competência alimentar e com o ecSI2.0, discutiu as duas versões da tradução com os tradutores para chegar a uma versão única. Esta primeira versão em português foi submetida a um pré-teste, presencial, com 5 voluntários (adultos, leigos no assunto) que foram questionados acerca do entendimento de cada item. Com base nas respostas, foram feitos ajustes no texto para chegar a uma segunda versão em português. A segunda versão foi retraduzida do português para o inglês por um brasileiro fluente em inglês, que não conhecia o instrumento e não participou das etapas anteriores. O texto retraduzido foi enviado em inglês para as autoras do questionário e pesquisadora do "Needs Center" para julgamento. Foram realizadas três rodadas de julgamento para ajustes de texto. O uso da versão em português do ecSI2.0 em forma de questionário online auto aplicado na população adulta brasileira foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Instituto Santa Marta de Ensino e Pesquisa (ISMEP) e está aprovado conforme parecer n. 3.769.157 e registro na Plataforma Brasil CAAE 24415819.2.0000.8101. **RESULTADOS** A versão em português do ecSI2.0 foi aprovada pelo "Needs Center" em Outubro de 2019. Por se tratar de um instrumento patenteado, seu uso para pesquisa, intervenção clínica ou atividades educacionais requer autorização prévia. **CONCLUSÃO** A versão em português do do ecSI2.0 permitirá medir e avaliar a competência alimentar de adultos brasileiros, ampliando o conhecimento acerca do comportamento alimentar desta população, direcionando intervenções clínicas e favorecendo a elaboração de programas de promoção da saúde nutricional.

Palavras-chave: Brasil; Competência alimentar; Instrumento de avaliação; Tradução para língua portuguesa;

AVALIAÇÃO DO IMPACTO NUTRICIONAL DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NAS ESCOLAS PÚBLICAS

MAÍSA FERNANDES; RENATA PUPPIN ZANDONADI; VERONICA CORTEZ GINANI.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desperdício de alimentos equivale a um terço do que é produzido e quase 11% da população mundial ainda está em situação de fome. São mais de 820 milhões de pessoas em situação de fome no mundo. Uma gestão adequada e menos resíduos alimentares possibilita destinar os recursos para ajudar a alimentar aqueles que passam não tem alimento. **OBJETIVO** Avaliar o impacto nutricional do desperdício de alimentos no Distrito Federal. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal exploratório aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (CAAE nº 02033218.0.0000.0030). Foram acompanhadas 8 escolas públicas dos anos iniciais do ensino fundamental do DF que distribuíam apenas uma refeição por dia aos estudantes, selecionadas aleatoriamente como parte de um estudo preliminar (10% das escolas incluídas). Cada escola foi visitada durante 5 dias consecutivos. A partir da Ficha Técnica de Preparo, juntamente com o peso de alimento desperdiçado foram calculados os valores calóricos das refeições e o proporcional de calorias desperdiçadas. **RESULTADOS** Os alunos da rede pública nos anos iniciais do ensino fundamental, usualmente, têm entre 6 e 10 anos. A recomendação energética para essa faixa etária é, em média, 1911 kcal por dia. As escolas da rede básica devem oferecer 20% da necessidade energética da criança, ou seja, em média 382 kcal. O alimento desperdiçado atualmente é suficiente para alimentar até 2 bilhões de pessoas. Ou seja, com correta distribuição daquilo que é produzido, nenhum indivíduo passaria fome. O desperdício diário de um brasileiro alimentaria duas pessoas com fome no mundo, visto que o consumo de uma pessoa equivale a aproximadamente 450g por dia. Nas escolas pesquisadas o desperdício médio foi de 9441 (± 5764) kcal por dia. Considerando a recomendação para a idade, a quantidade descartada supriria as necessidades diárias de 24 crianças da mesma faixa etária. A mediana dos dados encontrados indica que 22 crianças poderiam ser alimentadas com um total de 8519 kcal. O valor máximo desperdiçado, em calorias, foi de 24400 kcal e o dia de menor desperdício foram 645 kcal para o lixo. Ou seja, seria possível alimentar até 63 crianças da mesma faixa etária avaliada no dia com maior descarte. A redução do desperdício e distribuição adequada dos alimentos são metas essenciais para a erradicação da fome. Pois quando o alimento não chega ao seu destino final, contribui para perpetuar a fome. **CONCLUSÃO** Além de, muitas vezes, não suprir a necessidade energética dos estudantes de anos iniciais do ensino fundamental o alimento descartado é suficiente para alimentar mais de 20 crianças por dia. Estratégias devem ser desenvolvidas para identificar e minimizar o desperdício de alimentos nos serviços de alimentação. Planejar os cardápios e conscientizar os consumidores com atividades de Educação Alimentar e Nutricional é essencial para que o alimento ofertado seja consumido em sua integridade. A forma de produção atual é suficiente para alimentar toda a população. É preciso avaliar as formas de garantir o acesso ao alimento seguro e adequado por todos os seres humanos.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Desperdício de alimentos; Fome; Sustentabilidade;

ACEITABILIDADE DE ALIMENTOS EM ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PASSO FUNDO(RS)

KELY SZYMANSKI ARAÚJO¹; LESLIE GOMES LIMA¹; JANINE FEITH DE MEDEIROS²; INDAIA DIA LOPES²; EDEMILSON JORGE RAMOS BRANDAO¹; ROSANGELA COVATTI ALVES DOS SANTOS¹.

1. PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO FUNDO(RS), - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ato de avaliar a aceitabilidade da alimentação escolar é importante para a formulação de cardápios e incluir novidades nas preparações culinárias. A adequada aceitação contribui à ingestão de alimentos, bem como para a redução de desperdícios (CECANE, 2017). Estes testes são indicados na introdução de novos itens e, quando ocorrem alterações nas preparações alimentícias do cardápio. Devem ser aplicados, rotineiramente, para acompanhamento da aceitabilidade de cardápios cotidianos da escola (BRASIL, 2013) respeitando a cultura alimentar e a sazonalidade dos alimentos. **OBJETIVO** Analisar e caracterizar a aceitabilidade de alimentos novos em escolas da rede municipal de ensino de Passo Fundo-RS. **METODOLOGIA** Foi realizada uma pesquisa quali-quantitativa com as 71 escolas da rede municipal de Passo Fundo no mês de agosto de 2019. A pesquisa foi realizada utilizando formulário online e enviado para os gestores das escolas de Passo Fundo com prazo de preenchimento de 7 dias. Dados sociodemográficos foram coletadas com modalidade de ensino (educação infantil e ensino fundamental) e número de estudantes. Em relação a aceitação dos alimentos foram questionados 23 alimentos que foram inseridos no cardápio da alimentação escolar no primeiro semestre de 2019. Os alimentos foram identificados individualmente e categorizados em grupo (cereais, tubérculos, leguminosas, frutas e verduras, carnes, leite e derivados, doces e especiarias). Foi utilizada escala hedônica verbal com 5 pontos. As escolas puderam sugerir alimentos novos bem como temas ligados a alimentação e nutrição para serem abordados com os estudantes. **RESULTADOS** Foram recebidos 67 questionários sendo que 35(50%) escolas de educação infantil e 32(46 escolas de ensino fundamental. A maioria das escolas participantes possui em média 200 alunos (33,3%). O grupo de alimentos mais aceito foi o de leite e derivados(98%) seguido pelo grupo dos cereais (95%). Os alimentos com menor aceitação foram o grupo de frutas e verduras (52%) e cereais integrais (50%). A maioria das escolas sugeriu a diversidade de frutas e verduras bem como o aumento de alimentos prontos (bolos, bolachas). Os temas sugeridos foram a capacitação de merendeiras sobre a utilização de alimentos novos, aproveitamento integral e aulas de educação alimentar e nutricional com toda a comunidade escolar. **CONCLUSÃO** Verificou-se que as escolas possuem interesse no tema devido a número de questionários respondidos e sua adesão aos alimentos é alta. Os alimentos com maior aceitação são do cotidiano dos estudantes no município bem como de suas famílias. Conforme os resultados se conclui que o tema de alimentação e nutrição é assunto pertinente na escola e sugere avaliação constante dos cardápios escolares para aprimorar a aceitação de alimentos diversos respeito a cultura alimentar e as características regionais da população atendida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Palavras-chave: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR; ACEITABILIDADE; ALIMENTOS; GESTÃO;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS REFEIÇÕES DO CARDÁPIO (AQPC) DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE SALVADOR BAHIA

TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; DANIELLE BRANDÃO DE MELO²; ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO PÚBLICA HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação oferecida no trabalho exerce grande influência na saúde do trabalhador, tendo em vista que representa grande parte das refeições do dia, além disso, se torna fundamental na aquisição de hábitos alimentares, assim, se for uma alimentação nutricionalmente equilibrada contribui para a saúde do indivíduo e para adoção de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2002). Para o nutricionista o desafio é montar um cardápio que ofereça alimentação adequada pensando nas rotinas de trabalho, funções exercidas e comorbidades apresentadas pelos trabalhadores e ao mesmo tempo seja uma alimentação atrativa e saborosa (BRASIL, 2014).

OBJETIVO Analisar qualitativamente o cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição no município de Salvador- Bahia. **METODOLOGIA** Foi aplicada a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio no almoço diariamente durante 30 dias e as refeições foram analisadas observando: frutas; folhosos; monotonia de cores; carne gordurosa ou preparações proteicas com alto teor de gordura; alimentos sulfurados; técnicas de cocção; presença de doces; associação de fritura + doce; alimentos em conserva (VEIROS; PROENÇA, 2003). Os itens foram avaliados utilizando planilha do software Microsoft office Excel, versão 2010. **RESULTADOS** A unidade ofertou frutas 66,7% dos dias, sendo prevalentes banana, melancia, manga e salada de frutas oferecidas como sobremesa. Os folhosos também tiveram oferta de 66,7% sendo alface, acelga e couve. O cardápio apresentou monotonia de cores em 33,3% dos dias, as mais comuns foram verde e branco. A presença de carne gordurosa se fez em 33,3% dos dias, foram bisteca suína, linguiça calabresa e linguiça toscana. Os alimentos sulfurados foram oferecidos 46,7% dos dias, representados pelo repolho roxo e pela acelga. Das técnicas de cocção, o cozimento seco foi ofertado 73,3% das vezes, sendo que o alimento assado foi ofertado mais vezes q o frito, já o cozimento úmido obteve 100% de oferta, considerando prato principal e opção esta técnica foi utilizada em todos os dias analisados. A oferta de doces foi em 40% dos dias, e esses foram ofertados como sobremesa, uma ou duas vezes na semana, paçoca, pé-de-moleque, gelatina, manjar e bananada. A associação de fritura com doce foi oferecida em 10% dos dias analisados. Os alimentos em conserva também foram oferecidos em 10% dos dias, sendo estes milho e ervilha enlatados, que foram ofertados na salada.

CONCLUSÃO O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio analisa um cardápio de acordo com os aspectos nutricionais e sensoriais buscando torná-lo nutricionalmente equilibrado e ao mesmo tempo atrativo. Mostra-se como uma ferramenta útil na gestão da produção de refeições, pois, permite ao nutricionista obter um panorama de observação geral do que vêm planejando para a unidade, desta forma oferecendo-lhe subsídios para uma análise crítica do seu trabalho e domínio para realização de melhorias. De acordo com os resultados, o cardápio analisado encontra-se adequado de modo geral, porém alguns ajustes são necessários em relação à oferta de doces, monotonia de cores e alimentos sulfurados, promovendo uma alimentação mais saudável para o trabalhador. Ao mesmo tempo, destacam-se pontos positivos como, prevalência da técnica de preparação cozimento úmido para as proteínas e a grande oferta de frutas e folhosos, como preconiza o Programa de Alimentação do Trabalhador.

Palavras-chave: alimentação saudável; avaliação de qualidade; cardápio; unidade de alimentação e nutrição;

USO DE FERRAMENTAS DA QUALIDADE PARA SOLUÇÃO DE PROBLEMAS NA DISTRIBUIÇÃO DE SALADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO-SP

STEPHANIE CRISTINA APOLINARIO CORREA; WELLITON DONIZETI POPOLIM;
CELIA REGINA DE AVILA OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Para garantir a segurança dos alimentos oferecidos ao consumidor, é necessária a aplicação de ferramentas da qualidade que devem ser utilizadas para estabelecer ações corretivas e/ou preventivas para a melhoria e/ou manutenção das condições higiênico-sanitárias das preparações culinárias oferecidas em serviços de alimentação. **OBJETIVO** O objetivo geral do estudo foi avaliar a temperatura de saladas expostas em balcão de distribuição em uma unidade de alimentação e nutrição do município de São Bernardo do Campo-SP, antes e após a utilização de ferramentas da qualidade. **METODOLOGIA** A coleta ocorreu no horário do almoço, no período de março e abril de 2019. Primeiramente, foram aferidas as temperaturas dos equipamentos onde utilizou-se um termômetro digital infravermelho e aferidas as temperaturas dos alimentos na fase de distribuição por intermédio de um termômetro do tipo espeto. Sequencialmente, utilizaram-se as ferramentas da qualidade, com aplicação do diagrama de Ishikawa e do brainstorming estruturado. Em decorrência disso, nova coleta de dados foi realizada. Foi solicitado aos participantes do brainstorming o aceite por meio do termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** Os resultados foram, portanto, analisados de forma a avaliar as operações e os procedimentos que constituíram situações nas quais os perigos pudessem estar presentes no fluxo de preparação e distribuição das saladas cozidas. Durante o estudo foi observado que, no balcão de distribuição, a temperatura das saladas cozidas não atingia o parâmetro determinado pela legislação, e durante o processo de produção das saladas cozidas ocorriam falhas no seu resfriamento e manutenção a frio. Com base nessas falhas, foi elaborado o diagrama de Ishikawa, estruturado em cinco causas principais que afetavam os processos, com o intuito de eliminar, prevenir ou reduzir a incidência do problema. Diante dessa análise, foi realizado plano de ação por meio do brainstorming, com o propósito de indicar possíveis soluções para as falhas identificadas. Verificou-se que, antes da utilização das ferramentas da qualidade, as saladas foram consideradas inadequadas por ultrapassar os limites de tempo-temperatura ($18,1 \pm 3,37^{\circ}\text{C}$), ficando expostas no balcão de distribuição por mais de duas horas, e que, após a utilização das ferramentas a maioria das saladas atingiu adequação ($9 \pm 1,38^{\circ}\text{C}$). **CONCLUSÃO** O uso de ferramentas da qualidade contribui positivamente no processo de produção de alimentos seguros, particularmente neste estudo, com a adequação da manutenção da temperatura de saladas cozidas.

Palavras-chave: serviço de alimentação; ferramentas da qualidade; temperaturas; saladas cozidas;

AValiação Qualitativa das Preparações dos Cardápios Planejados Para Alimentação Escolar em um Município do Centro-Oeste Brasileiro

MARINALVA PRUDENTE CAMPOS SOUZA VERAS; EMANUELE BATISTELA DOS SANTOS; ERICA TANISE ALVES DOS SANTOS; ANDRESSA MENEGAZ.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma das políticas públicas de maior expressão social no Brasil, que busca garantir a todos os estudantes matriculados em escolas públicas e entidades filantrópicas uma alimentação adequada e saudável, por meio da regulamentação da oferta de uma quantidade mínima de frutas e hortaliças, restrição na oferta de açúcar, gordura saturada/trans e sódio. Diante disso, é de suma importância a análise qualitativa dos cardápios planejados, auxiliando o nutricionista na elaboração dos mesmos. **OBJETIVO** O objetivo do presente trabalho foi avaliar qualitativamente as preparações dos cardápios planejados para a alimentação escolar em um município do Centro-Oeste brasileiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter exploratório e descritivo que avaliou qualitativamente cardápios planejados para quatro semanas, utilizados de forma rotativa entre os períodos de fevereiro a abril dos anos de 2019 e 2020, de escolas de uma rede municipal, para o atendimento de estudantes da educação infantil. Os cardápios foram avaliados pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios Escolares que classifica os itens dos cardápios em duas categorias: alimentos recomendados (frutas in natura, saladas, vegetais amiláceos e não amiláceos, cereais, pães, alimentos integrais, carnes, ovos, leguminosas, leite e derivados) e alimentos controlados (preparações com açúcar adicionado, produtos com açúcar, embutidos ou cárneos industrializados, industrializados semiprontos ou prontos, enlatados e conservas, concentrados em pó ou desidratados, cereais matinais, bolos, biscoitos, alimentos flatulentos e de difícil digestão, bebidas com baixo teor nutricional, preparações com cor similar na mesma refeição, frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos). O trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa e Saúde da Universidade Federal de Mato Grosso (parecer 23126419.0.0000.8124). **RESULTADOS** Quando comparados os itens da categoria alimentos recomendados, entre os anos 2019 e 2020, verificou-se diminuição na oferta de leguminosas (85% para 80%), vegetais não amiláceos (de 75% para 30%), frutas in natura (80% para 50%) e saladas (de 30% para ausência), e ausência da oferta de alimentos integrais em ambos os cardápios analisados. Em contrapartida, observou-se aumento na oferta de carnes e ovos (de 95% para 100%) e leite e derivados (de 30% para 45%). Não houve alteração na oferta de cereais, pães, massas e vegetais amiláceos, presentes diariamente nos cardápios. Quanto aos alimentos controlados houve diminuição na oferta de preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar (de 80% para 75%), enlatados e conservas (de 20% para 10%), cereais matinais, bolos e biscoitos (de 55% para 35%), frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos (de 50% para 40%). Observou-se o mesmo percentual de alimentos concentrados, em pó ou desidratados (35%) e alimentos flatulentos e de difícil digestão (80%) e ausência dos demais itens da categoria em ambos os cardápios. **CONCLUSÃO** Conclui-se a necessidade do aumento na oferta de frutas, vegetais, leite e derivados, bem como incluir alimentos integrais nos cardápios. Ainda, a oferta de alimentos ricos em açúcares e gorduras ser reduzida

considerando que os percentuais se encontravam acima do recomendado pelo método (menor que 20%).

Palavras-chave: Análise Qualitativa do Cardápio Escolar; Educação infantil; Programa Nacional de Alimentação Escolar;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDÁPIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR LOCALIZADA EM FEIRA DE SANTANA-BA

**KELLY LIMA TEIXEIRA; MONIQUE GRAZIELLE FALCAO BARRETO; THAMYRIS RAMOS GUSMAO; MICHELLE SANTANA DE ALMEIDA; NORMA DE SOUZA MOREIRA; ANA CECILIA VIEIRA FAM.
FACULDADE ANÍSIO TEIXEIRA, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO A Unidade de Alimentação e Nutrição é um setor responsável pela produção e distribuição de refeições equilibradas e adequadas nutricionalmente, assegurando a qualidade sensorial, e as condições higiênico sanitárias necessárias para ofertar uma dieta segura aos indivíduos. O fornecimento de uma alimentação balanceada e adequada é necessário para a manutenção, recuperação e promoção da saúde dos pacientes, visto que, está diretamente associada a resposta do estado de saúde e prognóstico. **OBJETIVO** Analisar qualitativamente o cardápio oferecido durante cinco dias consecutivos de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar localizada em Feira de Santana-BA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo descritivo, de abordagem qualitativa e quantitativa, com caráter exploratório, não intervencional, desenvolvido durante o mês de janeiro de 2020, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar, localizada na cidade Feira de Santana- BA, que produz em média de 1400 a 1500 refeições diárias, sendo destinadas a pacientes e acompanhantes. A pesquisa foi realizada levando em consideração as dietas do tipo normal/branda/pastosa e apenas no turno do almoço, que fornece aproximadamente 300 a 360 refeições para pacientes. A coleta dos dados foi realizada durante quatorze dias, de domingo a domingo no horário do almoço. A avaliação do cardápio foi realizada através do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio. A análise dos resultados foi feita por meio de tabelas com uso do programa Microsoft Office Word 2016 para Windows. **RESULTADOS** De acordo com os resultados obtidos, verificou-se que a oferta de frutas foi de 92,85% (ótimo), e folhosos de 64,28% (regular). Foi observado monotonia de cores em 50% (regular), e oferta de mais de um alimento rico em enxofre, representando 42,85% (regular). Notou-se baixa oferta de doce (7,14%) (ótimo), não houve oferta de frituras, nem doces e frituras em um mesmo dia (0%) (ótimo), e nem carne gordurosa (0%) (ótimo). Os cardápio da UAN analisada neste presente estudo apresentaram-se adequados, sendo que em relação à oferta de frutas, doce, fritura, doces e fritura e carne gordurosa foram classificados coimo ótimo, e quanto a oferta de folhosos, repetição de cores e alimentos ricos em enxofre foram classificados como regular. **CONCLUSÃO** Diante dos resultados apresentados, pode-se verificar que a maior parte dos itens analisados foram classificados entre regular e ótimo. Nenhum

item apresentou classificação ruim ou péssimo, sendo este um aspecto positivo da avaliação, pois o consumo de preparações saudáveis está associado à redução do risco de desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Diante desse quadro, cabe ao nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição fazer avaliações qualitativas e quantitativas periódicas dos cardápios dos pacientes, evitando desequilíbrios nutricionais.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; cardápio; qualidade dos alimentos; análise qualitativa;

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA ESCOLA NO MUNICÍPIO DE MARITUBA - PARÁ

GLENDIA MARREIRA VIDAL DO NASCIMENTO; ALESSANDRA DA CONCEICAO SARAIVA; ELUIZA DO SOCORRO CHAGAS MIRANDA; PATRICIA ANTONIO JOSE DE MORAES; LORENA COSTA MOUTINHO AMORIM.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A importância de uma alimentação saudável é indiscutível em todas as etapas da vida, entretanto, a infância requer uma maior atenção, já que nesta fase o organismo humano encontra-se em franco desenvolvimento. Para promoção da alimentação saudável, o município de Marituba, localizado na Região Metropolitana de Belém, no Estado do Pará, instituiu em 2017 a semana da alimentação no calendário oficial da rede pública de ensino, a ser realizado anualmente durante o mês de outubro, preferencialmente na semana do dia 16 de outubro dia mundial da alimentação. Entretanto, por ser recente, não se sabe como a lei está sendo cumprida no município. **OBJETIVO** Descrever as estratégias de promoção da alimentação saudável adotadas nas escolas no município de Marituba, no Estado do Pará, identificando dificuldades e potencialidades. **METODOLOGIA** Estudo transversal, retrospectivo, descritivo e exploratório, com caráter quali-quantitativo. A amostra foi por conveniência, formada por professores, pedagogos e diretores de escolas em escolas de ensino infantil e fundamental da rede pública municipal de Marituba-PA. A pesquisa foi desenvolvida no período de setembro 2018, através de aplicação de questionário autoaplicável, contendo questões sobre o conhecimento da lei do município, a realização da semana de alimentação saudável nas escolas em 2017 e as dificuldades enfrentadas. Utilizou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido como requisito essencial para participação no estudo. Os dados foram tabulados e armazenados em planilhas do programa Microsoft Excel 2010, sendo descritos usando frequências absolutas e relativas e apresentados em gráficos e tabelas. **RESULTADOS** Participaram do estudo 430 indivíduos, sendo 285 professores, 87 coordenadores e 58 diretores, sendo em sua maioria mulheres (n = 356; 82,8%). A maioria dos profissionais da educação afirmaram conhecer a lei municipal de Marituba nº 376/2017 (n = 397; 92,4%), todos a consideraram importante e souberam identificar os seus objetivos. Dos 430 indivíduos, 97,4% afirmou ter realizado a semana da alimentação saudável na escola em que atua em 2017 e quando identificado os demais envolvidos na realização do evento, houve também participação de alunos (96,7%), merendeiras (93,0%), nutricionista (67,0%), pais ou responsáveis (51,6%), membros do conselho de alimentação escolar (9,1%), coordenador (2,6%) e diretor (2,1%).

Em 2017, as atividades desenvolvidas foram lúdicas, ativas, divertidas e abordando várias dimensões de aprendizagem como: narração de histórias, dramatização, dança, música, jogos, construção de pirâmide alimentar, degustação de alimentos saudáveis, atividade de pesquisa, leitura, interpretação de textos, produção de murais e construção de produção de caderno de receitas. As ações estão de acordo com o recomendado na legislação vigente. As principais dificuldades relatadas foram com relação a necessidade de capacitação e maior apoio do gestor municipal. **CONCLUSÃO** Os profissionais da educação de Marituba (Pará), desenvolveram a semana de alimentação saudável de acordo com a legislação do município. Algumas melhorias podem ser feitas, com maior envolvimento dos demais atores sociais, realização de mais capacitação e maior apoio do gestor municipal.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Escola; Escolares;

IMPORTÂNCIA DOS ÍNDICES PARA O PLANEJAMENTO FÍSICO-FUNCIONAL DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

JULIA SCHMITT NEVES; MALWIANI APARECIDA CAUMO; LUCIANA MELLO DA SILVA MELLO; CRISTIANA BASSO; NATASHA GAZZOLLA SPORQUIO.
UNIVERSIDADE FRANCISCANA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O dimensionamento dos setores de Unidades de Alimentação e Nutrição inclui a definição das áreas e suas dimensões, visando propiciar um correto planejamento físico-funcional para maior garantia de qualidade na execução das atividades a serem realizadas (SANT'ANA, 2012). Espaços adequados proporcionam conforto aos funcionários e clientes, além de minimizarem desgastes e melhorar a produtividade. Setores com área superestimada podem exigir deslocamentos desnecessários, levar à necessidade de manter espaços ociosos organizados e limpos, além de aumentar os custos de construção. Por outro lado, setores com áreas subestimadas podem aumentar o risco de acidentes, dificultar a execução de cardápios e levar à falta de espaços nas instalações (SANT'ANA, 2012). **OBJETIVO** Desse modo, o presente trabalho visa relatar a importância dos índices para o planejamento físico-funcional de uma padaria na área de Nutrição em Alimentação Coletiva. **METODOLOGIA** O estudo trata-se de uma abordagem qualitativa. Houve a elaboração de um memorial descritivo para o projeto de uma padaria a qual foi caracterizada como pequeno porte, padrão de cardápio de luxo e sistema de distribuição cafeteria. Para o planejamento da área, utilizou-se os índices estabelecidos por Lanzillotti (1973) e Teixeira (2007). O primeiro autor estabelece que para uma clientela de até 250 pessoas, a área corresponde a 0,8 m²/cliente. Além disso, acrescenta-se 10% da área calculada para cardápios de luxo. Já o segundo, para um número de até 100 refeições, a área total sem salão de refeições corresponde a 1,09 m²/refeições. A área interna do local contemplou a divisão com os seguintes percentuais: recebimento e inspeção de 6%, estoque seco e refrigerado de 12%, processamento de 40%, higienização de 10%, distribuição de 10%, administração de 12% e vestiários e sanitário de 10%, propostos como ideais pelas autoras do estudo. **RESULTADOS** Segundo os índices estabelecidos por Lanzillotti (1973), a padaria deve possuir área total interna de 88 m², recebimento e inspeção de 5,28 m², estoque seco e refrigerado de 10,56 m²,

processamento de 35,2 m², higienização de 8,8 m², distribuição de 8,8 m², administração de 10,56 m² e vestiários e sanitário de 8,8 m². Já os índices estipulados por Teixeira (2007), o estabelecimento deve apresentar área total interna de 109 m², recebimento e inspeção de 6,54 m², estoque seco e refrigerado de 13,08 m², processamento de 43,6 m², higienização de 10,9 m², distribuição de 10,9 m², administração de 13,08 m² e vestiários e sanitário de 10,9 m². **CONCLUSÃO** Conclui-se que para o planejamento físico-funcional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição há necessidade de um estudo individualizado do estabelecimento. Desta forma a adequação dos índices, caso a caso, é a ferramentas essencial para a elaboração de um projeto eficaz e condizente com a realidade esperada. A partir disso, para a construção de uma padaria de pequeno porte, com padrão de cardápio de luxo e sistema de distribuição cafeteria, o autor Lanzillotti (1973) foi selecionado, por se adequar melhor as especificações, enquanto Teixeira (2007) excedeu ao dimensionamento proposto. Vale também mencionar que essa importante tarefa de fazer um planejamento físico adequado, prevendo estudo detalhado dos setores, dimensionamento, vias de acesso, fluxos e ambiência devem ser planejados, acompanhados e executados por uma equipe contemplada por engenheiro civil, arquiteto, engenheiro elétrico e nutricionista.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Dimensionamento; Projeto;

O AMBIENTE ALIMENTAR DO CAMPUS PRINCIPAL DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; DAIANA GUIMARÃES LOPES MACHADO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ambiente alimentar universitário é estratégico para a promoção da alimentação saudável, pois influencia nas práticas alimentares dos indivíduos a ele expostos, uma vez que seus componentes entre eles disponibilidade de alimentos, preparações e bebidas, acessibilidade física e financeira, informação nutricional e propaganda podem agir como facilitadores ou barreiras para as escolhas saudáveis. **OBJETIVO** Caracterizar o ambiente alimentar do campus principal de uma universidade do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Estudo seccional conduzido em dezembro de 2018, que consistiu na avaliação do ambiente alimentar universitário, através de auditoria de todos os estabelecimentos que comercializam alimentos, preparações e bebidas dentro do campus. Para a coleta de dados, foi utilizado um checklist composto por itens marcadores de alimentação saudável e não saudável, além de outros componentes como caracterização do estabelecimento, observação do ambiente, disponibilidade de alimentos, preparações e bebidas, preço, informação nutricional, entre outros. As análises foram realizadas no programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) e as variáveis foram descritas por meio de frequência absoluta e relativa. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAAE 04177618.5.0000.5259). **RESULTADOS** O ambiente alimentar era composto por 22 estabelecimentos (n=9 do tipo misto (restaurante/cafeteria/lanchonete), 8 lanchonetes, 4 do tipo bomboniere e 1 restaurante à la carte e/ou prato feito. A maioria dos estabelecimentos funcionava de

segunda a sexta e durante todo o dia, sendo o horário do almoço o mais frequentado pelos clientes. Todos os estabelecimentos aceitavam pelo menos uma forma de pagamento, sendo a maioria na forma de dinheiro seguido por cartão de débito, crédito, vale refeição, cartão universitário e outros. Quanto a observação do ambiente, a maioria dos estabelecimentos possuía guloseimas expostas junto ao caixa para pagamento, metade tinha prateleiras com livre acesso para guloseimas e biscoitos, e menos da metade tinha geladeiras com livre acesso para bebidas açucaradas. As informações sobre o cardápio e o preço estavam disponíveis na maioria dos estabelecimentos, porém apenas um deles apresentava a informação nutricional das preparações e bebidas. Ademais, apenas três estabelecimentos disponibilizavam bebedouro com água potável e metade oferecia gratuitamente água filtrada. No tocante a oferta alimentar, foi observada elevada frequência de itens marcadores de alimentação não saudável como guloseimas, refrigerantes, salgados fritos ou assados e sanduíches, além de baixa frequência de itens marcadores de alimentação saudável como refeições completas, frutas e hortaliças. Quanto a presença de propagandas de alimentos, verificou-se que foi mais frequente para bebida não saudável (refrigerante). Em relação ao preço, observou-se que alimentos não saudáveis eram mais baratos quando comparados aos saudáveis. **CONCLUSÃO** O ambiente alimentar universitário estudado desencorajou uma alimentação saudável e/ou estimulou práticas alimentares não saudáveis tendo em vista a baixa qualidade nutricional dos alimentos ali comercializados. Conhecer como se dá a oferta de alimentos nesse tipo de ambiente organizacional contribuiu para dar visibilidade ao problema e orientar medidas para sua superação.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Qualidade alimentar; Qualidade nutricional; Serviços de alimentação; Universidade

DISPONIBILIDADE DE ÁGUA POTÁVEL FILTRADA GRATUITA NO AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; DAIANA GUIMARÃES LOPES MACHADO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A falta de acesso a água é considerada um fator de risco à saúde devido sua importância para o desenvolvimento e bem-estar humano. Embora a água seja também comercializada, o acesso e a oferta de água potável para o consumo humano e produção de alimentos é um direito básico e universal, devendo ser de qualidade e em quantidade suficiente, de acordo com o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Além disso, ambientes como escolas, universidades, locais de trabalho, lanchonetes, bares, restaurantes e similares são obrigados por lei a fornecer água potável filtrada gratuitamente para que seja garantida a oferta para quem a deseja ou para quem não dispõe de condições financeiras para adquiri-la, assegurando dessa forma o acesso e o direito estabelecido pela legislação vigente. **OBJETIVO** Avaliar a oferta de água potável filtrada no ambiente alimentar do campus principal de uma universidade pública localizada na cidade do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Estudo seccional conduzido em dezembro de 2018, que consistiu na avaliação do ambiente alimentar universitário, através de auditoria de todos os estabelecimentos que

comercializam alimentos, preparações e bebidas dentro do campus. Para a coleta de dados, foi utilizado um checklist que avaliou a existência de bebedouro com água potável filtrada e a oferta gratuita de comercialização de água mineral, dentre outras variáveis. As análises foram realizadas no programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) e água potável filtrada por parte dos estabelecimentos, além de as variáveis foram descritas por meio de frequência absoluta e relativa. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAAE 04177618.5.0000.5259). **RESULTADOS** Foram estudados 22 estabelecimentos no ambiente alimentar universitário, caracterizados predominantemente como misto (definido por fornecer refeições e lanches) e lanchonetes. Destes, metade (n=11) oferecia gratuitamente água potável filtrada e apenas três disponibilizavam bebedouro com água potável filtrada. Em contrapartida, a grande maioria dos estabelecimentos (n=20) comercializava água mineral. Além disso, notou-se que as águas de menores volumes eram mais caras em termos de comparação com a de maior capacidade e que as vendidas nos estabelecimentos que compõem o ambiente alimentar universitário estudado eram mais caras quando comparadas com as vendidas no entorno do campus. **CONCLUSÃO** Foi observada preponderância de estabelecimentos que não ofereciam água potável filtrada gratuita, dificultando o acesso a um dos direitos fundamentais e legais da pessoa humana. Os achados desse estudo contribuíram para dar visibilidade ao problema e indicam com urgência a necessidade do desenvolvimento de medidas estratégicas para sua garantia, como a disponibilização de água própria para consumo em pontos de circulação da comunidade universitária.

Palavras-chave: Acesso; Água; Disponibilidade; Segurança Alimentar e Nutricional; Serviços de alimentação.

IMPACTO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO AMBIENTE ALIMENTAR DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; DAIANA GUIMARÃES LOPES MACHADO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ambiente alimentar universitário é reconhecido como um espaço estratégico para a promoção de alimentação saudável, pois tem forte influência nas práticas alimentares dos indivíduos nele inseridos. Os restaurantes universitários, implantados nas instituições federais a partir da década de 1950, com grande expansão na década de 1970, contribuiu para a criação de espaços favoráveis à adoção de práticas alimentares saudáveis por aqueles que têm acesso a estes espaços. **OBJETIVO** Identificar o impacto do restaurante universitário no ambiente alimentar do campus principal da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Estudo seccional conduzido em dezembro de 2018, que consistiu na avaliação do ambiente alimentar universitário através de auditoria de todos os estabelecimentos que comercializam alimentos, preparações e bebidas dentro do campus. Para a coleta de dados, foi utilizado um checklist composto por itens marcadores de alimentação saudável e não saudável, além de outros componentes como caracterização do estabelecimento, observação do ambiente, disponibilidade de alimentos, preparações e bebidas, preço e informação

nutricional. O impacto do restaurante universitário no ambiente alimentar foi verificado através de comparação incluindo e excluindo o restaurante universitário e as variáveis foram descritas por meio de frequência absoluta e relativa. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAAE 04177618.5.0000.5259). RESULTADOS O ambiente alimentar do campus estudado abarcava 22 estabelecimentos com a inclusão do restaurante universitário e 21 (excluindo o restaurante universitário), sendo composto predominantemente por estabelecimentos do tipo misto (lanches e refeições), seguido por lanchonetes. A implementação do restaurante universitário contribuiu para a melhoria deste ambiente alimentar no que tange à disponibilidade de itens marcadores de alimentação saudável, pois foi notório o aumento na frequência de itens marcadores de alimentação saudável como: cereal integral (de 14,3 para 18,2 %), leguminosas (23,8 para 27,3%), hortaliças (28,6 para 31,8%) e frutas (14,3 para 18,2%). O restaurante universitário era o único que disponibilizava a informação nutricional das preparações. A inclusão do restaurante universitário ampliou o número de estabelecimentos que disponibilizavam bebedouro com água potável filtrada (de 2 para 3) e oferta gratuita de água filtrada (10 para 11). Em relação ao preço, observou-se que o valor da refeição do restaurante universitário era menor quando comparado ao valor das refeições comercializadas nos estabelecimentos do campus, sendo a refeição de menor valor (R\$2,00) atribuída ao restaurante universitário e as de menores valores (R\$9,80 para o prato feito e R\$29,90 para a refeição por quilo) aos demais estabelecimentos do campus, favorecendo assim a acessibilidade financeira à alimentos marcados de alimentação saudável. CONCLUSÃO A inclusão do restaurante universitário melhorou o ambiente alimentar estudado e facilitou o acesso a alimentação saudável contribuindo para a concretização da segurança alimentar e nutricional e para a garantia do direito humano à alimentação adequada. Ademais, outras medidas voltadas à promoção da alimentação saudável, como a regulação da venda e publicidade de alimentos em estabelecimentos comerciais que funcionam dentro do campus, disponibilização de água potável filtrada gratuita, entre outras devem ser estimuladas e implementadas.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Hábitos alimentares; Qualidade alimentar e nutricional; Serviços de alimentação; Universidade

BANCO DE ALIMENTOS E O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA

ANNE GLAYCE CRISTINE DE JESUS; CLARISSA MAGALHÃES DO VALE PEREIRA;
FABIANA BOM KRAEMER; PAULA THAYNA COSTA DE OLIVEIRA ALVES.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os bancos de alimentos são equipamentos públicos de alimentação e nutrição que tem por objetivo oferecer um serviço de captação e/ou recepção e distribuição gratuita de gêneros alimentícios impróprios para a comercialização às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, porém próprios para consumo. Enquanto forma de garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada pergunta-se como os bancos de alimentos efetivam esta ação e quais são seus

limites e suas possibilidades. **OBJETIVO** Identificar as contribuições das pesquisas científicas sobre a temática e reconhecer lacunas que indiquem necessidade de novos estudos. **METODOLOGIA** Este trabalho foi elaborado a partir de uma revisão integrativa de literatura (MENDES et al., 2008) realizada por meio de uma pesquisa eletrônica às principais bases de periódicos: Portal Regional da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS, 2019) e Portal de Periódicos (CAPES/MEC, 2019), no período de 2009 a 2018. Os descritores de busca em português com os operadores booleanos foram: (banco de alimentos AND segurança alimentar) e (banco de alimentos). Para análise dos dados, os estudos foram categorizados a partir de uma análise temática, resultando em três categorias, a saber: higiene, avaliação e outros. **RESULTADOS** A pesquisa inicial localizou 40 estudos e após aplicar os critérios de inclusão e exclusão chegou-se a 10 textos. A categoria higiene contemplou dois artigos científicos. Ambos os trabalhos se voltavam ao aspecto sanitário dos alimentos e centravam-se na garantia da qualidade sanitária através da implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação. A categoria avaliação foi subdividida em avaliação quanto aos aspectos nutricionais, com dois artigos científicos, e avaliação quanto aos objetivos com cinco artigos científicos. Quanto aos aspectos nutricionais, identificou-se que os bancos de alimentos contribuem para o alcance de uma melhoria da qualidade nutricional da alimentação das pessoas em situação de insegurança alimentar mesmo que diferenças significativas do estado nutricional não tenham sido identificadas. No entanto, os limites metodológicos das pesquisas evidenciam a necessidade de investigar a relação entre a doação de alimentos e o estado nutricional dos beneficiários dos bancos de alimentos. Por outro lado, quando avaliados quanto aos objetivos apontaram dificuldades na captação de alimentos, inclusive de alimentos não perecíveis, e problemas com relação à qualidade dos alimentos doados, assim como da variedade dos produtos alimentícios quando estes são provenientes da compra do Programa de Aquisição de Alimentos. Não foram encontradas pesquisas que façam uma avaliação direta da diminuição do desperdício apesar de poder-se inferir que este objetivo esteja sendo alcançado uma vez que alimentos que seriam descartados são destinados aos bancos de alimentos. Por fim, a categoria outros contemplou um artigo científico tratando da temática da educação alimentar e nutricional. **CONCLUSÃO** Os textos apontam para uma contribuição dos bancos de alimentos na melhoria das condições alimentares da população vulnerável, apesar das fragilidades metodológicas. Apesar de possuírem objetivos promissores, algumas lacunas foram identificadas: escassez de estudos para avaliar o alcance dos objetivos do programa; ausência de estudos qualitativos e de estudos que realizem avaliação direta da redução do desperdício alimentar.

Palavras-chave: banco de alimentos; segurança alimentar e nutricional; equipamento público de alimentação e nut; alimentação coletiva; direito humano a alimentação adequada

ANÁLISE CALÓRICA DO LANCHE NOTURNO DE SERVIDORES DE UM HOSPITAL PÚBLICO, BELÉM-PA

ANA MARIA CARDOSO DE SOUZA¹; JOANI DA SILVA PIMENTA²; CAMILE EVELY BECKMAN PAMPOLHA³; LARISSA GABRIELE BARROS DE BRITO⁴; CILEA MARIA DOS SANTOS OZELA⁵.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 3. FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, -

BRASIL; 4. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ, - BRASIL; 5. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação é de fundamental importância para o equilíbrio orgânico, e representa não apenas um fator de manutenção da saúde, como também, do ponto de vista econômico, um dos fatores estruturais de competitividade, pois afeta a capacidade para o trabalho (COLARES, 2005). Para assegurar a Segurança Nutricional do indivíduo, o Programa de Alimentação do trabalhador (PAT) estabelece parâmetros nutricionais a serem seguidos, como o cálculo de calorias e nutrientes voltados à suprir as necessidades dos trabalhadores, em função do trabalho desenvolvido. (BRASIL, 2006) Os cardápios devem ser variados, suprir as necessidades nutricionais dos comensais, levando em consideração hábitos e preferências alimentares da clientela, sazonalidade, oferta, custo alimentício, disponibilidade da área de equipamentos, número e capacitação de funcionários, tipo e quantidade de refeições e tipo de preparação (VEIROS, 2003). **OBJETIVO** Avaliar o valor calórico do lanche noturno servido à trabalhadores de um hospital público de Belém-PA, a partir do per capita diário calculado comparando com as recomendações do PAT. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, realizado durante o mês de janeiro de 2020 em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital público de Belém-PA, que oferece cerca de 200 lanches noturnos para os servidores. Foi utilizado o cardápio de 4 semanas. Para análise do cálculo dos cardápios, foi realizada a pesagem da porção de cada alimento servido na bandeja. Em seguida, utilizou-se a informação nutricional disponibilizada na Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional - Sonia Tuncunduva Philippi (2016). Chegando assim, a um valor calórico total médio, onde foi relacionado com as necessidades energéticas que são preconizadas pelo PAT. Os dados foram digitados e tabulados como o auxílio do programa Microsoft Excel (2007). Os parâmetros nutricionais foram comparados aos estabelecidos pelo PAT, analisando os percentuais de Valor Calórico Total (VET). **RESULTADOS** Foram avaliadas 5 preparações do lanche noturno que compõem os cardápios servidos regularmente aos servidores do hospital, beneficiando em torno de 200 trabalhadores. A porção média consumida pelos trabalhadores é de 387.8 gramas. Os resultados apresentaram um valor energético entre 625,64 kcal a 775.97 kcal que alcançou em média 693,9 kcal, demonstrando assim, que em 100% dos dias o valor calórico esteve dentro do valor recomendado pelo PAT que é de 600 kcal a 800 kcal podendo ser acrescido 400 calorias a mais. **CONCLUSÃO** As refeições oferecidas atendem as recomendações do valor calórico estabelecido no programa de alimentação do trabalhador e estão sendo alcançados satisfatoriamente no hospital.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Recomendações; Cardápio; Trabalhador;

A IMPLEMENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NA CIDADE BELÉM-PA.

LUCIANA CRISTINA MANCIO GOMES.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Ficha Técnica de Preparo é um instrumento gerencial de apoio operacional que permite o controle dos gêneros, a padronização das receitas, os tipos de utensílios e equipamentos a serem utilizados, das etapas e o tempo do processamento e auxilia na gestão de materiais e custos. A rotina diária em restaurantes requer uma dinâmica ativa, com muitos ingredientes envolvidos, tempo de preparo imediato e atendimento ao cliente com agilidade e qualidade. A partir do exposto, esse documento se torna imprescindível a nível gerencial no controle de custos e operacional auxiliando no treinamento da equipe para a eficiência do negócio. **OBJETIVO** Implementar fichas técnicas de preparação de forma a subsidiar o gerenciamento das compras dos insumos, da produção e controle de custos em diferentes serviços de alimentação na cidade de Belém-PA. **METODOLOGIA** O presente trabalho é um estudo observacional descritivo, cujo desenvolvimento ocorreu em 23 serviços de alimentação localizados no município de Belém-PA. Foram elaboradas fichas técnicas de preparações de pratos principais, guarnições, sobremesas e bebidas. Os cardápios eram categorizados em: saladas, guarnições, pratos principais, sobremesas e bebidas. Foram escolhidas 02 preparações de cada categoria para a realização das fichas técnicas de preparações. A coleta de dados foi realizada no mês de março a dezembro de 2019 por meio do acompanhamento da produção das refeições, com pesagem direta dos alimentos utilizando-se dois modelos de balanças. Foram realizados o cálculo do Fator de Correção, o Índice de Cocção, rendimento da preparação, per capita e os custos unitário e total. **RESULTADOS** Foram confeccionadas 230 fichas técnicas de preparações, estas fazem parte do cardápio elaborado pelos colaboradores das unidades comerciais. Pode-se destacar que foi possível perceber as diferenças entre fator de correção prático e teórico, a descrição detalhada do item para o preparo e para a compra, o conhecimento das medidas caseiras e do rendimento da preparação para a previsão correta da produção e da gestão dos custos, a detecção da densidade da preparação para escolher corretamente os utensílios a serem usadas, diminuição de sobras que ficam nos recipientes e a informação nutricional para orientação dos consumidores que possuem necessidades alimentares específicas. O plano de compras permitiu identificar o custo por preparação unitária e o custo total. **CONCLUSÃO** A utilização de Fichas Técnicas de Preparações em serviços de alimentação é de extrema relevância, pois representou um instrumento bastante eficiente nas etapas do processo produtivo, proporcionando vantagens de otimização de serviços, gerenciamento de estoque e custos mais fidedignos da preparação e da porção servida, através do fator de correção de cada alimento e o índice de cocção de cada preparação, facilitando a execução dos pedidos de compras em todos os estabelecimentos da presente pesquisa. Em suma, a ficha técnica pode contribuir para uma gestão e planejamento mais eficiente em diversos serviços de alimentação.

Palavras-chave: ficha técnica; gestão; planejamento; serviços de alimentação;

A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL SOB A ÓTICA DA NUTRIÇÃO SUSTENTÁVEL

JOSIMARA PEREIRA NOGUEIRA¹; LARISSA MONT'ALVERNE JUCÁ SEABRA¹;
VIRGILIO JOSE STRASBURG²; MARIA HATJIATHANASSIADOU¹; STHEPHANY
RAYANNE GOMES DE SOUZA¹; PRISCILLA MOURA ROLIM¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL; 2.
- UNIVERSIDADE FERDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A sustentabilidade na produção de refeições engloba a aquisição de alimentos, processamento, distribuição, assim como a destinação dos resíduos gerados pela produção de alimentos/refeições. Trata-se de uma abordagem importante considerando o cenário atual de intensa relação entre a alimentação e mudanças climáticas, desigualdade social, econômica e a incidência de morbidades na população mundial e no contexto da alimentação coletiva, essa temática ganha ainda mais importância, em virtude de suas atividades terem repercussões no meio ambiente (HARMON e GERALD, 2007; VON KOERBER et al. 2017; SWINBURN et al. 2019). A escolha dos alimentos que irão compor os cardápios nas Unidades de Alimentação e Nutrição exerce influência não só na qualidade nutricional dos mesmos, mas também no impacto social e ambiental. **OBJETIVO** Diante do exposto, o objetivo da presente pesquisa consistiu em avaliar a aquisição de gêneros alimentícios em um restaurante institucional de ensino sob a perspectiva da nutrição sustentável **METODOLOGIA** O estudo caracteriza-se como descritivo exploratório de natureza transversal, realizado em um Restaurante Universitário (RU) localizado em um dos campi da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). A coleta dos dados ocorreu em abril de 2019 com prévia aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes da UFRN (parecer nº 2.989.483). As análises consistiram em avaliar todos gêneros alimentícios adquiridos para a produção de refeições no período de 1 mês. Os dados foram coletados a partir dos documentos fiscais de compras e pelo registro fotográfico dos produtos. Inicialmente os gêneros foram classificados de acordo com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira em in natura ou minimamente processados; temperos/ingredientes culinários; processados e ultra-processados (BRASIL, 2014). Os gêneros processados e ultra-processados, foram categorizados segundo o Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde (2016), no qual determina o excesso de nutrientes críticos sódio, açúcares livres, edulcorantes, gordura totais, gordura saturadas, gorduras trans. Além disso, foi avaliada presença de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) nos alimentos embalados, com base nos regulamentos vigentes (BRASIL, 2003). **RESULTADOS** Os resultados mostraram que, dos 98 gêneros alimentícios adquiridos no período avaliado, 63,3% eram in natura ou minimamente processado; 3,1% temperos/ingredientes culinários; 9,2% processados e 24,5% ultra-processados. Considerando-se os alimentos processados e ultra-processados observou-se que 63,6% apresentavam excesso de sódio, 39,4% excesso de açúcares livres e 12,1% apresentavam edulcorantes em sua composição. Com relação às gorduras, 48,5% dos gêneros apresentavam excesso de gorduras totais, 60,6% de gordura saturadas e 18,2% de gorduras trans. Foi observado que 13,7% dos alimentos adquiridos apresentavam OGM em sua composição. Observou-se também que no período avaliado houve maior aquisição de alimentos in natura da agricultura convencional e não houve compra de alimentos orgânicos. **CONCLUSÃO** O restaurante avaliado apresentou maior aquisição de gêneros in natura ou minimamente processados, porém, considerável aquisição de alimentos processados e ultra-processados foi observada. Observou-se expressiva frequência de excesso de nutrientes críticos nos alimentos adquiridos e ausência de compra de alimentos orgânicos.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Grau de processamento; Perfil nutricional; Alimentos transgênicos; Compras institucionais

CARACTERIZAÇÃO DOS USUÁRIOS QUE FREQUENTAM O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO E DE SUAS PRÁTICAS ALIMENTARES

AMANDA MACEDO CARDOSO¹; SHIGENO DE PAIVA KURIYA¹; ALLAN DO NASCIMENTO CRUZ²; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ².

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - INSTITUTO DE NUTRIÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os restaurantes universitários têm como objetivo principal oferecer refeições, de qualidade, higienicamente segura e em quantidade adequada para a sua clientela, a preços acessíveis e muitas vezes representam a única opção de alimentação saudável para aqueles que precisam permanecer diariamente no campus para desenvolverem plenamente suas atividades acadêmicas. Conhecer o perfil dos usuários que frequentam o restaurante universitário e as suas práticas alimentares é de suma importância, pois permite a elaboração de cardápios mais adequados às suas preferências, aumentando a satisfação dos mesmos e diminuindo o desperdício de alimentos.

OBJETIVO Caracterizar o perfil dos usuários que frequentam o restaurante universitário e descrever suas práticas alimentares.

METODOLOGIA Estudo seccional descritivo, realizado via internet, com o universo de usuários que frequentam o restaurante universitário de uma universidade pública, utilizando um questionário eletrônico autoaplicável. O instrumento virtual utilizado na pesquisa foi elaborado pelos pesquisadores do presente estudo e era composto por 31 questões que contemplou a caracterização da população estudada e suas práticas alimentares, incluindo a realização de almoço e jantar no restaurante universitário (rotina alimentar) e o consumo de determinados alimentos ou preparações. A coleta de dados foi realizada por meio da ferramenta Google Forms®, entre o período de maio e julho de 2018 e só participaram do estudo aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis foram descritas por meio de frequências absoluta e relativa e a análise dos dados foi realizado com apoio do aplicativo Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 21.

RESULTADOS Participaram do presente estudo 661 usuários, sendo a grande maioria composta por estudante de graduação (95,3%), não cotista (57,1%), do sexo feminino (72,5%) e com média de idade de 23 anos, seguido por técnicos (3,0%) e docentes (1,7%). Quanto as rotinas alimentares realizadas no RU, observou-se que a mais da metade (53,6%) frequentava assiduamente (em pelo menos três dos cinco dias úteis da semana) o restaurante universitário no almoço e 60,4% ocasionalmente no jantar (não frequentou ou frequentou de uma a três vezes por mês). Em relação ao consumo regular (≥ 3 dias dos cinco dias úteis da semana) de alimentos marcadores de alimentação saudável, verificou-se maior proporção de usuários que consumia hortaliças cruas (56,0%), hortaliças cozidas (69,0%), frutas in natura (54,0%) e feijão (59,0%). Por outro lado, menor proporção de usuários consumia regularmente bebidas açucaradas (34,0%) e guloseimas (12,4%), alimentos considerados marcadores de alimentação não saudável.

CONCLUSÃO Esses achados apontam que o restaurante universitário oportunizou aos usuários o acesso a uma alimentação saudável, sendo reconhecido como um importante espaço promotor de práticas alimentares saudáveis, pois a oferta de cardápios nutritivos e diversificados contribuindo a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Consumo de Alimentos; Hábitos Alimentares; Clientela; Universidade

PERFIL DOS USUÁRIOS VEGETARIANOS QUE FREQUENTAM O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO E SUAS PRÁTICAS ALIMENTARES

AMANDA MACEDO CARDOSO¹; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ²; SHIGENO DE PAIVA KURIYA¹; ALLAN DO NASCIMENTO CRUZ².

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - INSTITUTO DE NUTRIÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Vegetarianismo compreende o regime alimentar em que todos os tipos de carnes são excluídos e tem conquistado novos adeptos nos últimos anos. Essa tendência levou ao aumento da procura por serviços de alimentação com opções vegetarianas, favorecendo o crescimento de restaurantes vegetarianos e veganos nos centros urbanos do Brasil. Contudo, ainda são escassos estudos sobre a alimentação dos vegetarianos que frequentam o restaurante universitário. **OBJETIVO** Descrever o perfil dos usuários vegetarianos que frequentam o restaurante universitário de uma universidade pública estadual e suas práticas alimentares. **METODOLOGIA** Estudo seccional descritivo realizado via internet, utilizando um questionário eletrônico autoaplicável. A população de estudo foi composta apenas pelos usuários que responderam sim para a questão "Você é vegetariano?". O instrumento virtual utilizado na pesquisa foi elaborado pelos pesquisadores do presente estudo e abarcou a caracterização da população estudada, a realização de almoço e jantar no restaurante universitário e o consumo de determinados alimentos ou preparações. A coleta de dados foi realizada por meio da ferramenta Google Forms®, entre o período de maio e julho de 2018 e só participaram do estudo aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis foram descritas por meio de frequência absoluta e relativa e a análise dos dados foi realizado com apoio do aplicativo Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 21. **RESULTADOS** Dos 661 participantes da presente pesquisa, 67 (10,1%) afirmaram ser vegetarianos, os quais foram estudados. A maioria deles era do sexo feminino (82,1%), estudante de graduação (95,5%) e mais da metade (56,7%) se encontrava na faixa etária entre 20 e 24 anos. O tipo de vegetarianismo predominante foi o ovolactovegetariano (44,8%) seguido pelo vegetariano estrito (34,3%). Quanto as rotinas alimentares realizadas no restaurante universitário, observou-se que a mais da metade (55,2%) frequentava assiduamente (em pelo menos três dos cinco dias úteis da semana) o restaurante universitário no almoço e 56,7% ocasionalmente no jantar (não frequentou ou frequentou de uma a três vezes por mês). Em relação ao consumo regular (≥ 3 dias dos cinco dias úteis da semana) de alimentos marcadores de alimentação saudável, verificou-se maior proporção de usuários que consumia hortaliças cozidas (89,1%), hortaliças cruas (87,5%), feijão (75,0%) e frutas in natura (67,2%) oferecidas diariamente no restaurante. Por outro lado, menor proporção de usuários consumia regularmente bebidas açucaradas (29,2%) e guloseimas (23,9%), alimentos considerados marcadores

de alimentação não saudável. **CONCLUSÃO** Os usuários vegetarianos apresentaram práticas alimentares saudáveis, revelando que a oferta de cardápios nutritivos e diversificados fornecidos pelo restaurante universitário promoveu o acesso a uma alimentação adequada e saudável, contribuindo para a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Dieta Vegetariana; Consumo de Alimento; Hábitos Alimentares; Universidade

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE PIZZA MODIFICADA SEM GLÚTEN, INTEGRAL, COM HORTALIÇAS NA MASSA E NO RECHEIO

LARISSA MAZOCCO; MARIANA REIS GUEDES; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS.

CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Instituto Nacional do Câncer incentiva a diminuir o consumo de alimentos e bebidas com alto teor calórico do tipo fast-food, ultraprocessados e processados, ricos em gorduras, amidos ou açúcares, pois eles promovem excesso de peso que aumenta a chance de desenvolver câncer. Dessa forma, uma proposta de alimentação deve propor alimentos saudáveis que estejam ao alcance da população e que possuam uma boa aceitabilidade, além de incentivar o consumo principalmente de alimentos in natura como frutas e hortaliças (INCA, 2019). **OBJETIVO** Elaborar uma receita de pizza modificada sem glúten e integral, contendo hortaliças na massa e no recheio. **METODOLOGIA** O presente estudo trata-se de uma pesquisa experimental. Foi elaborada uma receita de pizza contendo na massa: inhame, água, farinha de arroz integral, ovo, alho poró, farinha de linhaça dourada, azeite de oliva extra virgem, psyllium, açúcar cristal, fermento biológico seco e sal. Para o recheio, foi elaborado um queijo de batata baroa contendo batata baroa, água, polvilho doce, polvilho azedo, azeite de oliva extra virgem, sal refinado, suco de limão e orégano. Para o molho de tomate, foi utilizado tomate, cenoura, beterraba e sal. A análise sensorial foi realizada a partir do teste de aceitabilidade por escala hedônica, de 1 a 7, levando em consideração os seguintes aspectos, cor, aroma, sabor e textura, com 30 participantes após assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** A pizza teve uma média global de aceitação de 92%, sendo de 97% da cor, 94% do sabor, 87% do aroma e 90% da textura. A pizza modificada contém alto teor de fibras solúveis (4,2g na porção), vitaminas e minerais, com um teor de sódio menor que a original (233mg contra 916mg/100g). Também foi satisfatória a redução do índice calórico da receita original que era de 324kcal para a modificada que finalizou com 192kcal por porção. Essa receita poderá ser utilizada em pacientes celíacos, desde que contemplados os cuidados necessários para evitar a contaminação cruzada, intolerantes à lactose, em dietas com restrição calórica, observando-se o limite energético total do plano alimentar, além de indivíduos ovolactovegetarianos ou ovovegetarianos. **CONCLUSÃO** Conclui-se que, com a aceitabilidade da pizza modificada, tem-se um produto elaborado com ingredientes saudáveis e in natura, podendo ser ofertada para pessoas com patologias, restrições alimentares e culturas diversificadas, como os ovolactovegetarianos ou ovovegetarianos,

os intolerantes a glúten e a lactose, com restrições ao alto teor de sódio ou com sintomatologia de constipação intestinal devido ao alto teor de fibras na pizza modificada.

Palavras-chave: Pizza sem glúten; Hortaliças; Pizza integral; Técnica Dietética; Receita modificada

VIABILIDADE DE RECEITAS OVOLACTOVEGETARIANAS SEGUNDO OS PRECEITOS CONTIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

AMANDA MACEDO CARDOSO¹; ISABELLE SANTANA²; PAULA MENDONCA LEAL²; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ²; ROBERTA FONTANIVE MIYAHIRA²; SHIGENO DE PAIVA KURIYA¹.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - INSTITUTO DE NUTRIÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O vegetarianismo é o tipo de dieta alimentar em que há isenção da ingestão de todos os tipos de carnes. A partir de 2017, tornou-se obrigatório a oferta de uma opção ovolactovegetariana no restaurante universitário de uma universidade pública, sendo fundamental a inclusão de novas receitas e realização de testes para a padronização e garantia da qualidade nutricional e sensorial das preparações. **OBJETIVO** Testar receitas vegetarianas que sejam viáveis operacionalmente para serem incluídas no cardápio oferecido no restaurante universitário. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, do tipo qualitativo e quantitativo conduzido no mês de julho de 2019. As preparações vegetarianas que pudessem ser preparadas em larga escala no restaurante universitário foram adaptadas do site de culinária Panelinha. Receitas ovolactovegetarianas, contendo em sua base leguminosas e hortaliças, foram testadas e submetidas à degustação da equipe no Laboratório de Técnica Dietética do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. O fator considerado para a seleção das receitas foi o cumprimento das exigências contidas no termo de referência (ausência de alimentos ultraprocessados; receitas saudáveis e nutritivas; procedimentos técnicos a fim de garantir o controle de qualidade do processo produtivo das refeições; disponibilidade de equipamentos e funcionários; e custo semelhante ao das preparações já servidas no restaurante). Durante a elaboração das receitas foram anotados os dados referentes à preparação, tais como: peso dos ingredientes (em gramas) e em medidas caseiras, pesos bruto e líquido, fator de correção dos ingredientes e peso das preparações prontas, dados esses necessários para a elaboração das fichas técnicas das preparações. Para a pesagem dos alimentos foram utilizadas balanças digitais da marca Filizola®. **RESULTADOS** Foram testadas quatro receitas ovolactovegetarianas (torta de cenoura, torta de espinafre e alho -poró, estrogonofe de grão-de-bico e escondidinho de batata-baroa com chicória), das quais uma foi aprovada sem alterações (estrogonofe de grão-de-bico). Embora a torta de cenoura tenha apresentado sabor agradável, foi observada uma textura diferente do que se esperava obter na receita original, que tinha como proposta a elaboração de um suflê de cenoura. Portanto, foi necessário modificar a designação da receita para torta, a fim de promover expectativas adequadas aos consumidores. No

que diz respeito à torta de espinafre e alho-poró, foi observada uma textura quebradiça, sendo necessária a adição de ingredientes capazes de aumentar a coesividade da massa. A receita original do escondidinho de batatabaroa possuía como ingrediente a bertalha ao invés da chicória, porém foi observada a necessidade de tal adaptação devido a maior disponibilidade de acesso à chicória. No entanto, ao realizar esta alteração de ingredientes foi observado que a chicória conferiu umidade ao recheio, sendo necessário modificar a técnica de preparo. **CONCLUSÃO** O teste das receitas revelou que algumas preparações foram bem aceitas entre os pesquisadores, sendo viáveis sua inclusão no cardápio oferecido no restaurante universitário. Além disso, essas preparações selecionadas estarão presente no receituário alimentar vegetariano em curso, cujo intuito é a padronização durante a confecção das preparações, conferindo ao trabalho diário uma maior eficiência e segurança.

Palavras-chave: Ficha técnica de preparação; Serviços de alimentação; Vegetarianismo; Vegetarianismo; Restaurante universitário

PERCEPÇÃO DOS USUÁRIOS: ESTÍMULOS PARA FREQUENTAR OU NÃO UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA ESTADUAL

SHIGENO DE PAIVA KURIYA¹; ALLAN DO NASCIMENTO CRUZ¹; PRISCILA CARNEIRO DOS SANTOS²; AMANDA MACEDO CARDOSO¹; MARCELO MIRANDA DE FREITAS²; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ¹.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Para muitos estudantes, o ingresso na universidade representa o primeiro momento em que eles terão que se responsabilizar por sua moradia, alimentação, gestão de suas finanças e gerenciamento do seu tempo. A inabilidade para realizar tais tarefas pode influenciar no comportamento alimentar, resultando em práticas alimentares inadequadas. A existência do restaurante universitário contribui para o fornecimento de refeições saudáveis, além de ser um espaço estratégico para a promoção da alimentação saudável. Conhecer as razões pelas quais os usuários frequentam ou não o restaurante universitário subsidia ações que visam à melhoria do serviço. **OBJETIVO** Identificar as razões pelas quais a comunidade acadêmica frequenta ou não o restaurante universitário de uma universidade pública. **METODOLOGIA** Estudo seccional descritivo realizado via internet como universo de usuários. Foi utilizado um questionário eletrônico autoaplicável, elaborado pelos pesquisadores do presente estudo que abarcou motivos para frequentar o restaurante universitário (preço, praticidade de acesso, qualidade da comida, quantidade da comida servida, variedade da comida, bom atendimento, curiosidade e conhecer pessoas) 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 em outro lugar na universidade ou em seu entorno e não ter o cartão de acesso). A coleta de dados foi realizada por meio da ferramenta Google Forms®, entre o período de maio e julho de 2018 e só participaram do estudo aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis foram descritas

por meio de frequências absoluta e relativa. **RESULTADOS** Do total de indivíduos estudados (n=594), 95,5% relataram que costumavam frequentar o restaurante universitário. Os principais motivos referidos para frequentá-lo foram: preço (89,4%), qualidade da refeição (56,2%), praticidade de acesso (46,1%), variedade do cardápio (37,0%), bom atendimento (28,5%) e quantidade da refeição (24,7%). Conhecer pessoas e curiosidade também foram citados. Por outro lado, a fila de espera para se servir (16,7%), o horário de aulas não compatível com o de funcionamento do restaurante (7,4%), a preferência por fazer a refeição em casa (2,4%), não gostar da refeição (2,2%), não ter o cartão de acesso (1,0%), 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, a qualidade e o acesso favorável foram os principais motivos alegados pelos indivíduos para frequentar o restaurante universitário, enquanto a fila de espera para se servir, o horário de aulas não ser compatível com o de funcionamento da unidade foram apontados como uma barreira para o acesso. Esses resultados indicam que apesar da boa aceitação do restaurante pelos indivíduos estudados, há necessidade de haver reestruturação no fluxo de atendimento e adequação do horário das aulas e/ou do horário do funcionamento do restaurante.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Restaurante Universitário; Estudantes; Qualidade;

SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS QUE FREQUENTAM O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA E SUA RELAÇÃO COM O CARDÁPIO OFERECIDO

SHIGENO DE PAIVA KURIYA¹; VANESSA MARIA BARROS SEIXAS²; PRISCILA CARNEIRO DOS SANTOS²; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ¹; AMANDA MACEDO CARDOSO¹; ALLAN DO NASCIMENTO CRUZ¹.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cardápio servido na rotina do restaurante universitário estudado foi elaborado seguindo-se as diretrizes da Estratégia Global para a Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, sendo priorizada a presença de frutas, hortaliças, valorizando-se os alimentos tradicionais da cozinha brasileira e respeitando-se os hábitos culturais dos usuários. A avaliação da satisfação possibilita a obtenção de uma percepção realista do serviço de alimentação, favorecendo a adequação dos produtos e serviços oferecidos, obtendo a confiança e a elevação do nível de satisfação da clientela. **OBJETIVO** Avaliar a satisfação dos usuários que frequentam o restaurante universitário de uma universidade pública quanto às preparações oferecidas diariamente no cardápio. **METODOLOGIA** Estudo seccional descritivo realizado via internet com o universo de usuários. Foi utilizado um questionário eletrônico autoaplicável, elaborado pelos pesquisadores do presente estudo que constitui de perguntas sobre a satisfação em relação as preparações oferecidas no cardápio, a saber: entrada (saladas), prato proteico, opção proteica vegetariana, guarnição, prato base (arroz e feijão) e sobremesa (fruta e doce), entre outras variáveis. A coleta de dados foi realizada por meio da ferramenta Google Forms®, entre

o período de maio e julho de 2018 e só participaram do estudo aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis foram descritas por meio de frequências absoluta e relativa. **RESULTADOS** Participaram do estudo 594 indivíduos e destes, 95,5% afirmaram frequentar o restaurante universitário. Quanto a satisfação das preparações oferecidas, destaca-se seguir as que foram preferidas pelos usuários: entradas-saladas de alface (78%), cenoura (69%) e tomate (54%); prato proteico- estrogonofe de frango (68%), lasanha à bolonhesa (57%) e empadão de frango (56%); opção proteica ovolactovegetariana-quiche de queijo (59%), quiche de alho-poró (51%) e omelete de queijo (49%); guarnição- batata corada (81%), batata rústica (78%) e purê de batata (68%); sobremesa- melancia (62%), o pavê de chocolate (59%) e o doce de leite (65%). Por outro lado, as que não tiveram boa aceitação foram: entrada- salada de jiló (69%), berinjela (37%) e rabanete (34%); prato proteico- isca de fígado acebolada (51%), carré suíno (31%) e isca de peixe à milanesa (29%); opção proteica ovolactovegetariana- cubos de soja (38%), hamburguer de aveia (35%) e picadinho de soja (30%); guarnição- berinjela ao alho (36%), polenta ao sugo (34%) e pirão de peixe (33%), prato base e sobremesa- mamão (31%), laranja (27%) e cocada cremosa (24%). **CONCLUSÃO** As informações sobre a satisfação dos usuários estudados em relação as preparações oferecidas no restaurante universitário foram primordiais para auxiliar e reavaliar no planejamento de cardápios, proporcionando melhorias na qualidade do mesmo, além de fidelizar e atrair mais usuários, visto que o restaurante universitário tem um importante papel social e acadêmico, sobretudo para os estudantes no tocante à promoção de saúde, pois oferece refeição saudável a preço acessível.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Clientela; Satisfação; Serviços de Alimentação; Universidade

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PANETONE COM INGREDIENTES DO CERRADO – BARU E BURITI

LARISSA MAZOCCO; MARIANA REIS GUEDES; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS.

CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No ecossistema Cerrado, existem diversas fruteiras nativas, onde a biodiversidade é bastante variada. Muitas espécies nativas possuem características peculiares e intensas, formas diversificadas, além de atrativos sensoriais como cor, sabor, aroma e propriedades nutricionais. O interesse por esses frutos tem atingido vários segmentos da sociedade: agricultores, indústrias, donas de casa, comerciantes, instituições de pesquisa e assistência técnica, cooperativas, universidades, órgãos de saúde e de alimentação, para desenvolvimento de receitas com custo mais baixo e valorização dos frutos regionais. Um deles é o baru, que apresenta 26% de teor de proteínas e é rico em cálcio, fósforo e manganês, apresenta ainda 45% de óleos e o valor protéico e o gosto se assemelha ao do amendoim (AGUIAR; CAMARGO, 2004). O buriti apresenta coloração laranja-avermelhada devido ao elevado teor de carotenoides, principalmente beta-caroteno, sendo ainda rico em vitamina C, fonte de ferro, de cálcio, de óleo (rico em ácidos graxos monoinsaturados) e de fibras e muito

utilizado na forma de doces em pasta e licores (VIEIRA et al., 2006). **OBJETIVO** Elaborar uma receita de panetone com frutos do cerrado. **METODOLOGIA** O presente estudo trata-se de uma pesquisa experimental. Foi elaborada uma receita de panetone, a partir da receita original, com os ingredientes: farinha de baru, farinha de trigo integral, água, ovo, doce de buriti, óleo de girassol, essência de panetone, leite em pó, fermento biológico seco. Os frutos do cerrado foram adquiridos em feiras orgânicas da região de Brasília-DF. A análise sensorial foi realizada a partir do teste de aceitabilidade por escala hedônica, de 1 a 7, levando em consideração os seguintes aspectos, cor, aroma, sabor e textura, com 53 participantes após assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** O panetone modificado teve uma aceitação de 89% na média global, sendo de 90% da cor, 88% do sabor, 88% do aroma e 95% da textura, sendo bem aceito. Comparado com a média das amostras de panetone comercializados, o panetone feito com frutos do cerrado possui 41% menos de carboidrato, seis vezes mais proteína, três vezes mais lipídio por conta dos ácidos graxos insaturados da farinha de baru (ômega 6 e 9) e do doce de buriti feito com a polpa, que contém 61% de ácido graxo oleico (ômega 9), duas vezes mais fibra e contém cálcio e ferro. Essa composição nutricional torna o panetone modificado mais saudável e com valorização dos frutos da região do cerrado, trazendo benefícios para o meio ambiente e para a população consumidora. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a receita de panetone modificado com adição dos frutos do cerrado baru e buriti obtiveram boa aceitação sensorial, o que demonstra que os frutos foram bem apreciados. Além disso, conseguiu-se uma melhor composição nutricional em todos os aspectos (macro e micronutrientes). Para otimizar o consumo dos frutos do cerrado, o nutricionista deve estudar com mais afinco os frutos e passar para a população as diversas informações nutricionais dos mesmos, seguidos de receitas como essa.

Palavras-chave: Panetone modificado; Frutos do cerrado; Baru; Buriti; Técnica dietética

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES DO PÓS-ALMOÇO DE FUNCIONÁRIOS DE UMA FUNDAÇÃO

RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS¹; JOAO PAULO XAVIER DA SILVA¹; LARISSA MAZOCCO².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL; 2. CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O excesso de peso tem se tornado cada vez mais prevalente na população mundial, devido a sua progressão rápida e epidêmica, sendo foco de preocupação entre as entidades de saúde. Pois este quadro aumenta a taxa de mortalidade deste grupo. (ABESO, 2016) Segundo pesquisa inicial efetuada no Brasil pela VIGITEL no ano de 2006 relatou que 42,6% da população brasileira está com excesso de peso, progredindo para 53,8% em 2016, composta por 57,7% do gênero masculino e 50,5% do gênero feminino. Em uma década houve um aumento substancial de 15.1%, sendo considerado um dado alarmante pelo Ministério da Saúde (VIGITEL,2016). Este aumento do excesso de peso se deve ao desequilíbrio entre a ingestão e o gasto energético que ao balanço

energético positivo ou negativo. O balanço energético positivo é a condição básica para o aparecimento da obesidade, alteração nutricional mais importante em adultos no país hoje (MENDONÇA, 2004). OBJETIVO Averiguar se as refeições do pós-almoço dos funcionários de uma fundação está contribuindo de forma ativa para o aumento do peso. METODOLOGIA Portanto, foi realizado um estudo observacional analítico, se iniciando com a solicitação da colaboração dos funcionários para a pesquisa a qual foi disponibilizado três recordatórios 24 horas e dois termos livres esclarecidos (TCLE) a cada indivíduo, de acordo com Resolução 196/96 versão 2012 do CNS, para o preenchimento segundo instruções. Recolheu-se os recordatório 35 participantes junto com um TCLE. Em tão foram computados os recordatórios ao software Dietbox[®] fornecendo assim dados da ingestão de nutrientes, que foram transferidos para o Microsoft Excel, aonde foram separados em homens (n=23) e mulheres (n=12) de 20 a 58 anos, para comparação da necessidades energéticas estimadas de cada funcionário com os valores recomendados de macro e micro nutrientes analisados de acordo com as Dietary reference intakes (DRI) levando em conta valores da porcentagem da necessidade diária por refeição segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Para análise das médias e obtenção dos resultados. RESULTADOS A análise das médias de cada grupo por refeições foi constatado que em mulheres o pós-almoço não está contribuindo de forma ativa no ganho de peso de acordo com a recomendação de calorias, cálcio, ferro e fibra está abaixo da recomendação, predizendo uma inadequação de micronutrientes na dieta. Apresentam um alto consumo de carboidratos no lanche da tarde e ceia. Quanto aos homens foi observado que o lanche da tarde está a cima da recomendação calórica que o PAT preconiza por refeição, há também um elevado consumo de sódio e ferro nas refeições do pós-almoço, quanto ao consumo fibras e cálcio notou-se o baixo consumo para as refeições, excluindo apenas o cálcio do lanche da tarde que ultrapassou a recomendação. Sendo necessário uma melhor observância ao para os funcionários do sexo masculino. CONCLUSÃO Conclui-se que o pós-almoço das mulheres não está contribuindo de forma ativa para o ganho de peso, deste grupo. Na amostra de homens o lanche da tarde se mostrou um contribuinte de ativo para o quadro de excesso de peso, sendo que o jantar apresenta estar abaixo da referencia e a ceia adequada.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Ganho de peso; Recordatório 24h; Balanço energético; Refeições

ANÁLISE DOS PER CAPITAS DAS REFEIÇÕES OFERTADAS AO SETOR DE PEDIATRIA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

MIKAELLE LAURENTINO DA SILVA; JOSÉ VICTOR DE SOUSA LIRA; JEFFERSON CARNEIRO DE BARROS; MARIA BETANIA VALE; ARYCLENIO COSTA FERNANDES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE/ CAMPUS CUITÉ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Unidades de Alimentação e Nutrição são definidas como estabelecimentos que desempenham atividades relacionadas à alimentação e nutrição, com o fornecimento de refeições. Um dos pontos mais importantes dentro das Unidades é a organização e distribuição de per capita

adequados às necessidades dos seus usuários. Nesta perspectiva, é atribuição do nutricionista, planejar, organizar, supervisionar e avaliar estes serviços com vistas ao atendimento de seus objetivos. **OBJETIVO** Avaliar os per capita das refeições ofertadas ao setor de pediatria de um Hospital Universitário, verificando sua adequação a fim de garantir uma alimentação adequada aos comensais e reduzir os índices de desperdício. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de natureza prática de abordagem quantitativa, descritiva e explicativa, visando analisar os per capita ofertados pela cozinha dietética de um Hospital Universitário localizado na cidade de João Pessoa, Paraíba, cuja produção e distribuição é realizada por uma empresa terceirizada. Foram analisadas todas as refeições diárias de diferentes consistências ofertadas aos pacientes da ala de pediatria. Para a pesagem foi seguido um fluxograma de execução compreendendo as seguintes etapas: análise do per capita atual; observação do porcionamento por parte das coqueiras; pesagem das refeições por consistência; determinação dos nutrientes e calorias ofertadas; verificação da adequação das refeições e do desperdício de alimentos. Para obtenção dos dados foi utilizada uma balança de precisão digital e tabelas de medidas caseiras específica da pediatria. Por fim, foi elaborado um plano de ação objetivando solucionar as não conformidades identificadas no processo. O trabalho contou com a participação de uma Nutricionista do quadro permanente do hospital, responsável pela fiscalização do contrato, e de uma coqueira responsável pelo porcionamento e entrega das refeições ao setor de pediatria. Os dados obtidos foram tabulados em planilhas do programa Microsoft Excel. **RESULTADOS** As observações in loco do porcionamento das bandejas e durante diálogos com os profissionais (coqueiros e nutricionistas), pais e cuidadores das crianças hospitalizadas, constatou-se que as refeições ofertadas excediam o quantitativo previamente definido dos per capita. Quanto ao valor calórico, com exceção das dietas líquidas, as de consistência normal, branda e pastosa excediam em duas vezes o valor recomendado para o público infantil. Quanto aos macronutrientes, estes estavam adequados em parte dos cardápios, com predominância de carboidratos em todos os tipos de dieta ofertadas; baixa adequação para lipídios e adequação limítrofe para as proteínas. Foi observado desperdício de alimentos nas bandejas em decorrência do porcionamento excessivo por parte dos coqueiros, sem atenção aos per capita estabelecidos. **CONCLUSÃO** A partir da análise dos resultados obtidos, verificou-se que os cardápios ofertados apresentaram inadequações, com preparações hipercalóricas, hiperglicídicas e hipolipídicas; bem como a existência de desperdício de alimentos em decorrência de falhas no porcionamento das refeições por parte dos coqueiros, implicando na necessidade de treinamentos periódicos em serviço. Para minimizar os problemas constatados, sugeriu-se a modificação de alguns dos cardápios, com análise quanto a adequação do conteúdo nutricional e porcionamento, para fins de redução do desperdício constatado.

Palavras-chave: alimentação; crianças; consumo; quantitativo alimentar; unidade de alimentação

ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE: QUEM SÃO ELES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR?

PATRICIA MARIANA SANTOS DA CRUZ; MANY CHUERY MEDEIROS DE ANDRADE;
LUZIENE SANTOS.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO Alimentos da sociobiodiversidade são recursos oriundos da biodiversidade nativa convertidos para fins alimentares, variando de acordo com a região e considerando também os sistemas socioculturais (BRASIL, 2016). O Governo Federal reconheceu esses alimentos por meio da portaria interministerial nº 163 (Ministério do Meio Ambiente e Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome), de 11 de maio de 2016, produzindo uma lista de espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira com valor alimentício. O Programa Nacional de Alimentação Escolar, além do fornecimento balanceado de macros e micronutrientes para a promoção de um estado nutricional adequado, promove condições para o desenvolvimento social, econômico e regional e valoriza a cultura alimentar local (BEZERRA, 2016). Além disso, a Lei nº 11.947, de 2009, determina a obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (BRASIL, 2018). Nesse sentido, através de um instrumento chamado Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN), o Programa avalia positivamente os cardápios da alimentação escolar que apresentam alimentos marcadores de qualidade para uma alimentação saudável, sendo um dos componentes, os alimentos da sociobiodiversidade local. (BRASIL, 2018). **OBJETIVO** Identificar a presença de alimentos da sociobiodiversidade na composição dos cardápios da alimentação escolar do município de Breves Pará. **METODOLOGIA** Análise documental, com informações obtidas dos cardápios ofertados na alimentação escolar do município de Breves Pará no ano de 2019. **RESULTADOS** O município de Breves ofereceu por meio da alimentação escolar 58 tipos de cardápios aos 34.037 escolares do município. Destes, 18.416 estão na zona urbana e 15.621 na zona rural, a maioria ribeirinhos. Evidenciou-se nos cardápios, elaborados por nutricionista, 6 tipos de alimentos considerados da sociobiodiversidade local pelo Programa: mandioca na forma de farinha, chicória de caboclo (hortaliça amazônica), as frutas: taperebá, cupuaçu e açaí, utilizadas nas preparações de sucos e a planta alimentícia não convencional: major gomes, nome popular de *Talinum paniculatum*, utilizada como hortalíça em saladas e omeletes. A mandioca, é o alimento desta categoria que predomina nos cardápios, substitui a batata nas preparações cozidas, além de ser utilizada nas preparações de bolos e mingau. É muito apreciada pelos estudantes, pois faz parte dos hábitos alimentares da população local, e pode ser adquirida localmente, portanto, assume um papel na promoção da sustentabilidade e conecta a agricultura familiar a uma alimentação escolar mais saudável de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Programa. Por outro lado, Costa (2017) afirma que a grande utilização de alimentos industrializados nos cardápios do Programa, contribuem para o desenvolvimento de agravos nutricionais em escolares, tais como: obesidade e deficiência de micronutrientes. Assim, vale destacar, que alimentos da sociobiodiversidade, possibilita a diminuição dos industrializados na alimentação escolar do município. **CONCLUSÃO** Diante dos achados, torna-se de fundamental importância o aumento da inserção de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios da alimentação escolar no município de Breves, e assim atender a base legal vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar, para a consolidação de hábitos alimentares saudáveis e da valorização dos agricultores familiares locais.

Palavras-chave: Sustentabilidade.escolares.alimentação saudável

IMPACTO DA CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS NO CONHECIMENTO DE RESPONSÁVEIS PELAS ATIVIDADES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

NATALIA DAS GRACAS TEIXEIRA DE OLIVEIRA; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; DANIELLE FLOEL FERNANDES; LUIZA FLORENCIO ASSIS; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORAM, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A ausência de capacitação dos manipuladores e dos responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos pode comprometer a segurança alimentar das refeições produzidas em serviços de alimentação e aumentar a incidência de doenças transmitidas por alimentos, que colocam em risco a saúde do consumidor (ROSSI et al., 2017). Diante disso, torna-se imprescindível o desenvolvimento de capacitações em boas práticas destinadas a estes profissionais e a avaliação da sua eficácia. **OBJETIVO** Avaliar o impacto da capacitação sobre boas práticas no conhecimento de responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos de serviços de alimentação de Governador Valadares, Minas Gerais (MG). **METODOLOGIA** A inscrição dos responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos de serviços de alimentação de Governador Valadares (MG) na capacitação ocorreu mediante preenchimento de um questionário contendo questões sociodemográficas. A capacitação teve carga horária total de 20 horas e consistiu em aulas expositivas e participativas, utilizando cartilha educativa desenvolvida exclusivamente para esta atividade. O impacto das capacitações no conhecimento foi avaliado por meio de um questionário respondido pelos participantes ao início do primeiro dia de capacitação e imediatamente após o término do último dia de capacitação. O questionário, formulado com base na RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), continha 31 assertivas relacionadas às boas práticas em serviços de alimentação. As opções de resposta as assertivas foram verdadeiro, falso e não sei. A análise dos dados ocorreu por distribuição de frequência. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora (CAAE: 92503918.1.0000.5147). A aplicação do questionário ocorreu após os participantes assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Os participantes (n=24) tinham, em média, 36 anos e, em sua maioria, eram do sexo feminino (75,0%) e possuíam ensino superior completo (40,9%). Dos participantes que estavam empregados, 50,0% atuavam em bares, restaurantes ou lanchonetes, 10,0% em pizzaria, 10,0% em sorveteria e 30,0% em outro tipo de estabelecimento. Antes das capacitações, os participantes acertaram 67,8% das questões, erraram 17,0% e não souberam responder 15,2% das assertivas. Após a capacitação, a média de acertos aumentou para 84,7%, acompanhado da redução no percentual de erros (14,2%) e de respostas não sei (1,1%). Ao início da capacitação, as questões com maior percentual de acertos foram as relacionadas ao armazenamento de matérias-primas defeituosas e a promoção de saúde em serviços de alimentação (96,2%). A questão com menor percentual de acerto referiu-se ao tipo de perigo que a Salmonella representava (20,6%). Após a capacitação, o índice de acerto na questão relacionada a Salmonella aumentou para 79,0%. Apesar disso, 68,9% dos participantes erram a questão relacionada à conduta com manipuladores que possuem algum corte ou ferimentos, ao concordarem que somente o uso de band-aid ou curativo seria suficiente para a continuidade da atividade de manipulação de alimentos. **CONCLUSÃO** De modo geral, verificou-se um impacto positivo no conhecimento adquirido pelos participantes após a capacitação. Entretanto, a melhora do conhecimento pode não corresponder a mudança de atitudes na prática de manipulação de alimentos. Por isso, estudos devem ser realizados para investigar em qual medida o conhecimento é transformado em prática.

Palavras-chave: Capacitação; Segurança alimentar; Serviços de alimentação;

QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE CARDÁPIOS HOSPITALARES

LAURA BRUNETTO; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; VALERIA HARTMANN; ANA LUISA SANT' ANNA ALVES; GRAZIELA DE CARLI BORGHETTI.
UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) no contexto hospitalar são responsáveis pelo fornecimento de uma alimentação adequada visando à prevenção, recuperação e promoção da saúde de seus colaboradores e pacientes, obedecendo aos limites financeiros disponíveis (OLIVEIRA; MENDES, 2008). Ao se abordar esta situação com diferentes coletividades o cardápio mostra-se como uma ferramenta de grande relevância para o planejamento de refeições (BRITO; BEZERRA, 2013). A Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) vêm sendo utilizada atualmente para auxiliar na percepção do equilíbrio de aspectos como cores, técnicas de preparo, oferta de folhosos, frutas, frituras, sobremesas, tipos de carnes e o teor de enxofre dos alimentos que compõe o cardápio. Esse parâmetro auxilia o nutricionista na atividade de planejamento de refeições atrativas, garantindo a qualidade nutricional e sensorial durante a elaboração do cardápio de uma UAN (RESENDE; QUINTÃO, 2016). **OBJETIVO** Verificar a qualidade das preparações dos cardápios de Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) de quatro hospitais, localizados em Passo Fundo RS, em que foram avaliadas as preparações dos cardápios, usando critérios quantitativos para a classificação dos itens que o método AQPC apresenta. A análise foi realizada nos cardápios oferecidos aos colaboradores, durante cinco semanas, totalizando 35 dias em cada unidade, através do cardápio padrão, sendo as refeições distribuídas sob a forma de self-service, com porcionamento do prato proteico e/ou sobremesa. A análise envolveu itens como, o uso de frituras, da carne gordurosa, a monotonia das cores das preparações e dos alimentos utilizados, a presença de alimentos ricos em enxofre e a oferta de frutas e folhosos. Os itens analisados pelo método Veiros e Proença (2003) foram classificados conforme a metodologia proposta por Prado et al. (2013), verificando alguns itens considerados como aspectos positivos de um cardápio, porém outros negativos. **RESULTADOS** A presença de folhosos nas quatro Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) atingiu um percentual máximo de ocorrência, sendo considerado como um aspecto positivo sendo classificado como ótimo. Em relação à oferta de frutas, apenas uma unidade apresenta uma oferta adequada de frutas aos trabalhadores. A ocorrência de alimentos ricos em enxofre na UAN um e dois foi baixa, enquanto as UAN três e quatro foram classificadas como regular, pois apresentaram presença de alimentos ricos em enxofre em 15 e 14 dias dos cardápios, respectivamente. Observou-se neste estudo que as quatro UANs apresentaram classificação de bom ou ótimo em relação à técnica de preparo envolvendo fritura com imersão em óleo. Não houve monotonia de cores nos cardápios, e na quantidade de carne gordurosa e oferta de doces presentes nos cardápios estudados, verificou-se que as quatro unidades apresentaram resultados positivos nestes itens. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as unidades têm aspectos positivos nos

cardápios, como a baixa oferta de alimentos fritos em imersão em óleo, a oferta diária de folhosos. Por outro lado, alguns pontos negativos foram encontrados, como a incidência de alimentos sulfurados responsáveis pelos desconfortos gastrointestinais e a baixa oferta de frutas.

Palavras-chave: Alimentação; Análise qualitativa; Combinação; Preparações;

AVALIAÇÃO DO TEOR DE IODO PRESENTE NO SAL DE COZINHA COMERCIALIZADO EM UMA REGIÃO DO NORDESTE

RAYLANE OLIVEIRA SOUZA; FABIANA MELO SOARES; FABRINE TEIXEIRA SANTOS;
BARBARA MELO SANTOS DO NASCIMENTO; ANA BEATRIZ MOURA; VIVIANNE DE
SOUSA ROCHA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O iodo é o principal componente dos hormônios tireoidianos, portanto é micronutriente essencial para o organismo. Tanto a deficiência quanto o excesso da ingestão de iodo estão atribuídos à secreção excessiva do hormônio estimulante da tireoide (TSH) pela hipófise e associados ao desenvolvimento de bócio. Suas fontes alimentares são peixes e frutos do mar, e o sal de cozinha. Desde os anos 50 no Brasil, foi implementada o programa de iodação do sal de cozinha, como política pública para a erradicação do bócio endêmico e prevenção de problemas neurológicos, hipotireoidismo, aborto espontâneo e infertilidade no sexo feminino, devido ao baixo consumo de iodo. Assim, é necessária fiscalização constante dessa política pública tanto para garantir o teor adequado de iodo no sal conforme a legislação, quanto a investigação na população de distúrbios por deficiência de iodo. **OBJETIVO** Analisar o teor de iodo presente em sais de cozinha comercializados em uma região do nordeste brasileiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, cujo levantamento de dados foi realizado a partir da identificação das marcas de sais comercializadas no município de Lagarto, Sergipe, sob número do protocolo do Comitê de Aprovação de Ética em Pesquisa 3.377.644. Foram encontradas seis marcas com especificações do tipo light, moído, iodado e/ou refinado. A análise química do sal de cozinha foi realizada no Laboratório de Técnicas em Alimentos da Universidade Federal de Sergipe, Campus Prof. Antônio Garcia Filho. As análises foram feitas com amostras de 100g de sal de cada uma das marcas, identificadas numericamente e analisadas em quadruplicata para determinação de iodato por titulação, conforme metodologia indicada nas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz 383/IV. A quantidade de iodo encontrada foi comparada com a quantidade informada no rótulo e com o teor determinado pela Resolução número 23, de 24 de abril de 2013, que preconiza o teor de 15 a 45 miligramas de iodo por quilograma de sal, pelo Ministério da Saúde. **RESULTADOS** Os rótulos das seis marcas de sal utilizadas traziam a informação padrão de teor de iodo em 2,5 miligramas por 100 gramas de sal. Apesar de nenhuma delas terem apresentado a quantidade descrita no rótulo, nenhuma das amostras analisadas ultrapassaram o limite mínimo e máximo da faixa recomendada pelo Ministério da Saúde (1,5-4,5mg/100g de sal). A média de iodo encontrada foi de 2,98 mg/100g de sal, sendo a maior e a menor quantidades encontradas 3,34 e 2,65 mg/100 g de sal, respectivamente. **CONCLUSÃO** Os resultados

mostraram conformidade do teor de iodo presente no sal com o estabelecido na legislação, sugerindo implementação adequada da medida de saúde pública para a prevenção e controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo. Merece destaque a incompatibilidade entre as informações do rótulo e o teor de iodo encontrado nas amostras analisada, ressaltando a importância de inspeção da veracidade das informações nos rótulos.

Palavras-chave: Sal de cozinha; Política pública de iodação; Vigilância em Saúde;

PLANEJAMENTO DE PRÁTICA EDUCATIVA SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

PRISCILA CARNEIRO DOS SANTOS¹; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ²; RENATA RANGEL GUIMARAES²; PAULA MENDONCA LEAL²; AMANDA MACEDO CARDOSO²; SUZANA MARIA DE LEMOS FREITAS².

1. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Educação Alimentar e Nutricional deve ser realizada de forma contínua, permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, a fim de promover a autonomia e os hábitos alimentares saudáveis dos indivíduos. Restaurantes universitários se constituem como ambientes propícios para o desenvolvimento de ações de promoção de alimentação saudável, pois permite acessar toda a comunidade acadêmica em espaços delimitados, criando oportunidades de escolhas saudáveis. O presente estudo é uma das atividades previstas no plano de trabalho do projeto de extensão intitulado Garantia de qualidade do processo produtivo das refeições servidas no restaurante universitário da UERJ, campus Maracanã. **OBJETIVO** Planejar uma prática educativa sobre alimentação saudável para os usuários que frequentam o restaurante universitário de uma universidade pública localizada na cidade do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, qualitativo e quantitativo planejado pelos pesquisadores do presente trabalho. Em novembro de 2019, foi disponibilizado na saída do restaurante universitário, um questionário impresso para que os usuários escolhessem temas alusivos à alimentação saudável para a próxima prática educativa. Os tópicos apresentados compreenderam: diferenças entre os alimentos diet, light e zero; alimentos integrais e alimentos processados e ultraprocessados. Os usuários que responderam ao questionário assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis foram descritas por meio de frequência absoluta e relativa. **RESULTADOS** Participaram do presente estudo 300 usuários que frequentam o restaurante universitário. Destes, 45% gostariam de entender a diferença entre alimentos diet, light e zero, 35% demonstraram interesse pelo assunto alimentos processados e ultraprocessados e 20% pelo tema alimentos integrais. Assim, foi escolhida a temática alimentos diet, light e zero e suas diferenças para a prática educativa a ser implementada. Foi elaborado um mural atrativo, objetivo e com uma linguagem simples a ser afixado em local estratégico, de maior circulação entre os usuários do restaurante universitário. O mural contém três diagramas com cores variadas, objetivando apresentar as diferenças entre os termos diet, light e zero.

Para reforçar a compreensão dos termos, foram adquiridas geleias de fruta, disponíveis no mercado nas versões padrão, diet, light e zero, a serem apresentadas e explicadas presencialmente à comunidade acadêmica que frequenta o restaurante. A fim de avaliar a presente prática educativa, estará disponível no restaurante universitário um questionário impresso e de autopreenchimento, onde os participantes poderão indicar se o objetivo da prática foi alcançado, se o conteúdo abordado foi relevante e oferecer possíveis sugestões para a elaboração de futuras práticas educativas. **CONCLUSÃO** A equipe do projeto de extensão aprovou a prática educativa, a ser implementada no início do período acadêmico (16 de março de 2020), por considerar lúdica e didática a sua forma de apresentação que utilizou como material didático o mural autoexplicativo e a exposição de geleias de fruta em diferentes versões. Esperamos com essa atividade sensibilizar os frequentadores do restaurante universitário para que compreendam a diferença entre os alimentos normal, diet, light e zero, sua importância e se conscientizem da relevância de uma alimentação adequada e saudável para a promoção da saúde.

Palavras-chave: Diet; Light; Prática educativa; Serviços de Alimentação; Zero

CONSUMO DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PRISCILA CARNEIRO DOS SANTOS¹; EMANUEL RIBEIRO ALVES DE SOUZA¹;
MARCELO MIRANDA DE FREITAS¹; TARCILA DA SILVA THEODORO FERREIRA¹;
SHIGENO DE PAIVA KURIYA²; AMANDA MACEDO CARDOSO².

1. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO No Brasil, segundo dados da Sociedade Vegetariana Brasileira, no ano de 2018, 14% da população se declarou vegetariana, um crescimento de 75% em relação ao ano de 2012. O número elevado de pessoas que vem excluindo os alimentos de origem animal de seu cardápio está relacionado principalmente às tendências à busca por uma alimentação mais saudável (risco a saúde devido o consumo elevado de carnes) e sustentável (impacto ambiental negativo da pecuária). Os restaurantes universitários acabam sendo locais estratégicos visto que muitos oferecem cardápios que atendem as necessidades do público vegetariano, proporcionando uma alimentação adequada e segura. **OBJETIVO** Avaliar o consumo de pratos vegetarianos ofertados em um restaurante universitário de uma universidade pública do Rio de Janeiro a fim de nortear os profissionais quanto à elaboração dos cardápios mais atrativos e planejamento quantitativo da produção. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo do tipo quantitativo e transversal, a partir da avaliação do consumo dos cardápios vegetarianos servidos, no período de setembro a outubro de 2019 em um restaurante universitário as quais distribuem em média, 3500 refeições/dia, nos serviços de almoço e jantar. O estudo foi realizado avaliando o quantitativo de preparações produzidas e servidas durante o serviço do jantar. **RESULTADOS** Durante o período levantado, foram servidas 36.221 refeições, a

média do consumo de preparações vegetarianas foi de 15,82%. Quando comparadas com o prato proteico principal (base de carnes) foi observado que as preparações a base de ovos (ovos mexidos simples, napolitano, com parmesão, com queijo e orégano, etc., omelete e ovo frito) apresentou um percentual de consumo de 14,16%, as preparações com proteína texturizada de soja (silveirinha de soja, soja colorida, soja primavera, soja xadrez, kafta e soja em cubos) representaram 13,07% e outras preparações vegetarianas (torta de espinafre, hambúrguer de aveia, bolinho de feijão, falafel assado, lasanha vegetariana, rondeli de abobrinha, soufflé de casca de abóbora, cuscuz de milho, abobrinha recheada com soja e soufflé de grão de bico) apresentaram um percentual de 19,93%. Ressaltamos que as preparações ovos mexidos com queijo (parmesão e minas) obtiveram um maior percentual de aceitação, entre 24,14 a 26,12 %, quando o prato proteico principal foi gourjões de peixe e fígado a lisboeta, respectivamente. A preparação lasanha vegetariana obteve um percentual de consumo de 50,55%, rondeli de abobrinha (25,04%), torta de espinafre (23,65%) e hambúrguer de aveia (29,81%). **CONCLUSÃO** Conclui-se que os cardápios vegetarianos avaliados obtiveram boa aceitação pela clientela atendida. Os resultados também demonstraram que o consumo das preparações vegetarianas não ocorreu somente pela clientela vegetariana, haja vista o elevado percentual de consumo das preparações lasanha vegetariana, rondeli de abobrinha e torta de espinafre. Esses resultados mostram que o público atendido pelo restaurante universitário pode estar buscando reduzir o consumo de carnes, mostrando mais preocupação na busca de uma alimentação mais alternativa e que as preparações vegetarianas elaboradas sem ter como ingrediente principal ovo e soja tem uma melhor aceitação, devendo ser acrescentada mais vezes ao cardápio.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Vegetarianos; Prato proteico; Estudantes; Universidade

TERMO DE REFERÊNCIA: INSTRUMENTO NA GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ALINE DE SOUZA RIBEIRO; FLAVIA MILAGRES CAMPOS; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A agenda de segurança alimentar e nutricional no contexto contemporâneo traz inúmeros desafios, tais como fomentar sistemas sustentáveis de produção de alimentos; enfrentar o crescente aumento do sobrepeso/obesidade e das doenças crônicas não transmissíveis em convivência com a desnutrição e carências nutricionais, preservar práticas alimentares de comunidades e povos tradicionais e favorecer o acesso e disponibilidade de alimentos saudáveis para toda a população. Considerando o exposto, entende-se que o gestor público deve primar pela saúde coletiva. Vale citar que uma das suas responsabilidades é planejar a aquisição de gêneros e/ou materiais bem como a contratação de prestação de serviços. No âmbito da Administração Pública, a Lei nº 8.666 de 21/06/93 estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos e define o Termo de Referência como um instrumento obrigatório para toda aquisição de gêneros ou contratação do serviço, pois discrimina questões técnicas, como normatizações, especificações e estimativas. No entanto, muitas

vezes esse instrumento é visto apenas como uma exigência no âmbito público. **OBJETIVO** Avaliar como o Termo de Referência pode contribuir, de forma efetiva, com a agenda de segurança alimentar e nutricional. **METODOLOGIA** Este trabalho contou com a análise documental, a partir de 2006, na temática da segurança alimentar e nutricional. A partir desta etapa, foi elaborado um quadro analítico que apresenta a interface entre os elementos da segurança alimentar e nutricional e um Termo de Referência. A próxima etapa consiste na realização de oficina com especialistas para avaliar o quadro, de caráter intersetorial, com experiência em alimentação coletiva, segurança alimentar e nutricional e/ou elaboração de Termo de Referência. Esta subsidiará a construção de um instrutivo para elaboração de um Termo de Referência que contribua para a agenda de segurança alimentar e nutricional. O projeto segue as normas das Resoluções nº510/2016 e nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde e foi submetido para avaliação pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido será obtido junto aos sujeitos da pesquisa antes do início da coleta de dados. **RESULTADOS** O Termo de Referência além de ser um instrumento administrativo pode representar uma ação potencial na agenda de segurança alimentar e nutricional, ficando evidente a possibilidade de promover a alimentação adequada e saudável nas diferentes fases do curso da vida, primando o princípio da equidade. Além disso, observou-se a oportunidade de: favorecimento do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados; valorização da identidade e cultura alimentar; condicionamento de um ambiente alimentar; fomento a economia local; priorização da aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar; resguardo de recursos naturais; agregação do conceito da sustentabilidade; estratégia de educação alimentar e nutricional. **CONCLUSÃO** O Termo de Referência, embora seja um instrumento administrativo, tem o potencial de contribuir para enfrentamento de alguns desafios do contexto contemporâneo. Espera-se que este trabalho apresente como produto um instrutivo para favorecer a elaboração de Termo de Referência composto por itens da agenda de segurança alimentar e nutricional, permitindo otimizar a prática dos profissionais, da rede pública e privada.

Palavras-chave: licitação; direito humano a alimentação adequada; edital; alimentação coletiva;

UTILIZAÇÃO DE COLITEST® PARA DETECÇÃO DE ESCHERICHIA COLI E COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTES EM SUSHIS COMERCIALIZADOS NOS SHOPPINGS DA CIDADE DE BELÉM

KARLA FERNANDA VIANA MENDONÇA JARDIM; ALICE CRISTINA OLIVEIRA RIBEIRO; ELIEZE MACIEL DIAS; ANDREY CARLOS DO SACRAMENTO DE OLIVEIRA.
FACULDADE UNINASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na região metropolitana de Belém o consumo de alimentos oriundos da culinária japonesa vem crescendo, despertando a necessidade de se encontrar mecanismos viáveis de controle higiênico sanitário, a fim de evitar surtos de toxinfecção alimentar. O sushi por ser manipulado manualmente e ser consumido cru, possui alto risco de contaminação por micro-organismos indicadores de condição higiênico-sanitária precária, como é o caso da *Escherichia coli* e de

coliformes totais e termotolerantes. OBJETIVO Sendo assim, o objetivo do presente trabalho foi utilizar o COLItest® para detecção de Escherichia coli e coliformes totais e termotolerantes em sushis comercializados nos shoppings da cidade de Belém. METODOLOGIA O n amostral foi calculado de acordo com métodos estatísticos com 95% de intervalo de confiança e margem de erro de 5%. As amostras foram transportadas em suas embalagens originais até o Laboratório de Microbiologia da Faculdade Uninassau, Belém. As análises foram realizadas com o kit comercial COLItest® para detecção simultânea de Escherichia coli e de coliformes totais e termotolerantes. As amostras coletadas foram particionadas para dois grupos de análises distintas e realizadas em duplicata. Para as análises do primeiro grupo, as instruções do fabricante foram seguidas estritamente. No segundo teste, seguindo a legislação brasileira para alimentos, foram pesados e homogeneizados 25g da amostra em 225mL de água peptonada tamponada, mantido em estufa a 37°C. Após 24 horas, 10ml do meio foram transferidos para tubos de ensaio, seguindo com a aplicação do COLItest®, conforme instrução do fabricante. RESULTADOS O cálculo amostras resultou em coletas de amostras em 80% dos shoppings da região metropolitana de Belém. A primeira análise, feita conforme instrução do fabricante, após adição do conteúdo do sachê do COLItest® a cor púrpura prevaleceu indicando resultado negativo para coliformes totais e termotolerantes, e visto as amostras não apresentarem fluorescência e nem haver presença de alo vermelho após teste de indol considerou-se negativo para a presença de Escherichia coli em 100% das amostras. No segundo grupo de análises, realizado após o cultivo da amostra em água peptonada tamponada por 24 horas, observou-se a alteração imediata da coloração do meio para amarelo em todas as amostras, caracterizando positividade para a presença de coliformes totais e termotolerantes. O teste do indol não indicou a formação de um alo de cor vermelha e não houve presença de fluorescência na câmara de luz UV, caracterizando resultado para Escherichia coli negativo em todas as amostras. Muitos autores relataram a utilização do COLItest® para análise da qualidade da água, no entanto, o presente estudo sugere uma inovação pela comprovação da eficiência do kit comercial em amostras de alimentos. Ficou evidente que o COLItest® apresenta maior sensibilidade em amostras mantidas em meio de pré-enriquecimento por, no mínimo, 24 horas. CONCLUSÃO Conclui-se assim que as amostras de sushis comercializadas nos shoppings de Belém encontram-se contaminadas e que o uso do COLItest® pode vir a ser utilizado em amostras de alimentos como meio rápido de detecção de Escherichia coli e coliformes totais e termotolerantes.

Palavras-chave: micro-organismos indicadores; kit comercial; microbiologia;

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE PRIVADA DE ENSINO DO ESTADO DO PARANÁ

JULISSE KLEMTZ WAGNER PRUSSAK; NAYARA NUNES MEDEIROS; LETÍCIA MAZEPA; JULIANA BENATTO MARQUES; EMIRIA NAKANO.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 8ª REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A infância e adolescência são períodos da vida caracterizados por diversas transformações biológicas, sociais e psicológicas. O ambiente escolar se faz crucial para o crescimento e desenvolvimento do ser humano, exercendo ainda papel fundamental na promoção de uma alimentação saudável. A escola contribui para a adoção de hábitos alimentares que visem a promoção da saúde e a redução do risco de doenças, e nesse contexto justifica-se a importância da atuação do profissional nutricionista. **OBJETIVO** Demonstrar as atividades desenvolvidas pelos nutricionistas em escolas da rede privada de ensino do Paraná. **METODOLOGIA** Foram analisados 152 Roteiros de Visita Técnica aplicados em escolas da rede privada de ensino, no Estado do Paraná, de janeiro a dezembro de 2019. Este instrumento de fiscalização avalia itens relativos ao cumprimento de algumas das atribuições obrigatórias, como: elaborar cardápios, realizar avaliação e diagnóstico nutricional, desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional e coordenar o desenvolvimento de receitas e fichas técnicas das preparações, de acordo com critérios definidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas, que variam entre Meta Padrão, Padrão Mínimo e Não atinge padrão mínimo. Posteriormente os dados foram compilados e avaliados. **RESULTADOS** Referente à programação de cardápios, apenas 11,8% dos nutricionistas não atingem o Padrão Mínimo. Sabe-se que a escola tem influência direta na formação dos hábitos da infância que poderão perdurar em fases posteriores da vida. O não planejamento adequado do cardápio pode implicar no fornecimento inadequado de nutrientes. No tocante à realização da avaliação e diagnóstico nutricional, 41,4% dos nutricionistas não atingem o Padrão Mínimo. A avaliação e diagnóstico nutricional são estratégias fundamentais para estudo de suas condições de saúde e para que o cardápio seja planejado conforme necessidades nutricionais. Com relação ao desenvolvimento de projetos de educação alimentar e nutricional, 32,8% dos profissionais não desenvolvem esta atribuição, atividade considerada como uma importante estratégia para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos. Por fim, a atividade de desenvolvimento de fichas técnicas das preparações não é realizada por 64,4% dos avaliados. A ficha técnica é um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação. **CONCLUSÃO** Com exceção do planejamento do cardápio, grande parte dos nutricionistas não desenvolve as atribuições obrigatórias no âmbito da alimentação escolar. A falta de avaliação e diagnóstico nutricional inviabiliza a elaboração de cardápio adequado às necessidades nutricionais dos alunos e a ausência de fichas técnicas dificulta a padronização das preparações e, conseqüentemente, a garantia da oferta nutricional. Cabe ressaltar ainda, que as atividades de educação alimentar e nutricional se configuram como estratégias fundamentais para enfrentamento das problemáticas brasileiras referentes aos distúrbios nutricionais.

Palavras-chave: Nutrição escolar; Diagnóstico nutricional; Educação alimentar e nutricional; Cardápio; Ficha técnica

ANÁLISE DO DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: EM RELAÇÃO AOS TIPOS DE SERVIÇOS

CAROLINE PRISCILA OLIVEIRA DOS SANTOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; THAYANE SUANNE OLIVEIRA LIRA; ADRIANNE PUREZA MACIEL; MARIO LUIZ OLIVEIRA DA SILVA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO

SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição está presente em todas as etapas da cadeia produtiva, desde o recebimento até a distribuição. O controle do índice de resto-ingestão constitui-se como uma ferramenta para avaliação do desperdício, análise dos fatores que influenciam e implementação de ações corretivas. Assim, para melhora na gestão da unidade, é necessário realizar avaliação do desperdício e suas possíveis causas. **OBJETIVO** Avaliar o desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, bem como verificar a relação com os tipos de serviços. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo com abordagem exploratória, realizado em setembro/2019 no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pará, por meio da análise do índice de resto-ingestão, que consiste na razão percentual entre o peso da refeição rejeitada e o peso da refeição distribuída. A coleta de dados foi feita durante 5 dias no período do almoço, nas duas unidades do restaurante, unidade básico, que adota o modelo self-service parcial, no qual os comensais porcionam os acompanhamentos e o prato principal e guarnição são porcionados pelos colaboradores; e unidade profissional, na qual toda refeição é porcionada pelos colaboradores. Primeiramente foi determinado o peso das refeições distribuídas, descontando-se o peso dos recipientes e das sobras limpas. Após a distribuição, foi determinado o peso dos restos. As sobremesas não foram utilizadas nesta pesquisa, assim, foram separadas as partes não comestíveis das frutas para posterior pesagem dos restos, também foi descontado o peso dos sacos de lixo. Para pesagem dos alimentos preparados e dos restos, foram utilizadas três balanças tipo plataforma, com capacidade de 2kg a 300kg. Para a classificação do índice de resto-ingestão foram considerados os valores recomendados na literatura, onde, valores entre 0 e 5% são considerados ótimos, 5 a 10% bons, 10 a 15% regulares e maiores que 15% péssimos. Os dados foram organizados e tabulados nos programas Microsoft Excel, versão 2016 e Bioestat versão 5,3 e foram realizadas análises descritivas e de medidas de tendência central, além do teste t de Student para a comparação das amostras, considerando-se valor significativo menor que 0,05. **RESULTADOS** Os resultados apontaram índices de resto-ingestão baixos, o que indica baixo desperdício de alimentos. A unidade básica apresentou índices que variaram entre 5,02 e 5,07%, com média de 5,05%, considerado bom índice de resto-ingestão. A unidade profissional apresentou índices que variaram entre 11,2 e 11,38%, com média de 11,39%, considerado regular. Houve diferença estatística significativa entre os índices de resto-ingestão dos dois restaurantes em todas as preparações (**CONCLUSÃO** Considerando os resultados obtidos, pode-se inferir que a unidade estudada apresenta baixo desperdício de alimentos, e que o tipo de serviço pode contribuir para tal resultado, uma vez que a unidade que adota o serviço self service apresentou menor índice resto-ingestão, contribuindo para a redução do desperdício de alimentos.

Palavras-chave: alimentação coletiva; desperdício de alimentos; serviços de alimentação;

PERFIL DOS ATORES PARTICIPANTES DE OFICINAS DE FORMAÇÃO SOBRE O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO PARÁ.

LETICIA MENDES DE ARAÚJO; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES;
IVANIRA AMARAL DIAS; ESTRELA BENOLIEL BARBOSA; THAYNARA SANTIAGO
DOS ANJOS; HELLEN CRISTINA CAMPOS DE MORAES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a política pública mais antiga do Brasil e contribui fortemente para a aprendizagem, rendimento escolar, desenvolvimento biopsicossocial e formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos matriculados no ensino básico da rede pública do país, através de ações de educação alimentar e nutricional e de refeições que atendam suas necessidades nutricionais e respeitem sua cultura alimentar (BRASIL, 2009). O PNAE conta com participação de diferentes atores sociais que atual de forma intersectorial para que o objetivo do programa seja atingido, portanto, a capacitação periódica destes atores é fundamental para a efetividade do PNAE nos municípios do estado do Pará. **OBJETIVO** Descrever o perfil dos atores municipais e sociais envolvidos com o Programa Nacional de Alimentação Escolar que participaram de oficinas de formação no Estado do Pará no ano de 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal e descritivo, realizado com participantes das oficinas de formação sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar realizadas pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar, da Universidade Federal do Pará, em 26 municípios-polo do Estado do Pará, ao decorrer do ano de 2019. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 1.921.484. Durante as oficinas foram identificados a Entidade Executora e a posição social e/ou municipal de cada ator participante. **RESULTADOS** Além dos 26 municípios-polo, outras 52 Entidades Executoras participaram como convidadas das oficinas, ou seja, um alcance de 78 municípios assessorados. No total, houve 1106 atores participantes e, dentre eles, 29,4% eram representantes de escolas, 28,8% manipuladores de alimentos, 12,9% outros atores, 11,1% membros do Conselho de Alimentação Escolar, 8,5% nutricionistas, 2,9% integrantes da contabilidade da Entidade Executora, 2% secretários de educação, 2% agricultores familiares, 1,5% coordenadores do Departamento de Alimentação Escolar, 0,5% secretários de agricultura, 0,4% vereadores. **CONCLUSÃO** Foi possível observar que 1106 atores sociais e municipais foram capacitados sobre o Programa, em uma extensão que abrange mais da metade dos municípios do Estado. A grande maioria dos atores participantes das oficinas estava relacionada diretamente com o âmbito escolar, tais como, gestores de escolas, professores, coordenadores pedagógicos e manipuladores de alimentos. A participação destes nas formações pode contribuir para melhorias diretas na produção e distribuição das refeições aos alunos. Em contrapartida, a baixa participação de outros setores envolvidos com a gestão do Programa, bem como a parcela referente aos atores da agricultura familiar pode interferir de forma negativa na efetividade da política nos municípios do estado do Pará. Reforça-se, dessa forma, a proposta de ofertas de oficinas de formação para todos os gestores no âmbito municipal e os outros atores envolvidos com o intuito de que tenham acesso às informações sobre o PNAE sob a forma de orientações específicas, em todas as dimensões do Programa.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Políticas Públicas; Atores Sociais.;

PRÁTICAS COTIDIANAS DE NUTRICIONISTAS NO ÂMBITO DA ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO TERCEIRIZADAS

RENATA BORCHETTA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diante do interesse nas maneiras diferentes que os nutricionistas, no âmbito da alimentação de coletividades em unidades de alimentação e nutrição terceirizadas, fazem suas combinatórias de operações e se deslocam das fronteiras de dominação, numa perspectiva de criação anônima, nascida da prática desenvolvendo a gestão de si e respeitando seus limites, frente às exigências do mercado e da organização do trabalho. **OBJETIVO** Buscando compreender as maneiras de fazer o cotidiano no âmbito de unidades de alimentação e de nutrição, lugar de práticas laborais desses nutricionistas, abordou-se a organização do trabalho, a terceirização, a alimentação de coletividades e a sua trajetória e o nutricionista. **METODOLOGIA** Para entender as práticas cotidianas, utilizamos Michel de Certeau e para os efeitos que a organização do trabalho provocam na vida desses nutricionistas, utilizou-se Marcio Pochmann e Ricardo Antunes. É um estudo de natureza qualitativa que acontece no espaço da Alimentação de Coletividades, em Unidades de Alimentação e Nutrição, geridas sob o modelo da terceirização. Como cenário, duas empresas de Alimentação de Coletividades, localizadas no estado do Rio de Janeiro. Para o trabalho de campo, a técnica de pesquisa escolhida foi a entrevista semiestruturada, realizada no ambiente de trabalho, e o sistema de rede foi escolhido para eleger os entrevistados, onde as pessoas indicadas sugerem a quem procurar, e assim sucessivamente. O roteiro da entrevista foi dividido em três blocos, destacando a inserção do nutricionista na área da alimentação de coletividades, seguido das práticas cotidianas no trabalho e finalizado com a gestão e a organização do trabalho. A análise das entrevistas ocorreu pela Análise de Discurso, baseada na Escola Francesa, que, no Brasil, representa-se pela autora Eni Orlandi. Este trabalho foi desenvolvido, conforme aprovação dos seguintes Comitês de Ética: Hospital Universitário Pedro Ernesto/Universidade do Estado do Rio de Janeiro, sob o número 93598618.0.0000.5259, projeto de centro coordenador e Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, sob o número 93598618.0.3001.5285, projeto de centro coparticipante. **RESULTADOS** Foram entrevistados doze nutricionistas, e as categorias conceituais destacadas foram: Organização do Trabalho e Práticas Cotidianas. A partir destas, foram identificados os núcleos de sentido, diante das formações discursivas dos entrevistados. Percebe-se o fortalecimento das empresas prestadoras de serviços de alimentação, num modo de organização do trabalho considerado, em muitos aspectos, taylorista-fordista, por ser estruturado em rotinas e normas técnicas para a produção de refeições num processo de trabalho que segue uma linha de montagem. Nota-se um espaço de pouca ou nenhuma possibilidade para invenções, que não é percebido por eles; entretanto, relatam não precisar de invenções em seu dia a dia, ou seja, as ações realizadas em seu cotidiano são desconsideradas por eles, que estão imersos a obediência as regras, de tal forma incorporadas, que reduzem as relações e experiências criativas ao imperativo da sobrevivência neste local. Nesse sentido, operam de modo reprodutivista. **CONCLUSÃO** Num espaço sem invenções, mas cheio de táticas para que se mantenham ali, tem-se a impressão de não perceberem os efeitos que a organização do trabalho pode gerar em suas vidas. As invenções são consideradas táticas ou burlas que modificam essas práticas prescritas, nas regras existentes, ou seja, há mudanças, mas com certa permissão.

Palavras-chave: alimentação coletiva; nutricionista; práticas cotidianas; unidades de alimentação e nutrição; terceirização

QUANTIFICAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE SUL

LUDYMILA SCHULZ BARROSO¹; ANGELA LAUTERT MONTEIRO¹; GLENIO PIRAN
DAL' MAGRO²; BRUNA CASTANHEIRA DOS SANTOS¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL;

2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os restaurantes universitários são considerados unidades de alimentação e nutrição, cujo objetivo é servir alimentos saudáveis e seguros do ponto de vista nutricional e higiênico-sanitário (TRANCOSO; TOMASIAK, 2004). Além disso, tendo em vista o número expressivo de refeições que oferece, são considerados equipamentos públicos para promoção de segurança alimentar e nutricional. Portanto, torna-se necessário avaliar o desperdício de alimentos desde a etapa de planejamento até o prato do comensal (GUSTAVSSON et al., 2011). Ainda se inclui, não só a matéria-prima, mas também os recursos utilizados para a produção de alimentos, como água, energia, mão de obra, além dos hábitos alimentares e modo de preparo dos alimentos (CASTRO et al., 2003; ABREU et al., 2013). **OBJETIVO** Avaliar o desperdício de alimentos por meio das sobras, limpa e suja, e resto-ingestão das refeições e identificar se há relação entre o tipo de alimento servido e a variação na quantidade de alimento desperdiçado. **METODOLOGIA** O presente estudo trata-se de uma pesquisa-ação em quatro restaurantes universitários. Na primeira etapa, ocorreu a padronização do instrumento de monitoramento. Já na segunda etapa, ocorreu a operacionalização quando se identificou as quantidades de: 1) alimentos produzidos; 2) sobra limpa; 3) sobra suja; 4) resto-ingestão; 5) alimentos consumidos; e 6) refeições servidas. O desenvolvimento da pesquisa se deu no software Microsoft Excel. A padronização levou 10 dias e a operacionalização, 50. Ambas realizadas durante o período letivo de 2018. **RESULTADOS** Ao analisar os dados, por meio dos valores encontrados para cada restaurante foi possível calcular os percentuais médios de sobra limpa, 7,01%, de sobra suja, 3,32%, e de resto-ingestão, 5,84%. Já para o resto-ingestão per capita a média foi de 34,5g. Considerando as preparações dos cardápios, independente do restaurante analisado, percebeu-se que os maiores percentuais de resto-ingestão foram nos dias em que as preparações eram carne moída, carré, cubos de carne bovina, sobrecoxa, peixe, moranga e melão. Já para sobra suja, os maiores percentuais, que variaram entre 8,12% e 21,42%, foram nos dias em que carne moída, peixe, cubos de carne bovina e purê de batata foram ofertados. **CONCLUSÃO** Considerando que a busca pela qualidade é essencial e tendo em vista a identificação da relação entre o tipo de alimento servido e a quantidade de alimento desperdiçado, é importante que o instrumento de medição utilizado continue sendo aplicado, embora os resultados estejam dentro de valores esperados, com exceção da sobra suja que ultrapassou os 3% indicados. Porém, novas intervenções são necessárias, como: medições precisas do quantitativo de clientes para melhor planejamento e elaboração adequada das refeições e a caracterização dos clientes com o propósito de adequar a qualidade sensorial das

preparações. Essas ações, não só reduzem custos, mas também melhoraram os processos de produção, proporcionando outras reduções como consumo de água e energia e possibilitam uma produção de refeições mais sustentável.

Palavras-chave: alimento; consumo; unidade de alimentação e nutrição;

A SEGURANÇA DA ÁGUA E DOS ALIMENTOS ABORDADA NO CONTEXTO DA HORTA ESCOLAR: UMA ANÁLISE DOCUMENTAL

RAÍSA MOREIRA DARDAQUE MUCINHATO; LAÍS MARIANO ZANIN; LEONARDO CARNUT; ELKE STEDEFELDT.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As instituições de ensino são responsáveis pelo fornecimento de alimentos seguros para o consumo e este deve estar associado a outras intervenções, como o abastecimento de água potável, contribuindo com a promoção da saúde infantil e um ambiente seguro (World Food Programme, 2013). A horta nesse contexto favorece as esferas curriculares, físicas e sociais. O tema convém aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável 2 (fome zero e agricultura sustentável), 4 (educação de qualidade) e 6 (água potável e saneamento) Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas. **OBJETIVO** Analisar as abordagens sobre a segurança da água e dos alimentos na horta em ambiente escolar em documentos de programas e políticas de alimentação escolar. **METODOLOGIA** Estudo qualitativo, com amostra baseada no documento State of school feeding worldwide 2013. A amostra foi composta de documentos de 168 países que apresentaram o benefício da alimentação escolar, dos 218 países do mundo (World Bank Group, 2018). Os países estão divididos em sete regiões: África Subsaariana, América Latina e Caribe, América do Norte, Europa e Ásia Central, Leste Asiático e Pacífico, Norte da África e Oriente Médio e Sul da Ásia (World Food Programme, 2013). Os documentos de fontes primárias foram triados em websites. A pluralidade de línguas oficiais encontradas nos diferentes documentos foi julgada como um fator limitante, à vista disso buscou-se documentos de fontes secundárias. A análise de conteúdo de Bauer (2004) com agrupamento baseado no método de Bardin (2011) foi utilizada para análise documental. A priori, foi definida a categoria horta escolar e foram estabelecidos os referenciais de codificação: horta escolar, água, segurança dos alimentos e alimentação escolar traduzidas conforme a língua oficial de cada documento com o auxílio de software online Google®. Os dados obtidos foram dispostos em matrizes: 1) particularidades de cada programa ou política e 2) referentes a horta escolar; e foram classificados em presença/ausência para o cálculo das frequências relativas e absolutas. O estudo foi aprovado sob parecer No 0168/2017. **RESULTADOS** Quanto à abordagem da horta escolar, 50,5% (n=85) países apresentaram tal abordagem em seus documentos, entretanto, somente 10 (11,7%) apresentavam documentos com abordagem sobre a segurança da água de irrigação em cinco regiões geográficas. Embora limitadas, as abordagens sobre a água de irrigação são diversas e permeadas pelos tópicos: disponibilidade, fontes alternativas ou qualidade da água. Foram observadas lacunas em relação à multidisciplinaridade do tema e a garantia do acesso. **CONCLUSÃO** O baixo percentual

de países que apresentaram documentos com abordagem de qualidade e segurança da água de irrigação em hortas escolares demonstra uma fragilidade nestes documentos. Considerando que tais documentos refletem a realidade de práticas escolares, nas quais envolvem a alimentação de crianças, grupo de alto risco para Doenças Transmitidas por Água e Alimento (DTA), é imprescindível explorar a segurança da água em orientações da horta escolar, considerando. Tendo em vista a importância da abordagem da água de irrigação nos documentos de países que possuem o benefício da alimentação escolar, sugere-se como imprescindível para aumentar a frequência desta abordagem e, conseqüentemente, a prática segura o diálogo entre os atores sociais envolvidos nas atuais Décadas da Nutrição e da Água na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Qualidade da água; Objetivos de Desenvolvimento Sustentável;

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E CONTEÚDO DE COMPOSTOS FENÓLICOS ANTES E APÓS A COCÇÃO DE FARINHA DE TAPIOCA ADICIONADA DE CURCUMA LONGA LINN EM PÓ

KELLY APARECIDA DIAS; LAURA CELIA DE OLIVEIRA SOUZA VICENTE; CERES MATOS DELLA LUCIA; MIRELLA LIMA BINOTI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aumento da prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) tem resultado em preocupação por parte dos profissionais da saúde e dos consumidores de alimentos, refletindo em aumento da demanda por produtos alimentícios com propriedades de promoção e manutenção da saúde. Dentre as plantas, a *Curcuma longa* Linn tem ganhado significativo espaço, pois além de condimento, possui compostos bioativos com propriedades antioxidante, anti-inflamatória, efeito no controle do colesterol e proteção contra o câncer. A cor amarelo brilhante está associada aos pigmentos fenólicos lipossolúveis, como curcumina, desmetoxicurcumina e bisdesmetoxicurcumina. **OBJETIVO** O objetivo desse estudo foi desenvolver uma tapioca com cúrcuma em pó e avaliar a capacidade antioxidante e o conteúdo de compostos fenólicos, antes e após o aquecimento. **METODOLOGIA** A cúrcuma em pó e a farinha de tapioca isenta de conservantes, foram obtidas do mercado local da cidade de Viçosa-MG. A farinha de tapioca foi dividida em três partes, sendo acrescentada cúrcuma em pó nas proporções de 1%, 3% e 5%. Amostras de 60 g da mistura (farinha de tapioca + cúrcuma) foram dispostas em panela apropriada, em uma fina camada com o auxílio de uma peneira, coccionadas em chama média de um fogão doméstico, até a completa formação de uma tapioca característica. Para as análises da capacidade antioxidante e compostos fenólicos, foram utilizadas as misturas antes e após o processo de cocção. A capacidade antioxidante foi determinada utilizando o método do radical DPPH (1,1 difenil-2-picrilhidrazila). Os compostos fenólicos totais foram determinados pelo método espectrofotométrico de Folin-Ciocalteu. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado em triplicata. A normalidade das variáveis foi determinada pelo teste de Shapiro-Wilk (software SPSS®, versão 20.0). Foi

realizada a análise de variância (ANOVA) seguida pelo teste de Newman-Keuls, para detectar as diferenças entre as amostras. O processamento e análise estatística dos dados foram realizados utilizando o software GraphPad Prism, versão 6.0. As diferenças foram consideradas significativas quando $\alpha < 0,05$. RESULTADOS Comparando as farinhas acrescidas de cúrcuma em pó, a mistura contendo 5% apresentou a maior capacidade antioxidante e maior valor de compostos fenólicos (pCONCLUSÃO A maior quantidade de cúrcuma acrescentada à farinha de taipoca não apresentou proteção adicional ao aquecimento, no entanto, dentre as concentrações testadas, a de 5% apresentou-se a mais interessante para o desenvolvimento de um produto com valor nutricional agregado.

Palavras-chave: Novo produto; Saúde; Bioativos; Aquecimento; Valor nutricional

CONSUMO DE ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS EM UMA ESCOLA PARTICULAR NO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

MARA BACHELLI¹; KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES¹; KALINA PLAMENOVA KOCHLOUKOVA¹; IZABELA ROVERE².

1. PONTIFICA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS, - BRASIL; 2. NUTRICIONISTA AUTÔNOMO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os hábitos alimentares têm início na infância, podendo ser influenciados por diversos fatores, internos (genética) e externos (como o ambiente que a criança frequenta) (VITOLLO, 2008). Em decorrência das mudanças no padrão alimentar da população, crianças estão expostas a produtos processados e ultraprocessados, em detrimento de alimentos in natura e minimamente processados. A alimentação oferecida na escola, deve garantir a quantidade de macro e micronutrientes que a criança necessita, com o objetivo de melhorar o seu desenvolvimento e prevenir as doenças crônicas não transmissíveis (GOES, 2016). **OBJETIVO** Analisar a utilização de alimentos processados e ultraprocessados no cardápio de uma instituição de ensino particular na cidade de Campinas. **METODOLOGIA** O presente estudo analisou o cardápio de outubro de 2019 de uma escola privada na cidade de Campinas/SP. A classificação para produtos in natura (IN), minimamente processado (MP), processados (P) e ultraprocessados (UP), seguiu o Guia Alimentar para a População Brasileira. A escola atende 164 alunos e as refeições oferecidas são divididas em snack da manhã e tarde (composto por suco natural ou polpa, uma fruta e uma opção de carboidrato), almoço (arroz - branco e integral, leguminosa, prato protéico com opção para vegetariano e vegano, salada e guarnição -legume assado ou cozido). Não há utilização de temperos prontos e há opções sem lactose e sem gluten. Não há oferta de frituras e refrigerantes. **RESULTADOS** Ao analisar o consumo de alimentos, pode-se verificar predomínio dos in natura (42,1%) e minimamente processado (29,9%) perfazendo o valor total de 72%, seguido dos ingredientes culinários (10,7%), e dos ultraprocessados (9,6%), os alimentos processados perfazem o valor de 7,7%. Os produtos ultraprocessados mais utilizados foram: requeijão com e sem lactose, frios, alguns pães (que não são preparados na padaria da unidade) e cereais matinais, em sua maioria presente nos snacks. No almoço predomina alimentos

in natura e processados, estão presentes legumes, verduras e frutas, todos os dias. É importante ressaltar que o cardápio é elaborado por nutricionista, respeitando os hábitos alimentares locais e culturais, atendendo as necessidades nutricionais específicas. Vale observar que a utilização de açúcar pelos alunos menores de 2 anos se dá no suco de polpa de fruta que é oferecido com e sem açúcar, nos snacks da manhã e tarde, o que vai contra a orientação do Ministério da Saúde para essa faixa etária. **CONCLUSÃO** Os resultados indicam que os alimentos in natura e minimamente processados representam o maior percentual de oferta, especialmente no almoço da escola e atende à recomendação central do Guia Alimentar para a População Brasileira: Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Sugere-se o desenvolvimento de estratégias de educação alimentar direcionadas aos alunos, professores e seus pais para melhoria das condições de vida das crianças e suas famílias, especialmente no que diz respeito a exclusão do açúcar adicionado ao suco de polpa.

Palavras-chave: alimentos industrializados; hábitos alimentares; alimentação;

INSTRUMENTOS DE AUDITORIA DISPONÍVEIS NA LITERATURA PARA AUDITAR O AMBIENTE ALIMENTAR ORGANIZACIONAL

ALICE IMPERATRICE FERREIRA; CAMILA APARECIDA BORGES.
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A escolha alimentar é um processo multideterminado com forte influência do ambiente alimentar. Segundo Glanz et al., (2005) o ambiente alimentar é composto por quatro grandes dimensões (comunitário, consumidor, informação e organizacional). O ambiente alimentar organizacional é caracterizado por locais destinados a alimentação coletiva e disponíveis para grupos populacionais específicos na maioria das vezes, institucionalizados como, trabalhadores de empresas, estudantes em escolas e universidades, esportistas em centros esportivos e pacientes em hospitais. Dentro dessa ampla variedade de locais e de públicos atendidos destaca-se o papel dos restaurantes institucionais os quais, podem ser vistos como espaços importantes para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. **OBJETIVO** Realizar levantamento bibliográfico sobre instrumentos de auditoria de ambiente alimentar organizacional desenvolvidos para avaliar restaurantes. **METODOLOGIA** O levantamento sobre a literatura disponível foi realizado nas seguintes bases de dados: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs), Medline (PubMed), Biblioteca Digital de Teses e Dissertações da USP (BDTD), biblioteca eletrônica Scientific Electronic Library Online (SciELO), Center for Disease Control (CDC) e da Organização Panamericana da Saúde (OPAS)/Organização Mundial da Saúde (OMS) utilizando os seguintes descritores da base de dados Descritores em Ciências da Saúde (DeCS): [restaurantes], [ambiente alimentar organizacional], [ambiente alimentar], [auditoria], [instrumento] em português, inglês e espanhol. O projeto faz parte do estudo **AMBIENTE ALIMENTAR ORGANIZACIONAL: O PAPEL DOS RESTAURANTES NA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL** submetido ao Comitê de Ética da Faculdade de

Saúde Pública protocolo CAAE número 29578519.7.0000.5421. RESULTADOS No levantamento bibliográfico foram identificados 6 instrumentos de auditoria para restaurantes validados. Destes, 4 eram destinados a auditar restaurantes comerciais e 2 para avaliar restaurantes institucionais. As principais dimensões do ambiente alimentar organizacional presentes nestes instrumentos foram: publicidade, diversidade e qualidade dos alimentos, barreiras e facilitadores de uma alimentação saudável. As dimensões barreiras e facilitadores de uma alimentação saudável estavam presentes na maioria dos instrumentos. Foi possível observar entre os instrumentos a presença de listas de alimentos saudáveis e não saudáveis com base nas recomendações locais sobre alimentação saudável. A publicidade de alimentos e a informação sobre alimentação e nutrição também foram alvos dos instrumentos de auditoria dos restaurantes. CONCLUSÃO Foi possível observar a escassez de instrumentos para avaliar o ambiente alimentar organizacional e o potencial para o desenvolvimento de um instrumento de auditoria nacional. Obter dados sobre o ambiente alimentar organizacional no Brasil pode apoiar na avaliação da relação destes locais com as escolhas alimentares saudáveis.

Palavras-chave: auditoria; ambiente alimentar organizacional; restaurantes;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA; ELIZANGELA RODRIGUES DA SILVA MOTA; ELENILMA BARROS DA SILVA; JULIANA VIEIRA CARVALHO; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A elaboração de cardápios adequados às características da clientela, em relação aos aspectos qualitativos e quantitativos, são atribuições do nutricionista em Serviços de Alimentação. Neste contexto, a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, que considera os aspectos nutricionais e sensoriais das preparações, destaca-se como uma importante ferramenta de trabalho, auxiliando na identificação de falhas no planejamento e elaboração dos cardápios, possibilitando a correção prévia. **OBJETIVO** Analisar qualitativamente os cardápios servidos à comunidade acadêmica de um Restaurante Universitário localizado na cidade de Belém, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo transversal, realizado em um Restaurante Universitário em Belém-PA, que atende em média 7 mil refeições diariamente, distribuídas em almoço e jantar, possui cardápio de padrão básico e sistema de distribuição misto. A coleta dos dados foi realizada durante quatro semanas entre os meses de janeiro e fevereiro de 2020. Foram analisados um total de 44 cardápios, com base no método de Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios. Para avaliação, considerou-se a oferta de frutas e folhosos como aspecto positivo, sendo ótimos percentuais $\geq 90\%$; bom, 75 a 89%; regular, de 50 a 74%; ruim, de 25 a 49%; péssimo, 75%. **RESULTADOS** A distribuição de frutas foi considerada boa, alcançando 79,5%. Em relação aos folhosos, foram consideradas saladas com repolho e couve em 36,4%, sendo classificada como ruim, porém somado

à salada de legumes, o percentual alcança 84,1%, considerado bom. O feijão e os folhos e legumes acrescidos na preparação não foi quantificado na avaliação. Houve monotonia de cores em 31,8% dos cardápios, avaliado como regular, o que pode ser melhorado, pois a variedade de cores indica variabilidade de nutrientes e compostos bioativos, além de proporcionar aspecto visual mais agradável, o que influencia na aceitabilidade. A oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre, como repolho, ervilha e melancia, foi observada em 43,2%, sendo classificada como regular. Incluiu-se nesta categoria, a cebola quando esta acompanhava os pratos principais. O feijão, apesar de ser rico em enxofre, não foi quantificado, pois sua ingestão diária é recomendada pelo Guia Alimentar da População Brasileira. A presença de doces foi classificada como boa com 20,5%. Não foi observada a presença de frituras, nem sua associação aos doces, classificado como ótimo. A presença de carnes gordurosas como prato principal, tais como charque, bacon, bucho bovino, lombo suíno salgado, linguiça calabresa, pernil suíno e almôndega, encontra-se em 50% do cardápio, o que é tido como regular. **CONCLUSÃO** O método permitiu identificar que a oferta de frituras, da associação de frituras e doces, assim como a presença de frutas in natura, está apropriada, sendo classificadas como boa e ótima. Entretanto, existem aspectos a melhorar como a monotonia de cores; a oferta de alimentos ricos em enxofre; a presença de carnes gordurosas, que pode ser atenuado retirando a linguiça de algumas preparações. Embora a oferta de folhosos na forma de salada tenha acusado classificação ruim, quando incluída as saladas de legumes, observou-se um bom resultado, indicando e necessidade de adaptar o método à realidade de cada unidade.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Controle de qualidade; Serviço de alimentação;

RECOMENDAÇÃO E NECESSIDADE DE PROTEÍNA PARA TRABALHADORES DA INDÚSTRIA DE FRIGORÍFICO DE AVES NO SUL DE SANTA CATARINA

EDIMAR TORRES ZANONI.
UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diferentes empresas e diferentes setores proporcionam ao trabalhador diferentes cargas de atividade física, isso pode modificar as necessidades nutricionais do trabalhador, sendo necessário maior conhecimento sobre a rotina de trabalho requerida aos trabalhadores de frigoríficos de aves para saber a necessidade adequada de proteína. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi instituído pela Lei 6.321, de 14/4/1976, sua finalidade é de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores visando: melhora na qualidade de vida, redução de acidentes de trabalho, aumento da produtividade, assim como à prevenção de doenças profissionais. O PAT descreve exigências nutricionais mínimas e máximas a serem acatadas para garantir seus objetivos. Através da análise de cardápio será estudado a oferta de macro nutrientes. **OBJETIVO** Analisar a quantidade de proteína presente no cardápio buscando saber se atende a recomendação determinada pelo Programa de Alimentação do Trabalhador. **METODOLOGIA** Estudo transversal, quantitativo, descritivo e coleta de dados primários. O público atendido são adultos com faixa etária entre 18 a 60 anos, do sexo masculino e feminino. A recomendação do PAT indica que o consumo de proteínas

deve ser de 10 a 15% da necessidade energética total de proteínas. E que em refeições como almoço e jantar deve-se manter a proporção de 15%. Estas refeições devem conter de 30 a 40% de calorias referentes à necessidade energética diária (podendo em alguns casos ter um acréscimo de 20%). Estes dados estão distribuídos entre mínimo, médio e máximo. A quantidade mínima é de 600 calorias, sendo 22,5g de proteína, a quantidade média é de 800 calorias com 30,0 gramas de proteína e a máxima de 960 calorias com 36 gramas de proteína. Para análise do cardápio foram estudadas as propostas de contrato das produtoras de alimentos, tendo a seguinte composição: preparações de livre consumo (Arroz, feijão, 2 guarnições e 2 saladas cruas) e preparações com 1 porção (proteína de 120 gramas, 1 sobremesa, sendo a fruta e suco). Para cálculo de composição nutricional foi utilizado a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos TACO/ Versão 4. RESULTADOS O cálculo do cardápio demonstra que a quantidade de calorias e macro-nutrientes, atendem a recomendação, tendo em proteína a quantidade de 48,6 gramas. A distribuição de proteína em percentual foi de 24%, sendo que a recomendação do PAT é de 15%, os carboidratos aparecem com 60% e lipídio com 16%. Podemos observar que temos proteína na composição de legumes e vegetais, estes também são fontes de vitaminas, minerais e fibras, e precisam ser consumidas diariamente. Esta recomendação de proteínas atende a necessidade proteica de indivíduos com o peso de 113 kg, sendo desnecessário maior aporte proteico em indivíduos com maior intensidade na carga de trabalho no setor frigorífico de aves no sul de Santa Catarina. A recomendação é calculada para atender grande parte da população (95%). CONCLUSÃO A recomendação proteica estabelecida pelo PAT foi alcançada na refeição ofertada e suficiente para satisfazer as necessidades de trabalhadores da Indústria Frigorífica de Aves, independente do setor em que ele trabalhe.

Palavras-chave: Macronutrientes; PAT; Cardápio; Saúde do trabalhador;

APLICAÇÃO DE ÍNDICES NO DIMENSIONAMENTO DE ÁREAS EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO COMERCIAL

ANDRESSA LORENZONI RIGHI; ANELISE PIGATTO BISSACOTTI; CRISTIANA BASSO;
ELIESER XISTO DA SILVA SCHMITZ.
UNIVERSIDADE FRANCISCANA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O dimensionamento das áreas dos serviços de alimentação é considerado uma atividade complexa (TEIXEIRA et al., 2004), porém a sua adequação é essencial para as atividades desenvolvidas (CAFEZEIRO, 2010). Sant'Ana (2012) propôs os índices mais atuais para o dimensionamento das áreas que compõem um serviço de alimentação. Os índices para o dimensionamento das áreas devem ser considerados como sugestões a serem utilizadas (SANT'ANA, 2012). **OBJETIVO** Relatar a experiência da aplicação de índices no dimensionamento de áreas em serviço de alimentação comercial de um resort. **METODOLOGIA** O estudo, de caráter qualitativo, consistiu na elaboração de um memorial descritivo e layout de um serviço de alimentação comercial de um resort. O serviço de alimentação caracterizou-se por ser de médio porte, oferecendo padrão de cardápio médio com 4 refeições diárias, totalizando 796 refeições, distribuídas em sistema self-

service. Para o dimensionamento das áreas dos setores do serviço de alimentação foram utilizados os índices propostos por Sant`Ana (2012). Posteriormente, a elaboração do layout do serviço de alimentação foi realizada no programa Floorplanner®. RESULTADOS Conforme os índices de Sant`Ana, o serviço de alimentação deveria apresentar área total interna de 807,41 m², sendo os setores de recebimento e inspeção de 25,92 m², armazenamento seco de 99,01 m², armazenamento com temperatura controlada de 72,84 m², pré-preparo e preparo de 139,18 m², higienização de equipamentos e utensílios 8,94 m², distribuição e consumo de 314,68 m², instalações sanitárias e vestiário dos colaboradores de 16,00 m², em cada banheiro, e dos clientes de 12,80 m² e sala do nutricionista e de capacitações de 92,50 m². A inserção das áreas calculadas, no programa Floorplanner®, demonstrou haver a necessidade de adaptações, para que as mesmas comportassem todos os equipamentos. Assim, o layout do serviço de alimentação apresentou área total interna de 1.016 m² e os setores de recebimento e inspeção de 24,24 m², armazenamento seco de 59,37 m², armazenamento com temperatura controlada de 49,30 m², pré-preparo e preparo de 95,21 m², higienização de equipamentos e utensílios 12,75 m², distribuição e consumo de 326,85 m², instalações sanitárias e vestiário dos colaboradores de 23,49 m², em cada banheiro, e dos clientes de 24,86 m² e sala do nutricionista e de capacitações de 33,45 m². CONCLUSÃO A comparação entre as áreas calculadas, a partir dos índices de Sant`Ana (2012), e aquelas dimensionadas no Floorplanner®, permitiu verificar que os índices propostos pela autora acarretaram em subdimensionamento da área total interna e dos setores de higienização de equipamentos e utensílios, distribuição e consumo e instalações sanitárias e vestiário dos colaboradores e dos clientes. Já, observou-se superdimensionamento quando os índices foram empregados nos setores de recebimento e inspeção, armazenamento seco, armazenamento com temperatura controlada, pré-preparo e preparo e sala do nutricionista e de capacitações. Sugere-se o aprimoramento dos índices e a dimensão dos equipamentos seja valorizado durante o dimensionamento das áreas.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Planejamento; Estimativa;

GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS PRODUZIDOS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UM CAMPUS DE EXPANSÃO

NAHAYANNE LOUISE DA SILVA MACEDO; ARYCLENIO COSTA FERNANDES; JOSÉ VICTOR DE SOUSA LIRA; JEFFERSON CARNEIRO DE BARROS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE/ CAMPUS CUITÉ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais, o Brasil produziu no ano de 2017 o total de 78,4 milhões de toneladas de resíduos sólidos urbanos e 1,3 bilhão de toneladas de comida foram desperdiçadas, volume que representa 30% de toda a comida produzida por ano no planeta. Neste contexto, as Unidades de Alimentação e Nutrição representam um serviço ordenado que visa atender as necessidades nutricionais, ajustando-se aos limites financeiros, fornecendo refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos. Elas merecem enfoque especial, tendo em vista o uso permanente de recursos e o aumento da geração de

resíduos, sendo a avaliação diária de sobras uma das medidas mais utilizadas como controle em restaurantes. Sendo assim, é papel do nutricionista a implementação de medidas para minimizar os resíduos sólidos, garantindo a qualidade e segurança alimentar das refeições produzidas. **OBJETIVO** Caracterizar e analisar os resíduos sólidos orgânicos e inorgânicos produzidos e sua destinação racional em um Restaurante Universitário de um campus de expansão. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de campo descritiva, de caráter transversal e de abordagem quali-quantitativa cuja finalidade foi descrever as características e quantificar os resíduos produzidos em um Restaurante Universitário que fornece uma média de 800 refeições/dia. A coleta foi realizada in loco durante duas semanas consecutivas e consistiu na identificação e pesagem dos resíduos nas diversas etapas do processo produtivo tomando por base a refeição do almoço, considerando os resíduos como orgânicos e recicláveis. As coletas abrangeram as áreas de estoque, processamento e devolução, e a pesagem realizada por uso de balança plataforma com capacidade 300 Kg e de precisão de 30 Kg. Foram efetuados os cálculos do fator de correção, sobras totais e percentuais de resto ingesta. Os dados quantitativos obtidos foram tabulados em formulários utilizando o programa Microsoft Office Excel - versão 2013, e analisados por estatística descritiva para determinar as porcentagens e médias dos resíduos gerados. A coleta dos dados foi realizada mediante assinatura da Carta de Anuência pela responsável pela Unidade, atendendo as normas do Conselho Nacional de Saúde. **RESULTADOS** Os resultados encontrados revelaram que a média per capita dos resíduos sólidos gerados na Unidade foi de 0,440 Kg/comensal/dia, com a área de processamento a de maior geração de resíduos, sendo a maior parcela provocada pelo pré-preparo de hortaliças e frutas, seguido pelo pré-preparo de carnes, onde dos 19 itens analisados, 10 estavam acima dos valores médios observados na literatura; 05 estavam dentro da média obtida e 04 abaixo da média encontrada. A Unidade obteve uma média de 23,75 kg/sobra/dia ou 19% de sua produção, o que pode alimentar um número de 79 pessoas/dia com as sobras. **CONCLUSÃO** A caracterização e determinação dos fatores de correção, percentual de sobras e de restos se mostraram importantes indicadores para se aferir o desperdício de alimentos na Unidade, de forma a subsidiar futuras ações sistêmicas de racionalização e gerenciamento dos resíduos sólidos produzidos diariamente no estabelecimento.

Palavras-chave: alimentação coletiva; desperdício; qualidade; alimentos; lixo

ANÁLISE DE COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTE EM ÁGUA OFERECIDA GRATUITAMENTE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE UM BAIRRO DA ZONA NORTE DO RIO DE JANEIRO

RENATA DE SOUZA NOGUEIRA; BRUNA FERRO UCHOA; BRUNA CARBONELL DE FIGUEIREDO; RENATA RAIZA DA NOBREGA LOYOLA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em 2015 entrou em vigor no estado do Rio de Janeiro a Lei nº 7.047/2015 que obriga bares, restaurantes e estabelecimentos similares a servirem gratuitamente água filtrada aos seus clientes, conhecido popularmente como água da casa. Entretanto, sabe-se que, na ausência de

condições corretas de potabilidade, a água pode ser um importante veículo de transmissão de doenças do trato gastrointestinal através de bactérias, vírus e parasitas. OBJETIVO Verificar a qualidade da água oferecida gratuitamente a clientes de restaurantes comerciais localizado no bairro de Bonsucesso, zona norte do Rio de Janeiro. METODOLOGIA Foram selecionados para o estudo três restaurantes e duas lanchonetes localizadas no entorno do Centro Universitário. As amostras foram denominadas: A1, A2, A3, A4 e A5, respectivamente. Após o recebimento da água na mesa, com as mãos devidamente lavadas e higienizadas com álcool 70%, foram coletados 150 ml de água de cada recipiente recebido em coletor universal descartável e estéril, com capacidade para 80 ml, devidamente identificados. Foi necessária apenas uma coleta com amostras simples em cada estabelecimento. Os frascos foram acondicionados em uma caixa isotérmica contendo baterias de gelo conservador e organizados de forma que não ocorresse tombamento dos frascos. As amostras foram encaminhadas ao laboratório para análise de coliformes totais. As análises foram submetidas a um ensaio presuntivo utilizando-se o Teste Presença Ausência (PA), sendo que cada 100 ml de amostras foram colocados nos frascos, contendo 50 ml de caldo PA triplos com tubos de Durhan invertidos. Após a inoculação, as amostras foram incubadas a $35^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ por 24/48 horas. As amostras que apresentaram reação presuntiva positiva (mudança de coloração do meio de púrpura para amarelo e produção de gás) foram submetidas a teste confirmatório para coliformes totais em caldo lactose verdes brilhante bile 2% (CLVBB). As amostras que evidenciaram formação de gás em CLVBB foram inoculadas em tubos de ensaio contendo 10 ml de caldo Escherichia coli (caldo EC) e incubadas em banho-maria a $44,5^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ por 24/48 horas. Esta última etapa teve por objetivo a pesquisa de coliforme termotolerante e Escherichia Coli. RESULTADOS Dentre as amostras analisadas somente um estabelecimento (A2) houve presença de coliformes totais, estando em desacordo com a Portaria de consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, em relação ao padrão microbiológico de coliformes totais e termotolerantes. A presença de contaminação de coliformes totais constatada na amostra A2 do restaurante B ressalta a importância desse grupo de bactérias como indicador de condições higiênico-sanitárias limitadas. A presença desse grupo de bactéria na água pode ser justificada pela característica em que foi servida (jarra de vidro). CONCLUSÃO Podemos observar que a maioria dos estabelecimentos analisados está cumprindo com a lei em oferecer água filtrada e segura aos seus clientes, própria para consumo humano. Entretanto, não descarta a necessidade de uma vigilância periódica por meio de testes que comprovam sua qualidade.

Palavras-chave: Água; Coliformes; Higiene Alimentar;

AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL DE UM LACTÁRIO

CAROLINE PRISCILA OLIVEIRA DOS SANTOS¹; VANDA HELOIZA MARVÃO SOARES¹;
THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS¹; RAHILDA CONCEIÇÃO
FERREIRA BRITO TUMA²; KAROLYNNE MEDEIROS FREIRE¹; RENATA CRISTINA
BEZERRA RODRIGUES¹.

1. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA
DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O lactário é o setor hospitalar ligado ao serviço de Nutrição, que é o responsável pela higienização, preparação e distribuição de fórmulas infantis para prematuros, recém-nascidos e lactentes. Cada hospital pode redigir seu próprio guia de procedimentos operacionais padronizados, que norteará o bom funcionamento do serviço. Apesar das particularidades, todos estes devem cumprir com as normas estabelecidas pela Resolução da Diretoria Colegiada de número 63, que aborda as produções de fórmulas enterais e do lactário. Devido ao maior grau de suscetibilidade a infecções dos pacientes que recebem as fórmulas, a supervisão deve ser contínua e rigorosa quanto à assepsia e estrutura física da unidade, de forma que sempre ofereça ao paciente uma alimentação com menor risco possível de contaminação. **OBJETIVO** Avaliar a estrutura físico-funcional de um lactário instalado em uma maternidade da cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo realizado em maio/2019, no lactário da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará. Os dados foram obtidos por meio da aplicação do checklist da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, baseado nas Normas Regulamentadoras das Resoluções da Diretoria Colegiada nº 63 e 50. O checklist contém tópicos referentes a estrutura física e funcional, recursos humanos e estrutura organizacional. Os itens são classificados quanto à sua conformidade, sendo o percentual de conformidade classificado como ruim, quando há no máximo 50% de adequação; bom, quando o valor está entre 51 e 75% de adequação; e ótimo, quando o valor encontra-se maior que 75% de adequação. Após a coleta, os dados foram transferidos para uma planilha, na qual foram organizados para a realização da análise estatística, por meio de frequência absoluta e frequência relativa. Para a análise dos dados foi utilizado o programa Microsoft Excel, versão 2016. **RESULTADOS** Foram avaliados 16 tópicos, dos quais 4 apresentaram inconformidades, o que significa 75% de adequação, valor considerado bom de acordo com a escala de classificação utilizada. Na avaliação dos itens obrigatórios, não estavam dispostos na unidade um liquidificador com um copo exclusivo para fórmulas lácteas, um forno de micro-ondas e um extrator de suco. Quanto aos equipamentos de conservação, notou-se, apenas, a ausência de um freezer. Com relação aos equipamentos, não estavam disponíveis os itens relógio e banho-maria. Sobre a segurança do ambiente, não há identificação de saídas de emergência, bem como não há quantidade suficiente de luvas termoprotetoras para os manipuladores. Outro ponto relevante é que não há um nutricionista exclusivo para supervisão do lactário em tempo integral. Os nutricionistas atuam, também, em outras atividades da Unidade de Alimentação e Nutrição do hospital. Todos os demais itens estão de acordo com as normas regulamentadoras. **CONCLUSÃO** A maioria dos itens analisados, referente a estrutura físico-funcional, está de acordo com as normas regulamentadoras. Porém, pontos importantes ainda precisam ser ajustados para um funcionamento mais eficiente e seguro, ressaltando a necessidade da presença, em tempo integral de um nutricionista para a supervisão.

Palavras-chave: alimentação coletiva; nutrição do lactente; segurança alimentar e nutricional;

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM UMA COZINHA HOSPITALAR: PESQUISA DE SATISFAÇÃO

SUZIANE MARTINS SEVERINO; NATALIA DOMANN; NAYARA CARVALHO BARBOSA; CAROLINE GOMES MARTINS FORTE; HANSTTER HALLISON ALVES REZENDE.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS_REGIONAL JATAÍ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação é uma das atividades mais importantes do ser humano, tanto por razões biológicas quanto por questões sociais e culturais que envolvem o ato de comer¹. Na alimentação coletiva o indivíduo apresenta uma catividade quase absoluta com a Unidade de Alimentação e Nutrição, este é o caso das unidades de alimentação presentes nos hospitais, que atendem tanto aos funcionários que não podem ausentar de seus postos quanto aos pacientes que devem seguir a dieta prescrita pelo nutricionista e/ou médico ². O objetivo de qualquer Unidade de Alimentação e Nutrição seja ela coletiva ou comercial é o fornecimento de refeições equilibradas, e com bom nível sanidade para que se torne adequada ao comensal. Com isso pretende-se assegurar a manutenção da saúde, auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis e na educação alimentar e nutricional³. **OBJETIVO** Avaliar o nível de satisfação dos comensais que utilizam a Unidade de Alimentação e Nutrição do Setor de Nutrição e Dietética de um hospital público da cidade de Jataí, Goiás. **METODOLOGIA** Foi aplicado nos dias 05 e 06 de janeiro de 2020 um questionário autoexplicativo aos servidores que se alimentam no Setor de Nutrição e Dietética de um Hospital das Clínicas, localizado no Sudoeste do estado de Goiás. Com o objetivo de englobar os comensais dos dois plantões que se propuseram a participar de forma voluntária. A abordagem dos funcionários foi feita na entrada do refeitório onde o objetivo deste estudo foi explicado, e aqueles que aceitaram participar assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os critérios avaliados no questionário foram a aparência, temperatura, sabor/tempero, quantidade, cordialidade dos funcionários da unidade. As respostas a esses critérios variaram de: insatisfeito, indiferente, satisfeito e muito satisfeito, além de sugestões a serem propostas. **RESULTADOS** Foram respondidos um total de 123 questionários dos 150 funcionários que foram abordados, em todos os critérios a resposta satisfeito teve o maior índice. No quesito aparência 57% se declararam satisfeito e 30% muito satisfeito. Com relação à temperatura das preparações 42% se consideraram satisfeito enquanto 21% pouco satisfeito. Para o item sabor/tempero 46% se dizem satisfeito e 34% muito satisfeito. No quesito quantidade de carne servida 45% se declararam satisfeito e 8% se dizem indiferente. Para o atendimento dos funcionários da cozinha 47% se declararam satisfeito, enquanto 41% muito satisfeito. Os dados se assemelham ao estudo de Feil et al. (2019), onde encontraram 66% de nível de satisfação entre os comensais de uma unidade hospitalar. Dentre as sugestões, a mais recorrente foi diminuir a quantidade de pimenta das grandes refeições e a quantidade de açúcar do café das pequenas refeições. **CONCLUSÃO** A partir dos dados coletados foi observado que entre as respostas dadas a cada item, no geral o nível de satisfação está acima da média. As sugestões já estão sendo avaliadas e colocadas em práticas. A pesquisa de satisfação do cliente/paciente é uma ferramenta fundamental para planejamento e controle de qualidade das unidades de alimentação e nutrição em hospitais.

Palavras-chave: Alimentação; Qualidade; Segurança alimentar;

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM ALAGOAS

ALINA JOANA DA SILVA WALLRAF; STHEFANNY FERNANDES SILVA FARIAS;
THAYSA BARBOSA CAVALCANTE BRANDAO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Unidades de Alimentação e Nutrição compõem um conjunto de serviços para ofertar refeições adequadas nutricionalmente a coletividades, de acordo com parâmetros dietéticos e higiênico sanitários (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011). A eficiência da boa administração e preservação de recursos é observada pela geração mínima de desperdício alimentar, por estar intimamente relacionado com a aceitabilidade das refeições e custos embutidos. Por ser realidade frequente dessas unidades, são excelentes indicadores de desperdício o resto-ingesta e as sobras sujas, pois, avaliam a qualidade e quantidade das preparações e o que é rejeitado pelo comensal (RABELO; ALVES, 2016). De acordo com Abreu, Spinelli e Pinto (2011) não há um intervalo ideal de sobras sujas, cabe a cada unidade estabelecer o seu parâmetro aceitável. Para o resto-ingesta autores definem bons serviços os que não ultrapassem 10% de perda de alimentos e acima de 15% indica medíocre desempenho do serviço (NONINO-BORGES et al., 2006). **OBJETIVO** Sendo assim, este estudo propôs avaliar o desperdício de alimentos gerado por uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Alagoas. **METODOLOGIA** Estudo desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada localizada em uma fábrica no polo industrial de Alagoas. Apresenta cardápio intermediário servindo cerca de 350 a 400 refeições diárias em três turnos. Para avaliar o desperdício, todos os alimentos servidos no segundo turno foram pesados por 3 dias não consecutivos (balança eletrônica), descontando os pesos dos recipientes. Do total de alimentos distribuídos obteve-se o peso das sobras sujas, o total de alimentos consumidos e os restos de alimentos descartados, sem as partes não comestíveis ao fim do turno. Os cálculos utilizados foram de acordo com o estudo de Vaz (2006), executados no Excel (2013). Afim de compreender as ações que mais contribuíam para o desperdício de alimentos, foram observados por um protocolo personalizado, as ações dos funcionários da unidade no momento da produção e distribuição das refeições e dos comensais no consumo. **RESULTADOS** O consumo per capita foi de 680 gramas, com média de 172 refeições servidas neste turno. A média de resto-ingesta foi 4,3% (desvio-padrão $\pm 1,19$) resultando em cerca de 30 gramas de alimentos descartados por pessoa. Já as sobras sujas tiveram média de 11,2% equivalendo cerca de 80 gramas per capita de alimentos deixados no balcão de distribuição. O total de desperdício (sobras sujas e resto) apresentou média de 18,4 quilos, o qual poderia alimentar 27 pessoas em um único turno. Ações inadequadas foram identificadas tanto no processamento dos alimentos como no consumo. No preparo, o desperdício foi evidente nos cortes e aparas excessivos de hortifrúteis e transferências de preparações líquidas-pastosas para as cubas. Na distribuição ocorreram as significativas inadequações, envolvendo a troca de vasilhas e cubas não vazias, que tanto seguiam para descarte ou reserva para uso posterior, alarmando ação incorreta pelas medidas de segurança alimentar higiênico-sanitário. Com os comensais, foi observado grande quantidade de comida nos pratos que ao fim da refeição gerava muitos restos de alimentos. **CONCLUSÃO** Foi possível evidenciar boa aceitabilidade das refeições servidas pelos comensais. Contudo há a ocorrência de desperdício de alimentos na unidade avaliada relativo as sobras sujas, pois o principal problema está inserido dentro da cozinha no momento da produção das refeições e na distribuição quando são servidas.

Palavras-chave: Resto-ingesta; Resíduos de alimentos; Alimentação Coletiva;

AVALIAÇÃO DE CASOS DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS NOTIFICADAS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DA CIDADE DE JATAÍ, GOIÁS

CAROLINE GOMES MARTINS FORTE; NATALIA DOMANN; HANSTTER HALLISON ALVES REZENDE; SUZIANE MARTINS SEVERINO; NAYARA CARVALHO BARBOSA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS _ REGIONAL JATAÍ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Doenças Transmitidas por Alimentos são causadas pelo consumo de alimentos ou água contaminadas com diferente microorganismos¹. Com as mudanças da globalização a alimentação que era centrada em casa, passou a ser com maior frequência fora do lar ². Há uma subnotificação dos casos de Doenças Transmitidas por Alimentos, pois os sintomas são facilmente confundidos com de outras doenças, podendo variar desde sintomas brandos até mesmo fatais, como os acometimentos extraintestinais³. A Secretaria de Vigilância em Saúde fornece dados que revelam ser as residências 45,4%, os restaurantes 19,8%, as instituições de ensino 10,6%, os refeitórios 7,5%, as festas 5,7%, as unidades de saúde 1,7% e os ambulantes 0,5%, os principais locais de ocorrência dos surtos⁴. **OBJETIVO** Avaliar os casos de Doenças Transmitidas por Alimentos, notificadas pelo núcleo hospitalar de vigilância epidemiológica de um hospital público da cidade de Jataí, Goiás. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo documental de caráter descritivo, no qual foram analisadas as planilhas de controle do núcleo hospitalar de vigilância epidemiológica de um hospital público da cidade de Jataí, Goiás, entre os anos de 2013 a 2019, levando-se em consideração os dados pertinentes a doenças transmitidas por alimentos. **RESULTADOS** Em 2013 foram notificados 37 casos, os meses com maiores números foram maio e novembro, ambos com 8 casos, seguido de dezembro com 6 casos, enquanto no Brasil nesse mesmo ano foram notificados 17.455 casos³. Já em 2014 houve 24 casos notificados como Doenças Transmitidas por Alimentos, sendo somente no mês de março 14 casos, sendo possivelmente um surto. Neste mesmo ano em todo o Brasil foram notificados 15.700 casos. No ano seguinte, em 2015 foram relatados 3 casos comparados aos 10.676 de todo o Brasil, em 2016 e 2017 o total foi de 7 e 5 casos respectivamente. Em 2018 não houve o registro de casos, enquanto no restante do país foram notificados 6.803 casos. Os números de 2019 também foram baixo, apenas dois casos foram notificados. Os casos relatados com baixo número de surtos, pode apontar uma possível falha na notificação ou realmente uma diminuição dos casos, como pode-se observar nos dados gerais do país, que apresentou declínio no decorrer dos anos. Segundo o Ministério da Saúde toda notificação de Doença Transmitida por Alimentos deve ser feita em 24 horas e investigada corretamente para que medidas de controle e prevenção de novos casos sejam tomadas⁴. No município avaliado a investigação é feita pela secretaria de saúde, mas os dados não vão para o sistema de notificação, dificultando o acesso às informações. **CONCLUSÃO** Observou-se que houve redução no número de casos ao decorrer dos anos, assim como no Brasil, mas não é possível estimar se realmente houve redução dos casos ou se houve casos que não foram notificados. A subnotificação e o fato do município não ter um sistema que se tem acesso às causas das internações

por Doença Transmitida por Alimentos dificulta o acesso aos dados para o controle e para medidas preventivas mais eficazes.

Palavras-chave: Alimentação; Controle de Qualidade; Segurança alimentar;

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E FÍSICO-ESTRUTURAIS EM UMA COZINHA HOSPITALAR PÚBLICA DE JATAÍ, GOIÁS

CAROLINE GOMES MARTINS FORTE; NATALIA DOMANN; NAYARA CARVALHO BARBOSA; HANSTTER HALLISON ALVES REZENDE; SUZIANE MARTINS SEVERINO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS _ REGIONAL JATAÍ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante toda a cadeia de processos que envolve os alimentos, os riscos de contaminação é inerente¹. O ambiente hospitalar não está livre de acarretar possíveis infecções decorrente da alimentação servida aos pacientes². Segundo o Ministério da Saúde, na distribuição dos surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil de 2009 a 2018 dentre os 6.809 surtos ocorridos, 4,2% foram em hospitais ou unidades de Saúde, o que torna indispensável a monitorização desses ambientes³. **OBJETIVO** Avaliar se as refeições servidas aos funcionários de um hospital público de Jataí, Goiás, se adéquam ao exigido pela Resolução 216/04 da Vigilância Sanitária. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo observacional, utilizou-se o formulário para Avaliação das Boas Práticas de Fabricação de acordo com a Resolução 216/04, para verificar se o processo de produção da cozinha do hospital avaliado, garante a produção de alimentos seguros. O instrumento de verificação é dividido em 8 blocos: 1- Verificação das edificações e instalações; 2- Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 3- Produção e o transporte de alimentos; 4- Área de distribuição; 5- Manipuladores de alimentos; 6- Abastecimento de água e esgotamento sanitário; 7- Controle integrado de vetores e pragas urbanas e 8- Documentação e registro. Para cada item havia 3 respostas: conforme, não conforme e não se aplica. A rotina de trabalho é dividida em 2 plantões, sendo uma equipe escalada para os dias ímpares e outra para os dias pares, composta por 5 pessoas cada. Os formulários foram aplicados em 2 dias distintos de forma a englobar todos os membros da equipe. **RESULTADOS** Os blocos de controle integrado de vetores e pragas urbanas; área de distribuição; e edificações e instalações tiveram um percentual de não conformidade maior, sendo os valores respectivos de 66,7%; 60%; e 55,3%. O estabelecimento contrata uma empresa para fazer o controle de pragas e vetores semestralmente, no entanto, o intervalo de ação de dedetização não é suficiente e não há ações de medidas corretivas necessárias atualmente. Os equipamentos da área de distribuição necessários para manter os alimentos quentes e frios não são suficientes ou estão em bom estado de conservação, assim como não é feito controle de temperatura. A edificação não se adéqua ao que é recomendado na normativa. Quanto à verificação dos itens relacionados aos manipuladores de alimentos, houve uma pequena diferença nos percentuais de conformidade entre plantões pares e ímpares, sendo que os itens em conformidade foram respectivamente 52,6%, 47,37%, e de não conformidade 36,8% e 36,77%. Os itens relacionados ao bloco de documentação e registro estavam 100% em conformidade. **CONCLUSÃO** O instrumento utilizado é uma ferramenta importante para

o controle de qualidade de uma cozinha hospitalar, no entanto, em serviços públicos depara-se com barreiras burocráticas para resolução de alguns problemas encontrados, principalmente com relação à estrutura do local, que necessita de reforma para acompanhar a recente ampliação da área de internação.

Palavras-chave: Alimentação; Controle de Qualidade; Segurança alimentar;

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR E COM ELEVADO TEOR DE ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS

MARIANA REIS GUEDES; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS; LARISSA MAZOCCO.

CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A elevação no consumo de alimentos ultraprocessados apresenta-se como uma das principais condições responsáveis pelo desenvolvimento da atual pandemia de obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis (LOUZADA, et.al., 2015). Por apresentar alto valor energético e baixo valor nutricional, quando introduzidos na infância, contribuem para alteração do crescimento e o desenvolvimento da criança (LOPES, et. al. 2020). No contexto infantil, destaca-se o consumo elevado de cereal matinal uma vez que são vendidos como benéficos à saúde apesar dos elevados níveis de açúcar em sua composição nutricional. (IGLESIAS; CALDAS; LEMOS, 2013). Portanto, o desenvolvimento de receitas modificadas saudáveis são importantes estratégias para alcançar os objetivos propostos pela OMS (WHO, 2003). **OBJETIVO** Elaborar e avaliar a composição nutricional uma receita de cereal matinal sem açúcar e com elevado teor de ácidos graxos poli-insaturados. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo experimental, na qual foi desenvolvida uma receita de cereal matinal modificado contendo em sua composição farinha de milho, maçã em substituição ao açúcar da receita original, cacau 100%, chia e linhaça para melhora do perfil lipídico do alimento. A análise sensorial foi realizada com 30 participantes, por meio do teste de aceitabilidade, utilizando escala hedônica de 1 a 7, na qual considerou-se os seguintes aspectos: cor, aroma, sabor e textura. Todos os procedimentos foram realizados após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Ao avaliar a composição nutricional do cereal matinal desenvolvido observou-se uma redução satisfatória no conteúdo de calorias da receita original para a receita modificada (384kcal/100g; 161kcal/100g, respectivamente). Em relação ao teor de macronutrientes, foi observado uma redução importante no conteúdo de carboidrato entre as receitas originais e modificadas (93,15g para 31,28g/100g) e um aumento no conteúdo de proteínas (1,85g para 3,66g/100g) e lipídeos (0,48g para 2,44g/100%), considerando a introdução de alimentos fontes de ácidos graxos poli-insaturados (PUFA), na qual contribuiu para o aporte lipídico (0,16g para 0,88g/100g de PUFA). Adicionalmente, a receita modificada apresentou-se como fonte de fibras (1,1g para 5,05g/100g da receita modificada). Na avaliação do teste de aceitabilidade, o cereal matinal apresentou uma média global de aceitação de 93%, sendo de 97% da cor, 87% do sabor, 87% do

aroma. **CONCLUSÃO** Deste modo, conclui-se que a modificação da receita promoveu melhora da qualidade nutricional do alimento, uma vez que a maçã substituiu o açúcar de adição e houve redução do teor calórico do mesmo, bem como melhora no teor de fibras, proteínas e ácidos graxos poli-insaturados, nutrientes estes essenciais para o crescimento e desenvolvimento adequado das crianças, população alvo do consumo deste produto.

Palavras-chave: Ácidos graxos poli-insaturados; Alimentação infantil; Cereal matinal; Receita modificada;

ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO QUANTO À PRESENÇA DE GLÚTEN, LACTOSE E ALERGÊNICOS ALIMENTARES

ELENILMA BARROS DA SILVA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA;
ELIZANGELA RODRIGUES DA SILVA MOTA; ERIKA CIBELLE COSTA DA SILVA;
SABRINA ISABELA DE LIMA BRAGA; THAÍIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO
SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Referente à produção de alimentos, as indústrias precisam adequar a rotulagem para garantir o acesso às informações de substâncias potencialmente nocivas à saúde do consumidor. No Brasil, há legislações que determinam as principais informações que devem ser disponibilizadas nos rótulos dos produtos alimentícios, como as leis nº 10.674/2003 e nº 13.305/2016 que obriga informar sobre a presença de glúten e evidenciar a presença de lactose, respectivamente, bem como a resolução nº 26/2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Embora os serviços de alimentação não sejam obrigados a evidenciar no cardápio a presença de glúten, lactose e substâncias alergênicas, entende-se que tal alerta seja de suma importância para a saúde da população e o atendimento ao direito do consumidor de acesso à informação. **OBJETIVO** Analisar os cardápios não vegetarianos de um Restaurante Universitário quanto a presença de glúten, lactose e alergênicos alimentares. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de análise documental efetuada em um Restaurante Universitário localizado na cidade de Belém-Pará no mês de março de 2020. Foi realizada a análise de todas as preparações que compunham os cardápios não vegetarianos oferecidos pelo restaurante quanto à adequação às legislações referentes a presença de glúten, lactose e alergênicos alimentares. Os cardápios avaliados foram compostos por prato principal, arroz, feijão, acompanhamento (salada, macarronada ou batata palha), farofa e sobremesa. O óleo de soja, não foi considerado como um alergênico, atendendo ao disposto na resolução nº 1.112/2017. **RESULTADOS** Foram analisados 18 cardápios a partir das suas respectivas listas de requisição. Todos os cardápios continham traços de glúten e alergênicos alimentares. Adicionalmente, 16,7% (n=3) destes cardápios também continham lactose. A proteína texturizada de soja foi incluída em apenas uma preparação e embora o restaurante não utilize o trigo, o uso frequente de ultraprocessados que contêm derivados de soja e trigo, como os caldos de carne, de galinha e de legumes; amaciante de carne, creme de cebola, creme de queijo, batata palha,

margarina, molho de soja, molho de tomate e catchup, também amplia a contaminação das preparações com alergênicos alimentares. A presença de lactose, especificamente, decorreu da utilização de creme de leite, creme de queijo e leite em pó nas preparações. **CONCLUSÃO** Os cardápios analisados apresentaram pelo menos glúten e derivados de soja, que são compostos potencialmente alergênicos. Esta característica se deve particularmente a elevada frequência de utilização de ultraprocessados que contêm estes compostos em suas composições. O uso de temperos naturais, bem como de fundos com aparas de carnes e vegetais seria uma sugestão para melhorar este cenário, na perspectiva de reduzir sobretudo, a oferta de cardápios com glúten e alimentos tipicamente alergênicos, ampliando o atendimento às pessoas com necessidades específicas. Portanto, é papel do nutricionista que atua na alimentação coletiva, buscar a adequação dos cardápios servidos, além de informar seus clientes sobre a presença de componentes potencialmente alergênicos existentes nos cardápios, como forma de educar e advertir a população com relação ao gerenciamento do risco à saúde, já que as alergias e intolerâncias alimentares tem um impacto negativo na qualidade de vida.

Palavras-chave: Glutens; Lactose; Hipersensibilidade Alimentar;

AValiação DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA RECEITA MODIFICADA DE TORTILHA DE MILHO REDUZIDA EM SÓDIO E GORDURA SATURADA.

MARIANA REIS GUEDES; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS; LARISSA MAZOCCO.

CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Organização Mundial de Saúde, a doença cardiovascular é a principal causa de morte no mundo, responsável por 30% das mortes (OMS, 2011). A base fisiopatológica relacionada aos eventos cardiovasculares é a aterosclerose, associada ao consumo excessivo de gordura saturada, levando ao aumento do risco de doença cardiovascular e hipertensão arterial (SANTOS, et.al., 2013). Adicionalmente, o excesso de consumo de sódio é a principal causa do desenvolvimento da hipertensão arterial (REINALDO et.al., 2017). Portanto, a redução no consumo destes nutrientes torna-se benéfico na prevenção do desenvolvimento de tais condições clínicas. **OBJETIVO** Desenvolver uma receita de tortilha de milho modificada e avaliar a composição nutricional da preparação culinária reduzida em gordura saturada e sódio. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo experimental, na qual foi desenvolvida uma receita de tortilha de milho modificada contendo em sua composição: fubá, farinha de trigo, sal rosa, chia, páprica picante, óleo de girassol e água. A análise sensorial foi realizada com 30 escolares, participantes da pesquisa, por meio do teste de aceitabilidade. Para tal, utilizou-se escala hedônica facial de 5 pontos, na qual a maior aceitação (adorei) pontuava-se 5 pontos e a menor aceitação (odiei) pontuava 1 ponto, por meio da apresentação de expressões faciais. Todos os procedimentos foram realizados após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, pelos responsáveis das crianças. **RESULTADOS** Ao avaliar a composição nutricional da tortilha de milho modificada observou-se uma pequena redução no conteúdo de calorias da receita original para a receita modificada (471kcal/100g; 440kcal/100g,

respectivamente). Contudo, em relação ao teor de macronutrientes, foi observado uma redução importante no conteúdo de carboidrato entre as receitas originais e modificadas (56g para 30,84g/100g), no conteúdo de proteínas (5,2 para 3,79g/100g). O teor de lipídios aumentou em relação a receita original (25,2g para 33,57g/100%), contudo, houve a retirada total no conteúdo de gordura saturada da receita original para a receita modificada (10,4g para 0g/100g), bem como redução importante do teor de sódio da mesma (492mg para 9mg/100g), sendo classificada como uma receita de muito baixo conteúdo de sódio. Adicionalmente, a receita modificada apresentou um aumento no conteúdo de fibras (0g para 2,16g/100g), aumento de cálcio (1,9mg para 18,92mg/100g) e aumento de ferro (0,55mg para 1,88mg/100g). Na avaliação do teste de aceitabilidade, a tortilha de milho modificada apresentou uma aceitação de 87% CONCLUSÃO Portanto, a modificação da receita de tortilha de milho original possibilitou melhora da qualidade deste alimento que é amplamente consumido por crianças e adolescentes. A redução do conteúdo de gordura saturada e sódio contribuem de modo importante para a redução do risco de hipertensão arterial e doenças cardiovasculares, bem como o aumento no teor de fibras e cálcio. Deste modo, a receita modificada torna-se um alimento mais adequado ao consumo.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Doença cardiovascular; Receita modificada; Tortilha de milho;

PROJETO VIVER VERDE: REVITALIZAÇÃO DA HORTA DE TEMPEROS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

MANUELA MIKA JOMORI; AMELIA SOMENSI ZAGGIO; CAROLINE DE MELO TOMAZ;
ALINE DA SILVA PACHECO; MELINA VALERIO DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, SANTA CATARINA - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO As instituições de ensino superior vêm desenvolvendo o compromisso em fornecer informações e conhecimentos técnicos para a população geral para disseminar para a sociedade os princípios e as práticas de sustentabilidade, como por exemplo, as hortas urbanas (1). A dieta sustentável caracteriza-se por ser nutricionalmente adequada, culturalmente aceitável, economicamente justa e de baixo impacto ambiental, valorizando a variedade local para preservação e manutenção da saúde população e do ambiente (2,3). Nesse contexto, o Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) conduz um Projeto Viver Verde (PVV), o qual implantou, em 2017, uma horta de temperos em seu espaço físico. Os temperos são utilizados em algumas preparações no restaurante, observando-se a necessidade de sua ampliação para atendimento do volume de preparações produzidas aos estudantes universitários. **OBJETIVO** O presente trabalho objetivou resgatar e revitalizar o PVV, ampliando a horta de temperos do RU/UFSC. **METODOLOGIA** Conduziu-se um estudo exploratório e de intervenção no período de setembro a novembro de 2019 no RU do Campus Florianópolis da UFSC. Realizou-se um diagnóstico, avaliando as condições da horta existente e o andamento do PVV do RU, no que se refere aos cuidados de manutenção dos temperos cultivados e ao fornecimento de adubos e mudas.

Realizaram-se articulações com instituições para o fornecimento adubo orgânico e mudas, além de orientação para o cultivo e a manutenção de hortas de temperos. Confeccionaram-se placas com a descrição e a identificação dos gêneros presentes na horta, com o nome da espécie. Ainda, elaborou-se o manual Projeto viver verde com essas informações, além dos cuidados para sua manutenção e formas de utilização culinária das ervas ali cultivadas, disponibilizado para os funcionários e comensais do RU, por meio de um código Quick Response (QR Code) fixado na entrada da horta, o qual direciona ao link de download do manual em versão pdf. RESULTADOS Observou-se que a horta de temperos do RU disponibilizava manjeriço e hortelã, utilizados no preparo de molhos para a salada, sendo que a sua quantidade não comportava demanda de produção desses molhos. Além disso, havia apenas um funcionário que cuidava dos temperos e do local. Verificou-se que havia espaço suficiente para a ampliação da horta, com o cultivo de mais mudas e ampliar a variedade de temperos para uso nas preparações do restaurante estudado. Conseguiu-se a doação de 200 kg de adubo orgânico originário de uma composteira de uma instituição de Florianópolis, que utiliza resíduos orgânicos do seu próprio restaurante. Cultivaram-se mudas de hortelã e manjeriço, além de salsa, cebolinha e beterraba, em 30 caixas, contribuindo para ampliar o rol de opções de preparações e temperos (4). Todas as caixas foram identificadas com placas, bem como disponibilizado um manual digital que em dois dias de ativação do QR Code, 300 download foram realizados, percebendo assim o interesse dos colaboradores e comensais pela horta ampliada. O compromisso da universidade na disseminação de conhecimentos sobre práticas de sustentabilidade para a população (1) e a promoção da dieta sustentável no RU/UFSC foram atingidos (2,3). CONCLUSÃO A revitalização da horta do PVV possibilitou ofertar maior variedade de hortaliças e temperos para elaboração de preparações mais saborosas e saudáveis, contribuindo para promoção e disseminação da dieta sustentável dos comensais e funcionários nesse restaurante.

Palavras-chave: Dieta sustentável; Hortas; Ervas Culinárias; Universidade;

RISCOS AMBIENTAIS OCUPACIONAIS EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO COMERCIAL

RENATA DE SOUZA NOGUEIRA; CATIANA DE BRITO LIMA; KÁTIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA; BRUNO TRAMONTANO RANGEL; THIAGO GOMES CYPRIANO TORRES.

CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Apesar dos avanços tecnológicos que vêm sendo incorporados aos serviços de alimentação, os locais destinados ao preparo das refeições apresentam, em geral, condições físicas inadequadas como: ruído excessivo, temperatura elevada, iluminação deficiente, arranjo físico e instalações precários. Tais riscos quando não reconhecidos, medidos e controlados têm como consequência o afastamento do funcionário por acidentes e/ou doenças do trabalho, além de danos ao estabelecimento. **OBJETIVO** Apresentar os riscos ambientais ocupacionais aos quais estão expostos os colaboradores de um restaurante comercial do município do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** A

pesquisa foi realizada em cinco etapas sequencias: revisão da literatura, elaboração do Check-list baseado nas normas regulamentadoras, aplicação do Check-list in loco, avaliação qualitativa dos riscos e análise de dados. O check-list de diagnóstico foi aplicado em um serviço de alimentação comercial no município do Rio de Janeiro para evidenciar o nível de adesão às exigências das Normas Regulamentadoras (NR) com perguntas e respostas objetivas. Os riscos em relação ao ruído foram medidos através de decibelímetro modelo DEC-460, nº de série 130500994, com certificado de calibração número 031819, com coleta de dados por uma jornada de trabalho; a análise de Calor foi aferida através de conjunto de termômetros de bulbo seco, bulbo úmido e globo de irradiação modelo HT- 270, número de série 12017725, com certificado de calibração número 032819; a análise de Iluminamento ocorreu através de luxímetro modelo LD-300, número de série 999729393, com certificado de calibração número 032719, com coleta de dados por ambiente, e a Análise Ergonômica se deu através da coleta de medidas dos espaços de circulação com uso de trena comum e comparação com as medidas preconizadas pela NR 12. A aplicação do check-list e avaliação dos riscos ambientais foi realizado por um dos pesquisadores que além de estudante de Nutrição é técnico em segurança do trabalho, sob registro MTE 12727/RJ, possuindo assim atribuições legais e técnicas para esta atividade. RESULTADOS O check-list evidenciou os seguintes resultados: para a NR 1, o serviço de alimentação apresentou 50% de Conformidades (C) e 50% de Não-Conformidades (NC); NR 5 - apresentou 100% de NC; NR 6- apresentou 25% de C e 75% de NC; NR 7 - apresentou 40% de C e 60% de NC; NR 8 - apresentou 33% de C e 67% de NC; NR 09 apresentou 100% de C; NR 10 apresentou 20% de C e 80% de NC; NR 12 apresentou 40% de C e 60% de NC; NR 14 Fornos 100% de C; NR 15 apresentou 75% de C e 25% de NC; NR 17 apresentou 33% de C e 67% de NC; NR 23 apresentou 43% de C e 27% de NC; NR 24 apresentou 60% de C e 40% de NC; NR 25 apresentou 100% de NC; NR 26 apresentou 100% de NC. Destaca-se os resultados encontrados referentes a NR 15 (Atividades e operações insalubres) quanto ao ruído=81,5dB; média ponderada de calor = 30,15 IBUTG; iluminância na área do fogão = 60,2 Lux e nas bancadas= 74,1 Lux. CONCLUSÃO O estabelecimento apresentou NC na maioria dos itens estabelecidos pelas NR, demonstrando uma cultura organizacional não voltada para a segurança dos seus colaboradores. Cabe ao nutricionista que atua em serviços de alimentação elaborar relatórios técnicos de não conformidades e impeditivas da boa prática profissional, que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

Palavras-chave: doenças ocupacionais; normas regulamentadoras; riscos ocupacionais ambientais;

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS DE ESTUDANTES ATENDIDOS NO ALMOÇO DO RESTAURANTE DE UMA ESCOLA PRIVADA DE TEMPO INTEGRAL EM CUIABÁ, MT.

MELISSA SCHIRMER; LOURIANA DOS SANTOS SILVEIRA DE FIGUEIREDO; CLAUDIA CRISTINA GOMES; LIDIANE AUXILIADORA RODRIGUES GONCALVES; SHEILA GORETTY ZUCHELLO PIRES; ANA LUIZA TROVO MARQUES DE SOUZA CESAR.
UNIVERSIDADE DE CUIABÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Um dos fatores de desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição é o resto alimentar, quantidade de alimentos servida pelo cliente e não consumida. A falta de conscientização e capacitação dos colaboradores envolvidos no processo pode ser uma das causas do desperdício, devendo ser constantemente capacitados e monitorados para diminuir o índice de restos. Outras ações para evitar o desperdício são a avaliação dos cardápios, estudos de aceitação com os clientes e educação nutricional com a clientela. Os percentuais aceitáveis de resto alimentar estipulados pela literatura variam de 3% a 10%, mas recomenda-se que cada unidade faça o seu controle mantendo os índices o mais próximo a zero e não comparando com percentuais estipulados teoricamente. Acompanhar o índice de restos alimentares constantemente permite a redução de desperdícios comparando com índices da própria unidade (ABREU; SPINELLI; SOUZA PINTO, 2011.; PIKELAIZEN.; SPINELLI, 2013.; SILVÉRIO; OLTRAMARI, 2014; VAZ, 2011).

OBJETIVO Quantificar o resto alimentar dos estudantes atendidos no restaurante de uma escola privada de ensino em tempo integral na cidade de Cuiabá, MT. **METODOLOGIA** A pesquisa foi realizada em uma escola privada de período integral localizada em Cuiabá, MT na distribuição do almoço para dois públicos de estudantes. No período das 10h30 até 11h40 o almoço é servido para estudantes do maternal até quinto ano e no período das 12h até 13h para estudantes do sexto ao nono ano. O cardápio da unidade é composto por 4 a 5 saladas, duas guarnições, dois pratos proteicos com uma carne branca e outra vermelha, arroz branco e integral, feijão e sobremesa, sendo dois dias doce e 3 dias frutas. Estudantes do primeiro período com idade entre 2 e 3 anos recebem o prato já servido por auxiliares e os demais estudantes receberam ajuda no porcionamento dos alimentos. Os estudantes do segundo período montam seu prato sem auxílio. Os dados foram coletados durante uma semana em dias consecutivos, registrando o peso dos alimentos distribuídos e do resto alimentar. Calculou-se o percentual de resto-ingestão multiplicando o resto alimentar por 100 e dividindo pelo total de alimento distribuído (VAZ, 2011).

RESULTADOS Foram servidas em média 209 refeições/dia no primeiro período e 98 refeições/dia no segundo período, totalizando a média de 307 refeições/dia. Os estudantes do primeiro período tiveram um desperdício maior, apresentando resto-ingestão de 17%, 10%, 14%, 9% e 22% por dia da semana. Os estudantes do segundo período apresentaram 6%, 2%, 6%, 7% e 8% de resto ingestão nos dias de coleta. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a quantidade de resto-ingestão na unidade foi considerada elevada principalmente com os estudantes do primeiro período, onde o porcionamento da refeição é realizado por auxiliares ou com o auxílio das mesmas. Devem ser realizadas algumas medidas para a minimização dos percentuais de resto-ingestão, como campanhas educativas direcionadas aos estudantes, capacitação dos auxiliares e adequação de utensílios de porcionamento para adequação das porções, avaliação do cardápio e adequação dos hábitos como formas de evitar o desperdício.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Alimentos; Resto-ingestão; Unidade de Alimentação e Nutrição;

ANÁLISE DA TAXA DE ABSENTEÍSMO DE COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PRISCILA CARNEIRO DOS SANTOS¹; EMANUEL RIBEIRO ALVES DE SOUZA¹;
MARCELO MIRANDA DE FREITAS¹; SHIGENO DE PAIVA KURIYA²; TARCILA DA
SILVA THEODORO FERREIRA¹; AMANDA MACEDO CARDOSO².

1. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO
RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O absenteísmo é definido como a ausência do colaborador no seu local de trabalho e envolve as faltas tanto decorrentes das licenças legais quanto das injustificadas. Sendo um fator crítico dentro das instituições, o absenteísmo prejudica a gestão e a excelência na prestação do serviço. Dentre as causas das faltas podemos relacionar os problemas de ordem pessoal, familiar, financeira e de saúde (OZELA, 2011). Numa Unidade de Alimentação e Nutrição é importante controlar e identificar as possíveis causas do absenteísmo, visto que essa informação é uma ferramenta de gestão importante para o nutricionista manter a qualidade e ajustar pontos que podem prejudicar o serviço, como a insatisfação por parte dos colaboradores referente à pressão sofrida, funções desempenhadas, salário e jornada de trabalho (BISCONTINI; OLIVEIRA, 2007).

OBJETIVO Analisar a taxa de absenteísmo de colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição do restaurante universitário de uma Universidade Pública do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA Foi realizado um estudo transversal, retrospectivo e descritivo, realizado nos 12 meses de 2019. Para a obtenção de dados, foi realizado o levantamento da frequência dos colaboradores da unidade de alimentação e nutrição com auxílio do setor administrativo da mesma. O cálculo da taxa de absenteísmo foi realizado de acordo com a fórmula apresentada por Abreu et al (2009), que determina que a taxa de absenteísmo = número médio de empregados ausentes no período/número de empregados no período x 100. Foi analisado o percentual de faltas justificadas (amparadas legalmente, como as por motivo de doença) e as faltas injustificadas. Os dados foram tabulados em bases de dados do programa Excel.

RESULTADOS A média da taxa de absenteísmo do ano de 2019 foi de 1,20% e os meses que apresentaram a menor taxa foram fevereiro (0,39%) e agosto (0,82%), que são os dois períodos de férias acadêmicas dessa universidade, portanto também foram meses de concessão de férias aos colaboradores devido ao baixo movimento de comensais no RU. Em contrapartida o mês de setembro foi o mês com o maior índice de absenteísmo representando 2,01%, valor que se apresentou acima da média anual. Esse mês apresentou um maior número de faltas justificadas (72) e faltas injustificadas (28), porém não se pode verificar o motivo destas. A média mensal de faltas sem justificativas foi de 10,6, enquanto as faltas justificadas apresentaram média mensal de 39,25.

CONCLUSÃO A análise da taxa de absenteísmo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição é importante para o trabalho do gestor, ter um controle adequado e ter o conhecimento dos motivos das faltas possibilita uma adequada análise dos problemas, visto que a ausência dos colaboradores pode estar relacionada a alguma falha interna na unidade. Um estudo aprimorado desses dados pode levar a reestruturação do serviço com mudanças para eliminar as causas, fazendo com que se tenha um melhor gerenciamento e assim uma redução na taxa de absenteísmo, possibilitando a prestação de um serviço de qualidade.

Palavras-chave: Gestor; Colaboradores; Absenteísmo; Alimentação coletiva;

UTILIZAÇÃO DA RODA DE CONVERSA COMO ESTRATÉGIA PARA PROMOÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NO CONTEXTO ESCOLAR

ALICE ARAÚJO DE SOUZA¹; MARIA NAZARE GUIMARAES MARCHI².

1. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA CAMPUS SEABRA, - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As metodologias ativas se apresentam como uma estratégia possível para o desenvolvimento de uma aprendizagem significativa, tornando-se uma pedagogia contrária a tradicional em que o protagonismo desloca do professor e passa para o aluno. Essa metodologia possibilita ao aluno avançar um pouco mais no conhecimento profundo e mostrar sua criatividade. Explorar de maneira mais ampla esses métodos na mediação do conhecimento é fundamental no contexto educacional e para o processo de ensino e aprendizagem. Para isso, existem várias possibilidades de ser trabalhar metodologias ativas em espaços formais e não formais de ensino e a roda de conversa é uma delas. A roda de conversa é uma possibilidade metodológica para uma comunicação dinâmica e produtiva entre os sujeitos no cotidiano pedagógico no ensino médio, bem como uma ferramenta metodológica de aproximação entre tais sujeitos. **OBJETIVO** Realizar uma roda de conversa sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais utilizando os princípios da metodologia ativa para mediar a discussão. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, observacional, de caráter qualitativo, desenvolvido através de roda de conversa sob a perspectiva das metodologias ativas. Participaram desse momento 49 alunos do primeiro e terceiro ano do ensino médio integrado ao técnico de meio ambiente do Instituto Federal da Bahia do campus de Seabra, Bahia, naturais de Seabra e de outras sete cidades circunvizinhas. Em um primeiro momento os discentes foram sensibilizados sobre o conceito das Plantas Alimentícias Não Convencionais e solicitados que fizessem um levantamento com seus familiares sobre o conhecimento e consumo dessas plantas. Esse trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto Federal da Bahia Campus Salvador, CAAE 21737619.8.0000.5031. **RESULTADOS** A metodologia aplicada permitiu que os estudantes trouxessem o conhecimento para a roda de conversa e dividissem as experiências com as plantas alimentícias não convencionais. Eles puderam perceber que aqueles alimentos muitas vezes desprezados são de alto valor nutricional e de suma importância para a preservação da biodiversidade. Durante a roda de conversa, surgiram mais de 30 tipos diferentes de Plantas Alimentícias Não Convencionais, acredita-se que essa diversidade tenha relação com o fato dos estudantes serem de cidades diferentes com características de vegetação e hábitos alimentares próprios. Surgiram diversas dúvidas, uma delas foi com relação ao umbu (*Spondias tuberosa* L.) e a mangaba (*Hancorniaspeciosa*), se eram ou não Plantas Alimentícias Não Convencionais, por se tratarem de plantas de fácil acesso na região, porém eles entenderam que algumas plantas como essas tem expressão apenas regional e por isso não são convencionais. Assim, o diálogo na roda de conversa foi muito produtivo e os estudantes ressignificaram o valor de frutas e legumes não convencionais presentes ou não no cotidiano. **CONCLUSÃO** Constatou-se que a roda de conversa sob a perspectiva das metodologias ativas, despertou nos alunos um maior interesse pelo tema abordado. A valorização dos conhecimentos e experiências prévias, a autonomia na busca pelo conhecimento, a interação com os colegas e a construção coletiva do conhecimento podem ser fatores que contribuíram para a eficiência desta metodologia contribuindo para uma aprendizagem significativa contextualizada com

a realidade vivida pelo estudante. Assim, a experiência que cada um trouxe se somou as demais de forma que cada estudante contribuiu para o conhecimento do outro.

Palavras-chave: Aprendizagem; Biodiversidade; Estudantes; Metodologias Ativas;

SOBRA ALIMENTAR EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

VANESSA MARIA BARROS SEIXAS¹; AMANDA MACEDO CARDOSO²; EMANUEL RIBEIRO ALVES DE SOUZA¹; FERNANDA MOREIRA FERNANDES¹; MARCELO MIRANDA DE FREITAS¹; SHIGENO DE PAIVA KURIYA².

1. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na gestão de uma unidade de alimentação e nutrição, o desperdício de alimentos é um elemento importante e realizar o controle deste, engloba questões importantes no âmbito econômico, ambiental e social. A análise do índice de sobra alimentar visa avaliar as quantidades desperdiçadas, que pode ocorrer devido a vários fatores na unidade, como a baixa aceitação do cardápio, porcionamento inadequada das preparações e falhas no processo produtivo, sem a realização do escalonamento adequado. Desta forma é necessário que haja um gerenciamento eficaz, como forma de se limitar as perdas dos alimentos, que geram prejuízos econômicos às empresas e perdas dos recursos naturais. **OBJETIVO** Analisar o índice de sobra alimentar em um restaurante universitário de uma universidade pública. **METODOLOGIA** Este trabalho se tratou de um estudo de caso, transversal, descritivo e quantitativo com o cálculo do índice de sobra alimentar do mês de novembro de 2019, realizado num restaurante universitário que fornece uma média diária de 2000 refeições durante a distribuição do almoço. Previamente foram realizadas as padronizações dos recipientes e utensílios utilizados para armazenamento dos alimentos. Posteriormente, foi realizada a pesagem de todas as preparações, utilizando uma balança digital com capacidade de 20 kg, descontando-se o valor do recipiente. Os valores foram somados resultando no total de alimentos fornecidos durante a distribuição do almoço. Após o término da distribuição, foi realizada a pesagem das sobras, que estavam fora das condições de aproveitamento, observando as condições da legislação vigente. **RESULTADOS** Durante o mês do estudo, foram servidas 38.179 refeições e produzidas 31.786 kg de alimentos, durante a distribuição do almoço. O valor médio da sobra alimentar obtido, no mês, por pessoa foi de 11,04g por refeição, com percentual de 1,33%. Segundo Vaz (2011) o percentual aceitável é de até 3% ou de 7 a 25g/pessoa. Observa-se que o valor em percentual se encontra abaixo, quando comparado com a literatura e o valor em gramas por pessoas se encontra entre os valores de referência, mostrando um controle adequado, durante o mês pesquisado, sobre a margem de segurança das preparações servidas. **CONCLUSÃO** A sobra alimentar no presente estudo se encontrou dentro do recomendado pela literatura, porém ressalta-se que o desperdício afeta diretamente o custo total de uma unidade de alimentação e nutrição, sendo sempre necessário o acompanhamento constante através da promoção de capacitações dos colaboradores,

acompanhamento da flutuação da frequência dos usuários, verificação da aceitabilidade de algumas preparações, melhorar apresentação dos alimentos e implementar o escalonamento da produção dos alimentos.

Palavras-chave: Desperdício; sustentabilidade; restaurante universitário; controle; planejamento

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO CARDÁPIO OFERECIDO EM UMA ESCOLA DE ENSINO MÉDIO INTEGRAL DO MUNICÍPIO DE RECIFE- PE

FLAVIANI DIOGO REIS AUGUSTO; HELYSON TOMAZ DA SILVA; FLAVIA DIOGO DA SILVA; MAISA BARBOSA DE LIMA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; KARINA CORREIA DA SILVEIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nas últimas décadas com o crescimento exacerbado do consumo de alimentos industrializados, o aumento do percentual de sobrepeso e obesidade, especialmente entre os mais jovens foi observado (CORREA et al., 2017). Na adolescência mudanças fisiológicas e o ambiente social, podem proporcionar modificações nos padrões alimentares. Diante disso, apresentam-se como um grupo nutricionalmente vulnerável (SILVA et al., 2014). Desta forma, a escola, é um ambiente ideal para disseminar informações sobre alimentação e nutrição. (SILVEIRA et al., 2011). Assim, é importante a avaliação do cardápio ofertado, visando contribuir para a garantia de uma alimentação equilibrada e saudável, colaborando para a adoção de hábitos saudáveis e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Analisar a qualidade do cardápio pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio -Escola; Avaliar a oferta de alimentos ultra processados no cardápio. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, com dados obtidos a partir das refeições oferecidas aos alunos de uma escola estadual de ensino médio integral em Recife-PE, foram analisados os cardápios de 2 meses de 2017, sendo analisados os lanches (da manhã e da tarde) e o almoço. A direção da escola autorizou a pesquisa através da Carta de Anuência e posteriormente disponibilizou os cardápios. O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - Escola foi utilizado para a avaliação. Para a avaliação dos cardápios os itens foram divididos em duas categorias do ponto de vista nutricional: os alimentos recomendados, que quando consumidos regularmente trazem benefícios à saúde e os alimentos controlados, aqueles que quando consumidos regularmente podem representar risco à saúde. **RESULTADOS** No presente estudo, foi observado na análise do almoço que alimentos recomendados como as saladas e frutas, foram ofertados diariamente. No grupo dos alimentos controlados, os embutidos ou alimentos cárneos industrializados, foram ofertados em 5% e 6%. Não foi observado enlatados e conservas nos cardápios. As bebidas de baixo valor nutricional estavam presentes em 13% e 14% dos cardápios analisados. Foi observado que as preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar tiveram resultados elevados, assim como os cereais matinais e bolos que apareceram em mais de 65% nos cardápios. Durante os lanches a oferta de alimentos industrializados semi-prontos ou prontos para o consumo mostrou-se acima de 70%. **CONCLUSÃO** Nas condições em que o estudo foi realizado, os

cardápios estavam adequados em relação à oferta de frutas e saladas contudo, a oferta de alimentos ultra processados, bem como alimentos ricos em açúcar tiveram valores altos. É necessário replanejamento do cardápio, ampliação do monitoramento da qualidade da oferta e do consumo alimentar e desenvolvimento de ações voltadas a formação de hábitos alimentares saudáveis por esses adolescentes.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Avaliação Nutricional; Adolescência;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA E QUANTITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DA FUNDAÇÃO CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE (CASA) NO ESTADO DE SÃO PAULO

KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; PATRÍCIA BASTOS FRIGNANI; MARA BACHELLI; TAYNA APARECIDA QUEIROZ BONFIM; ANA CAROLINA BARBOSA. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS - FACULDADE DE NUTRIÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma alimentação saudável deve incluir preparações diversificadas priorizando o valor nutritivo, os aspectos sensoriais, sendo qualitativa e quantitativamente adequadas ao hábito alimentar promovendo uma vida saudável. Os Centros de Atendimento Socioeducativos possuem a missão de aplicar medidas socioeducativas para jovens que precisam ser privados de liberdade e devem oferecer alimentação adequada para a faixa etária atendida. **OBJETIVO** Analisar qualitativa e quantitativamente um cardápio mensal planejado para atender os menores de uma Fundação de uma cidade no interior do Estado de São Paulo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo documental, decorrente do convênio da Universidade com o Ministério Público cujo instrumento de pesquisa foi o cardápio mensal planejado (empresa terceirizada) para o mês de maio de 2017. Avaliou-se o cardápio de 31 dias, referente ao desjejum, almoço, jantar e lanche noturno, qualitativamente, por meio do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio e quantitativamente (6 dias) com o auxílio de software específico para o cálculo de dietas. Os resultados foram avaliados segundo as recomendações da Dietary Reference Intakes. **RESULTADOS** Os resultados qualitativos apontaram como regular o oferecimento de frutas, que ocorria em apenas 50% das refeições não atendendo as recomendações do Guia Alimentar, e a monotonia do cardápio (50,5%). Atingiram boa classificação os folhosos (85,8%), ricos em enxofre (17,6%), carne gordurosa (15,7%), fritura (11,4%) e doce + fritura (10,0%). Em contrapartida, a inadequação foi crítica em relação ao oferecimento de doces, classificado como péssimo, devido a frequência de sucos concentrados adoçados e sobremesas. Quando os dados foram trabalhados quantitativamente, o valor energético total variou de 3211 até 4066kcal mostrando que a oferta energética em todos os dias está acima do valor máximo recomendado (3152kcal) o que causa preocupação pois pode aumentar o risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. A quantidade média em gramas de proteína apresentou superávit de 142%, assim como de carboidratos que variou de 350 a 520g por dia, excedendo a recomendação de 130g; a oferta de lipídeos apresentou valores acima do máximo

recomendado em 5 dias, atingindo 44% da energia total em um deles; cálcio: em todos os dias as quantidades foram menores que a Adequate Intake (1300mg); ferro: nos 6 dias a oferta indicou uma provável adequação e segurança, assim como a média de oferta de vitamina C (104,6mg); fibras: em apenas um dia analisado obteve-se quantidade menor que a Adequate Intake; sódio: em todos os dias a quantidade foi quatro vezes maior do que o limite máximo tolerável de ingestão diária (2,3g ao dia). CONCLUSÃO A análise quantitativa não apontou nenhum item classificado como ótimo, embora a maior parte deles tenham sido considerados bons. Os resultados quantitativos constataram o desequilíbrio dos cardápios analisados quanto à oferta excessiva de energia, proteína, carboidratos e lipídeos. Os valores de cálcio e sódio mostraram-se em desacordo com os parâmetros estabelecidos pelas Dietary Reference Intakes, apresentando quantidades insuficientes e elevadas, respectivamente. Os resultados da avaliação indicaram a necessidade de melhorar os aspectos nutricionais das preparações oferecidas devido ao risco de comprometimento da saúde dos indivíduos atendidos pelo programa e a necessidade da realização constante de estudos com esse escopo.

Palavras-chave: alimentação saudável; liberdade; qualidade dos alimentos; planejamento de cardápios; serviços de alimentação

AVALIAÇÃO DO BINÔMIO TEMPO/TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

DANIELLE DO NASCIMENTO QUARESMA¹; SILVANA MAGALHÃES SALGADO¹;
CAROLINA GUILHERME DE ALBUQUERQUE²; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA¹;
KARINA CORREIA DA SILVEIRA¹; RUTH CAVALCANTI GUILHERME¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE SAÚDE DE JABOATÃO DOS GUARARAPES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O controle do binômio tempo/temperatura durante o processamento, manipulação e distribuição de alimentos é uma das práticas de monitoramento mais eficazes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária das preparações. **OBJETIVO** Analisar o binômio tempo/temperatura de distribuição das refeições a partir dos parâmetros estabelecidos na Resolução nº 216/2004. **METODOLOGIA** O presente estudo foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição no município de Jaboatão dos Guararapes - PE, que fornece diariamente 1.200 refeições em média. A coleta dos dados foi realizada em um período de 23 dias, em maio de 2019. Foi escolhido o horário do serviço de almoço por configurar o período de maior número de refeições e tempo de distribuição. As preparações, expostas em balcões térmicos, do tipo self-service, de aço inox em módulo aquecido e refrigerado controlado através de termostato, tiveram suas temperaturas aferidas uma vez em três tomadas de tempo, respectivamente 11h:30 minutos; 12h:30 minutos; 14h. Para as preparações quentes foram verificados o prato principal e acompanhamentos (feijão e arroz) e para os pratos frios, salada e sobremesa (fruta). Utilizou-se um termômetro digital, do tipo espeto, sendo a temperatura registrada quando estabilizada por no mínimo 60 segundos. Seguiu-se a recomendação de aferição no centro geométrico das preparações. Após cada aferição, o termômetro foi higienizado com papel

toalha não reciclado e álcool 70%, com tempo mínimo de 1 minuto entre as aferições. Os dados coletados foram comparados aos padrões determinados pela legislação. Assumindo que preparações quentes devem ser mantidas, na distribuição ou espera, por no máximo 6 horas a 60°C. E os frios, a 10°C por até 4 horas e que, se mantidos entre 10°C e 21°C, por até 2 horas. Nesse contexto, o banco de dados foi analisado de forma descritiva. **RESULTADOS** Em relação às preparações quentes, os acompanhamentos mantiveram-se dentro dos padrões recomendados pela legislação, entretanto, o prato principal apresentou temperatura inadequada em 3 dos 23 dias de coleta, em pelo menos uma das três tomadas de temperatura realizadas, o que representa 8,7% de inadequação. De modo geral, as temperaturas de distribuição das preparações quentes tiveram média de 76,3°C, significativamente superior à temperatura média encontrada em um estudo realizado em Belo Horizonte- MG, cuja média de temperatura das preparações quentes foi de 56°C. Em Uberaba - MG, em 25% dos restaurantes, a temperatura média encontrada foi de 60°C e, no Rio de Janeiro - RJ, apenas 57% das amostras analisadas apresentou temperatura adequada para o período de exposição. Nas preparações frias houve o maior percentual de inadequação, com inadequações em 50,7% das saladas e 49,3% das frutas, em média 17,4°C por tempo superior a 4 horas. Outros estudos, verificaram temperaturas médias de 13,8°C no início da distribuição e 14,1°C no final, outros relataram temperaturas ainda superiores a 21°C para o mesmo tipo de preparação. **CONCLUSÃO** Houve um melhor controle de tempo/temperatura para os alimentos servidos quentes em comparação com as preparações servidas frias. Portanto, é de suma importância estabelecer procedimentos de rotina de monitoramento e medidas preventivas e corretivas para o controle de todas as refeições, especialmente as que serão servidas frias.

Palavras-chave: controle de qualidade das refeições; distribuição de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; manipulação de alimentos; preparações quentes

DO CAMPO À MESA: AVALIAÇÃO DA CONDIÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DA ALFACE OFERTADA NA ALIMENTAÇÃO EM UMA ESCOLA FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO¹; BARBARA CRISTINA EUZEBIO PEREIRA DIAS DE OLIVEIRA²; CLEIDE CRISTINA APOLINARIO BORGES¹; FLAVIA COELHO RIBEIRO MENDONCA¹.

1. ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO, - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar é um direito garantido pela legislação brasileira aos estudantes da educação básica pública. Para a garantia desse direito, foi criado pelo governo federal o Programa Nacional da Alimentação Escolar(PNAE). Um marco do programa foi a obrigatoriedade de compra de, no mínimo, 30% dos alimentos da Agricultura Familiar. Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar são, de forma geral, de produção rural cuja gestão e mão de obra são provenientes do núcleo familiar, os plantios são realizados manualmente e de manejo mais

sustentável. Esse tipo de cultivo, muitas vezes, pode favorecer a presença de parasitos nesses gêneros alimentícios, quando irrigada com água contaminada, uso de adubo orgânico não tratado; presença de animais na área de cultivo, armazenamento inadequado e no transporte dessas hortaliças. Diante deste contexto, faz-se necessário estudar as condições de produção e higiênico-sanitária das alfaces (*Lactuca sativa* L.) utilizadas em atendimento ao PNAE, em uma Escola Federal na cidade do Rio de Janeiro. **OBJETIVO** Estudar as condições de produção e higiênico-sanitária das alfaces utilizadas em atendimento ao PNAE, em uma Escola Federal do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** A metodologia deste estudo teve uma abordagem qualitativa, sendo a pesquisa dividida em duas etapas principais: de início, por meio da análise parasitológica das amostras de alface. Em seguida, visita técnica nas propriedades rurais dos agricultores familiares, fornecedores de alface para a merenda escolar, de uma cooperativa rural do município de Nova Friburgo. Para a visita técnica foi estabelecido um roteiro de entrevista, com aprovação CEP 348890. Foram avaliadas 72 amostras de alface crespa, 36 provenientes da agricultura convencional (AC-Central de Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro), e 36 oriundas da agricultura familiar (AF-município de Nova Friburgo/RJ). As amostras foram submetidas aos métodos de sedimentação espontânea (SE) e de sedimentação por centrifugação (SC), sempre em triplicata. Para a análise dos dados das entrevistas foi utilizado o software IRAMUTEQ (acrônimo de Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires) é um programa para a análise do discurso. **RESULTADOS** As frequências encontradas dos parasitos foram avaliadas pelo teste do qui-quadrado. As diferenças foram consideradas significativas para $p < 0,05$. Os parasitos intestinais de importância médica detectados nas amostras não higienizadas foram: *Strongyloides stercoralis*, *Ascaris lumbricoides*, *Ancilostomídeos*, *Balantidium coli* e *Entamoeba coli*. A RDC 14/2014 da ANVISA, estabelece como aptos para o consumo o alimento com ausência de sujidades, parasitos e larvas nas hortaliças comercializadas. Após a higienização das alfaces, não foram encontrados parasitos por nenhum dos métodos empregados. O dados da análise das entrevistas foi apresentado através da "nuvem de palavras". A palavra que mais se repetiu foi gente no sentido de coletivo ou núcleo familiar. **CONCLUSÃO** É importante ressaltar a necessidade de aprimorar as condições de produção no campo, objetivando a implementação de boas práticas agrícolas, melhorando a qualidade sanitária das hortaliças. Os resultados deste estudo revelaram a importância do fortalecimento do sistema de Vigilância Sanitária e da necessidade de capacitação/orientação aos produtores de hortaliças, manipuladores de alimentos e da população em geral sobre a importância de uma boa higienização das folhas de alface antes do consumo.

Palavras-chave: Agricultura Familiar.; Merenda Escolar; Condição Higiênico-sanitária.; Programa Nacional de Alimentação Escolar;

ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE EDUCAÇÃO INFANTIL, APÓS INTRODUÇÃO DE PRODUTOS DA HORTA ESCOLAR, NO MUNICÍPIO DE PARAUAPEBAS

TAIANA SOUZA SENA FERREIRA; ELISANGELA CRISTINA MARTINS DA SILVA;
ATHER BARBOSA FIGUEIREDO; ERCÍLIA CARVALHO GOMES.
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial de Saúde afirma que uma das melhores formas de promover a saúde é através da escola. Isso porque entende a escola como um espaço social em que muitas pessoas convivem, aprendem e trabalham; onde os estudantes passam a maior parte do seu dia além disso, é na escola que os programas de educação e saúde podem ter maior repercussão, beneficiando os estudantes na infância e na adolescência. A horta escolar está entre umas dessas ações educativas, por meio dela pode-se orientar e desenvolver habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, tais como a produção de alimentos livres do uso de agrotóxico e adubos químicos na produção de culturas diversas. A importância da horta escolar como diferencial na educação ambiental é que motivou a elaboração desse artigo. Com uma pequena horta escolar, podem-se atingir vários objetivos: melhorar a educação dos escolares, mediante uma aprendizagem ativa e integrada a um plano de estudos de conhecimentos teóricos e práticos sobre diversos conteúdos e melhorar a nutrição dos escolares, complementando os programas de alimentação escolar com alimentos frescos, ricos em nutrientes e sem contaminação por agrotóxicos. **OBJETIVO** O objetivo do estudo é avaliar cardápios e compará-los, antes e após a inclusão de alimentos produzidos na horta da escola. **METODOLOGIA** O estudo é do tipo descritivo transversal, com abordagem quantitativa, sendo utilizados dados de fonte secundária. Foi feito um levantamento de todas as escolas de ensino infantil que tinham o projeto horta escolar, dentre elas foi escolhida a Escola Municipal de Ensino Infantil Mundo Infantil. A coleta de dados foi por levantamento de uma (01) semana do cardápio mensal proposto pelo Departamento de Alimentação Escolar do município, em seguida foi elaborado um cardápio igual mais o acréscimo diário dos produtos cultivados na horta, em seguida feita a análise nutricional de ambos os cardápios e posterior comparação entre eles. Foram analisados, a quantidade de energia, macro e micronutrientes presentes no cardápio e qual o percentual de adequação junto aos níveis preconizados para a faixa etária dos alunos da pré-escola, 4-5 anos. Os dados foram organizados em planilhas no programa Microsoft Excel 2010, e a análise estatística foi feita no programa BioEstat 5.4. **RESULTADOS** O resultado mostrou melhora visível no aporte nutricional do cardápio proposto pela Departamento de Alimentação Escolar do Município, a partir do uso contínuo dos alimentos cultivados na horta escolar em todos os dias avaliados. Observamos que em determinada data o aumento mais evidente é de fibra 59% para 72% e Vitamina C que sobe de 16% para 69% de adequação. Podemos ainda destacar, que ao analisarmos a adequação da média semanal do cardápio há um importante acréscimo na adequação nutricional, principalmente nos níveis de lipídios, ferro e vitamina C e fibras, que encontravam-se abaixo do preconizado e dão um salto de significância estatística P. **CONCLUSÃO** A horta inserida no ambiente escolar tem inúmeras vantagens, pois ficou demonstrado no presente estudo que além do ganho nutricional ao cardápio também é um agente transformador na comunidade escolar, algo que une pais, alunos e professores, além de gestores e funcionários da escola no tema da educação ambiental e alimentação saudável, incentivando o trabalho coletivo em favor do cultivo dos alimentos num conceito de interdisciplinaridade e sustentabilidade.

Palavras-chave: horta; escolar; alimentação; nutricional;

AValiação DO CONHECIMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES COMERCIAIS NA CIDADE DE RECIFE/PE

LAERTE VICTOR DIAS DA SILVA; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; SABRINA GOMES FERREIRA CLARK; VIVIANE LANSKY XAVIER DE SOUZA LEÃO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com a maior urbanização da população, modernização das formas de trabalho e crescimento econômico, importante parcela da população passa boa parte do dia trabalhando fora de suas residências, em média oito horas diárias, além do tempo relativo ao deslocamento até o trabalho, ou seja passa a maior parte do dia fora do lar. O Aumentando consideravelmente a demanda por refeições que ofereçam qualidade e segurança alimentar fora do lar, necessitando para tal de profissionais capacitados para prepará-las (IBGE, 2019). **OBJETIVO** Conhecer o perfil socioeconômico e o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos em relação às Boas Práticas de manipulação em restaurantes comerciais da cidade de Recife, Pernambuco. **METODOLOGIA** Para a realização da pesquisa foi elaborado e aplicado formulário específico. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, 01 manipulador de cada restaurante foi entrevistado. Aleatoriamente 16 restaurantes foram escolhidos dentre os oito distritos sanitários de Recife-PE. A pesquisa foi realizada durante o período de novembro de 2018 a julho de 2019. Para a classificação do nível de conhecimento dos manipuladores foi calculado o percentual de acertos das respostas a partir da conformidade das respostas à legislação, conforme parâmetros propostos por Mello et al. (2010) e Jorge et al. (2013): conhecimento insuficiente, de 0 a 50% de acertos; conhecimento regular, de 51 a 75% de acertos; e conhecimento adequado, de 76 a 100% de acertos. Os dados foram tabulados para análise e interpretação, utilizando o Programa Microsoft Excel 2010. **RESULTADOS** Nas condições em que o presente estudo foi realizado foi observado equilíbrio entre a população de manipuladores do sexo masculino e feminino, com idade entre 30 e 39 anos e predominância do ensino médio completo. A maioria tinha de 5 a 10 anos de tempo de trabalho na profissão, sendo que 56,2% eram chefes de cozinha, cuja renda de 94% deles consistiu em 1 ou 2 salários mínimos. Além disso, 87,5% já participaram de treinamentos em Boas Práticas, mas em relação aos processos relacionados a RDC 216/2004, apesar de 69% dos entrevistados conhecerem o Manual de Boas Práticas, apenas 25% deles tinham conhecimento sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados. O nível de conhecimento foi considerado adequado em Noções sobre Doenças Transmitidas por Alimentos (82,3%) e Higiene Pessoal (68,7%), porém foi regular para 31,25% deles. Em relação às Noções sobre Higiene do Ambiente, Utensílios e Equipamentos, houve um aproveitamento adequado (90%) e sobre as Noções específicas de Manipulação dos Alimentos, os entrevistados apresentaram aproveitamento de 58,3% para conhecimento adequado, 27,1% para regular e 14,6% para insuficiente. **CONCLUSÃO** Apesar das capacitações e treinamentos realizados durante seu tempo de experiência profissional, ainda há uma parcela desses manipuladores que apresentam conhecimentos insuficientes em sua área, evidenciando que é necessária intervenção neste assunto para que não haja comprometimento da segurança alimentar.

Palavras-chave: Higiene Pessoal; Segurança Alimentar; Treinamento;

ESTUDO SOBRE A PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DE CARNES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

SILVANA MAGALHÃES SALGADO; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; JOSE MARCOS NASCIMENTO SILVA FILHO; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA; GIOVANA SANTOS SIMOES DUARTE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma Unidade de Alimentação e Nutrição objetiva fornecer refeições equilibradas, dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, bem como satisfazer o comensal com o serviço oferecido (ABREU et al, 2003). No entanto, torna-se importante considerar os aspectos sensoriais das preparações para uma melhor aceitação do comensal, sabendo-se que as sensações táteis, gustativas e olfativas sobre o que se come contribuem para as escolhas alimentares (CHEMIN e MARTINEZ, 2019). Consideração os itens que compõem um cardápio, o prato principal contribui com maior parte do custo, por se tratar de preparações elaboradas com carnes (COLI, 2013). Dessa forma, as Unidades devem controlar todas as etapas de pré-preparo e preparo para que haja um máximo aproveitamento, sem desperdícios. Os cortes despadronizados no pré-preparo, comprometem o aspecto visual das preparações culinárias, gerando insatisfações para o comensal e aumento do custo da refeição (MATOS et al, 2015). **OBJETIVO** Este trabalho teve como objetivo avaliar a padronização dos per capita das carnes de ave, bovina e suína em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Recife e observar a variação entre o valor do contrato e os valores encontrados no estudo. **METODOLOGIA** O estudo contemplou os critérios metodológicos da pesquisa do tipo descritiva através de estudo de caso conduzido em uma UAN, situada na cidade do Recife Pernambuco a pedido da nutricionista, pois até o momento não havia sido realizado nenhum estudo de avaliação de padronização dos cortes de carnes comparando o per capita líquido obtido no pré-preparo com o valor definido no contrato. Para a obtenção dos per capita líquidos dos cortes das carnes foram realizadas cinco pesagens de cada tipo de carne (ave, bovina e suína) durante o pré-preparo. Cada porção de carne foi obtida aleatoriamente e pesada individualmente, com o auxílio de uma balança de precisão. Os valores encontrados foram comparados com os estabelecidos pelo contrato da empresa (200g o per capita líquido para quaisquer tipos de carne, exceto para coxa e sobrecoxa, para qual se estabelece o peso per capita de 350g). **RESULTADOS** Foi observado que durante o pré-preparo, as carnes são fracionadas em diferentes tamanhos, não havendo uma padronização dos cortes e nem o cumprimento dos per capita estabelecidos pela empresa. Na carne bovina (acém), o peso variou de 79g a 245g, na carne suína (lombo) houve uma variação mínima de 112g e máxima de 269g; para a carne de ave (filé de peito), um peso mínimo de 78g e máximo, de 177g; e para a carne de ave (coxa e sobrecoxa) o valor variou de 258g à 351g. **CONCLUSÃO** A não-padronização dos cortes e, por conseguinte, das preparações, acarreta em dificuldades de manter um padrão de qualidade, uma vez que compromete a definição da informação nutricional da preparação e do custo, além de gerar insatisfação nos comensais pela apresentação das preparações. Assim, sugere-se treinamento do magarefe e implantação dos registros fotográficos como ferramenta de apoio para padronização do per capita no momento do pré-preparo.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; custo; cardápio;

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

KARINA CORREIA DA SILVEIRA; MICHELE GALINDO DE OLIVEIRA; MOISES BEZERRA CARRETEIRO; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; MARIA MARIANA CARDOSO CLEMENTE; MILENA DAMASCENO DE SOUZA COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diante da cultura do desperdício e da falta de consciência em não deixar resto nos pratos, os Restaurantes Universitários (RUs) cumprem um papel importante no suporte do ensino nas universidades. Restaurantes Universitários devem promover ações de educação nutricional, bem-estar e qualidade dos alimentos, visando à saúde dos seus estudantes usuários (HARTMANN, 2015). Considerados instrumentos de segurança alimentar e nutricional no ambiente universitário e de importância inestimável para os estudantes carentes, os Restaurantes Universitários convivem diariamente com o desafio de manter, a baixo custo, um atendimento de qualidade, devendo empenhar-se para prover uma refeição saudável que atenda às necessidades nutricionais dos usuários (MAIA, 2008; BRANDÃO, GIOVANNI, 2011). **OBJETIVO** Identificar as informações disponíveis sobre desperdício alimentar em Restaurantes Universitários entre os anos de 2008 e 2018. **METODOLOGIA** A coleta dos dados ocorreu de fevereiro a outubro de 2018. Foi utilizado como critérios de inclusão trabalhos que faziam referência explícita ao objeto deste estudo e artigos do período de 2008 a 2018. As estratégias de busca foram realizadas com base nos Descritores em Ciências da Saúde (DeCS), os quais foram cruzados na Língua Portuguesa nas bases de dados do MEDLINE (Medical Literature Analysis and Retrieval System on-line), Scielo (Scientific Electronic Library Online), Google Acadêmico além de outras revistas da área de Nutrição (RASBRAN, Revista Higiene Alimentar, Revista Disciplinarum Scientia. Foi utilizado o descritor: Desperdício de alimentos, e os termos resto-ingesta, restaurantes universitários e sobra. Foi realizada uma análise com base nos resumos dos artigos que contemplavam os critérios de inclusão, os artigos selecionados foram obtidos na íntegra. O processo de seleção e avaliação dos artigos foi realizado por pares e as informações extraídas dos artigos foram: Nome do artigo, autores, ano de publicação, local do estudo, objetivo da pesquisa, metodologia utilizada, resultados e conclusões. **RESULTADOS** Foram encontrados vinte oito estudos, dos quais dezoito atenderam aos critérios de inclusão. O período de pesquisa, desses estudos, variou de um até sessenta e um dias. Dos aspectos estudados o fator de correção dos alimentos em geral foram bem próximo ou inferiores ao recomendado na literatura; os percentuais de sobra variaram entre 5,10% e 23,75%; os valores do per capita de sobra encontrados estão acima do proposto na literatura. Quanto ao percentual de resto ingesta, 63,6% dos trabalhos foram classificados como valores inaceitáveis. Para a redução do desperdício, a maioria dos autores propõe ações semelhantes e traz à tona a importância da educação alimentar e nutricional dentro desses espaços de convivência. No entanto apenas dois estudos implementaram essas ações. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a dificuldade de prever a quantidade de refeições, o treinamento de manipuladores e o porcionamento inadequado são os principais contribuintes para o desperdício

alimentar nestas unidades e que estudos a fim de avaliar os resultados das ações sugeridas pelos autores são necessários.

Palavras-chave: Treinamento; Produção de Alimentos; Educação Nutricional;

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: CARACTERIZAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR SOLICITADOS NAS CHAMADAS PÚBLICAS DE MUNICÍPIOS PARAENSES

LETICIA MENDES DE ARAÚJO; ANA LUCIA DA SILVA REZENDE; JUCILENE MAGALHAES ALVES SOUSA; ESTRELA BENOLIEL BARBOSA; HELLEN CRISTINA CAMPOS DE MORAES; ISAMERILIAM ROSAULEN PEREIRA DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar tem como principal objetivo suprir, as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola e, com isso, melhorar a capacidade de aprendizagem e formação de bons hábitos alimentares. O Programa Nacional de Alimentação Escolar garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos da educação básica, sendo considerado o maior programa de alimentação no Brasil. Com a Lei nº 11.947/2009, 30% do valor repassado para cada Entidade Executora devem ser investidos na compra de produtos da agricultura familiar, estimulando o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades. Além de, incentivar consumo de alimentos variados, saudáveis, que respeitem a cultura e os hábitos alimentares regionais dos estudantes. **OBJETIVO** Caracterizar os alimentos oriundos da agricultura familiar registrados nas Chamadas Públicas de municípios paraenses para a alimentação escolar. **METODOLOGIA** Estudo descritivo de abordagem quantitativa, com análise de dados secundários com base em informações constantes nos Termos de Referências anexos a Editais de Chamadas Públicas, para aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar em atendimento à alimentação escolar, disponibilizados no Site do Tribunal de Contas dos Municípios do Pará. O projeto foi executado no ano de 2019, com monitoramento e assessoria em 26 municípios paraenses. Na busca para chegar aos resultados desejados foram utilizados os seguintes nomes: número 2019, modalidade: chamamento público Lei 11.947/2009 e objeto município. Para a sistematização dos resultados foram criadas planilhas utilizando o Programa Microsoft Excel versão 2016. **RESULTADOS** Dos 26 municípios monitorados foram encontrados apenas 16 Termos de Referências anexos a Editais de Chamadas Públicas para aquisição de alimentos da agricultura familiar. Após análise, percebeu-se que ao total foram solicitados 61 (sessenta e um) alimentos diferentes, distribuídos nos grupos dos cereais e tubérculos, feijões, legumes e verduras, frutas in natura, leite e derivados, carnes e ovos, e produtos processados. Os principais produtos licitados foram: Abóbora, Cheiro verde, Melancia, Banana, Polpa de frutas variadas, Couve, Farinha de mandioca, Macaxeira, Laranja e Batata doce. Identificou-se nos Termos de Referência 07 (sete) alimentos considerados regionais e da sociobiodiversidade do Estado do Pará, são eles: Açaí, Jambu, Chicória, Farinha de Mandioca, Feijão Regional, Cará e Corante de Urucum. Verificou-se ainda, a

solicitação de produtos que não correspondiam à produção local como batata inglesa, cenoura e cebola. CONCLUSÃO Constatou-se à solicitação de 61 (sessenta e um) produtos, distribuídos em diferentes grupos alimentares, incluindo 07 (sete) alimentos regionais in natura e da sociobiodiversidade do Estado do Pará.

Palavras-chave: Alimentos; Segurança alimentar; Sociobiodiversidade.;

ESTÁGIO EXTRACURRICULAR NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

THAIS LIMA TEIXEIRA; ELIZANGELA RODRIGUES DA SILVA MOTA; CLEDENILSON VALE DO ROSÁRIO; CAROLINE MARRY VAZ LAVAREDA; DANIELA VALENTE GUIMARAES GUTIERRES; JULIANA VIEIRA CARVALHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estágio caracteriza-se por atividade supervisionada que é assumida pelas Instituições de Ensino como um ato educativo, imprescindível no processo de formação profissional, uma vez que possibilita complementar e colocar em prática os conhecimentos teóricos adquiridos. Especificamente, o estágio em Unidades Produtoras de Refeições proporciona aos discentes de nutrição ampla obtenção de conhecimentos e experiências que incluem desde a avaliação de características físico-funcionais até de saúde dos clientes e colaboradores. Engloba também aspectos relacionados à tomada de decisões, comunicação, liderança, administração, gerenciamento e educação permanente. O presente resumo trata-se de um relato de experiência de estágio extracurricular em alimentação coletiva, realizado em restaurante universitário. **OBJETIVO** Relatar a experiência vivenciada por acadêmicos do curso de graduação em nutrição no estágio extracurricular em alimentação coletiva, em restaurante universitário. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, sobre a atuação de 7 discentes de graduação em nutrição cursando entre o 5º e o 7º período, no estágio extracurricular, na área de alimentação coletiva, em restaurante universitário de uma Instituição Federal de Ensino, durante o período de março de 2019 a fevereiro de 2020. A carga horária diária do estágio foi de 4 horas, totalizando 20 horas semanais. O estágio ocorreu em três turnos distintos, a saber: matutino (08h às 12h), intermediário (10h às 14h) e noturno (16h às 20h), períodos esses que os discentes acompanhavam o funcionamento da unidade e a produção das refeições, incluindo almoço e jantar. **RESULTADOS** Os discentes, ao iniciarem o estágio, passaram por capacitação prévia para serem inseridos na rotina diária do serviço, realizando rodízio entre os turnos. As atividades desenvolvidas pelos discentes foram supervisionadas diariamente pela equipe de nutricionistas da unidade. Estas atividades realizadas incluem: acompanhar o recebimento dos insumos, o pré-preparo e preparo das refeições; etiquetar, registrar a validade e quantificar os alimentos existentes no estoque; acompanhar a devolução das sobras limpas e restos; supervisionar a distribuição das refeições; aferir a temperatura dos alimentos nos diversos processos; auxiliar os nutricionistas no planejamento e análise dos custos dos cardápios; aplicar testes de aceitabilidade das preparações com os clientes; supervisionar a limpeza e higienização dos

ambientes, utensílios e equipamentos; participar de projetos de pesquisa e extensão; auxiliar a equipe de nutricionistas na capacitação dos funcionários, elaborar e produzir trabalhos para eventos científicos. Neste sentido, o estágio extracurricular em alimentação coletiva agregou não somente conhecimentos específicos na área, mas também auxiliou no desenvolvimento de habilidades relacionadas ao trabalho em equipe, gestão dos serviços de alimentação e ao desenvolvimento técnico-científico. CONCLUSÃO É perceptível que a vivência em estágios, curriculares ou não, é de suma importância para o graduando adquirir experiência amplamente demandada pelo o mercado de trabalho. O estágio em alimentação coletiva é um ambiente enriquecedor, uma vez que possibilita aplicar os conhecimentos teóricos, além de adquirir habilidades sobre gestão de pessoas e de processos, que somente a prática pode proporcionar.

Palavras-chave: alimentação coletiva; restaurante universitário; formação profissional.;

AValiação DA OFERTA ALIMENTAR E DAS CONdições HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE CRECHES DO MUNICÍPIO DE OLINDA- PE

ROBERTA DE CASSIA OLIVEIRA FERRER; SABRINA GOMES FERREIRA CLARK;
VIVIANE LANSKY XAVIER DE SOUZA LEÃO; RUTH CAVALCANTI GUILHERME;
KARINA CORREIA DA SILVEIRA; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As creches e pré-escolas são instituições de caráter social e educativo que atendem a crianças com até 6 anos, visando a guarda, a complementação de cuidados familiares, a formação e o desenvolvimento infantil. A alimentação adequada é determinante no crescimento e desenvolvimento, principalmente nos primeiros anos de vida. **OBJETIVO** Avaliar os cardápios oferecidos e as condições higiênico-sanitárias de creches públicas e particulares do município de Olinda PE. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de delineamento transversal, com base em dados obtidos a partir de visitas técnicas realizadas em quatro creches do município de Olinda- PE, sendo duas públicas e duas privadas. A inspeção para avaliação das condições estruturais e higiênico-sanitárias foi realizada por meio da lista de verificação de Boas Práticas baseada na RDC nº 216/04. Para realizar a avaliação qualitativa dos cardápios foi utilizada a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC- Escola). Para tabular os dados e construir-se gráficos e tabelas, utilizou-se o Programa Microsoft Excel 2010. **RESULTADOS** Foi observado que nenhuma das creches oferece fruta no almoço e que apenas uma das creches oferta saladas diariamente. Dados preocupantes, uma vez que um baixo consumo de frutas e hortaliças, implica na inadequação do aporte de micronutrientes na alimentação. Dos alimentos controlados, percebe-se que nenhuma das creches faz uso de bebidas de baixo valor nutricional, mas todas utilizam alimentos processados e ultraprocessados. No quesito monotonia de cores, as creches apresentaram percentuais que variaram de 25% a 45%, sendo considerado um percentual elevado. Apesar de nesse estudo não ter sido possível analisar o consumo das crianças nas creches, foi visto que para a preparação do cardápio em apenas uma das creches, existe uma preocupação maior quanto a aceitação das crianças, oferecendo

assim uma maior variedade de alimentos. Quanto as condições higiênico-sanitárias puderam-se observar que as creches públicas possuem maior percentual de não-conformidades se comparados e as creches particulares. No entanto, todas possuem risco de contaminação, as públicas com risco II (conformidades total entre 40- 60%) e as privadas com risco de contaminação I (conformidades total entre 61- 99%). As maiores não conformidades das creches públicas foram no quesito funcionários e nas creches particulares foram as relacionadas com o funcionamento. **CONCLUSÃO** As Unidades de Alimentação das instituições estudadas são adaptações de cozinhas domésticas, o que explica muitas das irregularidades encontradas em relação as condições higiênico-sanitárias. Em relação ao cardápio ofertado, recomenda-se que deveria haver mais oferta de frutas e saladas cruas, e se estimular, inclusive, a construção de hortas. Além disso, a presença do profissional de nutrição integralmente numa das creches, interferiu nos melhores resultados encontrados.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; AQPC - Escola; Boas Práticas de Manipulação de Alimento; Cardápio; Pré-escola.

AGRICULTURA FAMILIAR NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: CHAMADA PÚBLICA?

LETICIA MENDES DE ARAÚJO; JUCILENE MAGALHAES ALVES SOUSA; HELLEN CRISTINA CAMPOS DE MORAES; ISAMERILIAM ROSAULEN PEREIRA DA SILVA; ROSA MARIA DIAS; ESTRELA BENOLIEL BARBOSA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Lei nº 11.947/2009, trouxe novos avanços para do Programa Nacional de Alimentação Escolar, como a garantia de que, no mínimo, 30% dos repasses do governo federal sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar. E ainda, que essa aquisição possa ser realizada por dispensa licitatória, mediante à Chamada Pública dando possibilidade ao fornecedor caracterizado como agricultor familiar. O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação em parceria com o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal do Pará realizou ações de apoio técnico aos atores sociais envolvidos no Programa de Alimentação Escolar, visando seu aprimoramento, incluindo o cumprimento das normativas que regem a elaboração dos processos de Chamada Pública, visando principalmente a oferta de uma alimentação escolar mais saudável e regionalizada. **OBJETIVO** Analisar os processos de Chamada Pública destinada a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar para a Alimentação Escolar, baseado nas legislações. **METODOLOGIA** O projeto foi executado no ano de 2019, com monitoramento e assessoria técnica a 26 municípios paraenses. A seleção dos municípios se deu mediante critérios que compõe a matriz estabelecida pela Coordenação de Monitoramento e Avaliação do programa, destacando entre elas a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar. Nesse sentido, analisou-se os editais de Chamada Pública dos municípios, por meio do Mural de Licitações Consulta Pública disponíveis no site do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará. Na busca, utilizou-se o nome dos municípios selecionados, o ano de

2019 e a modalidade de compra Chamamento Público (Lei nº 11.947/2009). A análise do cumprimento dos editais destinados à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento do Programa de Alimentação Escolar foi baseada na Lei nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e Resolução CD/FNDE nº 04/2015, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. RESULTADOS Foi identificado que dos 26 editais dos municípios monitorados no ano de 2019, 09 não estavam disponíveis no site, 01 fazia referência ao ano de 2018. Portanto, neste trabalho foram analisados 16 editais de Chamada Pública disponibilizados no site para acesso público. Na análise, verificou-se que 93,75% (n=15) dos editais mencionaram os critérios de seleção dos fornecedores baseados nas legislações que regem a compra. Destes, 60% (n=9) realizaram o processo de compra, seguindo as legislações vigentes. Entretanto, 40% (n=6) utilizaram o critério de menor preço, denominado como pregão, descumprindo os critérios preconizados para a compra de gêneros da agricultura familiar. Ressalta-se que 1 edital não contemplou nenhum critério de compra da modalidade Chamada Pública. CONCLUSÃO Após análise, constatou-se que a maioria dos editais analisados contemplava a legislação. Entretanto, 1 para cada 2,5 editais não seguiam as recomendações.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Políticas Públicas; Segurança Alimentar.;

FATOR DE CORREÇÃO DAS CARNES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

SILVANA MAGALHÃES SALGADO; GIOVANA SANTOS SIMOES DUARTE; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; JOSE MARCOS NASCIMENTO SILVA FILHO; SHEILA MENDES PIMENTEL; RUTH CAVALCANTI GUILHERME.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente observa-se uma preocupação crescente em relação a utilização máxima do alimento, a fim de diminuir desperdícios. O fator de correção é um importante indicador de desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), pois avalia a quantidade do produto a ser comprado, com a prevenção média das perdas inevitáveis, que acontecem durante a fase de pré preparo. O fator de correção é uma constante determinada para cada tipo de alimento e que prevê as perdas das partes não comestíveis durante as etapas do pré-preparo. Para obter esse valor se divide o peso bruto do alimento pelo seu peso líquido. Destaca-se a utilização deste indicador para o controle do desperdício dos gêneros protéicos, uma vez que estes correspondem ao maior custo do cardápio (BELLOT, 2016), e que as etapas de pré-preparo sofrem influência do descongelamento, do tipo de corte da carne de acordo com a preparação e da manipulação, por exemplo (ORNELLAS, 2007). **OBJETIVO** Este trabalho teve como objetivo determinar e avaliar os fatores de correção de três tipos de carnes (coxão mole, coxa e peito de frango) de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar, fazendo comparação com a literatura. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital localizado em Recife - Pernambuco, nos meses de Outubro e Novembro de 2019, com quatro pesagens em dias alternados a fim de se obter o Fator de Correção

de cada carne. Os fatores de correção foram coletados a partir dos valores das pesagens das carnes antes e após a etapa do pré-preparo, e em seguida foram aplicados na fórmula do fator de correção (peso bruto/peso líquido). Os cortes de carnes avaliados foram coxão mole (cubos e isca), coxa de frango com osso (com pele e sem pele), e peito de frango (bife). Para determinação do fator de correção de cada tipo de corte, foi realizada uma média aritmética dos valores encontrados nas pesagens. Os resultados foram comparados com os fatores de correção encontrados em duas referências, Araújo (2007) determina o fator de correção para cada tipo de carne em: Coxão mole (independente do corte) 1,14; Coxa de frango com pele 1,53; Coxa de frango sem pele 1,50 e Peito de frango 1,09; e Anjos (2019) que estabelece os fatores de correção da seguinte forma, Coxão mole entre 1,10-1,13; Coxa de frango 1,50, independente da presença ou ausência de pele e Peito de frango 2,17. RESULTADOS Os resultados encontrados foram comparados com os fatores de correção encontrados na literatura, concluindo que houve uma oscilação dos fatores de correção e que o coxão mole em cubos e em iscas apresentou médias superiores ao desejado. No coxão mole em cubos o fator de correção encontrado variou de 1,04 a 1,50 obtendo uma média de 1,20; O coxão mole em isca teve uma variação de 1,16 a 1,50 obtendo a média de 1,33; A coxa de frango com pele obteve variação de 1,04 a 1,30, com média de 1,14; a coxa de frango sem pele teve valores de 1,08 a 1,90, tendo como média 1,44; e o peito de frango em bife de 1,02 a 1,09, com média de 1,05. CONCLUSÃO Pode se concluir que a fase de pré-preparo é de suma importância para obtenção do fator de correção, sendo necessário que cada UAN estabeleça sua tabela. Ficou evidenciado também a importância do treinamento periódico com os manipuladores. A fim que se usem os utensílios adequados e em bom estado de conservação e para que haja uma padronização no serviço.

Palavras-chave: Índice de partes comestíveis; desperdício; custo;

CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES EM UM SHOPPING CENTER DE SÃO LUÍS – MA

THAIANE IASMIN FERREIRA MONTEIRO¹; THALITA DE ALBUQUERQUE VERAS CAMARA²; JOSEANE DOS SANTOS VIANA¹; ELIZANGELA FRANCA TEIXEIRA²; JOUSY MERY RAIOL FERREIRA²; VICENTE MARQUES NETO².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. FACULDADE SANTA TEREZINHA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação deve ser completa, saudável, adequada e segura do ponto de vista higiênicossanitário, para que não comprometa a saúde do comensal, uma vez que os alimentos influenciam diretamente na qualidade de vida. As Unidades Produtoras de Refeições (UPR), ou simplesmente designadas como restaurantes comerciais são cada vez mais importantes no sistema de alimentação do país, tendo em vista o crescimento do número de pessoas que se alimentam fora das suas residências. Portanto, a escassez no controle de falhas nas etapas de preparação dos alimentos envolvendo os manipuladores pode ser considerada potencial para transmissão de doenças. **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições de higiene dos manipuladores

de alimentos de Unidades Produtoras de Refeições em um Shopping Center da cidade de São Luís do estado do Maranhão. METODOLOGIA Tratou-se de um estudo do tipo observacional, transversal e de campo, com abordagem quantitativa e descritiva. A pesquisa foi desenvolvida em quatro Unidades Produtoras de Refeições, localizadas em duas praças de alimentação de um Shopping Center no bairro do Jaracaty no município de São Luís. A amostra foi composta por 38 funcionários de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 18 anos. O instrumento de coleta de dados foi baseado no autor (SILVA, 2019), adaptado à Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002 e à Resolução de Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. Sendo necessário o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), pois tratou-se de uma pesquisa com seres humanos onde todos os entrevistados preencheram o termo em sigilo atestando sua concordância em participar da pesquisa. RESULTADOS Houve prevalência para o sexo feminino em relação ao sexo masculino (55,3% - 44,7%). Do total de entrevistados 50,0% apresentaram faixa etária entre 20 30 anos, sendo que a média de idade predominante entre os indivíduos foi de 30,5 anos. No que diz respeito à escolaridade, 68,4% concluíram o Ensino Médio, 10,5% não haviam concluído o ensino médio, 5,3% contém ensino superior completo e 15,7% não concluíram o ensino superior. Sobre a promoção de cursos e treinamentos, 86,8% dos entrevistados relataram que nas unidades onde trabalham são feitos de forma regular. Com relação aos hábitos e condutas durante o preparo do alimento, 63,2% costumam falar, cantar ou assobiar durante as atividades e 42,1% fazem o uso do aparelho celular no momento da manipulação. Mais de 90% dos entrevistados tem o hábito de lavar as mãos quando voltam da rua, quando tocam em objetos sujos, depois de manusear lixo e após assoar o nariz, 68,4% após pegar em dinheiro e menores percentuais se deram para depois de usar o celular, 57,8%. A presente pesquisa obteve informações conflituosas no quesito lavagem de mãos, pois apesar de os manipuladores lavarem as mãos com frequência, observa-se que os mesmos não a realizam da maneira correta (mais de 80,0% dos manipuladores), provocando assim risco de contaminação aos alimentos. CONCLUSÃO A avaliação dos hábitos de higiene dos manipuladores de alimentos revelou condições higiênicossanitárias insatisfatórias, e, conseqüentemente, risco de contaminação aos alimentos. Esses riscos à saúde do consumidor poderiam ser diminuídos com a adoção efetiva de boas práticas durante a manipulação.

Palavras-chave: Alimentos; Higiene; Manipuladores; Segurança Alimentar;

PRESENÇA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NOS PRATOS PROTEICOS E SUA RELAÇÃO COM O VALOR ENERGÉTICO E TOTAL DE SÓDIO NO CARDÁPIO PLANEJADO PARA UM PRESÍDIO FEMININO DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

CAIQUE LEONHARDT; MARA BACHELLI; PEDRO TONETTE; GUILHERME AMARAL;
KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; REGINA ESTEVES JORDÃO.
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS - FACULDADE DE NUTRIÇÃO,
- BRASIL.

INTRODUÇÃO Os alimentos ultraprocessados são definidos no sistema de classificação NOVA. Seu consumo inadequado tem sido associado a maior incidência de sobrepeso e obesidade em diferentes faixas etárias. **OBJETIVO** Avaliar a porcentagem de energia e sódio proveniente de alimentos ultraprocessados utilizados nos pratos proteicos, no cardápio planejado para uma unidade prisional feminina do interior do Estado de São Paulo. **METODOLOGIA** Pesquisa documental cujo instrumento foi o cardápio mensal dos meses de julho e agosto de 2016 e maio de 2019 que se teve acesso durante visita (13/06/2019) ao presídio feminino em questão. Para o cálculo do valor energético dos cardápios utilizou-se o documento Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das unidades subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária que apresentava os per capita líquidos dos alimentos. Como não existia o receituário padrão de cada preparação não foi possível realizar essa avaliação de todos os cardápios, sendo selecionados 3 exemplares de cada ano. Dessa forma após a realização do cálculo do valor energético total e quantidade de sódio foram identificadas as quantidades per capita dos alimentos ultraprocessados presentes nos pratos proteicos e fez-se o cálculo da porcentagem de energia proveniente desses, assim como, do total equivalente de sódio. **RESULTADOS** O valor energético total dos 6 cardápios avaliados variou de 2184 até 2959kcal. Em dois dias, não foram oferecidos alimentos ultraprocessados nas refeições principais. A média dos ultraprocessados em relação ao valor energético total foi de 10,5% (13,9 - salsicha até 15,7% - linguiça toscana). Em relação ao sódio obteve-se o valor médio de 8,2g/dia, bem acima dos limites indicados pela Organização Mundial da Saúde de até 2 g, equivalente a 5 g de sal de cozinha. A porcentagem fornecida pelos ultraprocessados variou de 14,9 até 23,4% (média de 15,2% nos seis dias avaliados) mostrando que esse tipo de alimento contribuiu de forma importante na quantidade de sódio no cardápio. O elevado consumo de sal ocorre devido à presença de embutidos como: linguiça calabresa, toscana e salsicha. Em dois dias foi oferecida carne seca classificada como alimento processado. Se esta for incluída nos cálculos, considerando o valor pós dessalga com redução de 57% de cloretos, a média diária atinge 9,1g/dia de sódio. Diante disto o cardápio requer atenção, pois, no presídio, há presença de reclusas hipertensas e aquelas que podem vir a desenvolver esta doença, sendo assim, os alimentos e formas de preparo devem ser revistas. Esses dados corroboram com a Pesquisa Nacional de Saúde, que apontou que a maior parte dos entrevistados (58,2%) demonstrou consumo entre 8 e 12g de sal (3,2 a 4,8g de sódio) e 13,1% maior ou igual a 12g de sal/dia. O presente estudo encontrou valores muito superiores a esses. **CONCLUSÃO** Os ultraprocessados contribuíram com o valor energético total da dieta que apresentou superávit calórico médio de 29% acima de 2000kcal. O sódio exibiu resultados alarmantes, chegando a aproximadamente 9 g em três dos dias analisados. Recomenda-se fortemente a presença do nutricionista visando a elaboração de cardápios mais adequados às reeducandas o que também viria atender as determinações do Conselho Federal de Nutricionistas.

Palavras-chave: alimentos industrializados; guias alimentares; serviços de alimentação;

IDENTIFICAÇÃO DE FATORES QUE INTERFEREM NO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO DAS BANDEJAS UTILIZADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

THAIS LIMA TEIXEIRA; JULIANA VIEIRA CARVALHO; LAIS PINON DE CARVALHO;
THAMIRES CASTRO DA SILVA PACHECO; THAYNARA DO SOCORRO GONCALVES
SAMPAIO; FERNANDO AUGUSTO YUJI TAMASHIRO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, as boas práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados são diretrizes necessárias para atingir um determinado padrão de qualidade e segurança higiênico-sanitária nos Serviços de Alimentação e Nutrição. Os cuidados durante o armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições não se restringem somente ao alimento em si, mas também aos equipamentos e utensílios utilizados que entrarão em contato direto com ele e que podem transmitir substâncias tóxicas, odores e sabores. Com relação, mais especificamente, às bandejas de distribuição, é fundamental uma adequada higienização, visto que é o material utilizado para servir a refeição aos usuários do restaurante e quando mal higienizadas podem trazer danos e transtornos no processo produtivo, na distribuição dos alimentos e no conforto e saúde da clientela atendida. **OBJETIVO** Analisar fatores que podem interferir na qualidade da execução do processo de higienização das bandejas de distribuição em uma Unidade de Alimentação e Nutrição e elaborar um plano de ação para cada causa do problema. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo transversal qualitativo para verificar possíveis inadequações na higienização das bandejas da unidade. As análises foram realizadas em um restaurante universitário do estado do Pará durante o mês de novembro de 2019, a partir da observação da rotina de trabalho dos 73 funcionários que participam, em forma de rodízio, da tarefa de limpeza das bandejas. Foi aplicada a ferramenta Diagrama de Ishikawa, para apontar as possíveis causas da inadequada higienização das bandejas do restaurante. A partir da identificação das causas do problema, foi utilizada a ferramenta do 5W2H (what, why, when, where, who/ how, how much) para traçar um plano de ação para cada causa levando em consideração a utilização dos 6Ms (matéria-prima, máquinas, medidas, métodos, mão-de-obra e meio ambiente). **RESULTADOS** Uma das causas que prejudicaram o procedimento de higienização foi o espaço físico da área de lavagem de bandejas que se encontra incompatível com a demanda de refeições servidas. Fatores relacionados à mão de obra, como desmotivação, desgaste físico, comportamento inadequado e pressão dos colaboradores foram os que mais se destacaram, juntamente com desconforto térmico e excesso de ruídos. **CONCLUSÃO** Verificou-se que a aplicação do Diagrama de Ishikawa foi precisa para a identificação dos problemas relacionados à higienização das bandejas, e a ferramenta 5W2H foi aplicada parcialmente como base para construção dos planos de ação, devido alguns processos serem mais longos e complexos. Desta forma, torna-se importante a adequação e padronização do processo de limpeza e higienização, assim como a realização de treinamento periódico dos colaboradores para que possam executar as atividades de forma apropriada.

Palavras-chave: ferramentas da qualidade; serviços de alimentação; utensílios;

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS COMO FERRAMENTA DE ORIENTAÇÃO DA COORDENAÇÃO DE LOGÍSTICA EM UMA UAN

SABRINA FONSECA LOPES; ADRIANNE PUREZA MACIEL; ELENILMA BARROS DA SILVA; FERNANDO AUGUSTO YUJI TAMASHIRO; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; MARCELO OLIVEIRA HOLANDA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Procedimentos Operacionais Padronizados são documentos que estabelecem de forma sequencial o procedimento a ser seguido para realizar de forma eficaz operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Esses documentos, por seu caráter funcional, devem ser escritos de forma clara e de fácil entendimento, com conteúdo em linguagem acessível para que os colaboradores tenham compreensão sobre como o processo deverá ser realizado. Eles têm caráter legal, sendo obrigatórios segundo a legislação e portanto devem fazer parte da rotina de Unidades de Alimentação e Nutrição, auxiliando gestores e colaboradores a melhorar a atividade cotidiana. **OBJETIVO** Analisar a uniformização de Procedimentos Operacionais Padronizados da coordenação de logística de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal na coordenação de logística de um Restaurante Universitário em Belém, Pará. A pesquisa foi realizada em três etapas entre os meses de novembro e dezembro de 2019. Na primeira etapa foi realizado o levantamento do número de Procedimentos Operacionais Padronizados que já existiam no setor e quais ainda eram necessários; na segunda etapa, foi verificado a estrutura de organização de cada documento; e na terceira etapa foi realizada a padronização da estrutura de organização dos Procedimentos Operacionais Padronizados em um modelo único. **RESULTADOS** Foram identificados nove Procedimentos Operacionais Padronizados referentes ao setor de logística, são eles: procedimento para os pedidos do mês; controle de saldo de empenho; pagamento de notas fiscais; relatórios à diretoria de almoxarifado e patrimônio; processo de aquisição de gêneros; processo de licitação; lançamento de notas de entregas; solicitação de agenda de compras e atualização da tabela de preços. Todos os procedimentos existentes no setor são adicionais aos exigidos pela legislação vigente, por serem relativos à ações específicas da coordenação de logística. Foi identificada a necessidade de padronização de apenas um procedimento adicional, este referente a limpeza da câmara de lixo, que passou a complementar os demais procedimentos de higienização de instalações, equipamentos e móveis da unidade. Para a estruturação dos procedimentos foi adotada a seguinte sequência de informações: objetivo, responsável pela execução, periodicidade, material necessário à higienização da área, equipamentos de proteção individual e os responsáveis pela execução das atividades. Todos os procedimentos, mesmo os já existentes, foram uniformizados conforme a estrutura adotada. **CONCLUSÃO** A padronização documental na coordenação de logística e abastecimento da unidade permitiu a uniformização das condutas, garantindo aos profissionais nutricionistas, mesmo com rotatividade de funções preconizada pelo serviço, o seguimento das atribuições essenciais ao funcionamento da unidade, bem como a adequada supervisão daquelas cuja execução não estava sob sua responsabilidade.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Gestão da qualidade; Serviços de alimentação;

AValiaÇÃO DAS CONdiÇÕES DE TRABALHO EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UMA ABORDAGEM CENTRADA NA ERGONOMIA

BIANCA RODRIGUES COSTA; KARLA PATRICIA DOS SANTOS SERCUNDES VALVERDE; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; VIVIANE LANSKY XAVIER DE SOUZA LEÃO; KARINA CORREIA DA SILVEIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Restaurantes Universitários, exemplos Unidades de Alimentação e Nutrição, atuam no seguimento de alimentação para educação superior (FREITAS, 2013). No geral, seu o funcionamento exige grande esforço físico dos seus colaboradores (SANTOS et al, 2015). As condições físicas e ambientais de trabalho as quais os colaboradores estão submetidos, devem ser monitoradas, sendo o estudo da ergonomia responsável para que, ao desempenhar atividades, a saúde física e mental dos colaboradores não seja afetada (CFN N° 334/2004; SANTOS et al, 2015). **OBJETIVO** Caracterizar o perfil sócio demográfico, analisar e identificar os fatores que interferem e afetam o desempenho e a saúde do trabalhador e avaliar as condições de trabalho de um Restaurante Universitário. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter observacional, de corte transversal realizado com colaboradores de um Restaurante Universitário em Recife, Pernambuco. Participaram da pesquisa, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, 36 colaboradores. Foi aplicado questionário e utilizado o Diagrama de Corpo, composto por Escala de avaliação de desconforto corporal. Os dados foram analisados no programa Microsoft Office Excel 2010 a análise foi realizada do ponto de vista descritivo. **RESULTADOS** No presente estudo, foi predominante o gênero masculino (69,4%), média de idade de 37,8 anos, segundo grau completo (61,1%), diaristas (80,6%) e que trabalham na unidade há menos de 4 anos (52, 8%). A maioria dos colaboradores (75,0%), já desenvolvia funções relacionadas à serviços de alimentação e 72,2% deslocam cargas de 60 kg ou mais diariamente, sendo que 23,1% de gênero masculino e 11,5% de sexo feminino. Quanto à posição, 91,7% dos colaboradores trabalham em pé e movimentando-se. Foram sugeridas modificações no ambiente de trabalho, sendo as mais citadas "a ampliação da área da cozinha", seguido de "ventilação apropriada". Quanto à dor ou desconforto sentido ao realizar suas tarefas diárias, 66,7% dos entrevistados mencionaram pelo menos uma área, especialmente a região das costas-inferior e os ombros e 44,4% relatam desconforto. **CONCLUSÃO** Nas condições em que a pesquisa foi realizada, o Restaurante Universitário estudado não possui condições adequadas para o desenvolvimento das atividades laborais que repercutam positivamente na saúde do trabalhador. O ambiente de trabalho contribuiu para o desenvolvimento de doenças físicas e mentais, devido a fatores como: deslocamento de carga acima do considerado saudável para o colaborador, posições inadequadas durante jornada de trabalho, recorrente sentimento de desconforto e queixas de dores em áreas do corpo.

Palavras-chave: Ambiente de Trabalho; Condições Físicas; Colabordores; Saúde do Trabalhador; Unidade de Alimentação e Nutrição

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO: PERCEPÇÕES SOBRE A IMPLEMENTAÇÃO E UTILIZAÇÃO

INGRID CAMPOS MIGUEZ FERREIRA¹; MONICA MACEDO DOS SANTOS LAMEZA¹; ELKE STEDEFELDT²; SUELI MARIA DA SILVA²; LAÍS MARIANO ZANIN².

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A falta de padronização na produção dos alimentos em serviços de alimentação pode aumentar o risco de doenças transmitidas por alimentos. Assim, as boas práticas de manipulação é uma importante ferramenta para a produção de alimentos seguros. O manual de boas práticas é um documento que apresenta a descrição dos processos e das características gerais do serviço de alimentação e garante a padronização e a segurança dos alimentos. No âmbito das Forças Armadas Brasileiras, a Portaria n° 753/2015 regulamenta a segurança dos alimentos, assim como em nível federal civil, a RDC n° 216/2004 regulamenta as boas práticas para serviços de alimentação. **OBJETIVO** Este estudo teve como objetivo avaliar a percepção dos responsáveis e dos manipuladores de alimentos de um serviço de alimentação do exército brasileiro quanto à implementação e utilização do manual de boas práticas de manipulação. **METODOLOGIA** Estudo qualitativo realizado no serviço de alimentação do 2° Batalhão de Polícia do Exército de Osasco-SP. A amostra foi composta por três colaboradores com diferentes funções (um manipulador de alimentos, um responsável técnico e um gestor administrativo). A coleta de dados foi realizada em fevereiro de 2019, por meio de entrevista semi-estruturada. A entrevista foi gravada, transcrita e os áudios foram apagados. Os dados foram organizados no software Microsoft Excel 2007® e a análise de conteúdo do tipo temática foi utilizada para a categorização, seguindo o método descrito por Bardin: Pré-Análise; Exploração do Material; Inferência e Interpretação. As categorias não priorísticas emergiram do contexto das respostas dos atores da pesquisa. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Paulista sob Parecer n° 3.065.457 e a participação dos atores da pesquisa ocorreu mediante autorização e assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. **RESULTADOS** Três categorias emergiram da análise de dados: 1) Conhecimento sobre a existência e importância do manual de boas práticas: documentos de apoio para padronização de higienização e manipulação; 2) Do manipulador de alimentos ao gestor: o manual de boas práticas como fonte de informações apenas para o manipulador de alimentos em contrapartida à resistência da leitura; 3) Construção coletiva e as limitações e necessidades de atualização. Notou-se por parte de toda a equipe uma percepção positiva sobre a existência e importância do manual como um documento de apoio e como fonte de informações para a realização do trabalho. Em contrapartida, segundo a percepção dos gestores, havia uma resistência frequente dos manipuladores quanto à leitura do documento. Constatou-se que os gestores atribuíram a responsabilidade de uso apenas ao manipulador de alimentos e que os mesmos apresentaram limitações frente à necessidade de atualização constante do manual. O serviço de alimentação já possuía um manual, porém não era específico e não atendia aos requisitos exigidos da Portaria n° 753/2015 e pela RDC n° 216/2004. **CONCLUSÃO** Assim, apesar da percepção positiva quanto à implementação e utilização do documento, identificou-se a necessidade da construção coletiva de um manual de boas práticas de manipulação, a fim de promover a interação dos membros, o respeito aos conhecimentos e linguagens do grupo, como forma de diminuir a resistência à leitura e gerar a utilização efetiva do documento na rotina do serviço.

Palavras-chave: Manual de Boas Práticas; Serviço de alimentação; Manipuladores de alimentos; Entrevista semi-estruturada; Análise de conteúdo

ÍNDICE DE ACEITAÇÃO DE MACRORREFEIÇÕES HOSPITALARES

TALITA ARIANE AMARO LOBATO; ADRIANA CARDOSO PASTANA; THIAGO OLIVEIRA DA SILVA; WALÉRIA DO SOCORRO DE OLIVEIRA AINETT.
PRÓ-SAÚDE ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E HOSPITALAR, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO A dieta hospitalar é importante por garantir o aporte de nutrientes ao paciente internado e, assim, preservar seu estado nutricional, pelo seu papel coterapêutico em doenças crônicas e agudas e também por desempenhar um papel relevante na experiência de internação, uma vez que, atendendo a características psicossensoriais e simbólicas de reconhecimento individual e coletivo, pode atenuar o sofrimento gerado pela internação, além de proporcionar melhoria na sua qualidade de vida. A aceitação da dieta hospitalar é fundamental, pois essa tem como objetivo principal o fornecimento de calorias e nutrientes aos pacientes, podendo contribuir ainda com a melhora da qualidade de vida no período de hospitalização. Estas são prescritas de acordo com a necessidade patológica do paciente, o que pode acarretar modificações de consistência, chamadas dietas de progressão, e ainda podem ser alteradas com a inclusão ou exclusão de algum nutriente. Nota-se que as restrições dietéticas causam influência na aceitação das refeições por parte dos pacientes, visto que a comida do hospital é alvo de críticas por parte dos pacientes, que constantemente é vista como sem sabor, fria e de aparência ruim. Visto a relevância da alimentação em ambiente hospitalar e os fatores que contribuem para a não aceitação das dietas, devem ser desenvolvidos instrumentos para a avaliação da aceitação das refeições oferecidas, com o objetivo de desenvolver estratégias para melhorar o serviço e qualidade da assistência aos pacientes. **OBJETIVO** Avaliar a aceitação da dieta (macrorrefeições) por pacientes em um hospital público. **METODOLOGIA** Estudo transversal retrospectivo, realizado no período de 2018 a 2019, em um hospital público na região metropolitana Belém PA. Baseou-se no monitoramento do índice de aceitação de macrorrefeições (almoço e jantar) por meio da relação entre o número de pacientes com ingestão acima do percentil 50 e o número de pacientes avaliados, significando 5% do total de refeições produzidas no mês de acompanhamento. Salienta-se que quando abaixo do percentil 50 são realizadas intervenções nutricionais, favorecendo a melhora da aceitação. Ressalta-se que a meta institucional atual é 85% de aceitação das macrorrefeições. **RESULTADOS** O indicador apresentou adequação média de 89,15%, no período avaliado. Quanto aos resultados anuais, observa-se uma crescente melhora em seus resultados, onde em 2018, 88,55% de aceitação das macrorrefeições, e em 2019 temos o resultado de 89,75% de assertividade relacionada a aceitação da dieta avaliada. **CONCLUSÃO** Observa-se que os pacientes apresentaram boa aceitação da dieta oferecida. Nota-se a importância desse indicador para a qualidade da assistência nutricional aos pacientes hospitalizados, possibilitando o direcionamento de cuidado, permitindo uma intervenção nutricional mais efetiva.

Palavras-chave: dieta; Indicadores de Qualidade em Assistência; vigilância nutricional;

AÇÃO INTERATIVA SOBRE O CONSUMO DE REFRIGERANTES EM UMA PRAÇA DE BELÉM – PARÁ

RENATA SUZANE E SILVA MERCÊS; DYANARA DE ALMEIDA OLIVEIRA; GLENDA MARREIRA VIDAL DO NASCIMENTO; MARCOS VINICIUS MADEIRA VASCONCELOS; MONICA MARIA OLIVEIRA DE SOUZA.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A mudança no padrão alimentar da população brasileira culminou no consumo de bebidas industrializadas, como o refrigerante, que pode contribuir para a obesidade e diabetes. A Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável é um conjunto de organizações da sociedade civil que visa desenvolver e fortalecer ações coletivas que contribuam com a alimentação saudável. Uma dessas ações é a Tenda da Felicidade, que é uma ação interativa com o intuito de informar e chamar atenção para a quantidade excessiva de açúcar e aditivos contidos nos refrigerantes. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação interativa para conscientizar sobre o consumo de refrigerantes. **METODOLOGIA** O presente estudo consiste em um relato de experiência de uma ação interativa, realizada na manhã do dia 24 de outubro de 2019, em uma praça pública de Belém-Pará. Que teve como facilitadores graduandos do curso de nutrição. O público presente foi a população do entorno da praça, professores e alunos de três escolas públicas. Como material de apoio, foram utilizados: água com gás, copos descartáveis, açúcar, corante caramelo, colheres de chá, folders com a temática abordada, toalha vermelha, mesa, e uma faixa fixada descrita Você tem o direito de saber. A dinâmica iniciava ao chegar um grupo de pessoas a tenda, com questionamento o público se conheciam o sabor da felicidade e em seguida era preparada a fórmula da felicidade com os ingredientes básicos correspondente a uma lata de refrigerante, 350 ml de água com gás, 7 colheres e ½ de chá (37 gramas) de açúcar e 5 ml de corante caramelo, e oferecido para que as pessoas experimentarem. Durante toda a dinâmica os facilitadores faziam perguntas a respeito do consumo de refrigerantes do público. **RESULTADOS** A ação interativa teve uma grande participação e questionamentos do público, durante o preparo do refrigerante demonstraram reações de surpresa e espanto com a quantidade de açúcar adicionado. Após serem convidados a experimentar, alguns se recusaram e muitos experimentaram, os relatos eram muito doce, gosto ruim, refrigerante não é tão ruim. Neste momento os facilitadores, orientavam sobre a quantidade de açúcar, a presença de diversos aditivos utilizados para mascarar a quantidade de açúcar nos refrigerantes, o consumo frequente e em quantidade que pode contribuir para agravos dos problemas de saúde e sobre a importância de fazer escolhas alimentares saudáveis. **CONCLUSÃO** A ação interativa demonstrou grande relevância como evidenciado pelas reações e comentários do público presente. Diante disso, ficou evidente que a maioria desconhecia as consequências do consumo de refrigerantes, assim como a alta quantidade de açúcar contida nessa bebida. É importante a realização de ações interativa que informe que o consumo excessivo de determinado alimento pode causar à saúde.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Consumo de Alimentos; Educação em Saúde;

AValiação Qualitativa de Preparações Vegetarianas dos Cardápios de um Restaurante Universitário

THAIS LIMA TEIXEIRA; CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO; FERNANDO AUGUSTO YUJI TAMASHIRO; JULIANA VIEIRA CARVALHO; LAIS PINON DE CARVALHO; ADRIANNE PUREZA MACIEL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A aceitação de um cardápio está relacionada à boa combinação dos aspectos sensoriais das refeições: palatabilidade, combinação de cores, aroma e texturas. Diante disso, a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio é um método que pode ser utilizado para ajudar o nutricionista na elaboração de cardápios adequados do ponto de vista nutricional e sensorial e ajuda na identificação de possíveis falhas na sua construção, permitindo modificações. **OBJETIVO** Avaliar qualitativamente as preparações vegetarianas dos cardápios de um restaurante universitário. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo transversal, realizado em um restaurante universitário, situado em Belém-PA. A unidade atende a, em média, 7 mil clientes diariamente, distribuídas entre almoço e jantar. Foram analisados os cardápios planejados para o período de 02 a 31 de março de 2020, totalizando 44. Para avaliar os aspectos qualitativos das preparações foi utilizado o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio que considera a oferta de folhosos, frutas, a presença de cores iguais nas preparações e a presença de duas ou mais preparações ricas em enxofre (exceto feijão) no mesmo cardápio, a oferta de carne gordurosa, de frituras, de doces, e a oferta de doces e frituras em um mesmo dia. A oferta de frutas e folhosos foi definida como aspecto positivo na classificação dos cardápios, sendo avaliados com os seguintes percentuais: ótimo, $\geq 90\%$; bom, 75 a 89%; regular, de 50 a 74%; ruim, de 25 a 49%; péssimo, 75%. **RESULTADOS** A oferta de frutas foi considerada boa atingindo 79,5% (n=35). Em relação à presença de hortaliças folhosas na forma de salada crua a avaliação atingiu 25% (n=11) sendo classificada como ruim. No aspecto monotonia de cores, 20% (n=9) cardápios obtiveram avaliação regular. Um cardápio com variedade de cores melhora o visual e conseqüentemente a aceitabilidade dos comensais. Quanto à presença de alimentos ricos em enxofre, 38,6% (n=17) obtiveram classificação regular. A combinação de alimentos ricos em enxofre pode causar desconforto gástrico. Já a presença de doces foi classificada como boa com 20,5% (n=9). Não há presença de frituras no cardápio, nem dessas associadas a doces, sendo classificados como ótimo. **CONCLUSÃO** Considerando aspectos positivos dos cardápios avaliados, o que mais se destacou foi a oferta de frutas. Em relação aos negativos, a presença de alimentos ricos em enxofre foi considerada regular e a presença de hortaliças cruas obteve avaliação ruim com 25% (n=11). Desse modo, o cardápio pode ser planejado para que haja uma melhora nesse ponto. É importante ressaltar que a ausência de frituras torna o cardápio mais saudável para os comensais, pois o excesso de gorduras causa danos à saúde como um todo.

Palavras-chave: aspectos sensoriais; aceitabilidade; comensais;

COMPRAS INSTITUCIONAIS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO NORDESTE BRASILEIRO E SUA RELAÇÃO COM A SUSTENTABILIDADE

STHEPHANY RAYANNE GOMES DE SOUZA; MARIA HATJIATHANASSIADOU;
PRISCILLA MOURA ROLIM; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; JOSIMARA PEREIRA
NOGUEIRA; LARISSA MONT'ALVERNE JUCÁ SEABRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de gestão de suprimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição é complexo e envolve parâmetros relacionados também à qualidade nutricional do alimento a ser adquirido e sua relação com as esferas da sustentabilidade, tendo em vista a complexidade envolvida no setor econômico da agropecuária atual (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2009; BRASIL, 2014). Dentro deste contexto, o nutricionista deve voltar o seu trabalho não somente à promoção da saúde, como também à ações que incentivem o desenvolvimento sustentável, o que inclui encorajar a compra e consumo de alimentos provenientes de sistemas de produção com menor impacto ambiental, social e que favoreçam a economia local e autonomia de seu povo (CFN, 2018; MARTINELLI, 2018). Frente às mudanças dos padrões de consumo e o impacto dos modelos envolvidos na produção de alimentos, a realização de estudos envolvendo compras institucionais e sustentabilidade permitem aprimorar o conhecimento e as ferramentas quanto a implementação de práticas sustentáveis no ambiente de trabalho. **OBJETIVO** Analisar a aquisição de gêneros alimentícios utilizados no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Norte de acordo com a sua importância econômica sob a perspectiva sustentável. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo transversal de natureza descritiva e exploratória, realizada no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, entre os meses de Março e Abril de 2018. A coleta numérica dos dados, com análise das notas fiscais de recebimento mensal, foi estruturada segundo adaptação do Método para avaliação da Aquisição de Gêneros Alimentícios, proposto por Martinelli et. al (2016). A grandeza do custo ou consumo foi analisada conforme Curva ABC, com interpretação de acordo com as proporções sugeridas por Abreu, Spinelli e Pinto (2009). **RESULTADOS** Foi observado que mais da metade dos recursos voltaram-se a apenas uma categoria das quatorze utilizadas neste estudo. Os produtos cárneos contribuíram com mais da metade (50,8%) do custo total de dois meses de avaliação. Em sequência, os cereais e os lácteos foram as categorias de maior custo (~10%) a importância econômica desses produtos também foi confirmada pela Curva ABC, visto que pequena parcela destes foi responsável por 68,9% da movimentação total, correspondendo a 12,8% da quantidade total de itens no estoque. Os outros produtos analisados, mesmo que utilizados com alta frequência no Restaurante, apresentaram, ainda, valores inferiores às categorias citadas anteriormente. **CONCLUSÃO** A pesquisa realizada demonstrou que a aquisição de gêneros no local estudado está voltada, principalmente, aos produtos cárneos, cereais e leite e seus derivados. No contexto sustentável, fortalecer a compra e consumo de produtos como esses, interferem negativamente na tríade da sustentabilidade e na segurança alimentar e nutricional, uma vez que o atual sistema alimentar está relacionado, direta ou indiretamente, com o desmatamento, redução da biodiversidade, desvalorização do produtor local e fomento da monocultura. Entretanto, estratégias

como a educação nutricional precisam ser implementadas, a fim de facilitar mudanças no serviço. Ainda, por se tratar de um campo amplo e pouco estudado na área universitária, faz-se necessário mais estudos, fortificando a temática em seus diversos universos, de maneira a aperfeiçoar, cada vez mais, seus métodos e discussões.

Palavras-chave: gêneros alimentícios; aquisição; restaurante universitário; sustentabilidade;

ALTERNATIVA PROMISSORA PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ESTRATÉGIAS DE ARQUITETURA DE ESCOLHAS

ALINI MELO NASPOLINI; ROSANGELA ALVES PEREIRA; MARA LIMA DE CNOP.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A baixa aceitação da alimentação escolar representa um grande obstáculo para o sucesso do Programa Nacional de Alimentação Escolar e para concretizar a função da escola na formação de hábitos alimentares saudáveis. Estratégias de arquitetura de escolhas com o propósito de promover escolhas alimentares saudáveis têm sido aplicadas no ambiente escolar. O conceito de arquitetura de escolhas se refere à organização do contexto no qual as pessoas tomam decisões, empregando ações sutis, simples e de baixo custo, conhecidas como nudge, com o intuito de proporcionar mudança de comportamentos. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de intervenções envolvendo nudge sobre a aceitação da alimentação escolar entre estudantes de uma instituição pública de ensino fundamental da cidade do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de ensaio comunitário não randomizado do tipo antes-e-depois. Foram incluídos 148 alunos, entre 7 e 12 anos de idade, matriculados entre o 2º e o 5º ano do ensino fundamental de uma instituição de ensino público localizada na cidade do Rio de Janeiro, representando 30% dos elegíveis para a pesquisa. O estudo compreendeu o estudo de base, a intervenção e o estudo pós-intervenção. O estudo de base contemplou a tomada de medidas antropométricas e a aplicação de questionário estruturado para a obtenção de dados sobre a frequência de consumo da alimentação escolar, preferências alimentares na escola e o conhecimento a respeito de hortaliças e frutas. A etapa de intervenção teve duração de 1 mês e contemplou ações de nudge desenvolvidas no refeitório da escola incentivando o consumo da alimentação escolar, especificamente: (a) mudança na forma de servir as frutas que passaram a ser dispostas em uma mesa das frutas; (b) exposição do cardápio de forma atrativa e das hortaliças e frutas servidas no dia; (c) renomeação das preparações servidas, utilizando nomes de personagens do universo infantil ou relacionados aos temas em estudo no currículo escolar; (d) exposição de imagens e cartazes com hortaliças e frutas; e (e) elaboração de painel informativo sobre os alimentos servidos na alimentação escolar incluindo informações e curiosidades. O impacto das intervenções sobre a frequência semanal de consumo da alimentação escolar e de hortaliças e frutas oferecidas pela escola foi avaliado pela comparação das proporções estimadas de frequência de consumo da alimentação escolar e de frutas e hortaliças servidas na escola no estudo de base e no pós-intervenção utilizando o teste de McNemar, considerando significativas as variações com nível de quando **RESULTADOS** Após o período de pós-intervenção, foi observado aumento significativo

dos alunos que relataram consumir o almoço da escola de 1 a 4 dias na semana (28,4% vs. 40,0%; $p=0,048$). Os resultados foram mais significativos em meninas e alunos do 4º e 5º anos. **CONCLUSÃO** As estratégias de nudge utilizadas para a promoção da alimentação escolar proporcionaram incremento da frequência de consumo da alimentação escolar, podendo se constituir em uma alternativa promissora no estímulo às escolhas alimentares saudáveis entre os escolares.

Palavras-chave: arquitetura de escolhas; nudge; escolares; alimentação saudável;

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA MERENDEIRAS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO NA CIDADE DE MANAUS-AMAZONAS

SARA HELEN ALVES GOMES; DIONISIA NAGAHAMA; SUELY DE SOUZA COSTA.
INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma alimentação adequada e saudável no ambiente escolar contribui para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento, além de auxiliar na formação de hábitos mais saudáveis, devendo também ser considerada a produção segura sem contaminação, visando a produção de alimentos adequados ao consumo (RAPHAELLI et al., 2017). No campo escolar práticas alimentares saudáveis favorecem a construção e a consolidação de hábitos adequados, sendo a escola um local importante para a formação de hábitos saudáveis (BERNARD, 2016). **OBJETIVO** Avaliar o nível de conhecimento de merendeiras sobre nutrição, alimentação saudável e boas práticas de produção de alimentos. **METODOLOGIA** A capacitação foi realizada em 4 dias com aulas e oficina prática para 32 merendeiras. Para análise do conhecimento foi aplicado um questionário inicial e reaplicado ao final para comparação dos resultados antes e após a capacitação, os assuntos foram: noções básicas de nutrição, alimentação saudável e boas práticas de fabricação de alimentos. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas sob o nº1396744. **RESULTADOS** A média de idade dos participantes foi de 42,2 anos. 93,10% pertencem ao sexo feminino e 6,89% ao sexo masculino. Fernandes et al., (2014), verificou em seu estudo que a profissão de merendeira é predominantemente realizada por pessoas do sexo feminino, pois antigamente as primeiras profissionais da área, eram mães dos alunos que cozinhavam em espaços improvisados nas escolas. Em relação ao questionário, o percentual de acertos inicial foi de 58,22% e no final 74,13% apresentando diferença estatística significativa (pet al., (2016), relata que popularmente é observado a indicação de beterraba em associação com o feijão, na intenção de aumentar o aporte de ferro. Sobre em quais situações deve-se higienizar as mãos, 79,31% erraram, após a capacitação este número aumentou para 89,65%, o que foi preocupante, devido a falta de informação a respeito dos momentos corretos para a higienização. No Brasil, segundo dados do Ministério da Saúde creches e escolas representam o terceiro local de maior ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos, levando-se em consideração a vulnerabilidade dos escolares, a capacitação para merendeiras deve ser incentivadas por parte dos gestores, pois os mesmos são os principais atores na produção de alimentos. (BRASIL, 2015) **CONCLUSÃO** Trabalhar a alimentação saudável no ambiente escolar é importante visto que as merendeiras estão em contato direto com a produção da refeição. Alguns itens deverão

ser modificados e melhorados na sua forma de repasse para não deixar dúvidas na capacitação. A educação nutricional deve ser implantada nas escolas, para todos aqueles que compõem o ambiente escolar, tornando essas pessoas multiplicadores e empoderadas sobre alimentação saudável.

Palavras-chave: Capacitação; Manipulador de Alimentos; Escola;

IMPLANTAÇÃO DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE MACAÉ COMO INSTRUMENTO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA – RJ

ANA LAURA NUNES MACHADO¹; PAULO SERGIO MARCELLINI²; RAFAELA SOARES CASAES ASSUMPCAO³; ROBERTA SOARES CASAES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MACAÉ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 3. EXÉRCITO BRASILEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um conjunto de áreas de um serviço que tem como objetivo o fornecimento de refeições balanceadas e equilibradas nutricionalmente para os seus comensais, que estejam de acordo com os padrões dietéticos e sanitários. O consumo alimentar atual dos brasileiros é principalmente composto por alimentos industrializados, que possuem um alto valor energético e baixo valor nutricional. A maioria dos colaboradores das UANs possui um estado nutricional inadequado, necessitando de estratégias para a diminuição do sobrepeso e obesidade. Como alternativa, podem ser realizadas atividades de educação alimentar nutricional (EAN) nas empresas, como práticas auto didáticas, para a promoção da alimentação saudável. As práticas de EAN são a realização de abordagens educativas e pedagógicas. É importante que nessas práticas incorpore os conhecimentos populares, para que contextualize a realidade de cada indivíduo ou grupo, para que se tenha à troca de saberes entre teoria e prática, a fim de formar um novo conhecimento, além de ser essencial que o indivíduo crie autonomia sobre si, para que consiga fazer escolhas alimentares saudáveis, e assim poder lidar com as inúmeras possibilidades de consumo.

OBJETIVO O trabalho teve como objetivo realizar ações de EAN, para a conscientização sobre uma alimentação adequada, nutritiva e equilibrada, aplicado aos colaboradores de uma UAN localizada no município de Macaé/ RJ, a partir dos princípios propostos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira como fator de promoção de saúde no ambiente laboral.

METODOLOGIA Estudo qualitativo, onde foi realizado atividades de EAN através de encontros presenciais, realizados mensalmente e aplicado formulário para pesquisa de opinião e feedback, após as práticas. O estudo ocorreu no período de março a junho de 2019, através de 4 encontros presenciais onde foram realizadas práticas de EAN. Todos os participantes assinaram o TCLE.

RESULTADOS Percebeu-se, que os colaboradores têm o hábito de utilizar temperos industriais, como sazon e caldo Knorr e um consumo frequente de produtos industrializados. Além disso, percebe - se que as escolhas alimentares, não são realizadas, apenas, por função de sabor, preço, composição nutricional, mas sim, o que os alimentos representam para cada um. Em uma das ações educativas, foi apresentando 10

tipos de especiarias, dentre as quais as mais utilizadas eram pimenta do reino, salsa, cominho. Muitos não conheciam todas as especiarias, mesmo trabalhando dentro de um laboratório dietético, evidenciando a importância de capacitações periódicas e treinamentos acerca da temática. Muitos relataram sentimento de culpa ao se alimentar. Não obstante, nas ações educativas, observouse uma relação fortemente entre alimento e mãe ou a pessoa que cuida, no qual na maioria das vezes é a figura da avó. Os colaboradores relataram gostar das dinâmicas, se sentiram com soberania para expressar sua alimentação. Ocorreram algumas mudanças com relação ao hábito alimentar, como, o maior consumo de legumes, verduras e frutas e diminuição do uso de temperos artificiais. É importante que as atividades de educação nutricional sejam inseridas na própria rotina de trabalho, objetivando a promoção da saúde. **CONCLUSÃO** As práticas de EAN são medidas extremamente importantes e essenciais para a promoção da saúde e modificações dos hábitos alimentares atuais, podendo ampliar sua abordagem para além da transmissão de conhecimentos e gerar soluções para os problemas encontrados.

Palavras-chave: reeducação alimentar; saúde do trabalhador; comportamento alimentar; nutrição comportamental; prevenção

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE RESTAURANTES POPULARES DOS ESTADOS DO PARANÁ E SANTA CATARINA

ANA LUISA BAURICH VIDOR; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; RAFAELA KAREN FABRI; SUZI BARLETTA CAVALLI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Restaurantes Populares (RPs) são equipamentos públicos que visam a promoção da segurança alimentar e nutricional por meio da oferta de refeições nutricionalmente adequadas a preços acessíveis para população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2020). Considerando a escassez de estudos que busquem compreender a qualidade da alimentação servida nos restaurantes populares, optou-se pela realização da presente pesquisa. **OBJETIVO** Avaliar qualitativamente os alimentos e preparações presentes nos cardápios planejados de restaurantes populares de três municípios da região sul do Brasil. **METODOLOGIA** Foram analisados os cardápios planejados para RPs de dois municípios no estado do Paraná e um de Santa Catarina. Os municípios continham ao todo 13 RPs em funcionamento há pelo menos oito anos, seguiam o mesmo cardápio e ofertavam juntos aproximadamente 8300 refeições por dia. Foram analisados 20 dias de cardápio referentes a um mês de 2016. Realizou-se uma análise qualitativa da oferta de alimentos e preparações por meio do método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) (VEIROS, 2002), adicionando variáveis como: presença de suco natural, em polpa ou em pó; presença de saladas e presença de alimentos da sociobiodiversidade, conforme Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018 (BRASIL, 2018). **RESULTADOS** A oferta de frutas in natura como sobremesa nos cardápios ocorreu em pelo menos 65% dos dias avaliados, sendo que em um RP havia presença de frutas todos os dias. Já a presença de doce como sobremesa foi observada

no máximo em 15% dos dias avaliados. Os três RPs analisados apresentaram algum tipo de salada nos cardápios e, em pelo menos 85% dos dias, a salada continha folhosos. Apenas um RP apresentou suco, sendo esse natural ou em polpa. Nenhum RP analisado apresentou ou especificou a presença de alimentos integrais. Em contrapartida, todos tiveram presença de algum tipo de leguminosa. Em apenas um RP houve presença de alimentos da sociobiodiversidade, aparecendo em 25% dos dias analisados. Todos os RPs tiveram presença de preparação proteica de corte magro e sem molhos gordurosos, sendo que um RP apresentou esse tipo de preparação todos os dias. Apenas um RP apresentou embutidos ou produtos cárneos industrializados em 15% de dias; e dois RPs apresentaram carnes de corte gordurosos ou acompanhadas de molhos gordurosos em 10% e em 25% dos dias, respectivamente. Houve ocorrência de fritura em todos os cardápios entre 5% e 15% dos dias. Em relação a presença de preparações de cores iguais nos cardápios planejados, os RPs apresentaram refeições monótonas em 25%, 45% e 50% dos dias analisados. Em relação a presença de alimentos flatulentos ou de má digestão, apenas um RP apresentou essas preparações em 5% dos dias.

CONCLUSÃO As refeições planejadas para oferta nos restaurantes populares analisados estão dentro do recomendado pelo método AQPC e são consideradas adequadas, com elevada oferta de alimentos recomendados e baixa de alimentos controlados, contribuindo assim para a promoção da alimentação adequada e saudável, reforçando a importância desses restaurantes para a promoção da segurança alimentar e nutricional. Consideram-se pontos a melhorar a baixa presença de alimentos da sociobiodiversidade e a monotonia de cores nos cardápios analisados, a qual sugere-se que seja decorrente da presença de saladas com coloração semelhante.

Palavras-chave: AQPC; Equipamentos públicos de alimentação; Sociobiodiversidade;

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS PLANEJADOS E EXECUTADOS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ANA CAROLINA FAUSTINO MARTINS; CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL;
NATÁLIA CALDEIRA DE CARVALHO; JULIANA COSTA LIBOREDO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A presença do Restaurante Universitário pode minimizar as transformações associadas ao ingresso na entidade por ser considerado um período de transição do adolescente para o jovem adulto e contribuir para a preservação da saúde do estudante, oferecendo cardápios diversificados e nutricionalmente equilibrados no planejamento alimentar baseados em estimativas dos perfis dos usuários. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade nutricional dos cardápios de um Restaurante Universitário; analisar os macros e micronutrientes dos cardápios planejados e executados e avaliar a adequação nutricional da alimentação consumida de acordo com as Dietary Reference Intakes e I Diretriz sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular (2013). **METODOLOGIA** A coleta de dados foi realizada por meio da consulta de documentos pertinentes ao acervo da unidade em estudo, utilizando os dados recolhidos nas fichas técnicas de preparo e manuais fotográficos dos cardápios. Foi criado um banco de dados para cada refeição, almoço e jantar, dos cardápios planejados

e executados, contendo todos os alimentos que compunham as preparações de um total de 51 cardápios. A composição nutricional per capita dos cardápios foi calculada utilizando tabelas de composição de alimentos. Os cardápios foram avaliados quanto ao valor energético e quantidade de proteínas, lipídios, carboidratos, fibras, cálcio, ferro, retinol, vitamina C, colesterol, magnésio, gorduras saturadas, mono, poliinsaturadas e sódio de forma total através da média simples. A qualidade nutricional dos cardápios foi avaliada comparando com valores de referência da literatura, considerando a faixa etária dos usuários de 19 a 50 anos de idade. O valor calórico e a quantidade de macros e micronutrientes entre os cardápios planejados e executados foram comparados estatisticamente por meio do teste t Student não pareado, considerando um nível de significância de 5%. Os resultados encontrados foram expressos com sua média e seu desvio padrão respectivamente. **RESULTADOS** O estudo não demonstrou diferença significativa ($p>0,05$) dos nutrientes analisados dos cardápios planejados e oferecidos nas refeições almoço e jantar. Porém, ressalta-se que, o valor calórico, proteína e lipídio dos cardápios encontraram-se acima da recomendação. No caso das fibras alimentares, as mesmas não atingiram o proposto pelas Dietary Reference Intakes. Os ácidos graxos saturados, mono e poliinsaturados, encontraram-se acima do recomendado, já o colesterol, manteve-se dentro da recomendação desejada. Os micronutrientes como o cálcio, ferro, magnésio encontraram-se muito abaixo dos valores de referência, e ultrapassando muito no jantar, ficando o sódio sobressaindo entre os demais. Os restaurantes têm por finalidade garantir o preparo e distribuição de refeições prioritariamente aos discentes, especialmente para aqueles com vulnerabilidade socioeconômica, para que os alunos desenvolvam suas atividades acadêmicas e o restaurante possa constituir em um espaço de integração na comunidade universitária. **CONCLUSÃO** O cardápio executado garantiu o valor nutricional quando comparado aquele planejado, porém ressalta-se que, mudanças constantes na execução do cardápio, pode acarretar aos seus usuários insatisfação quanto a avaliação do cardápio planejado com aquele que foi oferecido, além de causar estresse aos funcionários devido as mudanças constantes no cardápio com conseqüente retrocessos na execução de suas atividades diárias.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Ficha técnica de preparo; Cardápio; Restaurante institucional;

FORMAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA.

CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO; THAIS LIMA TEIXEIRA; ELIZANGELA RODRIGUES DA SILVA MOTA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA; ELENILMA BARROS DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Boas Práticas de Manipulação são indispensáveis para garantir qualidade higiênico-sanitária nos Serviços de Alimentação. Neste contexto, a capacitação dos manipuladores é uma das metas considerada essencial para prevenir contaminações, cabendo aos profissionais que

atuam na alimentação coletiva elaborar abordagens pedagógicas mais atraentes. **OBJETIVO** Relatar a experiência vivenciada durante uma formação sobre Boas Práticas de Manipulação em um Restaurante Universitário localizado na cidade de Belém, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência que apresenta a vivência de um nutricionista e acadêmicos de nutrição no contexto prático de um Restaurante Universitário. A capacitação ocorreu ao longo de 8 dias com carga horária de 5 horas. Participaram 105 colaboradores entre cozinheiros, auxiliares de cozinha, almoxarifes, auxiliares de serviços gerais e operadores de caixa, os quais foram divididos em grupos de até 18 pessoas. O planejamento pedagógico consistiu-se na elaboração de materiais didáticos, seguindo uma abordagem tradicional e dialógica. **RESULTADOS** Na abordagem tradicional, utilizaram-se recursos audiovisuais para apresentação da aula expositiva, com fotos e vídeos para dinamizar o treinamento e facilitar o entendimento dos manipuladores. Nesta primeira etapa, foram abordados os contaminantes alimentares; as doenças transmitidas por alimentos; a manipulação higiênica dos alimentos e as boas práticas, dispostos na legislação vigente. Na intervenção dialógica, foram realizadas dinâmicas de grupo de cunho integrativo, com discussão de casos que exemplificaram situações comuns vivenciadas no serviço e explanação das soluções, resultando nas falas Houve falta de comprometimento desse funcionário, ele deveria ser mais responsável, porque chegar 40 minutos atrasados desorganiza a cozinha; Ter divulgado o cardápio errado causou confusão na fila, o mínimo era o funcionário que estava na distribuição tentar contornar, sendo gentil com o aluno e dar uma porção correta. Posteriormente, foi realizada a dinâmica Teia de Envolvimento com foco nas relações interpessoais no local de trabalho, onde os participantes posicionavam-se em círculo e o facilitador pegou a ponta de um barbante e com um breve discurso foram orientados a se apresentar, falar o tempo de serviço e repassar o barbante para o colega que tinha menor aproximação. Após as apresentações, no meio do círculo havia formado uma grande teia, na qual o facilitador posicionou uma bola que representava o propósito da equipe de servir 7 mil refeições diariamente. Além de promover a interação entre os participantes e melhorar a comunicação interna, a dinâmica abordou que o trabalho em equipe é necessário para alcançar êxito, pois todos trabalhavam num mesmo propósito apesar de ocuparem funções diferentes. Na última etapa foi realizada a avaliação do treinamento, cujas perguntas envolveram a correta higienização das mãos, a contaminação cruzada, o uso de adornos na área de manipulação, os equipamentos de proteção individual, entre outros. Nesta fase os manipuladores foram divididos em 2 grupos e tiveram participação efetiva. **CONCLUSÃO** A capacitação dos manipuladores deve sempre ocorrer de forma contínua nos Serviços de Alimentação, como forma de aperfeiçoar os novos colaboradores e qualificá-los. Cabe ao nutricionista refletir em abordagens pedagógicas mais atrativas e práticas, sensibilizando os manipuladores para gerar conscientização e mudança de comportamento.

Palavras-chave: Aprendizagem; Boas práticas; Capacitação em serviço; Serviço de alimentação;

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE UNIDADE PRISIONAL FEMININA

CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; PAULO FABRICIO DOS SANTOS LIMA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, CEARÁ - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os encarcerados têm direito à alimentação independente da sua condição, neste caso sua liberdade privativa de direito. A realidade é bem diferente do que consta na carta magna, visto a precariedade existente nas penitenciárias de todo território Brasileiro são fontes eminentes de risco a saúde dos sentenciados (MENDONÇA, 2015; SILVA, 2017). Em grande parte dos presídios no país, a alimentação não é bem aceita tanto aquelas que têm serviço de alimentação no local como as que são transportadas, sendo umas das principais reclamações as condições higiênicas sanitárias (CPI, 2009). **OBJETIVO** O presente estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias em unidade prisional feminina do Ceará. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo descritivo com abordagem quantitativa em uma UAN terceirizada instalada nas dependências de uma unidade prisional feminina na cidade de Aquiraz-CE no período de outubro a novembro de 2018. Para coleta de dados foi utilizada a lista de avaliação de boas práticas em serviços de alimentação proposta por Saccol et al (2006), baseada na RDC 216 de 15 de setembro de 2004, composta de 182 itens divididos em 12 blocos. Os blocos foram analisados isoladamente e de forma conjunta. A soma destes doze blocos forneceu a pontuação do estabelecimento. Dentro desta pontuação, o serviço de alimentação foi classificado em um dos três grupos: grupo 1 se atingir de 76 a 100% de atendimento dos itens, grupo de 51 a 75% e grupo 3 de 0 a 50%. A presente pesquisa foi delineada de acordo com a Resolução 466/2012 (BRASIL, 2012) e faz parte de projeto maior aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará sob o parecer número 3.285.724. **RESULTADOS** Os resultados indicaram 88% de adequação geral e classificação do grupo 1 (76 a 100%). Dos doze blocos existentes, seis atenderam todos os itens de seus respectivos grupos alcançando 100% de adequação, dois enquadraram-se na avaliação em não se aplica (NC), desta forma não foram avaliados percentualmente pois a unidade não exercia tais funções. Pode-se constatar que quatro dos doze blocos apresentaram inadequações com diferentes percentuais, sendo o bloco 1: edificações, equipamentos moveis e utensílios, bloco 2: higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, bloco 4: abastecimento de água, e bloco 11: documentação e registro. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as condições higiênico-sanitárias da unidade prisional feminina foram classificadas no grupo 1, entretanto fica claro a necessidade de ajustar as inadequações constatadas segundo os parâmetros da legislação sanitária, a necessidade de ampliação de estudos relacionados a boas práticas em unidades prisionais, maior rigor da fiscalização sanitária nestes estabelecimentos e criação de legislação específica para serviços de alimentação de unidades prisionais.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação; Sistema penitenciário; Alimentação Coletiva; Unidade de Alimentação e Nutrição;

FRUTAS E HORTALIÇAS NOS CARDÁPIOS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE MUNICÍPIOS DA REGIÃO SUL DO BRASIL: UMA ANÁLISE COMPARATIVA ANTES E DEPOIS DA MODIFICAÇÃO REGULAMENTAR

HANNA WOLF KLEIN; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; PANMELA SOARES; SUZI BARLETTO CAVALLI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública adotada no Brasil desde 1954, que visa promover uma alimentação saudável e segura no ambiente escolar, atendendo aproximadamente 50 milhões de alunos diariamente (BRASIL, 2019). O programa vem passando por modificações regulamentares, com destaque no ano de 2009 onde se tornou obrigatória a oferta de no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (BRASIL, 2009). O objetivo desse trabalho foi analisar as modificações na presença de frutas e hortaliças na alimentação escolar após a implementação da lei referida. **OBJETIVO** Analisar a presença de frutas e hortaliças nos cardápios da alimentação escolar de municípios da região Sul em ano anterior e posterior a implementação da Lei nº 11947. **METODOLOGIA** Realizou-se um estudo transversal, descritivo com abordagem quali-quantitativa. Foram analisados cardápios mensais do ensino fundamental de 19 municípios da região Sul do país. Para cada município foram estudados cardápios anteriores e posteriores a implementação da Lei nº 11947. Para a seleção dos municípios foi realizada uma amostra intencional não probabilística. Para avaliação foi utilizado o Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC Escola, proposto por Veiros e Martinelli (2012). Para cada município foi contabilizada a frequência de oferta mensal de frutas, saladas e vegetais não amiláceos. Para identificar diferenças na oferta de alimentos, para cada município foi realizado um contraste de proporções, comparando a frequência de oferta do ano de 2009 com a de 2015. A análise foi realizada com auxílio do Software Stata 11.0, sendo considerado significativo **RESULTADOS** Foi possível identificar que a presença média de frutas aumentou de 17,5% para 32,4%. Dos 19 municípios avaliados, 14 apresentaram aumento na oferta de frutas, sendo que em cinco o aumento foi significativo. Em seis municípios a presença de frutas foi maior que 50% dos dias e em um município foi observada presença diária. A oferta de saladas aumentou de 38,2% para 41,4%. Dos 19 municípios, 10 apresentaram aumento, sendo significativo em um dos municípios estudados. Em sete municípios a oferta foi maior que 50% dos dias. No caso dos vegetais não amiláceos, a oferta aumentou de 16% para 18,4%. Em um município foi observada oferta desse grupo em mais que 50% dos dias, e em quatro municípios não foi observada oferta. **CONCLUSÃO** O aumento observado na oferta de frutas e hortaliças sugere um impacto positivo da legislação na qualidade nutricional dos cardápios do programa de alimentação escolar.

Palavras-chave: AQPC Escola; Legislação; PNAE;

FATORES PROMOTORES DA COMPRA INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO BRASIL

PANMELA SOARES¹; SUELLEN SECCHI MARTINELLI¹; VICENTE CLEMENTE-GOMEZ²; MARI CARMEN DAVO-BLANES²; SUZI BARLETTO CAVALLI¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE ALICANTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Como parte das políticas destinadas a fortalecer a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), a compra institucional de alimentos da agricultura familiar começou a ter um amplo desenvolvimento estatal no Brasil a partir de 2003 com a implementação do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Após a experiência do PAA, em 2009, o governo federal tornou extensiva e obrigatória a compra pública de alimentos da agricultura familiar para todas as escolas públicas do país (BRASIL, 2009). A exemplo da alimentação escolar, anos mais tarde instaurou-se a modalidade PAA compra institucional, que possibilitou que todos os equipamentos públicos de SAN comprassem alimentos diretamente de agricultores/as familiares e em 2016 essa compra se tornou obrigatória (BRASIL, 2015). No entanto, observa-se que a aquisição ainda acontece de maneira incipiente.

OBJETIVO Caracterizar os fatores promotores da compra de alimentos da agricultura familiar em instituições públicas do Brasil.

METODOLOGIA Estudo transversal com abordagem quantitativa, realizado por meio de um questionário on-line dirigido por e-mail a gestores de restaurantes institucionais. O questionário incluía perguntas sobre a instituição e o processo de compra de alimentos. A coleta de dados foi realizada durante os meses de abril de 2019 e janeiro de 2020, com auxílio de um gestor de envio massivo de e-mail. Para identificar fatores promotores da compra de alimentos da agricultura familiar, os resultados foram estratificados em dois grupos, segundo a compra ou não de alimentos da agricultura familiar, e foi aplicado o teste qui quadrado utilizando o programa SPSS.

RESULTADOS Participaram do estudo 541 gestores de restaurantes institucionais das diferentes regiões do país, 70% afirmaram comprar alimentos da agricultura familiar. A compra foi mais frequente entre aqueles que atuavam em restaurantes institucionais de abrangência municipal (81%); em municípios com menos de 50 mil habitantes (88%), em instituições escolares (88%); autogestionadas (82,5%); que servem mais de 3.000 refeições/dia (77%); com custo da refeição inferior a 3 reais (84%). Além disso, aqueles que compram da agricultura familiar desenvolviam mais ações para promoção de alimentação saudável (74%) e de alimentação sustentável (78%). Não foram encontradas diferenças significativas por região do país e pela presença de cozinha na instituição.

CONCLUSÃO A área de abrangência da instituição, o tamanho do município e da instituição, o tipo de instituição e sua forma de gestão são fatores que parecem influir para a implementação da compra de alimentos da agricultura familiar. Fomentar a incorporação da compra de alimentos da agricultura familiar pode potencializar as atividades de promoção de alimentação saudável e sustentável.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Alimentação escolar; Políticas públicas; Promoção da saúde;

OCORRÊNCIA DE TREINAMENTOS EM UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL E CONHECIMENTO DOS SEUS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE AS BOAS PRÁTICAS

IARA BANK SETTI; NATÁLIA CALDEIRA DE CARVALHO; JULIANA COSTA LIBOREDO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Para garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição é fundamental implementar as Boas Práticas de Fabricação. Apesar da existência dessas normas, tem sido observado que o manipulador de alimentos é o principal veículo de contaminação dos alimentos devido aos erros cometidos durante a execução das atividades. Além disso, estudos recentes têm demonstrado que a realização de treinamentos com os manipuladores não é suficiente para garantir a produção de refeições de maneira segura. **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo verificar a ocorrência de treinamentos em um restaurante institucional e o conhecimento de seus manipuladores de alimentos em relação às Boas Práticas. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado no restaurante de uma instituição de ensino pública localizada no município de Ouro Preto (Minas Gerais). Todos os funcionários da unidade foram convidados para participar do estudo, exceto os colaboradores que não trabalhavam diretamente na produção das refeições, como nutricionistas, técnicos em Nutrição, estoquistas e motoristas. A coleta de dados ocorreu em novembro de 2019 por meio da aplicação de um questionário composto por duas partes. A primeira continha perguntas fechadas sobre sexo, escolaridade, faixa salarial, tempo de trabalho na unidade, tempo de trabalho na área, realização de curso para manipuladores de alimentos, frequência de recebimento de treinamentos e temas abordados. Já a segunda parte do questionário era composta por doze afirmativas relacionadas à manipulação de alimentos para avaliar o conhecimento sobre Boas Práticas, com opções de resposta sim, não e não sei. O conhecimento dos manipuladores foi classificado como excelente, bom, regular ruim ou péssimo quando o percentual de respostas certas variou de: 90 a 100%; 70 a 89%; 50 a 69%; 30 a 49% e abaixo de 30%, respectivamente. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (CAAE 15042819.7.0000.5150; parecer 3.560.636). **RESULTADOS** Participaram do estudo 38 funcionários (86%), sendo 2 açougueiros, 3 auxiliares de serviços gerais, 8 cozinheiros e 25 auxiliares de cozinha. Os funcionários tinham média de idade de 41 ± 9 anos, 47,4% tinha ensino médio completo, 86,8% eram do sexo feminino e a maioria recebia 1 salário mínimo (55,3%). O tempo de trabalho na empresa variou entre menos de 1 até 21 anos e o tempo de trabalho na área de alimentação variou entre menos de 1 e 33 anos. A maior parte dos funcionários afirmou não ter participado de nenhum curso extra, fora do restaurante, para manipuladores de alimentos (57,9%). Todos os funcionários afirmaram que os treinamentos ocorriam mensalmente no restaurante, sendo que 89,4% tinham recebido treinamento sobre higiene pessoal, 97,4% sobre limpeza e higienização do ambiente, 92,1% sobre saúde e segurança do manipulador e 65,8% sobre controle de temperatura. Em relação aos conhecimentos dos manipuladores sobre Boas Práticas, 31,6% acertaram todas as perguntas do questionário. O conhecimento foi classificado como excelente em 84,2%, como bom em 13,1% e regular em 2,6% dos manipuladores. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, pôde-se concluir que todos os manipuladores recebiam treinamentos mensalmente no restaurante, sendo que a maioria recebeu treinamento sobre higiene pessoal, limpeza e higienização do ambiente, saúde e segurança do manipulador e controle de temperatura. Além disso, a maior parte dos funcionários teve o conhecimento sobre boas práticas classificado como excelente.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos; Contaminação de alimentos; Unidade de Alimentação e Nutrição;

O QUE É ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL? PERCEPÇÃO DE INDIVÍDUOS ADULTOS DE UMA CAPITAL BRASILEIRA SOBRE ASPECTOS SIMBÓLICOS E SUSTENTÁVEIS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.

RAFAELA KAREN FABRI¹; SUELLEN SECCHI MARTINELLI¹; ANDREA FANTINI²; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO¹; SUZI BARLETTA CAVALLI¹; MARIA ANGELA PERITO².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO É crescente a preocupação da população com a saúde e alimentação saudável e o interesse por alimentos saudáveis ou com apelo de saudável se constitui em uma importante influência nas escolhas alimentares. A relação entre o que os indivíduos compreendem e incorporam como uma alimentação saudável e os seus reais comportamentos e atitudes ainda é ambígua e pouco esclarecida. No entanto, é reconhecida a necessidade de compreender como as pessoas interpretam os alimentos e o ato de comer em suas vidas cotidianas para proposição de intervenções viáveis. **OBJETIVO** Avaliar a percepção sobre alimentação saudável de indivíduos adultos de uma cidade no sul do Brasil e como questões simbólicas e sustentáveis são percebidas como parte da alimentação saudável. **METODOLOGIA** Foi empregada abordagem qualitativa com uso da técnica de foto-elicitación. A seleção e caracterização dos participantes foi feita por meio de questionário online. Foram incluídos indivíduos adultos, residentes em uma capital do sul do Brasil, responsáveis pelas compras de alimento e que consideravam ter/buscar uma alimentação saudável. A amostragem se deu por saturação de conteúdo, sendo alcançada com 15 participantes. As entrevistas foram gravadas e transcritas. Análise temática foi utilizada para identificar padrões emergentes dos dados com auxílio do Software NVivo. A coleta de dados ocorreu em um município da região sul do Brasil. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética sob protocolo número 2730243, os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participaram do estudo indivíduos de ambos os sexos, idade entre 24 e 52 anos. A análise temática resultou em 6 categorias substanciais: (1) O que é alimentação saudável ou não saudável, (2) Motivações para alimentação saudável, (3) Caminhos para alimentação saudável, (4) Barreiras e impeditivos para alimentação saudável, (5) Confrontos, divergências e conflitos e (6) Resultado das mudanças na alimentação. A abordagem nutricional foi predominante na compreensão sobre alimentação saudável e contribuiu para que as motivações para alimentação saudável fossem enfocadas nos benefícios ou malefícios dos alimentos para o organismo, mesmo que indiretamente refletissem em questões relacionadas a sustentabilidade, a exemplo do uso de agrotóxicos. Estudos de revisão sobre percepção de uma alimentação saudável também identificaram concepções sobre alimentação saudável relacionadas, principalmente, com a presença de frutas e legumes; alimentos naturais e integrais; restrição de gordura; açúcar e sal e dieta com poucas calorias. Questões sustentáveis foram pontuadas como caminho para busca de alimentação saudável, porém ainda não estavam incorporadas na rotina dos indivíduos, ficando mais restrita ao campo das reflexões e desejos. As ações realizadas para a busca da alimentação saudável foram sobretudo relacionadas a substituição das preparações, principalmente de carboidratos. Mesmo que o preparo de alimentos em casa fosse fortemente relacionado a uma alimentação saudável, aspectos simbólicos não foram reconhecidos no ato de cozinhar. O saudável foi mais relacionado a seleção dos ingredientes, principalmente redução no consumo de industrializados. **CONCLUSÃO** Apesar de a dicotomia da alimentação em saudável e não saudável ser flexível a depender do contexto, principalmente ao compartilhar refeições, conflitos individuais ficaram evidentes, resultando em

culpas e privações. O saudável não tinha uma abordagem holística na percepção dos indivíduos investigados.

Palavras-chave: Nutriente; Sustentabilidade; Cultura; Pesquisa Qualitativa; Foto elicitação

ADEQUAÇÃO CALÓRICA E DE PROTEÍNAS DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS DESENVOLVIDAS PARA CRIANÇAS

LOISE NASCIMENTO DOS SANTOS; OSCAR GEOVANNY ENRIQUEZ MARTINEZ;
LIVIA BOLLIS CAMPAGNARO; MICHELLY DE ARAUJO MARQUES; JOAO FELIPE DE
ALMEIDA FONSECA; DANIELA ALVES SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação saudável compreende a oferta completa, variada e equilibrada de alimentos, proporcionando energia e nutrientes necessários aos indivíduos e coletividades (PINHO et al., 2016). A alimentação vegetariana é capaz de suprir as necessidades de nutrientes que o organismo demanda, porém, deve ser planejada adequadamente (BRASIL, 2005). No ambiente escolar, é crescente a preocupação com a oferta de refeições saudáveis e sustentáveis no cardápio, como as preparações vegetarianas (MONTEIRO et al., 2019). Assim, a inclusão de opções destas preparações no cardápio escolar é fundamental para o atendimento das crianças, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento infantil (SVB, 2013). **OBJETIVO** Testar e padronizar preparações vegetarianas para crianças, comparando o valor calórico e de proteínas com as recomendações e com a opção vegetariana ofertada em centro de educação infantil. **METODOLOGIA** O presente trabalho envolveu a seleção, teste e padronização de 6 preparações vegetarianas destinadas ao público infantil. A seleção de receitas ocorreu a partir de consulta às bases de dados do Google, utilizando a palavra-chave receitas vegetarianas. O teste e a padronização dos receituários foram realizados no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal do Espírito Santo. Utilizou-se como procedimento, a pesagem de todos os ingredientes separadamente, antes e depois da cocção, em balança digital da marca/modelo Even-CT-6200AS-BI®, com capacidade máxima de 6200g e precisão de 0,01g. Foram elaboradas as Fichas Técnicas de Preparo, com cálculo do valor calórico e proteico da porção de cada preparação, com base em duas tabelas brasileiras de composição de alimentos. Os dados obtidos foram comparados com a informação nutricional de uma opção vegetariana (Ovo Cozido) oferecida em um centro de educação infantil localizado em Vitória, Espírito Santo. As preparações desenvolvidas foram comparadas com o Guia Alimentar Infantil (BRASIL, 2005) e as recomendações do Programa Nacional da Alimentação Escolar para educação infantil (BRASIL, 2012). **RESULTADOS** As 6 receitas desenvolvidas foram: almôndegas de proteína texturizada de soja, nuggets de grão de bico e legumes, almôndegas de feijão branco, almôndegas de lentilha, estrogonofe de proteína texturizada de soja e petiscos de grão de bico. A preparação Petisco de grão de bico apresentou, respectivamente, maior quantidade de proteína e de calorias por porção (5,1 g e 124,8 kcal em 30,45 g), enquanto menores valores foram identificados no Estrogonofe de proteína texturizada de soja (1,9 g e 25,1 kcal em 30,4 g). A média±desvio-padrão de calorias e proteínas por

porção nos pratos desenvolvidos foi de $69,4 \pm 36,9$ kcal e $3,3 \pm 1,1$ g. Em comparação ao aporte calórico e de proteína por porção do prato de referência ofertado no centro de educação infantil (30,6 kcal e 2,7 g em 21 g), foi possível padronizar pratos com valores calóricos mais próximos do recomendado para pré-escolares, e de proteínas que atendeu de 26 a 70% da recomendação por refeição segundo o Programa Nacional da Alimentação Escolar. **CONCLUSÃO** Os pratos desenvolvidos apresentaram valor calórico e de proteína próximos às recomendações para crianças e do encontrado para o prato de referência. Entretanto, destaca-se que a ingestão satisfatória de energia e nutrientes será decorrente do padrão de dieta adotado pelas crianças ao longo do dia.

Palavras-chave: alimentação escolar; vegetarianismo; infância; ficha técnica de preparo;

HABILIDADES CULINÁRIAS E SUA RELAÇÃO COM ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE BRASILEIRA

MANUELA MIKA JOMORI¹; VIVIAN RODRIGUES FERREIRA²; MAUREM RAMOS²; DREICIANE LESNIK LOPES³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, SANTA CATARINA - SC - BRASIL;
2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, RIO GRANDE DO SUL - RS - BRASIL;
3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, RIO GRANDE DO SUL - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia Alimentar para a População Brasileira incentiva as habilidades culinárias, visando o maior consumo de alimentos in natura e menor de ultraprocessados para promoção da alimentação saudável (1,2). Estudantes universitários quando apresentam menores habilidades culinárias, tendem a consumir elevadas quantidades de alimentos ultraprocessados e menores de frutas, legumes e verduras, em comparação com aqueles com maiores habilidades (3,4). Embora espera-se que estudantes de cursos de nutrição apresentem maiores conhecimentos sobre alimentação saudável, pouco se sabe sobre suas habilidades culinárias e a relação com alimentação saudável. **OBJETIVO** Analisar as habilidades culinárias e alimentação saudável de estudantes do curso de Nutrição de uma universidade brasileira. **METODOLOGIA** Estudo transversal, selecionou-se estudantes matriculados no curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, no período de julho a outubro de 2019. Excluíram-se estudantes com matrículas trancadas ou canceladas. Utilizou-se o Questionário de Avaliação das Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável aplicado on-line, que envolve 64 questões distribuídas em 8 escalas (Índice de Disponibilidade de frutas, verduras e legumes; Atitude Culinária, Comportamento Culinário; Autoeficácia no consumo de frutas, verduras e legumes; Autoeficácia Culinária; Autoeficácia no uso de técnicas culinárias; Autoeficácia no uso de frutas, verduras e legumes; Avaliação do Conhecimento Culinário). Aplicaram-se os testes T de Student, Análise de Variância e Qui-quadrado, por meio do programa Statistical Package for the Social Sciences, versão 21. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa, sob protocolo:09427219.5.0000.5347. **RESULTADOS** Dos 132 participantes que completaram o questionário on-line, 85,6% eram mulheres e 52,3% com quatro ou mais anos de

curso. A maioria (92,4%) alegou saber cozinhar e 49,2% realizavam as refeições fora de casa. A disponibilidade e acessibilidade de frutas, verduras e legumes foi maior entre os estudantes que realizavam a refeição principal em casa ($0,84 \pm 0,13$) e moravam com os pais ($0,83 \pm 0,15$; $p < 0,05$). Os estudantes apresentaram confiança para diferentes tarefas culinárias (uso de frutas, legumes e verduras, planejar refeições, cozinhar com ingredientes básicos, utilizar técnicas culinárias), principalmente entre os que alegaram saber cozinhar. Realizar as refeições em casa parece ser um preditor importante para disponibilidade e acessibilidade de frutas, verduras e legumes, atitude e autoeficácia culinárias.

Palavras-chave: Preparo das refeições; Comportamento alimentar; Universidade; Autoeficácia culinária;

IMPORTÂNCIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE SESC NO MUNICÍPIO DE CASTANHAL – PA.

HELEN BETÂNIA LOBATO RODRIGUES¹; CARLA DANIELE GOULART RAIOL²;
ALANA COSTA E COSTA¹.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na alimentação coletiva, a segurança refere-se à responsabilidade em relação à saúde do cliente, tomando cuidado sempre com higiene, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, bem como com a contratação, o treinamento e a manutenção das pessoas que participam de todas as etapas em que o alimento percorre até chegar ao consumidor. Em virtude disso, a RDC N° 216 da ANVISA, estabelece normas e planejamentos, de higienização de setores físicos gerais e das técnicas adequadas de manipulação dos alimentos, do controle da saúde dos funcionários, do controle da água utilizada e dos cuidados com os vetores e pragas, indispensáveis a alimentação e nutrição humana. (Machado 2019). **OBJETIVO** Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a importância da educação nutricional para os manipuladores de alimentos em uma Unidade de alimentação e nutrição UAN, situada em Castanhal PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo longitudinal realizado em três momentos contendo questionário, treinamento e avaliação final em uma UAN do Serviço Social do Comércio (SESC) no município de Castanhal- PA, no ano de 2019. O departamento referente a UAN é formado por uma equipe de 10 funcionários atuantes e gerenciada por uma Nutricionista chefe. Todos os colaboradores concordaram e assinaram o TCLE (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido). **RESULTADOS** Quando analisado o contexto envolvendo a higienização de utensílios no ambiente de trabalho, os indivíduos que demonstraram dificuldades a respeito do tema, relataram as seguintes práticas sendo adequadas... É necessário higienizar com vinagre [...], É preciso utilizar água e sabão ou se necessário detergente e esponja escovando bastante, e as vezes também lavar com água e vinagre [...], Tem que usar água abundante [...] Quando questionada a importância de uma boa higienização pessoal, examinou-se brechas a respeito do assunto, visto que alguns alegaram que sua importância está atrelada a uma boa aparência,

outros por apenas fazer parte da manutenção da saúde, e apenas a minoria afirmou que sua importância está relacionada a impedir a contaminação dos alimentos, por ser veículo direto

CONCLUSÃO Por esses motivos, é imprescindível que os manipuladores de alimentos sejam capacitados por nutricionistas da área, através da educação nutricional envolvendo as boas práticas de manuseio de alimentos em UANs, uma vez que este estudo mostrou que apesar de o tema ser bastante popular, ainda existe escassez de conhecimento a respeito de técnicas e medidas adequadas no manejo de alimentos, e sua relação com práticas higiênicas sanitárias, tanto coletivas quanto individuais, podendo gerar o comprometimento da segurança final, e riscos na saúde de comensais.

Palavras-chave: Alimentos; Manipuladores; UAN'S;

CONSTITUIÇÃO E ADEQUABILIDADE DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM

DAÍSE REIS DA CUNHA; FRANCISCO DAS CHAGAS ALVES DO NASCIMENTO; REIA SILVIA LEMOS DA COSTA E SILVA GOMES; DINELMA DE JESUS MARTINS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar, política de saúde coletiva, contribui para a promoção de desenvolvimento com saúde intelectual e física, reduzindo o aparecimento de distúrbios e deficiências nutricionais. Os autores buscam saber como os cardápios da alimentação escolar são elaborados, se pautando em referências nutricionais da alimentação saudável e adequada, respeitando hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade (BRASIL, 2009). **OBJETIVO** Avaliar a constituição e a adequabilidade dos cardápios elaborados por uma entidade executora do Programa Nacional da Alimentação Escolar, na Região Metropolitana de Belém do Pará, no período de 2008 a 2012. **METODOLOGIA** Estudo transversal, analítico-descritivo da documentação de cardápios da alimentação escolar de escolas municipais. O referencial teórico da constituição (art. 17, inciso II) e adequabilidade (art. 19, inciso I) foi a Lei nº 11.947/2009. A amostra foi composta por 257 cardápios: 2008: 42; 2009: 63 e 2010: 63; 2011: 46 e 2012: 43. Os dados foram tabulados, analisados e os resultados apresentados por meio de estatística descritiva. **RESULTADOS** A análise dos tipos de preparações evidenciou mais de 50% de preparações salgadas, de 2008 a 2010; em 2011 foi introduzida a sobremesa, com frutas in natura: a banana e, raramente, mamão e melancia. Os princípios básicos da alimentação saudável não foram observados quanto à restrição para os alimentos enlatados, compostos, embutidos, doces, preparações semiprontas ou prontas para o consumo ou alimentos concentrados e alguns destes alimentos estavam presentes em todos os anos analisados, pois são usuais os sucos concentrados industrializados nos sabores acerola, caju, goiaba e abacaxi. Pesquisa nacional com alunos de escolas públicas e privadas das capitais brasileiras, com idade entre 13 e 15 anos, revelou o pior resultado no consumo de frutas (25,3%) na região Norte em 2009, daí a importância de se resgatar cardápios elaborados com uma participação maior de frutas, legumes e verduras para a promoção da saúde no ambiente escolar. A análise da regionalização da alimentação escolar expressa a escassez de produtos locais. A Resolução nº 465/2010 do Conselho Federal de

Nutricionistas, estabelece que o nutricionista deve interagir com agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas organizações para conhecer a produção local, inserindo seus produtos na alimentação escolar. **CONCLUSÃO** O nutricionista deve zelar pela promoção, proteção e recuperação da saúde humana, tornando ativas nas escolas práticas de educação alimentar e nutricional, incentivando os professores na promoção de atividades que mostrem a importância do alimento adequado à comunidade escolar. Inovando com receitas regionalizadas, usando integralmente os alimentos da safra e materiais lúdicos que envolvam mais os estudantes com a temática da alimentação saudável, regional e equilibrada.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Constituição; Adequabilidade;

CARDÁPIOS ESCOLARES DE MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO E A PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ANA BEATRIZ AZEVEDO; MICHEL CARLOS MOCELLIN; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; VANESSA TINTEL MARTINS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a mais antiga política de alimentação e nutrição no Brasil, tendo origem na década de 1940 e marco legal no ano de 2009, se destacando como um dos maiores programas de alimentação escolar do mundo (Brasil, 2018; WFP, 2013). Seu objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos de toda a educação básica pública, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (Art. 4º) (Brasil, 2009). Nessa perspectiva, os cardápios são ferramentas que possibilitam o acesso dos estudantes a alimentos adequados e saudáveis, de acordo com seu perfil epidemiológico e ciclo de vida, contribuindo para o suprimento das necessidades nutricionais e formação de hábitos alimentares saudáveis, assim como para a promoção da saúde e preservação da cultura alimentar. Portanto o adequado planejamento e o acompanhamento da execução dos cardápios são essenciais para o alcance dos objetivos do programa (Brasil, 2018; Gabriel e col, 2012). Sendo assim, os instrumentos de análise de cardápio são de grande importância para verificar a qualidade dos planos alimentares elaborados. Para uma avaliação adequada, faz-se necessária a utilização de indicadores quanti e/ou qualitativos que possibilitem a análise da qualidade global das refeições planejadas (Brasil, 2018). Diante do panorama apresentado, o presente estudo espera contribuir para tal lacuna de conhecimento, através da avaliação dos cardápios da alimentação escolar do Rio de Janeiro com a utilização da ferramenta disponibilizada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, sob a ótica da Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2018). **OBJETIVO** O objetivo do presente estudo foi analisar os cardápios escolares do ano de 2019 de dois municípios do estado do Rio de Janeiro, sob a ótica da qualidade, da biodiversidade e da presença de alimentos regionais, elementos importantes no tocante

a Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). METODOLOGIA METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal, descritivo e analítico. Foram utilizados os cardápios obtidos pelas agentes do Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (CECANE-UNIRIO), o que dispensa aprovação pelo comitê de ética. Foram analisados os cardápios de 2 municípios pertencentes às regiões Metropolitana VI e Serrana I de acordo com as regionais estabelecidas pela Secretaria de Educação do Estado do Rio de Janeiro. Os cardápios foram avaliados utilizando-se a ferramenta IQCOSAN (Brasil, 2018). O IQ COSAN tem como princípio que a ocorrência de alimentos por grupos pode se configurar em um sensível marcador de qualidade de cardápio. Ele avalia a presença diária de seis grupos de alimentos (cereais e tubérculos, feijões, legumes e verduras, frutas in natura, leites e derivados, carnes e ovos), além de avaliar alimentos classificados como restritos e proibidos pela resolução vigente, alimentos e preparações doces, alimentos regionais e da sociobiodiversidade, além da diversidade/variedade de alimentos no cardápio (Brasil, 2018). A pontuação pela ferramenta IQ COSAN funciona com a atribuição de pontos para aspectos positivos e a perda de pontos para aspectos negativos no valor final da análise semanal do cardápio, podendo-se fazer a análise de até 5 semanas. Os cardápios semanais são classificados como inadequado (0-45,9 pontos), precisa de melhoras (46-75,9 pontos) e adequado (76-95 pontos). Ao final, a ferramenta faz a média de pontuação das semanas avaliadas. Os resultados encontrados na análise foram avaliados com o auxílio do software Excel, versão 2016. RESULTADOS O município A apresentou cardápios para creche, ensino infantil e ensino fundamental, já o município B apresentou cardápios para berçário, creche, ensino fundamental e educação para jovens e adultos. Todos os cardápios do Município A, para creche, ensino infantil e fundamental foram considerados adequados, com 90,2, 82 e 89,8 pontos respectivamente, apenas uma semana do cardápio para o ensino infantil foi classificada como precisa de melhoras com 75,5 pontos. Já no município B os cardápios para berçário e creche foram considerados adequados, com 76 e 79,8 pontos respectivamente, enquanto os cardápios da modalidade ensino fundamental e educação de jovens e adultos foram classificados como precisa de melhoras com 66,6 e 75,7 pontos respectivamente. Vale ressaltar que em uma semana o cardápio para o berçário foi considerado como precisa de melhoras. O cardápio para o ensino fundamental foi considerado como precisando de melhoras em todas as semanas avaliadas, enquanto o cardápio para educação para jovens e adultos em apenas duas semanas. Em ambos os cardápios houve a presença de farinhas mingaus, achocolatado, batata palha, que são classificados como alimentos restritos. Além da presença de alimentos e preparações doces como mel, geléia de mocotó, gelatina e bolo de cenoura com cobertura de chocolate, também considerados alimentos restritos. Os alimentos regionais presentes foram repolho, couve, inhame, espinafre, agrião e laranja e o único alimento da sociobiodiversidade presente foi a mandioca. Não estava presente nos cardápios nenhum alimento proibido, entretanto apesar de não serem restritos os biscoitos, alimentos ultraprocessados, apareceram muitas vezes na maioria dos cardápios. Além disso houve a ausência de alguns grupos alimentares em dias da semana. CONCLUSÃO A maioria dos cardápios foi classificado como adequado, porém de acordo com o a RDC 26 de 2013, todos os cardápios deveriam apresentar melhorias, além disso mesmo quando adequados foi observada a presença de alimentos restritos, a repetição dos alimentos regionais ofertados e apenas um alimento da sociobiodiversidade foi ofertado. Uma limitação da ferramenta é a legislação ser anterior a publicação do Guia Alimentar para População Brasileira de 2014, logo não é avaliada a presença de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: alimentação escolar; cardápio; PNAE;

O USO DE ALIMENTOS IN NATURA, PROCESSADOS, ULTRAPROCESSADOS E INGREDIENTES CULINÁRIOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: SUA INFLUÊNCIA NO VALOR ENERGÉTICO, FIBRAS E SÓDIO DO CARDÁPIO

MARINA MADIA¹; VITORIA STECK²; KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES¹; MARA BACHELLI¹.

1. PONTIFICA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS, - BRASIL; 2. NUTRICIONISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os hábitos alimentares ao longo do tempo têm sofrido mudanças devido a alterações na qualidade e quantidade dos alimentos escolhidos, ocorrendo a substituição de alimentos in natura ou minimamente processados por produtos industrializados prontos para consumo, que, em conjunto com o sedentarismo, podem propiciar o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Analisar a presença de alimentos in natura, processados, ultraprocessados e dos ingredientes culinários utilizados em uma unidade de alimentação e nutrição, e avaliar qual a contribuição desses alimentos para o valor energético, fibra e sódio do cardápio. **METODOLOGIA** A Unidade de Alimentação e Nutrição, era terceirizada e fornecia em torno de 110 refeições por dia no almoço, distribuídas através do sistema self-service. O cardápio era composto por: dois pratos principais, uma guarnição, dois tipos de arroz (branco e integral), feijão carioca, uma opção de sopa, cinco tipos de salada, três sobremesas (fruta, doce e gelatina) e dois sabores de suco. A coleta de dados foi realizada durante cinco semanas consecutivas em 2019. Foram anotados todos os ingredientes utilizados diariamente seguindo a proposta do Guia Alimentar da População Brasileira. Realizou-se o cálculo da composição nutricional (valor energético, sódio e fibra) de dois cardápios. **RESULTADOS** Nas cinco semanas analisadas, a porcentagem de alimentos in natura e minimamente processados variou de 59,5 a 73,3%. Já os alimentos processados alcançaram de 5,3 a 16,5%. Foram utilizados em todas as semanas analisadas: molho de tomate, extrato de tomate, queijo muçarela. Já os ultraprocessados apresentaram uma pequena variação entre 4 das 5 semanas analisadas: 14,08 a 14,49% - 10 a 11 alimentos e em apenas uma semana e 17,72% (14 alimentos): a gelatina esteve presente em todas as semanas pois é uma preparação fixa do cardápio, assim como o shoyu; dentre os outros alimentos importante registrar: linguiça, principalmente a calabresa, pudim de baunilha, salsicha, apresuntado, doritos, chocolate em pó, batata palha, cocada, bacon, maionese, almondegas, mostarda, maria mole e bolacha maisena. Os ingredientes culinários mais utilizados foram: sal, azeite, óleo, açúcar e manteiga. Para completar a análise foi feito o cálculo per capita do valor energético, sódio e fibras de dois cardápios e a porcentagem em relação aos alimentos ultraprocessados presentes. Verificou-se que nos dois dias analisados, estes contribuíram com mais de 47% da quantidade de sódio do cardápio, e de 30% das calorias e não apresentaram nenhum valor de fibra, colaborando de forma negativa para os valores de macro e micronutrientes do cardápio. **CONCLUSÃO** Deve ser destacado que a Unidade de Alimentação e Nutrição usa para o preparo do seu cardápio, em sua maioria, alimentos in natura e minimamente processados, fator muito positivo. Notou-se também a não utilização de temperos prontos. Os alimentos ultraprocessados foram os responsáveis por grande parte do valor calórico e de sódio dos dois cardápios avaliados. Sugere-se a curto prazo a diminuição de alimentos ultraprocessados nas sobremesas e maior frequência de guarnições elaboradas com

legumes e verduras, além da sensibilização do usuário para que não utilize o shoyu diariamente e reduza o sal para o tempero das saladas.

Palavras-chave: serviços de alimentação; alimentos industrializados; guias alimentares.;

AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO FUNCIONAL PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: UM RELATO DE EXPERIENCIA

RÉGIA MARIA CORDEIRO BRITO REBOUÇAS; JULIANA PEREIRA QUEIROS; ANA PATRICIA OLIVEIRA MOURA LIMA; FERNANDA EUNICE ARAUJO CÂMARA.
UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação de desempenho pode ser definida como um acompanhamento ordenado do desempenho do trabalhador no cargo que ele exerce e de sua capacidade de aprimoramento e de adquirir novos conhecimentos (SOUZA, 2018). Dentre os objetivos de se aplicar a avaliação de desempenho em uma empresa podemos citar o reconhecimento do que pode ser melhorado tanto pelo gestor quanto pelos funcionários, o ajuste das pessoas as funções, a visualização de divergências ou da falta de capacitação, bem como possibilitar programas de treinamento a fim diminuir ou sanar essas carências, dentre outros (SILVA e NEVES, 2019). **OBJETIVO** Relatar a experiência das autoras durante a elaboração da proposta de uma avaliação de desempenho para os funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência, realizado a partir do estágio das autoras em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. O desenvolvimento do material para análise de desempenho da referida unidade foi feito em etapas: diagnóstico; caracterização das atividades desenvolvidas; definição das competências necessárias para execução do trabalho; desenho do sistema de avaliação; execução de avaliação de desempenho. Foram avaliadas competências divididas em três blocos: capacidade de trabalho em equipe; características comportamentais e, por último, preparo e qualificação. **RESULTADOS** O bloco de desempenho com melhor desempenho na unidade foi o de características comportamentais, seguido pelo bloco de preparo e qualificação. O bloco que necessita maior atenção do gestor foi o de capacidade de trabalho em equipe. Considerando os setores da unidade o de melhor desempenho foi a cocção e o de pior desempenho foi a copa. Com a avaliação de desempenho foi possível acompanhar cada colaborador individualmente, bem como uma comparação entre os setores, permitindo ao gestor tomar as decisões de intervenção necessárias a partir da análise dos dados obtida. Assim, pode intervir de forma específica para desenvolvimento de competências, assim como, de reestruturação de setores. Nesse sentido, o gestor deve estar qualificado e preparado para essa função, sendo criterioso no processo de avaliação e assertivo no feedback dado aos colaboradores, com a finalidade de promover um desenvolvimento constante de seu quadro funcional e da organização com o todo (CAVAGLIERI; MOREIRA, 2017). **CONCLUSÃO** Pelo exposto acima, a implementação de uma avaliação de desempenho foi uma importante ferramenta auxiliar na gestão da empresa. A partir dela foi possível visualizar a necessidade de desenvolvimento dos colaboradores, possibilitando um melhor

alinhamento com as metas e objetivos da empresa. Funcionando como um instrumento para a adoção, pela gestora, de ações corretivas sobre os problemas verificados.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Unidade de Alimentação; Administração de Recursos Humanos;

GERENCIANDO UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR: DESENVOLVIMENTO E IMPLANTAÇÃO DA PADRONIZAÇÃO DE PORCIONAMENTO PARA DIETAS DE CONSISTÊNCIA MODIFICADA

INGRIDE MIRELY DA SILVA¹; MARIA EMÍLIA FERNANDES DA SILVA AMARO²; THAYSE HANNE CAMARA RIBEIRO DO NASCIMENTO¹; AMANDA DE CONCEICAO LEAO MENDES².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE/ FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRÍ, - BRASIL; 2. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES/ HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em uma equipe de saúde, comunicar-se com eficácia é decisivo para que se alcance os objetivos em relação à saúde do paciente. A sistematização do cuidado por meio de instruções e manuais favorece a adequada comunicação interprofissional (FIDELIX, 2014). Para facilitar a comunicação acerca da descrição da quantidade de alimentos, recursos visuais têm sido utilizados por nutricionistas, como os registros fotográficos de porções (MIYAMURA; AQUINO, 2015). Nessa perspectiva, o presente estudo se propôs a desenvolver e implantar de forma sistematizada porções padronizadas de dietas hospitalares, utilizando como recurso visual um registro fotográfico para estreitar a comunicação entre os setores de nutrição clínica e de produção de refeições em um hospital. **OBJETIVO** Desenvolver e implantar a padronização de tamanhos diferentes de porções de preparações que compõem as dietas de consistência modificada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar com uso de registro fotográfico. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter transversal, realizado em 2019 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, em um hospital Universitário na cidade de Natal/RN. Inicialmente, usando as fichas técnicas do local e o software AVANUTRI foi realizada a análise da composição nutricional das principais preparações produzidas na refeição almoço, incluindo os seguintes tipos de consistência de dieta: pastosa, branda 1, branda 2 e livre. Posteriormente, acompanhou-se a elaboração das preparações, registrando-se a medida caseira usual e a respectiva gramatura da porção pronta. A porção usual foi padronizada como porção M. A determinação do porcionamento P e G utilizou o protocolo do serviço, considerando a variação de $\pm 20\%$ da gramatura da porção média padrão, similar a Miyamura e Aquino (2015). Após os cálculos, os valores encontrados para a gramatura das novas porções (P e G) foram convertidos em medidas caseiras, considerando os utensílios disponíveis na unidade. O registro fotográfico foi realizado para cada preparação separada e bandejas prontas, respeitando-se a nova padronização. **RESULTADOS** Foram selecionadas as preparações ofertadas com maior frequência, totalizando onze. Após a análise do valor nutritivo e a realização do registro fotográfico, as imagens selecionadas foram organizadas

em conjunto de 3 fotos para cada alimento com as suas respectivas medidas (P, M e G), gramatura, foto dos utensílios utilizados e valor nutricional. O manual Álbum Fotográfico de Porções para Dietas de Consistência Modificada foi implementado tanto na rotina do serviço de produção como na rotina da equipe de nutrição clínica. Para que a nova medida fosse efetivada os colaboradores envolvidos receberam treinamentos e foram acompanhados pela equipe de nutrição na fase inicial de implantação. **CONCLUSÃO** A implementação de distintos tamanhos de porções para dietas de consistência modificadas foi imprescindível tanto para a equipe de nutricionistas da gestão em alimentação coletiva, como para a equipe de nutrição clínica, facilitando a comunicação entre ambas. Além de favorecer o aperfeiçoamento da padronização do porcionamento, o presente estudo tende a influenciar positivamente na redução de desperdício, na otimização do uso de recursos com gêneros alimentícios e, na intervenção dietoterápica, proporciona melhor ajuste às necessidades nutricionais dos pacientes hospitalizados, contribuindo com a melhoria dos indicadores da qualidade em assistência de nutrição.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Alimentação Hospitalar; Porções; Dieta; Registro fotográfico

ANÁLISE DOS FATORES DE CORREÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ, MT.

ANA LUIZA TROVO MARQUES DE SOUZA CESAR; LOURIANA DOS SANTOS SILVEIRA DE FIGUEIREDO; SHEILA GORETTY ZUCHELLO PIRES; MELISSA SCHIRMER; JESSIKA MARIA CARVALHO NEVES; CINDY KAROLINE SILVA.
UNIVERSIDADE DE CUIABÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Teixeira (2000) fez um resumo das funções administrativas na UAN, que incluem cinco pilares - planejamento, organização, direção, coordenação e controle. O Fator de correção é uma importante ferramenta de controle utilizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, pois pode evitar imprevisto, imprevistos e desperdício das preparações, adequando às quantidades corretas de gêneros alimentícios a serem adquiridos, pois prevê perdas, como: cascas, aparas, ossos, etc. (MOECKEL T., MUZY T., 2016). O fator de correção é encontrado por meio de cálculos efetuados utilizando-se a seguinte fórmula: peso bruto dividido pelo peso líquido e, é sempre igual ou maior que um. Permite a estimativa do custo real do alimento, por ser um indicador de qualidade eficaz utilizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, permitindo ações corretivas com o intuito de evitar o desperdício. (OLIVEIRA, 2018; FONSECA, 2012) **OBJETIVO** Verificar o fator de correção de frutas e hortaliças de uma unidade de alimentação e nutrição escolar privada e comparar com a literatura. **METODOLOGIA** A pesquisa foi realizada no período de outubro a dezembro de 2019 em uma escola privada de período integral localizada em Cuiabá, MT, com serviço de autogestão. Foram selecionados alimentos ofertados regularmente no cardápio, considerando a pesagem em três dias diferentes para cada alimento e usando a média dos pesos para o cálculo de fator de correção. Foram coletados o peso bruto e posteriormente o peso líquido dos seguintes alimentos: abacaxi, alface

crespa, cebola branca, cenoura, pepino, tomate. Para fórmula do fator de correção foi utilizada a média de peso bruto e dividido pela média do peso líquido. Após encontrar o fator de correção de cada alimento, estes foram comparados com o fator de correção de referência (BEZERRA, A.N et al, 2017; CANUTO, I.G et al, 2019; OLIVEIRA; OLIVEIRA; PEREIRA, 2017; RICARTE, M.P.R et al 2008). RESULTADOS A média dos fatores de correção dos alimentos foi de 1,8 para abacaxi, 1,1 para alface crespa, 1,2 da cebola branca, 1,1 da cenoura, 1,1 para o pepino e 1,2 do tomate. Os fatores de correção de todos os alimentos tiveram seus valores iguais ou menores que os valores de referência. CONCLUSÃO Diante dos resultados conclui-se que os fatores de correção encontrados na unidade de alimentação e nutrição escolar estão adequados quando comparados com os valores de referências, demonstrando eficiência na gestão. Esses resultados podem ter relação com o dimensionamento de compras eficiente, fornecedores de qualidade e equipe treinada, fatores que influenciam diretamente nos resultados obtidos.

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

AValiação DO PERFIL DE CLIENTES VEGETARIANOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

MICHELLY DE ARAUJO MARQUES; OSCAR GEOVANNY ENRIQUEZ MARTINEZ;
LOISE NASCIMENTO DOS SANTOS; LIVIA BOLLIS CAMPAGNARO; JOAO FELIPE DE
ALMEIDA FONSECA; DANIELA ALVES SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O vegetarianismo é um padrão de dieta no qual o consumo de produtos de origem animal é parcialmente ou totalmente restrito (SVB, 2017). Tal prática tem crescido nas diferentes populações e se apresenta como importante demanda para os diferentes serviços de alimentação como nos restaurantes universitários (OLIVEIRA et al., 2009; IBOPE, 2018). Nestes locais, o cardápio elaborado e executado deve respeitar os hábitos e suprir as necessidades pessoais e nutricionais de um grupo heterogêneo de estudantes (OLIVEIRA et al., 2009; BRASIL, 2018). Na fase universitária, o ambiente de estudo exerce influência no início ou na concretização de um estilo de alimentação que pode perpetuar até a vida adulta (COSTA et. al., 2018). **OBJETIVO** Avaliar o perfil de clientes vegetarianos de um restaurante universitário. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado em um restaurante universitário situado no campus da área da saúde de uma instituição pública do município de Vitória-ES. Os dados foram coletados em outubro de 2019, no período de oito dias. Os usuários que escolheram a opção vegetariana receberam um mini-informativo sobre o projeto, contendo uma pergunta se o mesmo se considerava vegetariano. Na saída do restaurante, o mini-informativo foi entregue para os pesquisadores e aqueles que voluntariamente se disponibilizaram em participar, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Todos os voluntários vegetarianos responderam um questionário de caracterização sociodemográfica, do hábito alimentar e sobre a prática do vegetarianismo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFES (parecer nº3. 445.226/2019). A análise de dados foi feita no SPSS versão 21.0,

aplicando-se o teste de qui-quadrado, com significância p. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 53 voluntários, com idade média±desvio-padrão de 22,4±4,5 anos e tempo médio±desvio-padrão de prática do vegetarianismo de 42±59 meses, sem correlação entre ambos ($p=0,19$). A maioria (77,4%, $n=41$) era do sexo feminino e estudante (96,2%, $n=51$). Os principais motivos para a adoção do vegetarianismo foram o ético (15,1%, $n=8$) e o ambiental (11,3%, $n=6$), além de 15,1% ($n=8$) reportarem ambos simultaneamente. Quanto ao hábito alimentar, 90,6% ($n=48$) realizavam apenas o almoço e 9,4% ($n=5$), o almoço e jantar, além de 43,4% ($n=23$) e 24,5% ($n=13$) relatarem que a frequência de consumo do prato vegetariano ofertado no restaurante era de cinco e três vezes na semana, respectivamente. A maioria buscava orientação profissional devido ao vegetarianismo (60,4%, $n=32$) e o nutricionista foi o mais mencionado (39,6%, $n=21$). Não houve associação entre o sexo e a busca por orientação profissional ($p=0,50$), porém o tempo de prática vegetariana foi superior entre os que procuravam suporte profissional (p). **CONCLUSÃO** O perfil de vegetarianos identificado neste estudo foi de jovens, do sexo feminino, que realizavam pelo menos uma grande refeição no restaurante e que foram motivados por questões éticas e ambientais para adoção desta prática alimentar. O tempo de adesão a dieta foi maior entre aqueles que procuravam orientação nutricional, especialmente do nutricionista, porém não diferiu entre os sexos.

Palavras-chave: Vegetarianismo; Estudantes; Unidade de Alimentação e Nutrição;

ANÁLISE BROMATOLÓGICA DO ALHO (ALLIUM SATIVUM) E SEUS BENEFÍCIOS PARA SAÚDE

JENNIFFER DOS SANTOS MAYA¹; SILVANA DE FATIMA OLIVEIRA DE ALMEIDA²;
PAULA RAYSSA LOBATO DA SILVA²; LEILANE CERES MEDEIROS DOS SANTOS¹;
KARINA MONIQUE DA SILVA LIRA¹; LARISSA PILAR LIMA CAMPOS¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO FIBRA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ,
BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com Fonseca (2014), o alho cujo nome científico é *Allium sativum* é considerado uma especiaria que pertence à família Liliaceae, é uma planta herbácea e seu bulbo (cabeça) possui formato redondo ou ovalado, dividido em bulbilhos (dentes), é rico em alicina que possui ação antiviral, antifúngica e antibiótica. **OBJETIVO** Este trabalho tem como objetivo apresentar as propriedades bromatológicas do *ALLIUM SATIVUM* L. **METODOLOGIA** A coleta da amostra foi efetivada no período de setembro de 2019, em uma loja de produtos naturais chamada Moinho Central, localizada em Belém do Pará. As análises do presente trabalho foram realizadas em triplicata no laboratório de análises físico-químicas do Centro Universitário FIBRA, em Belém-PA, de acordo com as normas do Instituto Adolfo Lutz 2008. Foi utilizado os métodos de análise bromatológica para umidade, cinzas, sólidos totais e pH. **RESULTADOS** O referente trabalho tem como resultado a média de umidade 67,53% representando mais da metade de sua composição total. Na análise de cinzas obteve-se um valor médio de 1,11% alcançado a partir da fórmula de cinzas. Os resultados da média de sólidos totais observados foram de 32,84%, considerado abaixo do esperado

comparado a pesquisa de (BESSA, 2017) em que obtiveram valor médio de 35,28%. No resultado de pH obteve-se 6,72, caracterizando um alimento neutro, com valor dentro da média em comparação ao estudo relatado por (MOTA, 2003) que obteve pequenas variações de 7,06 e 6,60 entre as cultivares. CONCLUSÃO Constatou-se que no alimento estudado, possui em sua composição maior porcentagem de umidade, tornando esse alimento propenso a proliferação microbiana e perdas das características sensoriais e estruturais, além das reações bioquímicas que podem ocorrer. A hortaliça apresentou uma grande quantidade de sólidos totais, apesar de ser um alimento úmido em sua maior porcentagem, apresenta significativa densidade, sendo de extrema importância pois a matéria orgânica e inorgânica constitui boa parte do alimento, e é nela que pode-se encontrar os componentes que agem no tratamento de doenças como a hipertensão e no combate de alguns microorganismos. O alimento apresentou pH neutro, semelhante aos valores encontrados na literatura, auxiliando no equilíbrio do pH do sangue quando associado a uma alimentação balanceada. Seu percentual de cinzas também foi satisfatório apresentando o menor valor de composição, portanto a matéria orgânica presente no alho está em maior quantidade tornando este alimento rico em macro e micronutrientes.

Palavras-chave: Alimento; Hortaliça; pH;

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE ADESÃO E CARDÁPIO DE ESCOLAS PÚBLICAS

GIOVANNA MAURELLI; ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO.
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO -
SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A escola é um espaço multicultural que permite à comunidade escolar aprender sobre práticas saudáveis de alimentação. O Programa Nacional de Alimentação Escolar mostra-se uma política pública eficiente para fomentar discussões sobre a alimentação com a oferta de refeições, mas enfrenta dificuldades como a baixa adesão e aceitação dos escolares. Considerando a abrangência do programa, que perpassa por culturas e preferências alimentares, muitos esforços estão envolvidos até que a comida chegue ao prato do educando. Em vista disso, conhecer a adesão e aceitação da alimentação escolar permite adequação dos cardápios às expectativas dos usuários, reduz o desperdício de alimentos, otimiza recursos públicos que podem ser direcionados a outras demandas do próprio programa. **OBJETIVO** Entender a oscilação no índice de adesão na alimentação escolar de duas escolas públicas junto à análise de cardápio. **METODOLOGIA** O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. O estudo desenvolveu-se em duas escolas públicas municipais de ensino fundamental dirigidas pela Diretoria Regional de Educação do Butantã, do município de São Paulo, com sistema de gestão da alimentação escolar misto, ou seja, a prefeitura compra e distribui os gêneros alimentícios, enquanto a empresa contratada responsabiliza-se pela mão de obra para o preparo e distribuição das refeições. Em cada unidade, durante cinco dias consecutivos foram analisados os cardápios semanais e os índices de adesão da alimentação escolar, seguindo o Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Além disso, informações como frases, comportamentos

e atitudes dos escolares e funcionários, estrutura física da escola e distribuição da refeição foram registradas durante a observação participante em um diário de campo e analisadas posteriormente por meio do método análise de conteúdo. **RESULTADOS** Observou-se que o índice de adesão oscila ao longo da semana e o principal fator associado é o cardápio, que segue um padrão composto por arroz e feijão ou macarrão, prato principal, salada/guarnição de legumes ou verdura e sobremesa (fruta). Embora seja variado, notou-se que devido à falta de indicação da preparação que deve ser realizada e a indisponibilidade de alguns equipamentos da cozinha, há monotonia na escolha das preparações feita pelas cozinheiras escolares, além da restrição de gêneros alimentares disponíveis. Dentre os dias analisados apenas obtiveram um índice alto, acima de 70%, quando o prato principal servido foi carne bovina ou ovo mexido. Índices médios, 50 a 70%, e baixos, 30 a 50%, ocorreram quando havia peixe ou soja, respectivamente. No relato dos escolares, educadores e cozinheiras, existia menor procura pela refeição quando se oferecia esses mesmos alimentos, portanto, a preferência alimentar somada as preparações pouco elaboradas e/ou monótonas contribuem para a baixa adesão da alimentação escolar. **CONCLUSÃO** A variação do índice de adesão acontece devido à monotonia do cardápio e ao tipo de preparação oferecida na refeição. Portanto, é importante refletir sobre a composição do cardápio, variedade dos alimentos e o preparo das refeições, e fomentar debates e ações de educação alimentar e nutricional que estimulem aumentar a adesão dos escolares à alimentação escolar.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Preferências Alimentares; Educação Alimentar e Nutricional;

UTILIZAÇÃO DE ULTRAPROCESSADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ISABELA SILVEIRA; MARA BACHELLI; KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES.
PONTIFICA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia alimentar para a população brasileira, criado como estratégia de promoção da alimentação adequada e saudável, traz informações sobre o processamento dos alimentos definidos pela NOVA, inclusive dos ultraprocessados. **OBJETIVO** Identificar e quantificar o uso de alimentos ultraprocessados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **METODOLOGIA** Foi realizada uma análise diária do cardápio oferecido no almoço de uma unidade de alimentação e nutrição localizada no município de Campinas no período de 24 de outubro a 14 de novembro de 2019 (16 dias) com o registro de todos os alimentos (inclusive temperos) utilizados. Estes foram classificados em: in natura, minimamente processados, processados, ultraprocessados e ingredientes culinários. **RESULTADOS** A unidade em questão é terceirizada (taxa de administração) e serve aproximadamente 400 refeições/dia. O cardápio era composto por: um prato principal, uma guarnição, dois tipos de arroz (branco e integral), feijão, 1 prato proteico com opções de: ovo ou filé de frango, dois tipos de salada e vinagrete, duas sobremesas (fruta/doce) e um sabor de suco (polpa), com e sem açúcar. A porcentagem média de alimentos in natura e minimamente processados atingiu 69,4%. Já os alimentos processados 4,3%, os ultraprocessados 13,6% e os ingredientes culinários 12,6%. Analisando separadamente os diferentes grupos observou-se que: nos pratos proteicos foram utilizados 55,6%

(30) dos alimentos ultraprocessados, nas sobremesas 42,6% (23) e apenas 1 na salada (maionese). Alguns desses alimentos integram as receitas culinárias: creme de leite, conhaque e margarina no strogonoff, bacon e linguiça calabresa no chuchu mineiro, molho de alho e mostarda no frango assado, presunto e queijo no hambúrguer, enquanto que outros compõem a preparação propriamente dita como conchiglione 4 queijos, almondega, salsicha e linguiça calabresa, com menor frequência. No caso das sobremesas, os ultraprocessados mais utilizados também incorporam preparações: xarope de groselha no creme de papaya e no sagu, leite condensado no mousse de limão e de chocolate, mas, grande parte desses são pós para pudim, mousse, pó de churros, gelatina, preparações de fácil preparo, entre outros. Deve ser destacado que os usuários das unidades solicitam variações nas preparações oferecidas, pratos tradicionais incorporam alimentos ultraprocessados e os nutricionistas precisam adequar o seu cardápio em função do índice de produtividade e da qualificação do seu quadro de pessoal, assim como, com as limitações determinadas pelo custo das refeições, sendo conveniente o seu uso. **CONCLUSÃO** Destaca-se que a maioria dos alimentos utilizados na unidade estão no grupo de in natura e minimamente processados, inclusive a opção diária de fruta como sobremesa. Embora, os alimentos ultraprocessados em muitos casos integrem as preparações, portanto são utilizados em pequenas quantidades (normalmente apresentam alta quantidade de sódio e gordura), novas receitas devem ser testadas para verificar a viabilidade de sua implantação visando reduzir o uso desse tipo de alimento (pós para pudim e mousse entre outros). Associado a essa mudança, estratégias de divulgação de informações nutricionais que permitam modificar a percepção do consumidor e seus conhecimentos sobre o processamento dos alimentos e nutrição, podem vir a reduzir, por exemplo, o consumo de sobremesas doces.

Palavras-chave: serviços de alimentação; alimentos industrializados; guias alimentares;

DESENVOLVIMENTO E ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS PARA UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

LIVIA BOLLIS CAMPAGNARO; OSCAR GEOVANNY ENRIQUEZ MARTINEZ; JOAO FELIPE DE ALMEIDA FONSECA; DANIELA ALVES SILVA; LOISE NASCIMENTO DOS SANTOS; MICHELLY DE ARAUJO MARQUES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O vegetarianismo caracteriza-se como prática em que se exclui da alimentação todos os tipos de carnes (SVB, 2017). Em consulta pública realizada pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública Estatística, no ano de 2018, 14% da população brasileira se autodeclarou vegetariana (IBOPE, 2018). Com a globalização e as mudanças no padrão alimentar da população, aumentou-se a demanda pela alimentação fora do domicílio, como nas universidades (DIEZ GARCIA, 2003). Diante da grande diversidade cultural e de hábitos alimentares entre os estudantes, o vegetarianismo se apresenta como uma tendência importante para os serviços e alimentação (PAZETO, 2002). Assim, a inclusão e diversificação de opções sem carne no cardápio é fundamental para o atendimento dessa população. **OBJETIVO** Testar e padronizar preparações vegetarianas, comparando o valor calórico e

de proteínas com as recomendações e com uma opção vegetariana ofertada em um Restaurante Universitário. **METODOLOGIA** O presente trabalho envolveu a seleção, teste e padronização de 4 preparações vegetarianas destinadas ao público universitário. A seleção de receitas ocorreu a partir de consulta aos materiais das bases de dados do Google, utilizando a palavra-chave receitas vegetarianas. O teste e a padronização dos receituários foram realizados no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal do Espírito Santo. Nesta etapa, utilizou-se a balança digital da marca/modelo Even-CT- 6200AS-BI, com capacidade máxima de 6200g, e precisão de 0,01g, para pesar cada ingrediente separadamente no pré-preparo e após cocção. Posteriormente, foram elaboradas as Fichas Técnicas de Preparo, com cálculo do valor calórico e proteico da porção de cada preparação, com base em duas tabelas brasileiras de composição de alimentos. Os dados obtidos foram comparados com a informação nutricional de uma opção vegetariana (Falafel) oferecida em um restaurante universitário localizado em Vitória - Espírito Santo. As preparações desenvolvidas foram comparadas com o Guia Alimentar de Dietas Vegetarianas para Adultos (SLYWITCH, 2012). **RESULTADOS** As 4 preparações elaboradas foram o hambúrguer de feijão, kafta de soja, estrogonofe de grão de bico e hambúrguer de ervilha. O hambúrguer de feijão apresentou maior quantidade de proteína e calorias (14,4 g e 306,04 Kcal, respectivamente, em 150g), e menores valores foram encontrados para o hambúrguer de ervilha (10,08g de proteína e 242,47 Kcal em 174g). A média±desvio padrão de calorias e proteínas por porção dos pratos desenvolvidos foi de 265,3±28,2 kcal e 11,5±2,0 g. Comparando-se as preparações vegetarianas com o prato de referência (275 kcal e 11,31g em 194g), observou-se que foi possível padronizar pratos com valor calórico e de proteína aproximados, porém em menor peso por porção. O guia proposto pela Sociedade Vegetariana Brasileira (2012) recomenda a oferta de 190 kcal por porção para o grupo das leguminosas quando substituto das carnes. Ressalta-se ainda que apesar da porção vegetariana apresentar quantidade de proteínas inferior a de carnes, a alimentação do brasileiro atende ou até excede as recomendações para este nutriente. **CONCLUSÃO** As preparações desenvolvidas atingiram o valor calórico e proteico do prato ofertado em um Restaurante Universitário com menor peso por porção. A maior quantidade calórica encontrada para os pratos testados não representa um fator limitante, visto que a adequação da ingestão dietética levará em conta o padrão de dieta adotado pelos indivíduos.

Palavras-chave: Unidades Produtoras de Refeição; vegetarianismo; Proteínas; Universitários;

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE CARDÁPIOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE COMPLEXO TURÍSTICO

ANA CARLA MATOS PIRES; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; LUCIANA ADRIANO PEREIRA FIGUEIREDO; MONALISA MESQUITA SOUSA; MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Unidade de alimentação de Nutrição é um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de uma coletividade (ABREU et al., 2019). A alimentação

é um fator primordial na rotina das pessoas e as refeições realizadas fora de casa estão crescendo significativamente e contribuindo para o aumento dos estabelecimentos que produzem refeições. Através da pesquisa de satisfação dos clientes é possível oferecer ao restaurante, informações que detectam insatisfações e através disso é possível buscar a melhoria contínua das preparações e serviços oferecidos

OBJETIVO O objetivo do presente trabalho foi avaliar os resultados de pesquisa de satisfação de cardápios em unidade de alimentação e nutrição de complexo turístico na cidade de Aquiraz, CE. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo descritivo com abordagem quantitativa realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de médio porte com gerenciamento de auto-gestão e sistema de distribuição centralizado localizada na cidade de Aquiraz. A pesquisa foi realizada diariamente durante os meses de agosto, setembro e outubro de 2019. A coleta de dados foi realizada através dos resultados da pesquisa de satisfação das principais refeições (almoço e jantar) mensurados através aparelho eletrônico do refeitório dos colaboradores do complexo turístico. Os resultados são apresentados em quatro escalas de satisfação, sendo eles: ótimo, bom, regular e ruim. Para a realização dos cálculos percentuais, foi utilizado o número de clientes atendidos, cujos dados foram obtidos através do sistema de leitura de crachás associado a catraca. Os dados foram tabulados em planilha Microsoft Office Excel®. **RESULTADOS** A partir dos dados coletados, pode-se constatar que a média do percentual de participação da clientela na pesquisa durante o mês de agosto foi de 43% para o almoço e 53% para o jantar; em setembro de 59% no almoço e 52% no jantar e no mês de outubro 58% no almoço e 54% no jantar. Quanto a pesquisa de satisfação dos cardápios ofertados no mês de agosto no turno do almoço, foi obtido percentual de 91% como ótimo e bom e 9% como regular e ruim, no turno do jantar o resultado apresentou o mesmo percentual. No mês de setembro no almoço o índice foi de 90% como ótimo e bom e 10% regular e ruim e, para o jantar, o percentual foi de 91% de satisfação. No mês de outubro no turno do almoço o percentual obtido foi de 91% de satisfação e no turno do jantar 88% satisfeitos. A pesquisa de satisfação realizada permite a obtenção de uma concepção atualizada do serviço de alimentação, favorecendo a adequação do cardápio e serviço oferecido, com o intuito de garantir a fidelidade de seus clientes (RAMOS, 2013). **CONCLUSÃO** Os resultados da pesquisa de satisfação de cardápios em unidade de alimentação e nutrição de complexo turístico permitem concluir que a avaliação geral dos cardápios oferecidos foi muito boa tendo em visto o elevado percentual de classificações ótimas, entretanto a participação dos clientes precisa ser estimulada para possibilitar uma avaliação mais fidedigna da qualidade dos serviços ofertados. Através da análise do estudo sugere-se a elaboração de estratégias que incentivem os comensais a participarem da pesquisa de satisfação, com o propósito de conhecer as necessidades dos clientes, assim oferecendo um melhor serviço e realizando a fidelização dos clientes.

Palavras-chave: Qualidade; satisfação do cliente; Unidades de alimentação e nutrição;

ELABORAÇÃO DE RECEITAS COM ALIMENTOS REGIONAIS PARA UTILIZAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA DO SUL DE SANTA CATARINA

TAIANE DE MATOS MARTINS; MARIA CRISTINA GONCALVES SOUZA; ALESSANDRA ZANETTE GHISI FRASSETTO; THAIS FERNANDES LUCIANO.
UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com as transformações dos hábitos alimentares e no modo de vida da população brasileira nos últimos anos, o país tem passado por uma redução da desnutrição em crianças, porém as deficiências de micronutrientes e a desnutrição crônica ainda são prevalentes em alguns grupos. Junto a isso, o país vem enfrentando aumento de sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias e as doenças crônicas passaram a ser as principais causas de morte entre adultos. Tendo a faixa etária de pré-escolares e escolares um papel fundamental na formação dos hábitos alimentares na vida adulta, observou-se a necessidade de incentivar e implantar alimentos mais saudáveis e que resgatassem a cultura regional na alimentação escolar. **OBJETIVO** O presente trabalho teve como objetivo avaliar a aceitabilidade de três preparações com alimentos regionais por pré-escolares e escolares em uma escola no município de Santa Rosa do Sul-SC. **METODOLOGIA** Estudo do tipo descritivo, transversal e quantitativo. Participaram pré-escolares e escolares do ensino fundamental matriculados de uma escola pública do município com amostragem por voluntariado. Foram confeccionadas três preparações: bolo de banana com biomassa de banana verde e aveia; bolinho de aipim com frango e um escondidinho de aipim com carne moída, utilizando-se como alimento regional a banana e o aipim. Considerou-se para a seleção das receitas fatores como custo benefício, praticidade de preparo e aspectos sensoriais como cor, aroma, textura e sabor. A avaliação de aceitabilidade foi realizada a partir de uma escala hedônica, de acordo com o Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (2017). Os alimentos utilizados foram pesados com o auxílio de uma balança digital própria para uso culinário da marca BESTFER, com peso máximo de 10kg/1g. Para composição centesimal das preparações, foi utilizada a TACO Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNESC sob parecer nº 3.481.529. **RESULTADOS** Na preparação Bolo de banana com biomassa de banana verde e aveia cujo alimento regional foi a banana, utilizada em sua forma verde sendo considerado um alimento prebiótico, a aceitabilidade geral foi de 67,19%. Na preparação Bolinho de aipim com frango cujo alimento regional foi o aipim, a aceitabilidade geral foi de 70,49%. E na preparação Escondidinho de aipim com carne moída cujo alimento regional também foi o aipim a aceitabilidade geral foi de 84%. Como visto, o resultado foi considerado satisfatório, sendo que as três preparações obtiveram aceitabilidade igual ou acima de 67%. Porém, nenhuma das preparações atingiu o valor mínimo de aceitabilidade estabelecido pelo PNAE, que é de 85%. Como os ingredientes utilizados são encontrados na região, as receitas foram consideradas de baixo custo, bem como obtiveram boas características nutricionais. **CONCLUSÃO** Conclui-se que novas adaptações e pesquisas devem ser feitas, afim de melhorar a aceitação dos escolares a estes alimentos. Sendo assim, nota-se a importância do profissional nutricionista diante da alimentação e da segurança alimentar no ambiente escolar, utilizando a técnica e dietética e buscando sempre incentivar os alunos e os envolvidos no recebimento, distribuição e preparo dos alimentos a escolherem e preferirem alimentos mais naturais, visando uma vida mais saudável da infância à fase adulta.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Segurança Alimentar e Nutricional; Hábitos alimentares Regionais;

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CARDÁPIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE VITÓRIA-ES

**EVELIN DA SILVA ROCHA; LETICIA RANGEL PEREIRA; LUCIANA ALMEIDA COSTA;
DANIELA ALVES SILVA.**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação da qualidade de cardápios é fundamental para o planejamento e oferta de refeições equilibradas e saudáveis em Unidades de Alimentação e Nutrição. Além disso, quando satisfatória, a qualidade das preparações favorecerá a aceitação do cardápio por parte do público. No que se refere as crianças, o aspecto sensorial é ainda mais relevante por se tratar de uma fase de aprendizado e formação de hábitos alimentares. Um dos métodos que permite classificar e analisar as preparações oferecidas no cardápio é o conhecido como Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, o qual fornece parâmetros para avaliação global do cardápio, considerando aspectos nutricionais e sensoriais (VEIROS, MB; Martinelli, SS, 2012). **OBJETIVO** O trabalho se propõe a avaliar a qualidade de cardápios ofertados em uma instituição de educação infantil. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado em uma instituição de ensino privada localizada no município de Vitória - ES. Os dados foram coletados no período de dez dias, durante o turno do almoço, no setor de produção que atende crianças de 0 a 3 anos de idade (berçário: até 1 ano; grupo 1: de 1 a 2 anos; grupo 2: de 2 a 3 anos). Os cardápios foram disponibilizados pela nutricionista do local e submetidos ao método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio adaptado para o ambiente escolar, calculando-se o percentual de ocorrência de cada um dos componentes avaliados (1. Recomendados: frutas in natura; folhosos; saladas; vegetais não amiláceos; cereais; massas e vegetais amiláceos; carnes e ovos; leguminosas; 2. Controlados: alimentos industrializados semiprontos ou prontos; enlatados e conservas; preparação com cor similar na mesma refeição; alimentos flatulentos e de difícil digestão e doces). Os dados foram armazenados e analisados de forma descritiva no Microsoft Excel®. **RESULTADOS** Em relação aos alimentos recomendados nos dez dias de cardápios (100%), observou-se a oferta diária de frutas in natura como sobremesa para o grupo 1 e em 90% dos dias no grupo 2, porém não houve oferta destes alimentos para as crianças do berçário. O componente salada foi contemplado em 60% dos cardápios do grupo 2, apenas. Em contrapartida, vegetais não amiláceos foram incluídos em todos os cardápios do berçário e do grupo 1 e em 60% dos cardápios do grupo 2. Os componentes cereais, massas e vegetais e carnes e ovos foram ofertados todos os dias para os três grupos. Outro componente frequente nos cardápios foi o de leguminosas (100% para o berçário e 90% para os grupos 1 e 2). Quanto a categoria controlados, a presença de alimentos industrializados e enlatados e conservas foi identificada em 20% dos cardápios do grupo 2, apenas. A monotonia de cores das preparações foi outro componente pouco frequente (10% no berçário, 20% no grupo 1 e 30% no grupo 2), bem como a presença de alimentos flatulentos e de difícil digestão (0% no berçário, 30% no grupo 1 e 20% no grupo 2) e a oferta de doces (0% no berçário e no grupo 1 e 10% no grupo 2). **CONCLUSÃO** De uma forma geral, os cardápios ofertados atendiam a grande parte dos componentes do método avaliação qualitativa de preparações do cardápio, adaptado ao ambiente escolar, o que pode ser reflexo da presença do nutricionista neste local. Entretanto, propostas de adequações ainda poderão ser implementadas para atender a todos os critérios de qualidade de cardápios e contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Cardápios; Qualidade; Creche;

A AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COMO ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

AMANDA KELLY DE BARROS BRITO; IVANIRA AMARAL DIAS; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; CLEICE DA LUZ VIDAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A agricultura familiar está relacionada diretamente às questões culturais, à segurança alimentar, à diversidade na produção, à valorização do ambiente em que está inserida e, conseqüentemente, ao desenvolvimento local. Uma alternativa de aproximar a produção de base familiar ao consumo nasce juntamente com possibilidade de acessar os mercados institucionais. O Programa Nacional de Alimentação Escolar, ao estabelecer a obrigatoriedade de aquisição de no mínimo 30% de alimentos oriundos da agricultura familiar a partir da Lei n. 11.947, de 2009 representa um grande avanço, com o fim de incentivar e fortalecer a agricultura familiar, garantindo acesso ao alimento saudável nas escolas (PAULA et al, 2017). **OBJETIVO** Avaliar a compra de alimentos da Agricultura Familiar pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar como uma estratégia de promoção de uma alimentação saudável em municípios do Pará. **METODOLOGIA** O estudo caracteriza-se como transversal e descritivo. A análise se deu a partir de dados dos editais de Chamada Públicas (CP) de 12 municípios mensurando o grau de processamento dos alimentos demandados, além de dados fornecidos através de questionários estruturados. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 1.921.484. **RESULTADOS** Ao avaliar todas as (CP) dos municípios, foram contabilizados 190 itens no total. Esses itens foram subdivididos em categorias correspondentes ao seu grau de processamento, tal como o estabelecido pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Dentro desse conceito os chamados alimentos in natura ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, são a base para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. Esses alimentos constituíram 97% (n= 185) dos alimentos demandados nas Chamadas Públicas analisadas, sendo destes 75% (n= 143) alimentos in natura e 22% (n= 42) minimamente processados. Apenas 3% (n= 5) tratavam-se de alimentos processados e não foi verificado nenhum alimento ultraprocessado, os quais de acordo com o Guia devem ser evitados na alimentação. Outro dado importante de ser enfatizado é a realização de ações de educação alimentar e nutricional pelas Nutricionistas Responsáveis Técnicas dos municípios junto à comunidade escolar. Totalizando doze respostas ao questionário, 83,3% destas afirmaram realizar essas ações de maneira semestral, anual ou mensal. **CONCLUSÃO** Houve maior percentual de alimentos in natura e minimamente processados representados nas demandas das Chamadas Públicas, além da ausência de produtos ultraprocessados. O dado apresentado não significa que essa categoria não é mais ofertada no cardápio, apenas exalta a importância da inserção da agricultura familiar na alimentação escolar como promoção à hábitos alimentares mais saudáveis, evidenciando avanços na qualidade das refeições ofertadas. Além do mais foi verificada a realização de ações em educação

alimentar e nutricional, método essencial para a promoção de saúde dentre os envolvidos com a política. Além de ser primordial para a contínua evolução desses hábitos reforçando sempre a importância da agricultura familiar local, ainda mais frente a uma indústria alimentos ultraprocessados tão competitiva e tão prejudicial à construção hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Agricultura Familiar; Política Pública; Segurança Alimentar e Nutricional;

AVALIAÇÃO DO CONTROLE DE TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO

JULIANA VIEIRA CARVALHO; ADRIANNE PUREZA MACIEL; SAULO VINÍCIUS VIANA SANTOS SILVA; THAIS LIMA TEIXEIRA; MARCELO OLIVEIRA HOLANDA; CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A refeição transportada, caracteriza-se pela produção em um local e a distribuição em outro, permitindo deste modo o fornecimento de refeições onde não há estrutura apropriada para sua produção. Essa modalidade de refeições envolve maiores riscos a Segurança Alimentar, tendo em vista um maior tempo envolvido entre a produção e o consumo das refeições. Dessa forma, o monitoramento do binômio tempo/temperatura é uma conduta indispensável para garantir a inocuidade do alimento, devendo ser adotado como forma de prevenir a multiplicação microbiana. **OBJETIVO** Avaliar a adequação das temperaturas de refeições transportadas em uma unidade de alimentação. **METODOLOGIA** Tratou-se de uma pesquisa documental com abordagem quali-quantitativa, com característica de estudo de caso, realizada em uma unidade de alimentação e nutrição em Belém do Pará no período de novembro a dezembro de 2019, no horário de produção do almoço, totalizando 12 dias, os quais incluíam: um prato principal, arroz, feijão e salada. Para avaliação da temperatura foi realizada a aferição em três momentos: antes de sair para a unidade de distribuição, no momento em que a refeição entra na rampa de distribuição e quando o alimento atinge a metade da quantidade inicial nas gastronorms. Os dados obtidos foram expressos através de média aritmética das triplicatas, seguido de desvio padrão entre tempos observados, utilizando-se o programa estatístico Libre Office, versão 2010. **RESULTADOS** Para as preparações quentes como arroz, feijão e pratos principais, observaram-se que as temperaturas estavam adequadas em relação à legislação vigente 65°C. Todavia, somente as saladas cozidas apresentaram a média abaixo do valor de referência. As médias de temperatura das preparações no momento em que saíam para unidade distribuidora foram as seguintes: arroz= 81,20°C ($\pm 6,26^\circ\text{C}$), feijão= 70,13°C ($\pm 6,73^\circ\text{C}$), pratos principais= 70,91°C ($\pm 6,08^\circ\text{C}$) e as saladas cozidas= 62,10°C ($\pm 12,59^\circ\text{C}$). Após o transporte, ao serem expostas para a distribuição, as temperaturas aferidas foram: arroz= 68,64°C ($\pm 2,44$), feijão = 74,54°C ($\pm 3,70$), prato principal= 66,40°C ($\pm 4,12$) e saladas cozidas= 57,05°C ($\pm 8,05$). Após atingir o consumo de metade da quantidade inicial da gastronorm, foram aferidas as seguintes temperaturas: arroz= 68,28°C ($\pm 3,56^\circ\text{C}$), feijão= 70,13°C ($\pm 6,73^\circ\text{C}$), prato principal= 65,51°C ($\pm 4,18^\circ\text{C}$) e saladas cozidas= 54,60°C ($\pm 8,47^\circ\text{C}$). Na análise dos dados das saladas servidas frias, foram verificadas

inadequações nas temperaturas em 100,0% (n=4) das aferições, ou seja, constavam temperaturas acima de 10°C, valor de referência da legislação vigente. A média geral da preparação foi de 23,74°C ($\pm 2,9^\circ\text{C}$) logo após o preparo; após o transporte, ao ser exposta para distribuição, a temperatura aferida foi de 21,70°C ($\pm 3,2$); e após atingir o consumo de metade da quantidade inicial de salada foi de 21,4°C ($\pm 3,4^\circ\text{C}$). **CONCLUSÃO** A avaliação constatou que as preparações arroz, feijão e pratos principais estão de acordo com a legislação vigente, prevenindo assim, a multiplicação microbiana. Todavia, ao analisar as saladas frias e cozidas constatou-se que as temperaturas estavam inadequadas, sendo necessária a adequação de ambas para garantir a inocuidade do alimento. Portanto a análise proporcionou a sinalização das inadequações para a equipe, e assim, balizar medidas de intervenção para a correção dos problemas encontrados

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Higiene; Nutrição; Segurança Alimentar;

TREINAMENTO DE EQUIPES COMO UMA FERRAMENTA PARA A REDUÇÃO DE ÍNDICE DE ERROS DE DIETAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

LUCAS AZEVEDO MEIRA DE SOUZA¹; QUEZIA FONSECA DE MENDONÇA²; THAYSE HANNE CAMARA RIBEIRO DO NASCIMENTO¹; MARIA EMÍLIA FERNANDES DA SILVA AMARO²; AMANDA DE CONCEICAO LEAO MENDES²; PRYSCILA ARAUJO DE GOES¹.
1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRÍ, - BRASIL; 2. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O êxito de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar relaciona-se a distribuição de refeições sanitariamente seguras associada à efetivação das prescrições dietéticas, englobando desde a aplicação de técnicas de preparo até o porcionamento e distribuição de refeições (LOBATO et al, 2019). A padronização de dietas proporciona a confiabilidade da regularidade da oferta de alimentos/preparações e suas porções, contribuindo para a eficácia do serviço prestado, reduzindo desperdício, controlando custos e auxiliando na oferta de refeições nutricionalmente equilibradas (MOLINARI et al, 2017; VIENCZ et. al, 2016). No entanto, falhas podem acontecer no processo e comprometer a qualidade do serviço e a saúde dos pacientes (TEIXEIRA et al, 2013). A efetivação do cuidado prestado requer ações articuladas e coesas entre os setores de atendimento clínico-nutricional e de produção de refeições, cooperando para as atividades fins das unidades de alimentação e colaborando com o objetivo final do hospital. **OBJETIVO** Comparar o percentual e índice de erros de dietas cometidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar antes e após treinamento de colaboradores, visando aprimorar a assertividade na distribuição de dietas hospitalares. **METODOLOGIA** Estudo prospectivo e de intervenção realizado em um hospital universitário, entre agosto e setembro de 2019. Foram avaliados o conteúdo das bandejas porcionadas por cozinheiros e copeiros, as etiquetas de identificação elaboradas por técnicos de nutrição clínica, comparando-se às dietas prescritas por médicos e orientações de nutricionistas.

Após a primeira avaliação para diagnóstico situacional, realizou-se um treinamento com os colaboradores a fim de esclarecer e orientar sobre as principais dúvidas apresentadas. Posteriormente, uma nova avaliação foi realizada para comparação, gerando dados acerca do percentual de erros, índice de erros e a categoria profissional que mais contribuiu para o erro. **RESULTADOS** Na primeira etapa foram analisadas 251 bandejas, obtendo-se um erro total de 19,92% (50), correspondendo a um índice de erros de 0,19. O cargo de trabalhadores que mais contribuiu para o percentual de erros apresentados foi o de técnico de nutrição clínica com 38%, seguido de copeiro hospitalar com 30 %, além de erros identificados por mais de 1 profissional ao mesmo tempo 22% e o menor percentual apresentado foi de cozinheiro hospitalar com 10% dos erros identificados. Os resultados indicam um percentual elevado de erros, caracterizados como quase falhas, pois os mesmos foram identificados e corrigidos imediatamente, evitando que o paciente recebesse qualquer tipo de refeição divergente da prescrição. Após o treinamento, o índice de erros reduziu para 0,05, com percentual de 5,12% (13) de um total de 254 bandejas avaliadas. Assim como, houve uma redução significativa no percentual de erros cometidos pelos técnicos em nutrição clínica e copeiro hospitalar em 80% e 70%, respectivamente. Observa-se que depois do treinamento a assertividade geral no porcionamento de dietas melhorou em 74%. **CONCLUSÃO** Diante da melhora no índice de erros e redução do percentual de erros comprova-se que o treinamento de equipes é uma importante estratégia para proporcionar práticas adequadas, contribuindo para o desenvolvimento de competências dos funcionários envolvidos no processo de trabalho, eficácia do serviço e, conseqüente, melhoria do quadro clínico do paciente e satisfação do usuário.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Gestão; Segurança Alimentar e Nutricional; Serviço Hospitalar de Nutrição;

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE UM COMPLEXO TURÍSTICO EM AQUIRAZ-CEARÁ

MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA; VICTOR NOBRE VIDAL; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; LUCIANA ADRIANO PEREIRA FIGUEIREDO; ANA CARLA MATOS PIRES; VITOR WAGNER DE SOUSA LACERDA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No ano de 2019, estima-se que o segmento de refeições coletivas produziu, aproximadamente, 14,2 milhões de refeições por dia por empresas prestadores de serviços, implicando na importância das adequações higiênico-sanitárias para a produção do alimento seguro (ABERC, 2019). Boas Práticas de Manipulação são normas de procedimentos que visam garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos caracterizada por ações sistemáticas que devem ser seguidas durante a cadeia de preparo do alimento (BRASIL, 2004; SILVA JÚNIOR, 2016). **OBJETIVO** Avaliar as boas práticas de manipulação de alimentos em um Serviço de Alimentação de um complexo turístico localizado em Aquiraz, Ceará **METODOLOGIA** O estudo caracteriza-se como descritivo, transversal e quantitativo. Para coleta de dados foi utilizada a lista de avaliação de boas

práticas em serviços de alimentação proposta por Saccol et al. (2006), baseada na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, composta de 182 itens divididos em 12 blocos com as seguintes opções de respostas para o preenchimento: Adequado (AD) quando atende ao item observado, Inadequado (IN) quando não atende ao item observado e Não se Aplica (NA) quando o item for considerado não pertinente ao local pesquisado. O instrumento foi aplicado por nutricionista, a partir da observação direta e in loco, durante o mês de setembro de 2019. A soma dos doze blocos forneceu a pontuação do estabelecimento. Dentro desta pontuação, o serviço de alimentação foi classificado em um dos três grupos: grupo 1 se atingir de 76 a 100% de atendimento dos itens, grupo 2 de 51 a 75% e grupo 3 de 0 a 50%. **RESULTADOS** Com a aplicação da lista de verificação foi possível avaliar 173 itens, dentre os quais 159 foram assinalados como adequados e 14 como inadequados, conferindo uma porcentagem geral de 92% de adequação e classificação no grupo 1. Nesse contexto, o de bloco de edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios apresentou 8 itens inadequados e 85,45% (47 itens) adequação. Ao passo que os blocos de manipuladores e preparação de alimentos obtiveram 2 itens inadequados, estabelecendo 84,61% e 91,66% de adequação, respectivamente. Enquanto, os blocos de exposição ao consumo do alimento preparado e de controle integrado de vetores e pragas urbanas demonstraram apenas uma inadequação, conferindo 90,00% e 83,33% de adequação, respectivamente. Dessa forma, todos os outros blocos avaliados foram classificados com 100% de conformidade. Com relação à totalidade de inconformidades 57% foram encontradas no de bloco de edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. É fundamental a orientação e informação sobre as práticas de segurança alimentar fora do lar, com o principal objetivo na prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) (MAGNONI et al., 2016). **CONCLUSÃO** As Boas Práticas de Manipulação em serviço de alimentação do complexo turístico avaliado foram classificadas no grupo 1, considerado o mais satisfatório entre os três grupos descritos na lista de verificação baseada na RDC Nº 216/2004 da ANVISA, demonstrando que a maior parte dos procedimentos descritos são efetivamente cumpridos e evidenciando que os colaboradores detêm conhecimento básico para manipulação dos alimentos e procedimentos descritos no manual de boas práticas.

Palavras-chave: Doenças Transmitidas por Alimentos; Higiene dos Alimentos; Alimentação Coletiva Boas Práticas de Ma; Serviços de Alimentação;

**COMPARAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DO
FUNDAMENTAL (6-10 ANOS) APÓS A INTERVENÇÃO DA EQUIPE DE NUTRIÇÃO
DO DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE
PARAUPEBAS-PA**

ATHER BARBOSA FIGUEIREDO; TAIANA SOUZA SENA FERREIRA; ERCÍLIA
CARVALHO GOMES; ELISANGELA CRISTINA MARTINS DA SILVA; LAYLLA MARIA
SOUZA CAVALCANTE; ANA CLEA BEZERRA SANTOS.
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante toda a vida os hábitos alimentares são moldados a partir de práticas alimentares adquiridas. Durante o crescimento e desenvolvimento das crianças são necessários alimentos nutritivos em proporções que atendam suas necessidades nutricionais. A constante avaliação da qualidade dos cardápios ofertados deve ser uma obrigatoriedade padrão das Secretarias de Educação Municipais no âmbito do PNAE. **OBJETIVO** Comparar a qualidade nutricional dos cardápios produzidos pelo Departamento de Alimentação Escolar antes e após a intervenção da Equipe de Nutricionistas, tomando como base os valores de referência preconizados pelo PNAE para o fundamental 1, que corresponde a 300 Kcal, 48,8g de carboidratos, 9,4g de proteínas e 7,5g de lipídios. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de análise quantitativa que foi realizado em Parauapebas-PA. Durante o período de maio a junho de 2020 foram levantados dados documentais da Secretaria de Educação Municipal, na figura do Departamento de Alimentação Escolar. Para avaliação nutricional, foram selecionados os cardápios do ensino fundamental do mês de novembro de 2018 e do mês de março de 2020 dos quais foram selecionados uma única semana de cada um deles para análise onde obtinha-se um valor total o qual era dividido pelo número de dias letivos daquela semana, criando-se assim, uma média diária de calorias totais, além dos seguintes nutrientes: carboidratos, lipídios e proteínas. Após encontrar os valores diários, os mesmos foram comparados com os valores de referência para a faixa etária avaliada produzindo-se assim um percentual de adequação. Adotou-se como valores de referência a tabela da Resolução nº 26/2013 FNDE na faixa etária de 6 10 anos. Após a análise de ambos os cardápios ofertados, foi feita a comparação entre os mesmos, verificando-se possíveis mudanças na qualidade nutricional após a mudança no cardápio, onde padronizou-se a oferta de 2 preparações doces e 3 salgadas na composição semanal. Foi feita também o cálculo dos custos. Para análise nutricional utilizou-se o programa Plan-PNAE do FNDE. **RESULTADOS** Ao analisarmos a quantidade de Kcal do cardápio 1 (11/2018) obteve-se 238 Kcal, o que corresponde a 79,4%, já no cardápio 2 (03/2020) chegou-se ao valor de 324 Kcal, o que corresponde a 108% do preconizado pelo FNDE. Ao analisarmos a quantidade PTN no cardápio 1, obteve-se a média diária de 7,6g, o que corresponde a 80,8% e no cardápio 2 chegamos a 14,6g, que corresponde a 155% do preconizado. Ao analisarmos a quantidade de LIP do cardápio 1, chegamos a 7,3g, o que corresponde a 97,3% , e no cardápio 2, obteve-se o valor de 8,8g, que corresponde a 117% do preconizado. Por fim, ao analisarmos a quantidade de CHO do cardápio 1, chegamos ao valor de 36,4g, que corresponde a 74% e no cardápio 2, obteve-se o valor de 47,5g, que corresponde a 97,3% do preconizado. Ao avaliarmos o custo de ambos os cardápios, chegamos a uma média de custo diário de R\$0,95 para o cardápio 1 e R\$1,43 para o cardápio 2. **CONCLUSÃO** Neste contexto, observamos que houve uma melhora na qualidade nutricional dos cardápios ofertados, isso se deve principalmente aos nutrientes ofertados, onde passou-se a utilizar uma quantidade maior de produtos naturais e minimamente processados e houve diminuição na oferta de produtos industrializados. Porém o desafio para o profissional nutricionista é demonstrar aos gestores municipais a importância dessa qualidade nutricional, uma vez que, o cardápio proposto teve um oneroso aumento na sua média diária de cerca de R\$0,48.

Palavras-chave: PNAE; Cardápio Misto; Restrição De Doces; Merenda Escolar; Macronutrientes;

ACESSO DE TRABALHADORES À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

ITALO DE PAULA CASEMIRO; FLAVIA MILAGRES CAMPOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Políticas públicas de alimentação voltadas ao trabalhador parecem perder espaço ao longo dos anos. Exemplo disso é o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN); comparando-se as versões de 2011-2015 e 2016-2019 (CAISAN, 2011; 2017), percebe-se que a alimentação e o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) (BRASIL, 1991), que estavam no primeiro documento, não são mais mencionados no segundo. No atual cenário de mudanças no mundo do trabalho e aumento de trabalhadores informais, cresce a importância do debate sobre formas de garantir segurança alimentar e nutricional da classe trabalhadora. **OBJETIVO** Identificar como a relação entre o PAT e o acesso de trabalhadores à alimentação adequada vem sendo tratada na literatura científica. **METODOLOGIA** Optamos por uma revisão integrativa da literatura (MENDES et al, 2008; KUABARA et al, 2014). A pergunta norteadora foi: O PAT pode ser considerado como uma estratégia para a promoção do acesso à alimentação, bem como para a promoção de alimentação saudável? Os artigos científicos consultados correspondem a estudos desenvolvidos no Brasil e publicados até o ano de 2018, em inglês e português, em periódicos científicos das bases Scientific Electronic Library Online Scielo, Literatura Latinoamericana e do Caribe em Ciências da Saúde - LILACS, Web of Science e Scopus. As palavras-chave foram: Programa de Alimentação do Trabalhador OR Worker Food Program. A seleção foi desenvolvida com base na leitura dos títulos e resumos dos artigos que atendiam aos critérios de inclusão: artigos publicados na forma completa, até dezembro de 2018. Foram encontrados 99 trabalhos sobre o tema (31 no Scielo, 37 no LILACS, 9 no Web of Science e 22 no Scopus), sendo selecionados 22 trabalhos referentes ao tema em estudo. **RESULTADOS** A relação entre o PAT e o acesso dos trabalhadores a uma alimentação adequada não vem sendo problematizada nos estudos. A maioria tratou da questão nutricional, tanto em relação à avaliação dos cardápios (15 estudos), quanto em relação ao estado nutricional dos beneficiários (07 estudos). As pesquisas têm demonstrado que as empresas cadastradas no PAT têm ofertado uma quantidade excessiva de macronutrientes e energia nas refeições, assim como uma alta quantidade de sódio. Paralelamente às inadequações dos cardápios, observa-se que o estado nutricional dos beneficiários não está adequado, visto que muitos trabalhadores atendidos pelo programa apresentaram sobrepeso/obesidade, hipertensão arterial e diabetes. Ainda assim, é importante avaliar outros aspectos, como por exemplo a prática de atividade física, antes de atribuir ao PAT os problemas nutricionais dos trabalhadores. Outras lacunas sobre o PAT, tais como a alimentação do trabalhador terceirizado e o uso da modalidade vale-refeição e seus impactos também foram constatadas. **CONCLUSÃO** Pode-se afirmar que a relação entre o PAT e o direito humano à alimentação adequada tem sido pouco explorada na literatura científica. Não somente garantir o cumprimento dos parâmetros nutricionais é um desafio no PAT, mas também participar efetivamente na realização do direito de trabalhadores ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, por meio de práticas alimentares que respeitem a diversidade cultural e que promovam uma alimentação saudável.

Palavras-chave: Alimentação; Direito Humano à Alimentação Adequada; Trabalho; Segurança Alimentar e Nutricional;

**AÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM UM RESTAURANTE
UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO: REDUÇÃO DO CONSUMO DE
COPOS DESCARTÁVEIS.**

VANESSA MARIA BARROS SEIXAS¹; KELLY CRISTINA MOREIRA GOMES²; SHIGENO DE PAIVA KURIYA²; ERICA FRAGA MAGDALENO³; VERA CRISTINA MAGALHAES³; AMANDA MACEDO CARDOSO².

1. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - INSTITUTO DE NUTRIÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nas unidades de alimentação e nutrição a gestão ambiental deve ser consolidada desde o planejamento até as etapas de funcionamento, sendo importante promover ações e elaborar programas que visam a reduzir os impactos negativos sobre o meio ambiente. A quantidade de copos plásticos utilizadas no mundo é extremamente elevada, sendo o ramo da alimentação o maior consumidor. Embora estes copos plásticos sejam um produto 100% reciclável, eles provem de uma fonte não renovável e a sua reciclagem consome o mesmo volume de água que o volume de copo. Além desses fatores estima-se que o tempo de decomposição de um copo de plástico seja entre 250 a 400 anos. **OBJETIVO** Discutir, conscientizar e verificar a possibilidade de uma mudança de hábitos em relação ao consumo de copos descartáveis dentro de um restaurante universitário. **METODOLOGIA** No RU foi diagnosticado o excesso de uso de copos descartáveis de 200 ml. Com isso, foi realizado o levantamento do consumo destes durante dois meses (abril e maio 2018). Posteriormente, deu-se início a campanha de conscientização no período de junho a dezembro de 2018, que consistia na exposição de cartazes informativos fixados em pontos estratégicos do restaurante universitário e na presença de uma bolsista graduanda em nutrição, ambos informavam sobre o tempo de decomposição dos copos descartáveis no meio ambiente, a quantidade de água consumida com a reciclagem do copo e a orientação para o comensal levar o copo reutilizável durante as suas refeições. Em novembro, foi disponibilizada uma copeira distribuindo os copos descartáveis unitariamente e apenas quando solicitado durante a distribuição das refeições, procedimento diferente da livre demanda self service que ocorria anteriormente à campanha. A contabilização dos copos perdurou por mais 4 meses (janeiro a abril 2019) após o término da campanha como forma de avaliar se a conscientização do consumo foi alterada. Esses dados foram correlacionados com o número de refeições fornecidas. **RESULTADOS** O RU do estudo serviu em média 44989 refeições durante o levantamento dos dados (abril 2018 a abril 2019). Nos meses anteriores à campanha de conscientização, a relação de copos descartáveis e usuários do RU foi de 0,98 e 1,08. Através da análise dos dados referente aos 12 meses levantados, foi observado que somente durante três meses da ação (junho, outubro e novembro 2018), a relação de copos e usuários foi igual ou menor (1,00, 0,93 e 0,68, respectivamente), sendo um mês o início da campanha e um mês caracterizado pela presença da copeira distribuindo os copos unitariamente. Nos 4 meses subsequentes, a relação de copos e usuários variou de 0,99 a 1,62 e a observação direta mostrou que muitos usavam mais de um copo por refeição. Em contra partida, pode-se visualizar, um número elevado de comensais começando a utilizar os próprios copos reutilizáveis. Com isso, os resultados apontaram as evidentes dificuldades enfrentadas para impor no ambiente universitário uma mudança de hábito sem impactos

financeiros para cada comensal, mas com grande vantagem ambiental. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o tema sustentabilidade deve ser inserido cada vez mais nas unidades de alimentação e nutrição de restaurantes universitários, por ter papel importante em disseminar conceitos fundamentais de consumo consciente para o fortalecimento da compreensão ambiental da comunidade acadêmica. A campanha deve ser continuada até seja possível o interrompido o fornecimento de copos de material descartável no restaurante universitário.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Restaurante universitário; Descartáveis; Redução consumo; Meio ambiente

AVALIAÇÃO DO CUSTO E DA QUALIDADE DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO APÓS IMPLANTAÇÃO DE COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR

RITA DE CASSIA OLIVEIRA SANT'ANA¹; JUNIOR APARECIDO ASSANDRE¹; ANA PAULA BELLOTTI¹; TATIANA COURA OLIVEIRA²; FERNANDO HENRIQUE DONIZETE PAGANELLI¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA – CAMPUS DE RIO PARANAÍBA, MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Criado pelo artigo 19 da Lei nº 10.696, de 02/07/2003 o Programa de Aquisição de Alimentos tem como finalidade fomentar o acesso à alimentação em quantidade, qualidade e regularidade para populações em situação de insegurança alimentar e nutricional, além da inclusão econômica e social, fortalecendo à produção sustentável, comercialização e consumo, por meio da agricultura familiar. **OBJETIVO** Relatar o impacto da aquisição de hortifrutigranjeiros via Programa de Aquisição de Alimentos, considerando as dimensões custo alimentar, consumo per capita e qualidade em um Restaurante Universitário localizado no interior de São Paulo. **METODOLOGIA** Os dados foram coletados das planilhas de controle de refeições servidas, bem como de Notas fiscais, considerando o valor, em reais, destinado à aquisição dos produtos e volume médio (kg) consumido entre os meses abril a setembro dos anos de 2016 (compras realizadas por licitação) e 2017 (implantação do Programa de Aquisição de Alimentos). A dimensão qualidade foi avaliada a partir dos relatos de agricultores, nutricionistas e usuários do restaurante universitário disponibilizados no vídeo institucional disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=Y7nCZ_YYu2U. O vídeo foi transcrito e analisado. **RESULTADOS** Nos seis primeiros meses da aquisição via Programa de Aquisição de Alimentos (abril-setembro 2017) foram servidas 483.868 refeições, enquanto no mesmo intervalo de tempo no ano de 2016 foram servidas 408.319 refeições. A média e consumo da agricultura familiar em 2017 foi de 25.819 Kg, gastando um valor de R\$56.208,81, ou seja, um gasto de R\$2,18 por Kg de hortaliça adquiridos neste período. No mesmo período do ano anterior o consumo de hortaliças, adquiridas de fornecedor vencedor de licitação, foi de 23,2 Kg com um gasto de R\$56.974,56, indicando um gasto de R\$ 2,46/Kg de hortaliças no ano de 2016. A partir destes dados é possível verificar que o consumo médio de hortaliças por pessoa no ano de 2017 foi de 0,32

kg e em 2016 0,34 Kg, aproximadamente. Com relação ao custo médio dos gêneros hortifrutigranjeiros por refeição servida, em 2017 utilizando a agricultura familiar foi de R\$0,70 enquanto em 2016, utilizando hortaliças adquiridas via licitação, foi de R\$0,84. Em relação à aceitação dos produtos pode-se perceber por meio da análise das falas dos estudantes usuários do restaurante que as dimensões aparência, sabor, qualidade e saúde apareceram com maior frequência. Na produção, a nutricionista aponta a importância do processo de seleção, no momento da entrega, porque o produtor está junto e atento àquilo que não está no padrão aceitável. É interessante notar, a partir do vídeo o quanto o Programa de Aquisição de Alimentos foi importante para as famílias dos agricultores também se beneficiaram uma vez que a produção é adquirida. De modo geral a redução do custo veio acompanhada pela melhoria da qualidade dos gêneros provenientes da agricultura familiar, o que corrobora a diminuição do per capita uma vez que a perda no pré-preparo foi menor. **CONCLUSÃO** Os gêneros provenientes da agricultura familiar levaram à uma diminuição de custo, quando comparado às hortaliças adquiridas via licitação, sendo observada uma melhoria na qualidade dos produtos adquiridos. A proximidade do local de produção em relação à unidade em questão garantiu a entrega de produtos frescos, com impacto direto na diminuição do desperdício no pré-preparo das refeições e aumento na qualidade da refeição servida.

Palavras-chave: Agricultura Familiar; Qualidade; Segurança Alimentar;

ABORDAGEM SIMBÓLICA E SUSTENTÁVEL EM GUIAS ALIMENTARES INTERNACIONAIS

RAFAELA KAREN FABRI¹; SUELLEN SECCHI MARTINELLI¹; ANDREA FANTINI²;
MARIA ANGELA PERITO²; SUZI BARLETTO CAVALLI¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O modelo atual de produção de alimentos não é saudável e nem sustentável e traz impactos negativos para a tradição e cultura alimentar. As escolhas alimentares tem importante impacto na saúde e ambiente. Mudanças individuais na dieta podem ter grande potencial para influenciar a demanda por determinados alimentos e reduzir a pressão sobre o sistema alimentar global. Portanto, estratégias para promover alimentação saudável e sustentável são urgentes e devem envolver todos os setores da sociedade e o sistema alimentar. Os Guias alimentares são instrumentos criados para auxiliar as populações em suas escolhas alimentares, sendo desenvolvidos por diversos países de acordo com a realidade e especificidades dos mesmos. **OBJETIVO** Analisar a presença e a abordagem de aspectos simbólicos e sustentáveis nas mensagens de guias alimentares de 90 países, disponibilizadas pela Food and drug administration (FAO). **METODOLOGIA** A coleta de dados foi realizada em 2019 e as mensagens foram analisadas por meio de análise de conteúdo com auxílio do software Nvivo 11.0. Para a extração dos dados, todas as mensagens foram exportadas para o software Nvivo e categorizadas em categorias pré-definidas com base na literatura conforme as dimensões nutricionais, simbólicas e sustentáveis. Mensagens que não se enquadravam nessas três categorias

foram classificadas como Outras. Ressalta-se que as mensagens classificadas como Nutricionais e Outras não foram analisadas em profundidade. RESULTADOS Das 1981 mensagens codificadas, observou-se que 3,23% e 3,13% eram recomendações simbólicas e sustentáveis, respectivamente, e estiveram presentes em menos de um terço dos guias alimentares. As mensagens nutricionais corresponderam a 73,9% das mensagens analisadas. A maioria das questões sustentáveis estava relacionada a recomendações sobre alimentos naturais ou frescos (24 recomendações, 17 guias). Enquanto questões simbólicas estavam relacionadas principalmente com a valorização da cultura e do ato de cozinhar (24 recomendações, 11 guias). As orientações eram expostas em sua maioria de maneira propositiva, como estímulo ao consumo. Em menor proporção foram observadas orientações explicativas, onde o texto mencionava a importância e a justificativa da realização da ação incentivada. CONCLUSÃO Este trabalho demonstra que é preciso avançar na promoção de uma alimentação saudável, inicialmente nos guias alimentares, que são documentos oficiais e ferramenta importante para comunicação com a população, sendo um dos documentos base para realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional. Para avançar na garantia de uma alimentação considerada saudável em todas as suas dimensões com uma abordagem holística, os guias alimentares precisam inserir aspectos simbólicos e sustentáveis em suas recomendações. Ainda, deve-se priorizar formas explicativas que situem o leitor nos motivos para mudanças da alimentação que ultrapassem a perspectiva nutricional.

Palavras-chave: Diretrizes dietéticas; Promoção alimentação saudável; Sustentabilidade; Simbolismo;

PRÁTICAS ALIMENTARES E ESTADO NUTRICIONAL DE UNIVERSITÁRIOS: ANÁLISE DO ESTUDO PILOTO

PAULA VOIGT ESPINOLA; PAOLA RUBIÊ GEWEHR CARGNIN; CLAUDIA AMBROSI;
MARCELA VEIROS; ELISA MILANO PEIXOTO CARVALHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Dentre os fatores determinantes do estado nutricional, destacam-se as práticas alimentares, que têm papel preditor na saúde e qualidade de vida da população. Organizações internacionais têm sugerido que ações e políticas públicas com foco no ambiente onde indivíduos vivem ou passem a maior parte do tempo são promissoras. O ambiente universitário exerce papel fundamental nas práticas alimentares de estudantes, a depender da oferta, disponibilidade e acesso aos alimentos. Nesse sentido, a universidade possui potencial como promotora de saúde e, por isso, a vigilância dessa população e ambiente é fundamental. **OBJETIVO** Caracterizar as práticas alimentares e o estado nutricional dos estudantes universitários do campus principal de uma universidade pública do sul do país. **METODOLOGIA** Estudo quantitativo transversal, realizado com 62 estudantes em 2019, com auxílio do Instrumento de Avaliação das Práticas Alimentares de Estudantes Universitários (IPRAE). O questionário faz uma análise retrospectiva das práticas alimentares dos universitários e é composto por 68 questões, estruturado em quatro seções:

alimentação na universidade; características da alimentação; estado nutricional e dados sociodemográficos. O projeto foi aprovado sob o nº100204/2017 e os estudantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os dados foram tabulados no Excel® e análise descritiva avaliadas no software Stata®. RESULTADOS 72,6% dos participantes eram do sexo feminino, com idade entre 20 e 24 anos (51,6%), cursando os dois primeiros anos da faculdade (58,1%). A avaliação das práticas alimentares demonstrou baixo consumo de frutas (34%), legumes e verduras foram consumidos por mais da metade dos estudantes (54,8%), em frequência maior do que cinco dias na semana. Pontos positivo foram o baixo consumo de alimentos industrializados e preparações prontas congeladas, além da retirada da gordura aparente da carne e da pele do frango. Outra prática evidenciada foi a substituição do almoço (45%) e do jantar (71%) por lanches, com frequência entre 1 a 4 vezes na semana. Quanto ao estado nutricional 73,2% dos estudantes foram classificados dentro da normalidade. CONCLUSÃO Práticas alimentares inadequadas foram observadas com frequência entre universitários, embora apresentassem fatores positivos como a ingestão de legumes e verduras acima de cinco dias na semana. As constantes alterações no peso corporal demonstram instabilidade e uma certa vulnerabilidade, característica do ciclo de vida e do ingresso na universidade. Os resultados permitem refletir sobre a importância da vigilância de saúde, alimentar e educacional nessa população, a fim de trazer informações que possam auxiliar na construção de políticas públicas voltadas a promoção da saúde e intervenções no ambiente alimentar universitário.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Análise do estudo; Comportamento alimentar; Estudantes universitários; Peso corporal

INTENÇÃO DE COMPRA DE LANCHES MAIS SAUDÁVEIS PELA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA DO CAMPUS SEDE DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL

ELISA MILANO PEIXOTO CARVALHO; MARCELA VEIROS; CLAUDIA AMBROSI;
PAOLA RUBIÊ GEWEHR CARGNIN.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Devido ao tempo que estudantes e servidores passam na universidade, grande parte de suas refeições são realizadas nesse ambiente. A maior disponibilidade de certos alimentos no ambiente universitário pode encorajar o consumo diário, influenciando na qualidade da alimentação da comunidade universitária. Disponibilizar opções mais saudáveis nas lanchonetes pode estimular escolhas melhores por esta população. Para isso, é essencial avaliar a percepção da comunidade universitária sobre lanches mais saudáveis, determinando a intenção de compra caso sejam disponibilizados pelas lanchonetes para venda. **OBJETIVO** Avaliar a intenção de compra de lanches mais saudáveis para utilização em intervenções nas lanchonetes da Universidade estudada. **METODOLOGIA** A coleta de dados ocorreu em 2019, no Laboratório de Metabólica e Dietética do Programa de Pós-Graduação em Nutrição de uma universidade pública localizada em Florianópolis/SC. 100 voluntários da comunidade universitária avaliaram 8 lanches mais saudáveis

do que os oferecidos nas lanchonetes. Foi utilizado um questionário misto de 7 pontos, contendo sessões de análise dos atributos e da intenção de compra. Aos voluntários foi explicado o objetivo da pesquisa e entregue um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os participantes receberam quatro amostras de lanches em tamanho reduzido identificados por números e um questionário correspondente por amostra. Foi oferecido água para a limpeza do palato. Foram disponibilizados produtos no tamanho real para a avaliação da sugestão de preço e intenção de compra. Os voluntários foram deixados sozinhos para que a presença da pesquisadora não influenciasse na avaliação. A pesquisa foi aprovada previamente pelo Comitê de Ética da universidade (CAAE 11537319.6.00000121). **RESULTADOS** Os 8 produtos receberam a maior parte de avaliações certamente compraria e provavelmente compraria, assim considerados aceitos pela comunidade universitária. Três produtos salgados obtiveram um índice de intenção de compra de 92%. Dois produtos obtiveram o índice mínimo de 70%, sendo que um deles recebeu duas avaliações de certamente não compraria. Os voluntários afirmaram que não comprariam estas preparações porque normalmente não as consomem, mas avaliaram a amostra positivamente. **CONCLUSÃO** O teste de aceitabilidade mostrou que os produtos mais saudáveis têm uma boa aceitação pela comunidade universitária. Segundo a avaliação da intenção de compra, esta população está disposta a comprar e consumir lanches com melhor qualidade nutricional do que os disponibilizados atualmente.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar; Comportamento Alimentar; Promoção de Saúde; Qualidade Nutricional; Práticas Alimentares

FATORES ASSOCIADOS A ALTERAÇÕES DE PESO CORPORAL EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

PAULA VOIGT ESPINOLA; CLAUDIA AMBROSI; ELISA MILANO PEIXOTO CARVALHO; PAOLA RUBIÊ GEWEHR CARGNIN; MARCELA VEIROS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ambiente alimentar universitário exerce influência nas práticas alimentares dos estudantes. Esta fase reflete um período crítico para o desenvolvimento de comportamentos alimentares, que podem se prolongar na vida adulta, sendo um período de risco para o ganho de peso e propensão à obesidade. **OBJETIVOS** Avaliar a associação entre as práticas alimentares e alteração de peso de estudantes de uma universidade pública do sul do Brasil. **METODOLOGIA** Estudo piloto, quantitativo transversal, realizado com 62 estudantes em 2019, com auxílio do “Instrumento de Avaliação das Práticas Alimentares de Estudantes Universitários (IPRAE)”. O questionário é composto por 68 questões e estruturado em quatro seções: alimentação na universidade; características da alimentação; estado nutricional e dados sociodemográficos. O projeto foi aprovado sob o nº100204/2017 e os estudantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Dados coletados foram tabulados em planilhas Excel® e análise descritiva das variáveis avaliadas no software Stata®. Para correlações entre as variáveis alteração de peso e práticas alimentares, utilizou-se o teste de Qui-quadrado (χ^2) de Pearson. **RESULTADOS:** A maioria dos

participantes do sexo feminino (72,6%), com idade entre 20 e 24 anos (51,6%), cursando os dois primeiros anos da graduação (58,1%). Em relação a avaliação antropométrica, o peso corporal médio encontrado foi de 61,0 Kg para o sexo feminino e 64,0 Kg para o masculino. O índice de massa corporal (IMC) médio foi 23,4 kg/m², estando 26,8% dos estudantes com excesso de peso, enquanto 73,2% foram classificados como eutróficos (IMC<25 kg/m²). Em relação às alterações no peso corpóreo, 62% apresentaram aumento a partir do seu ingresso na universidade, sendo que destes, 7% retornaram ao seu peso usual; e apenas 11,7% dos estudantes não apresentaram alteração de peso desde o ingresso na universidade. Do total da amostra, 25% referiram ter reduzido de peso, sendo que destes, 8% retornaram ao seu peso anterior. A maioria dos estudantes (58,6%) que relataram alteração de peso, estavam cursando primeiro ou segundo ano de faculdade. Avaliando os fatores associados, sete variáveis foram estaticamente significativas em relação ao grupo que alterou peso após o ingresso na universidade: 71,7% apresentaram “estresse e ansiedade”(p=0,000); 60,4% “pouco tempo disponível para praticar atividade física”(p<0,003); 49,1% “pular refeições” (p<0,014); 49% “pouco tempo disponível para preparar alimentos em casa” (p<0,014); 43,4% “consumo de lanches e fast foods”(p<0,026); 43,3% “consumo de doces”, que também estava associado com estresse entre as mulheres (p<0,039) e 39,6% “alimentação fora de casa”(p<0,039). **CONCLUSÕES:** O ambiente universitário apresenta influência nas práticas alimentares de estudantes universitários e estão associados a alteração de peso corporal, principalmente após o ingresso na universidade. Avaliar as práticas alimentares e conhecer o ambiente universitário, pode auxiliar a definir intervenções, auxiliando os estudantes a fazerem melhores escolhas alimentares. Além disso, permite a construção de políticas públicas voltadas aos estudantes, para a melhoria do seu ambiente alimentar, visando reduzir o risco de excesso de peso e doenças relacionadas nesta população, como também contribuir para a qualidade de vida desta população.

Palavras chaves: peso corporal; estudantes universitários; ambiente alimentar; práticas alimentares.

O RESGATE DA UMBUZADA: INCENTIVO AO USO DE FRUTAS DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO RIO GRANDE DO NORTE

LARISSA MONT'ALVERNE JUCÁ SEABRA¹; VIRGILIO JOSE STRASBURG²; DEBORAH MARIA SANTOS MARINHO¹; LIANA GALVAO BACURAU PINHEIRO¹; LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA²; VANUSKA LIMA DA SILVA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O uso de alimentos variados e que respeitem a cultura e tradições locais é preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar e a oferta de preparações regionais e produtos da sociobiodiversidade devem ser incentivadas. O umbu (*S. tuberosa*) faz parte dos alimentos pertencentes à sociobiodiversidade do Rio Grande do Norte e a “umbuzada”, uma das formas tradicionais de seu uso, vem perdendo espaço para bebidas lácteas ultraprocessadas. Assim, objetivou-se verificar a aceitabilidade da umbuzada entre escolares. **OBJETIVOS** Verificar a aceitabilidade da umbuzada em escolas estaduais do Rio Grande no Norte. **METODOLOGIA**

Pesquisa-ação realizada em parceria pelos Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar da UFRN e UFRGS. Primeiramente foi realizada uma oficina no município de João Câmara/RN com intuito de resgatar receitas tradicionais utilizadas pela comunidade. As receitas foram padronizadas no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. A umbuzada, preparação típica da região composta por leite, umbu e açúcar, foi uma das escolhidas para os testes de aceitabilidade. Os testes seguiram padrões recomendados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar e ocorreram em 3 escolas estaduais do Rio Grande do Norte com crianças das séries iniciais do ensino fundamental e com faixa etária de 6 a 10 anos. Os testes de aceitabilidade foram realizados com 246 crianças, sendo 80 de escola do município de João Câmara; 111 em escola do município de Taipu e 55 em escola do município de Touros. A pesquisa faz parte do projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRGS (CAAE 82570018.2.1001.5347) e realizado em conformidade com as diretrizes da Resolução do Conselho Nacional de Saúde (CNS/MS) 466 de 2012. **RESULTADOS** Os testes de aceitabilidade da umbuzada com 246 alunos em 3 escolas do Rio Grande do Norte, apresentaram 82% das respostas entre adorei e gostei, demonstrando a viabilidade de adoção da preparação no cardápio das escolas. Ainda é comum em escolas que fazem parte do Programa Nacional da Alimentação Escolar, a oferta de alimentos restritos e doces como bebidas lácteas ultraprocessadas. Assim, o incentivo ao consumo de produtos feitos com ingredientes naturais e da região trará benefício para a saúde dos alunos e para o meio ambiente. **CONCLUSÃO** Os resultados mostraram que a umbuzada, preparação produzida com umbu, um alimento da sociobiodiversidade do Rio Grande do Norte, foi bem aceita pelos escolares, mostrando a viabilidade de seu uso na alimentação escolar. **Agradecimentos:** Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). **REFERÊNCIAS** Brasil. MMA. Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018. Institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos-PAA. Girardi, M. W. et al. Oferta de preparações culinárias e alimentos regionais e da sociobiodiversidade na alimentação escolar: um estudo na Região Sul do Brasil. *Segur. Aliment. Nutr.*, Campinas, v. 25, n. 3, p. 29-44, set./dez. 2018. BRASIL. Ministério da Saúde e Ministério da Educação. Institui as diretrizes para promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Portaria Interministerial nº1.010, de 8 de maio de 2006. BRASIL. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. **Palavras-chave:** alimentação escolar; biodiversidade; análise sensorial; umbu

Palavras-chave: alimentação escolar; biodiversidade; análise sensorial; umbu;

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CARDÁPIOS ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE GUARAREMA – SÃO PAULO

RAFAELLA GUIMARÃES MORAES CAMARGO; BEATRIZ MOREIRA LIMA.
UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar é uma estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional que tem como objetivo fornecer refeições a todos os estudantes matriculados na educação básica. O Programa Nacional de Alimentação do Escolar é um dos maiores e mais antigos programas de alimentação e nutrição no Brasil que contribui para o crescimento e desenvolvimento dos escolares por meio da oferta de refeições durante o período de permanência na escola (Brasil, 2020).

OBJETIVOS Avaliar a qualidade de cardápios da alimentação escolar do município de Guararema por meio do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de delineamento transversal. Foram incluídos cardápios dos meses de setembro, outubro e novembro do ano de 2019, com as respectivas fichas técnicas de preparo. Os cardápios foram solicitados via e-mail à nutricionista responsável técnica da Secretaria de Educação do município de Guararema. Foram solicitados cardápios ofertados nas modalidades de ensino pré-escolar, ensino fundamental e ensino médio. Foram excluídos do estudo cardápios com ausência de informações e com comemorações festivas. A avaliação qualitativa dos cardápios foi feita por meio da aplicação do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar (CAMARGO, 2016) segundo os seguintes critérios (1) Componentes de avaliação diária: grupo de cereais/tubérculos, leguminosas, hortaliças, frutas, carnes/ovos, leite/queijo/iogurte, doces como refeição, embutidos e compatibilidade de horário com o tipo de refeição; e (2) Componentes de avaliação semanal: doces como sobremesa, ultraprocessados e a oferta de outro alimento aos estudantes. Além disso, os cardápios foram comparados com parâmetros nutricionais estabelecidos na Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 (Brasil, 2020).

RESULTADOS Foram avaliados 175 cardápios diários, gerando 35 cardápios semanais. Com relação aos componentes de avaliação diária, os grupos que apresentaram maior frequência foram cereais e tubérculos; leguminosas; hortaliças; frutas; e carnes e ovos. Não foi registrada a presença de laticínios, doce como refeição e embutidos. O horário com que a refeição foi servida, foi considerado adequado em 34% dos cardápios. Já em relação aos componentes de avaliação semanal, 20% dos cardápios analisados apresentaram doces como sobremesa uma vez na semana e em todos os cardápios os doces estavam presentes até 1 vez no mês. Não houve oferta de ultraprocessados em nenhum dos cardápios avaliados. A pontuação dos cardápios gerou valores entre 1,6 e 4,2 com o seguinte resultado: cardápios de baixa qualidade (n=2); cardápios de qualidade intermediária (n=1); cardápios de alta qualidade (n=31). Com relação aos parâmetros previstos na Resolução 06/2020, em todos os cardápios houve presença de frutas, legumes e verduras in natura, alimentos minimamente processados, alimentos fonte de ferro heme e de vitamina A diariamente. Não houve oferta de produtos cárneos, alimentos ultraprocessados, em conserva, adição de açúcar, mel e adoçantes e gorduras trans nos cardápios. A oferta de doces foi maior que o limite de 1 vez por mês em 20% dos cardápios.

CONCLUSÃO A alimentação escolar do município de Guararema pode ser considerada de alta qualidade segundo o Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar. Contudo, ainda há necessidade de ajustar o horário com o tipo de refeição que é servida aos escolares.

REFERÊNCIAS BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020. Brasília: MEC; 2020 CAMARGO, R. G. M.; DOMENE, S. M. A. Validação do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar. Dissertação (mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde). 2016. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo. Palavras-chave: Alimentação Escolar; PNAE; IQCAE

Palavras-chave: Alimentação Escolar; PNAE; IQCAE;

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS-PA

ATHER BARBOSA FIGUEIREDO¹; ELISANGELA CRISTINA MARTINS DA SILVA²; ERCÍLIA CARVALHO GOMES²; NAILA MORAES BRITO¹; LAYLLA MARIA SOUSA CAVALCANTE¹.

1. PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante o crescimento e desenvolvimento das crianças são necessários alimentos nutritivos em proporções que atendam suas necessidades nutricionais, pois é a partir dessa alimentação que auxiliará no desenvolvimento de ossos, dentes, músculos e sangue. O período escolar é a partir dos 6 a 10 anos de idade, sendo que, nesta fase o crescimento é lento, mas constate, pois, ocorre um crescente processo da maturação da capacidade motora, ganho no crescimento cognitivo, social e emocional. **OBJETIVOS** Avaliar a qualidade nutricional dos cardápios produzidos pelo DAE comparando com os valores de referência preconizados pelo PNAE para a faixa etária de 6 - 10 anos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de análise quantitativa que foi realizado no município de Parauapebas-PA. Para avaliação nutricional, foram selecionados os cardápios do ensino fundamental dos meses de agosto a novembro do ano de 2018 os quais foram analisados semanalmente onde obtinha-se um valor total o qual era dividido pelo número de dias letivos daquela semana, criando-se assim, uma média diária de calorias totais, além dos seguintes nutrientes: carboidratos, lipídios e proteínas. Após encontrar os valores diários, os mesmos foram comparados com os valores de referência para a faixa etária avaliada produzindo-se assim um percentual de adequação. Adotou-se como valores de referência a tabela da Resolução nº 26/2013 FNDE na faixa etária de 6 – 10 anos com referência de 20% das necessidades nutricionais diárias. **RESULTADOS** Ao avaliarmos o percentual de adequação de Kcal, notamos que no mês de agosto houve uma variação de 67,2% a 81,6%; no mês de setembro, foi de 72,8% a 82,3%; em outubro ficou entre 65,4% e 87,9%; por fim, em novembro houve variação entre 57% e 87%. Apesar da variação ser normal, é importante salientar que nenhuma das semanas analisadas atingiu 100% do índice preconizado pelo FNDE, que é de 300 Kcal para faixa etária de 6 a 10 anos. Ao avaliarmos a quantidade de proteína ofertada, verificamos que em agosto a variação ficou entre 37,7% e 75,9%; já em setembro, variou entre 53,9% e 69,2%; em outubro foi de 43,1% a 69,8% e por fim em novembro, variou de 25% a 66%. Novamente percebeu-se que não foi atingido 100% do que é preconizado para PTN pelo FNDE que é de 9,4g. Quando avaliamos a quantidade de lipídios ofertados no cardápio, percebemos que em agosto houve variação entre 53,9% e 92,6%; a variação em setembro ficou entre 60,7% e 89,5%; já em outubro foi de 46,2% a 99,9% e por fim, em novembro ficou entre 40% e 93,9%. Apesar de uma semana do mês de outubro ter atingido 99,9%, verificou-se que em sua maioria, não foi atingido 100% do preconizado pelo FNDE, que é de 7,5g de lipídios. Por fim ao analisarmos o quantitativo de carboidratos ofertado, verificou-se a seguinte variação: agosto, entre 76,1% e 81,3%; setembro, entre 76,1% e 88,96%; outubro, entre 76,3% e 96,5% e novembro, entre 71,6% e 93%. No que se refere a CHO, nenhuma semana atingiu 100% do índice preconizado pelo FNDE, que é de 48,8g. **CONCLUSÃO** Neste contexto, os cardápios avaliados de agosto a novembro de 2018 não atingiram os valores de referência que o programa de alimentação escolar estabelece. Há que se referendar que

o cardápio avaliado era composto de muitos alimentos de baixa qualidade nutricional como formulados e açucarados, o que leva a equipe responsável pela composição do cardápio a formularem uma nova proposta de cardápios com alimentos de melhor qualidade nutricional e intercalando entre preparações doces e salgadas. REFERÊNCIAS BRASIL, 2015. Ministério da Educação- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Cartilha Nacional da Alimentação Escolar. 2. ed. Brasília- DF: [s. n.], 2015. 88 p. BRASIL, 2017. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Cartilha para Conselheiro do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília- DF: [s. n.], 2017. BRASIL, 2018a. Caderno de Legislação. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Programa Nacional de Alimentação Escolar- Normativas do PNAE. Brasília- DF. BRASIL, 2018b. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, GOVERNO FEDERAL. RESOLUÇÃO Nº 26 de 17 de junho de 2013. Brasil, 4 set. 2018. BRASIL. Decreto 37.106, de 31 de março de 1955. Institui a Merenda da Campanha Escolar. Diário Oficial (da República Federativa do Brasil), Brasília, P. 465. Seção 1. Disponível em < <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1950-1959/decreto-37106-31-marco-1955-332702-publicacaooriginal-1-pe.html> > Acessado: 20 de setembro de 2019. Palavras-chave: PNAE; SEGURANÇA ALIMENTAR; MERENDA ESCOLAR; CARDÁPIO; MACRONUTRIENTES Palavras-chave: PNAE; SEGURANÇA ALIMENTAR; MERENDA ESCOLAR; CARDÁPIO; MACRONUTRIENTES

Palavras-chave: PNAE; SEGURANÇA ALIMENTAR; MERENDA ESCOLAR; CARDÁPIO; MACRONUTRIENTES

QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE BOXES DE REFEIÇÕES DA FEIRA DO PRODUTOR RURAL NO AMAZONAS

WINNE WALÉIRA CRUZ DE OLIVEIRA¹; ADILSON FERREIA SANTOS FILHO²; JOICE SILVA DE FREITAS²; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS²; IVONE LIMA SANTOS¹; JEZICA PRISCILA PEREIRA DA SILVA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Organização Mundial de Saúde mudanças no padrão de produção e consumo de alimentos trazem várias novas possibilidades de contaminação com bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas pela maior exposição do alimento. Para garantir a qualidade das refeições e assegurar a saúde do consumidor, medidas devem ser tomadas no âmbito higiênico-sanitário, tais como a capacitação para os manipuladores de alimentos e adequações dos estabelecimentos e equipamentos que envolvem essa cadeia produtiva exigidas pelas normas. **OBJETIVOS** Avaliar condições higiênico-sanitárias de boxes de venda de refeições, bem como nível de conhecimento de boas práticas de manipulação dos funcionários envolvidos na venda e preparo. **METODOLOGIA** Estudo realizado em 16 boxes de vendas de refeições, localizados na feira do produtor rural localizada no município de Coari (AM) e 54 manipuladores. Para avaliação das condições higiênicas sanitárias dos boxes utilizou-se: Ficha de Verificação (check-list) da Resolução

de Diretoria Colegiada (RDC) nº275 de 21 de outubro de 2002 e os padrões de conformidade de acordo com a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. O estudo foi submetido ao comitê de ética e aprovado sobre o número 3.577.049 RESULTADOS Aplicação dos questionários e as entrevistas com os 54 formulários mostraram que 84% dos entrevistados possuíam um bom nível de entendimento sobre as boas práticas de manipulação exigidas por órgãos competentes e que 16% não atingiram o nível mínimo de conhecimento. Esses resultados se enquadram no requisito “bom” por apresentar variação de 75 % a 90 %. Contudo, o resultado obtido foi possível em decorrência das capacitações oferecidas antes da aplicação dos questionários. Reforça-se, desta forma, a necessidade dos treinamentos para manipuladores de alimentos, afim de que os cuidados na produção de alimentos e garantia da qualidade da preparação sejam sempre avaliadas e executadas de forma a evitar contaminação por agentes biológicos, físicos ou químicos. Os resultados obtidos a partir do check list confirmam os hábitos inadequados dos manipuladores em relação ao uso de adornos, barbas ou bigode, além da utilização de unhas grandes e com esmaltes e apenas 12,5% apresentam adequação. No quesito uso de uniformes e a higienização das mãos, também confirmam irregularidades. Na avaliação sobre higienização das mãos, na feira do produtor rural 43,75% boxes disponibilizavam apenas de água e sabão para a higienização e 56,25% boxes de vendas de refeições forneciam também álcool 70% para a higienização das mãos na troca de atividades. Outros pontos avaliados como instalações e equipamentos, apresentaram também inadequações. No entanto, 87,5% dos equipamentos estavam em bom estado de uso. Nenhum estabelecimento realiza controle de temperatura das refeições, e não existem equipamentos térmicos que evitem a temperatura dos alimentos entrarem em declínio facilmente, é uma irregularidade grave compromete a qualidade do produto a ser consumido. CONCLUSÃO Os boxes de vendas de refeições não apresentaram condições higiênico-sanitárias satisfatórias em Boas Práticas de Fabricação e fora dos padrões de legislação vigente avaliados com o check list. Desta forma, é necessário maior intensificação de fiscalizações por órgão responsável e capacitações periódicas para manipuladores de alimentos afim de evitar riscos à saúde do consumidor e servir uma refeição com qualidade comprovada. REFERÊNCIAS ALVES, M. G.; UENO, M. Restaurantes self-service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. Revista de Nutrição. Campinas, v. 23, n. 4, ago. 2010. BRASIL. Agência Nacional Vigilância Sanitária: Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário oficial da União. 16 de setembro de 2004. BRASIL. Agência Nacional Vigilância Sanitária: 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 de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos. Diário oficial da União. 06 de novembro de 2002. Palavras-chave: condições de higiene; manipuladores de alimentos; treinamento; alimentação coletiva; estabelecimentos informais

Palavras-chave: condições de higiene; manipuladores de alimentos; treinamento; alimentação coletiva; estabelecimentos informais

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO CARDÁPIO E PESQUISA DE SATISFAÇÃO EM UM RESTAURANTE POPULAR DE SÃO LUÍS- MA

LUANA LOPES PADILHA¹; RANIELE SILVA E SILVA¹; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE¹; LENNA SOUZA DE ALCANTARA¹; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS²; NATANIELE FERREIRA VIANA³.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 3. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Restaurantes Populares são equipamentos públicos destinados à produção e distribuição de refeições saudáveis com preço acessível. O público que dispõe desse benefício geralmente é composto por trabalhadores formais e informais, estudantes, famílias em situação de vulnerabilidade social, aposentados e moradores de rua. Desta forma, o Restaurante Popular é de grande importância para a coletividade em situação de vulnerabilidade social, que necessita dessa alimentação, requerendo assim grande responsabilidade por parte do poder público e atenção no que diz respeito à alimentação disponibilizada. Nesse sentido, manter a qualidade, aceitabilidade e satisfação dos comensais, é de suma importância quando se visa atender o público que depende desse equipamento público. **OBJETIVOS** Avaliar a qualidade do cardápio e a satisfação dos comensais em um Restaurante Popular de São Luís- MA. **METODOLOGIA** Pesquisa descritiva, realizada no mês de outubro de 2018, em um Restaurante Popular localizado em uma área periférica de São Luís- MA. Avaliou-se qualitativamente o cardápio de 20 dias do restaurante, utilizando-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio (AQPC), adaptado de Veiros e Proença (2003). Foram avaliados os seguintes aspectos: presença de frituras; doce industrializado; presença de doces e frituras em um mesmo dia; duas ou mais preparações ricas em enxofre, exceto feijão; carnes gordurosas; presença de frutas; presença de folhosos; e presença de cores iguais no cardápio. A pesquisa de satisfação foi realizada por meio da aplicação de formulário estruturado com 201 comensais. Os comensais assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Esta pesquisa seguiu as recomendações da Resolução nº 466/2012, de Conselho Nacional, que trata de pesquisas com seres humanos. **RESULTADOS** Ao realizar a avaliação do cardápio, foi classificada como ótimo a frequência de preparações com cores iguais (10%) e como boa a oferta de folhosos com ocorrência de 75% e de doces e frituras no mesmo dia com 25%. A classificação regular foi a mais observada: frutas, duas ou mais preparações com enxofre e presença de doces, todos em 50% dos dias; e carnes gordurosas com 35%. A classificação ruim foi observada no quesito fritura, que esteve presente em 70% dos dias avaliados. De maneira geral, a maioria dos comensais avaliou satisfatoriamente o restaurante popular, destacando-se a avaliação das refeições como boa (62,19%), a boa variedade do cardápio (63,68%) e a boa qualidade da estrutura do restaurante com 59,70%. **CONCLUSÃO** Os resultados mostram pontos positivos na qualidade dos cardápios como a boa oferta de folhosos, baixa ocorrência de cores iguais nas preparações e baixa frequência de doces e frituras em um mesmo dia. Porém, a oferta de preparações ricas em enxofre, carnes gordurosas, frutas, doces e frituras precisam ser melhorados. A pesquisa de satisfação mostrou que, em sua maioria, os comensais estão satisfeitos com os serviços prestados pelo restaurante. **REFERÊNCIAS** BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Manual Programa Restaurante Popular. 2004. VEIROS, Marcela Boro; PROENÇA, Rossana PC. 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: Serviços de Alimentação; Restaurantes; Qualidade dos Alimentos; Planejamento de Cardápios; Comportamento do consumidor

Palavras-chave: Serviços de Alimentação; Restaurantes; Qualidade dos Alimentos; Planejamento de Cardápios; Comportamento do consumidor

ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO PARA VERIFICAÇÃO DE PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE SOCIAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

GIOVANA VITORIA NUNES LEITE DUARTE; SUSANA PEREIRA ANTUNES; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; ERICK CARVALHO CAMPOS; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os serviços de alimentação possuem elevado potencial para promover a dimensão social da sustentabilidade (Higgins-Desbiolles et al., 2017). Contudo, não existem instrumentos específicos destinados a implementação e a avaliação de práticas socialmente sustentáveis nesses estabelecimentos. **OBJETIVO** Este estudo objetivou elaborar e validar o conteúdo de um instrumento para verificação de práticas de sustentabilidade social em serviços de alimentação. **METODOLOGIA** Para desenvolver o instrumento empregou-se a técnica Delphi. O instrumento foi elaborado por uma equipe de professores e estudantes de Nutrição, com base em artigos científicos e legislações. Em seguida, foi submetido ao primeiro ciclo de avaliação realizado por onze nutricionistas com, no mínimo, cinco anos de experiência profissional como responsáveis técnicos de serviços de alimentação de diferentes segmentos. Após ajustado considerando as avaliações realizadas no primeiro ciclo, o instrumento foi avaliado novamente pelos especialistas. Em ambos os ciclos, as questões foram avaliadas quanto a relevância, a clareza e a compreensão; e o instrumento avaliado quanto a sua facilidade de preenchimento e utilidade para avaliar as práticas adotadas em serviços de alimentação. Para avaliação das questões, utilizou-se uma Escala de Likert com cinco pontos, variando de concordo totalmente (5) a discordo totalmente (1). Para análise de dados, calculou-se o índice de validade de conteúdo (IVC) dividindo-se o número de avaliações 4 e 5 pelo total de avaliações. As questões com IVC superior a 0,9 foram consideradas relevantes, claras e compreensíveis. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Juiz de Fora (CAAE: 77985117.1.0000.5147). **RESULTADOS** O instrumento validado foi composto por 140 questões com opções de resposta sim/não/não se aplica ou sempre/frequentemente/raramente/nunca que foram organizadas em 6 eixos e 15 subeixos. Os eixos ambiente organizacional e gerencial do serviço de alimentação (12 questões), comunidade (10 questões) e meio ambiente (9 questões) apresentaram IVC entre 0,93 e 0,99. O eixo funcionários, composto por 63 questões (IVC: 0,99), compreendeu os subeixos seleção e desenvolvimento profissional, jornada de trabalho, direitos humanos e trabalhistas, diversidade e equidade, saúde e segurança do trabalhador, condições de trabalho, remuneração e benefícios e qualidade de vida. O eixo consumidor (34 questões, IVC: 0,98) incluiu os subeixos promoção da saúde, promoção do consumo consciente e relacionamento com o consumidor. O eixo fornecedores (12 questões, IVC:

0,98) compreendeu questões relacionadas a seleção e o desenvolvimento de fornecedores enquanto o eixo comunidade abordou o compromisso com o desenvolvimento da comunidade e a gestão das ações sociais. Do total de questões, 57% correspondiam a ações de realização facultativa pelo serviço de alimentação e 43% eram obrigações legais. No mínimo, 95% dos especialistas concordaram ou concordaram totalmente que o instrumento era de fácil preenchimento e útil para avaliar as práticas socialmente sustentáveis adotadas em serviços de alimentação. **CONCLUSÃO** Em conclusão, o instrumento para verificação de práticas de sustentabilidade social teve o seu conteúdo validado se colocando assim como um instrumentos específicos destinado a implementação e a avaliação de práticas socialmente sustentáveis em serviços de alimentação.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Unidade de alimentação e nutrição; Responsabilidade social;

DESENVOLVIMENTO DE UM PROTÓTIPO DE INTERNET DAS COISAS PARA MONITORAMENTO REMOTO DE DADOS DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS UTILIZADOS EM UANS

ERICK CARVALHO CAMPOS; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A manutenção da temperatura adequada em todas as etapas da produção é um dos determinantes de qualidade das refeições produzidas em unidades de alimentação e nutrição (UANs) (BRASIL, 2004). Porém, o monitoramento da temperatura por funcionários e gestores é um processo complexo e muitas vezes deficiente que pode ser facilitado com a incorporação da Internet das Coisas (IoT) na rotina das UANs, alinhando-as à tendência da Indústria 4.0. **OBJETIVO** Este trabalho objetivou desenvolver um protótipo IoT de baixo custo que permita o monitoramento permanente e remoto da temperatura de equipamentos em UANs. **METODOLOGIA** Foram experimentadas diferentes placas de desenvolvimento, sensores de temperatura, firmwares, formas de armazenamento e de transmissão de dados visando a obtenção de um protótipo para utilização em freezers, câmaras frias, pass throughs e sistemas de distribuição. A avaliação das opções consistiu em identificar quais seriam as combinações mais baratas e com maior facilidade de replicação. O desempenho a longo prazo do protótipo IoT foi avaliado em um ambiente com elevadas temperatura. **RESULTADOS** O protótipo IoT desenvolvido teve um custo total de R\$ 93,70 e foi composto pela combinação dos seguintes componentes: 1) Placa microcontrolada: Nodemcu ESP-12F; 2) Sensor de temperatura: DHT11; 3) Firmware: ESPEasy Mega v2.0+; 4) Armazenamento e visualização dos dados: ThingSpeak; 5) Plataforma de montagem física: Protoboard 400 pinos + cabos jumper + fonte 5V-1A chaveada; 6) Transmissão de dados: WiFi. Esta combinação permitiu uma montagem independente de qualquer ação de solda. O sensor de temperatura DHT11 ofereceu boa precisão de aferição ($T: \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $\pm 5\text{ \%U.R.}$), e também mensura a umidade relativa, ampliando as possíveis aplicações do protótipo IoT nos processos das UANs. A tecnologia de comunicação WiFi foi adotada

em detrimentos de outras opções por já ser disseminada e simplificar o processo de adoção. O firmware ESPEasy Mega v2.0 foi utilizado por possuir interface gráfica de operação, não depender de conhecimentos de programação, um requisito para viabilizar a replicação, e por ser integrável com serviços como o ThingSpeak e ser open-source. O Thingspeak foi selecionado por permitir gratuitamente 342 registros por hora e possibilitar que os nutricionistas visualizem os gráficos dos dados de temperatura coletados, de maneira remota, em telefones e computadores. O protótipo desenvolvido operou por 13 meses ininterruptos, sem intercorrências no ambiente de testes, realizando dois registros de temperatura e umidade por minuto, que são acessíveis através da plataforma ThingSpeak. A frequência de registros e a persistência é muito maior do que seria possível pelas vias convencionais, contribuindo para o avanço tecnológico da UANs em direção à Indústria 4.0. Esta solução IoT poderá ser utilizada no controle da temperatura de diferentes equipamentos e ambientes da UAN, colaborando tanto para a disponibilização do manipulador de alimentos para se dedicar a outras atividades, quanto para o gerenciamento permanente de pontos críticos de controle que envolvem temperatura e umidade, o que contribuirá efetivamente para a garantia da segurança alimentar dos clientes atendidos pelas UANs. **CONCLUSÃO** Este trabalho comprovou ser possível construir uma solução IoT de baixo custo que monitore os dados de temperatura e umidade dos equipamentos utilizados em UANs 24 horas/dia e que permita a visualização dos dados em tempo real e de forma remota.

Palavras-chave: Indústria 4.0; Inovação tecnológica; Monitoramento de temperatura; Unidades de alimentação e nutrição;

DIMENSÃO DO ABSENTEÍSMO EM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO SUL

VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS¹; VIRGILIO JOSE STRASBURG²; VIVIAN CRISTINE LUFT²; ANA BEATRIZ ALMEIDA DE OLIVEIRA².

1. HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Serviços de Nutrição em hospitais têm particularidades que envolvem desde o preparo até a entrega das refeições para colaboradores e pacientes (STANGARLIN, 2013). Dispor de uma equipe operacional em quantidade suficiente e ativa é uma condição para que o serviço possa ser bem executado. O absenteísmo têm sido um problema crítico e complexo e pode ter como causas e consequências diversos fatores (SILVA & MARZIALE, 2000; ALENCAR & MERLO, 2018). De acordo com a Organização Internacional do Trabalho é definido como a falta ao trabalho por parte de um empregado (OIT, 1991). A taxa de absenteísmo é utilizada como indicador de qualidade para avaliar o desempenho dos recursos humanos de uma empresa ou instituição (BARGAS & MONTEIRO, 2014). **OBJETIVO** Verificar as taxas e principais causas de absenteísmo dos funcionários do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) de um hospital universitário do Rio Grande do Sul, nos anos de 2016 a 2018. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, exploratório e de abordagem

quantitativa com a utilização de dados secundários. A coleta de dados foi realizada mediante consulta ao sistema do hospital onde se encontram as Informações Gerenciais e considerou todos os funcionários vinculados ao SND, no período estudado. Os resultados foram tabulados em planilhas eletrônicas no software Microsoft Excel. As análises dos dados foram realizadas no programa SPSS 21.0 e o nível de significância adotado foi p. RESULTADOS A amostra constitui-se de 466 cartões-ponto correspondente a 53 Nutricionistas, 61 Técnicos em Nutrição e Dietética, 32 Cozinheiros e 320 Atendentes de Alimentação. Os funcionários do SND estão alocados em três seções: Nutrição Clínica; Produção; e Distribuição. Em relação ao gênero 92,3% era do sexo feminino e a média de idade dos participantes foi de 42,7 anos. Nos três anos avaliados a taxa média de absenteísmo e o equivalente em horas de ausência foram os seguintes: a) 2016 - 4,88% (37.085 h); b) 2017 - 4,24% (32.393 h); e c) 2018 4,46% (35.671 h). Os principais motivos de ausência e as respectivas médias do período foram respectivamente: 1) faltas por doença - 79,2%; 2) faltas legais - 11,5%; 3) acidentes de trabalho e percurso - 6,3% e 4) faltas não justificadas - 2,9%. A taxa média de absenteísmo no ano de 2016 foi a mais alta, influenciada pelo maior número de horas por faltas legais e faltas sem justificativa. As faltas por doença e acidente de trabalho foram maiores em 2018. O ano de 2017 apresentou os menores valores para todos os motivos de ausência. Em relação aos setores do SND o absenteísmo percentual foi de 1,8% para a Nutrição Clínica; 4,5% para a Produção e 5,0% para a Distribuição. Fazendo uma relação desse percentual geral, temos uma média de 8,5 horas de absenteísmo por funcionário / mês. CONCLUSÃO A avaliação e análise constante das taxas de absenteísmo no SND do hospital, identificando as principais causas e respectivos impactos, permitirá o desenvolvimento de ações que visem reduzir esses valores e também reforçar ações para fortalecer o comprometimento, motivação e senso de equipe de trabalho.

Palavras-chave: Absenteísmo; Serviço Hospitalar de Nutrição; Hospital universitário;

PLANOS DE CONTIGÊNCIA IMPLANTADOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA O COMBATE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-COV-2: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DE LITERATURA

SANDRA GEHLEN DE OLIVEIRA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIGRAN CAPITAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As boas práticas nos serviços de produção de refeições, são essenciais na manutenção de preparações saudáveis, livres de agentes contaminadores e com condições higiênico-sanitárias adequadas, e nesse momento atual da pandemia do SARS-CoV-2, certamente, com maior importância, para auxiliar no enfrentamento da dispersão do vírus. Algumas pesquisas relatam que o novo coronavírus não pode ser transmitido por alimentos, mas sim, através de superfícies comuns, como metal, papel, vidro, dependendo do calor, umidade e a falta de higienização e desinfecção. O SARS-CoV-2 é considerado de grande letalidade, gera demasiados problemas de saúde, afeta a economia, e sufoca os hospitais, tem uma alta transmissibilidade, atingindo com mais severidade os grupos mais vulneráveis, e em muitos casos sendo fatais. Com uma disseminação mundial acelerada,

afetando a vida das pessoas, sendo necessários diversos protocolos e medidas para frear a propagação do vírus. E nas Unidades de Alimentação e Nutrição, não pode ser diferente esse cuidado, e sim primordial, as boas práticas devem ser implantadas com maiores critérios e cuidados, levando em consideração oferecer alimentos inócuos e minimizar e/ou erradicar a possibilidade da transmissão do novo coronavírus. **OBJETIVO** Verificar se os protocolos e medidas implantados dentro de Unidades de Alimentação e Nutrição, contribuem para reduzir a disseminação do SARS-CoV-2 e concomitantemente oferecer alimentos seguros para a população. **METODOLOGIA** Foi realizado uma revisão integrativa, através de uma análise criteriosa documental. No período de maio a julho de 2020, momento atual de enfrentamento da pandemia do SARS-CoV-2. **RESULTADOS** Para o bom funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição durante esse período pandêmico, as boas práticas, garantem o fornecimento de alimentos seguros e livres de contaminantes. Até o presente momento não existe comprovação que o alimento seja capaz de ser um hospedeiro do vírus, mas pode ser um veículo transmissor, e medidas simples, que bem aplicadas, podem colaborar com a redução da disseminação do SARS-CoV-2. Além dos cuidados higiênico-sanitários dentro da produção, o controle da saúde dos colaboradores se enquadra em uma real necessidade, impedindo a transmissão direta do vírus dentro da Unidade. Portanto, se institui a aplicação das boas práticas e dos protocolos emergenciais para combater a disseminação do novo coronavírus, entre eles está a higienização com hipoclorito 1% e desinfecção com álcool 70 dos ambientes, utensílios e todos os equipamentos envolvidos com a produção, fornecer um local aberto e com renovação de ar, o tratamento térmico dos alimentos de no mínimo 70° C, e aqueles que não utilizam a cocção, que sejam meticulosamente higienizados, manipuladores treinados e capacitados, com seus devidos equipamentos de proteção individual como as luvas e máscaras, a sua saúde monitorada e a correta higienização das mãos. Deve ser respeitado o limite mínimo de pessoas, com a alternância de horários e turnos, e o distanciamento, afim de, continuar produzindo, porém com toda a segurança imprescindível no momento da pandemia. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as Boas Práticas dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição, pode sim, oferecer alimentos inócuos e ao mesmo tempo auxiliar no controle da propagação do SARS-CoV-2. As boas práticas conjuntamente com os protocolos emergenciais implantados contribuem para minimizar a disseminação do novo coronavírus, e simultaneamente com a segurança alimentar e a saúde da população.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação; Covid-19; Disseminação do Novo Coronavírus; Manejo Higiênico-Sanitário; Segurança Alimentar para a Coletividade;

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ESCOLAS PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE MARITUBA, PA.

ARLENE CORREA MASSOUD; ANA KAROLINE GOMES MARTINS.
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar(PNAE) tem como público escolares do ensino da rede pública, de creches públicas e filantrópicas, assim como os de escolas indígenas e

quilombolas. Assim como em outras Unidades de Alimentação e Nutrição nas escolas há uma intensa produção e manipulação de alimentos, o que demonstra a necessidade da implementação e verificação das Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares. OBJETIVO Avaliar os aspectos higiênico-sanitários de Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares- UANES - do município de Marituba (PA). METODOLOGIA Os dados foram coletados a partir de visitas realizadas às UANES de escolas públicas de Marituba, no ano de 2019, utilizando a Lista de Verificação de Boas Práticas na Alimentação Escolar(BPAE) que classifica em: situação de risco sanitário muito alto (entre 0 e 25%), alto (entre 26 e 50 %), regular (entre 51 e 75 %), baixo (entre 76 e 90 %), muito baixo (entre 91 e 100 %). RESULTADOS Ao analisar os itens observou-se na classificação geral que 85% das UANES apresentam situação de risco regular e 15% apresentaram risco sanitário alto. Quanto a avaliação por grupos, com relação à higiene da estrutura do ambiente e área física a maioria apresentou risco alto (61%), onde se observou a ausência de ralos sifonados, portas e janelas sem acabamento de material liso e impermeável e sem proteção nas aberturas inferiores; tetos sem forros, paredes descascando e com mofo, luminárias sem nenhuma proteção e armários insuficientes. Em relação aos equipamentos para temperatura controlada a maioria apresentou risco regular (54%) com número insuficientes para manter os alimentos em temperaturas seguras e ausência de termômetro. Com relação a higiene pessoal e saúde dos manipuladores, a maioria (54%) apresentou risco regular, com presença de adornos e a ausência de uniforme padrão. Quanto ao recebimento de matéria prima grande parte das escolas apresentou risco muito baixo (77%) onde a maioria das escolas verificava as características dos alimentos, a integridade das embalagens e o prazo de validade dos alimentos. Quanto a processos de produções a maioria das escolas apresentaram risco regular (54%), já que as Unidades não dispunham de áreas distintas para a manipulação de alimentos crus e cozidos. Em alguns casos, os produtos perecíveis ficavam à temperatura ambiente por período superior ao recomendado. Em outras, os manipuladores afirmaram higienizar os vegetais crus, entretanto, observou-se o não atendimento aos critérios de diluição e tempo de contato. Quanto às práticas de descongelamento notou-se que 68,9% não procediam da maneira correta. Felizmente, em 84,3% das escolas o período entre o preparo e o consumo era baixo, o que limitava as chances de multiplicação microbiana. Com relação ao controle de insetos e pragas urbanas algumas relataram que as Unidades foram dedetizadas, entretanto, não havia na maioria das escolas documentos que comprovassem o procedimento, por esses fatores 54% das Unidades foram classificadas em alto risco neste item. CONCLUSÃO É indiscutível a importância de uma infraestrutura adequada na produção de refeições inseridas em ações preconizadas pelo PNAE, devendo-se como medidas para solucionar tais problemas a Formação continuada para manipuladores de alimentos e definição de normas técnicas para construção e reformas em UANES, visando valorizar a racionalização do fluxo de trabalho e, conseqüentemente, a qualidade da alimentação fornecida.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Serviço de alimentação; Segurança alimentar; Boas Práticas;

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OFERECIDA EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE RAPOSA-MA

LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE¹; NAYAMI DOS SANTOS FURTADO¹;
GEUSIANE CAMPOS BATISTA AZEVEDO¹; LUANA LOPES PADILHA¹; NATANIELE
FERREIRA VIANA²; ANA CRISTINA CARVALHO SANTOS¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE
ESTADO DE SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar faz parte de um programa governamental, o Programa Nacional de Alimentação Escolar que visa colaborar com o estado nutricional de estudantes, influenciando na formação de hábitos alimentares saudáveis. Uma alimentação saudável na fase escolar e da adolescência tem sido um desafio, pois o consumo de alimentos de qualidade e nutritivos tem sido escasso, o que pode resultar em estados de deficiências ou excessos nutricionais. Desta forma, tem-se o ambiente escolar como aliado da educação nutricional, que somado ao objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar, busca melhor desempenho escolar e diminuição da evasão de estudantes. **OBJETIVO** Avaliar a composição nutricional e a aceitabilidade da alimentação escolar ofertada em uma escola pública da cidade de Raposa-MA. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, realizado com uma amostra de 67 alunos de ambos os sexos, de sete a 11 anos de idade, matriculados do 2º ao 5º ano do ensino fundamental de uma escola pública da cidade de Raposa-MA, no primeiro semestre de 2018. Avaliou-se a alimentação escolar de cinco dias, a qual era composta das seguintes preparações: mingau de tapioca com biscoito salgado; galinhada; bebida láctea com biscoito salgado; arroz, macarrão e soja; e suco de caju com biscoito salgado. A aceitabilidade foi verificada por meio da escala hedônica facial de cinco pontos, contendo as opções detestei, não gostei, indiferente, gostei e adorei; e a composição nutricional foi avaliada segundo as recomendações estabelecidas pelo Programa, utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. O trabalho seguiu os preceitos éticos instituídos pela Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde / Ministério da Saúde. Os pais/responsáveis dos estudantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e os estudantes assinaram o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** A aceitabilidade da alimentação servida pela escola aos estudantes mostrou que as preparações de maiores aceitabilidades foram galinhada (96,22%) e a bebida láctea com biscoito salgado (95,72%); a preparação de menor aceitabilidade foi o mingau de tapioca com biscoito salgado (93,1%). Arroz, macarrão e soja teve aceitabilidade de 94,28% e o suco de caju com biscoito salgado, de 97,14%. Todas as preparações tiveram uma boa aceitação, acima de 85%, estando de acordo com a recomendação do Programa. O conteúdo calórico da alimentação escolar avaliada todos os dias da semana não alcançaram os valores recomendados, e os macronutrientes e os micronutrientes encontraram-se com valores inferiores ao recomendado. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o valor nutricional da alimentação ficou abaixo do recomendado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar e a aceitabilidade da alimentação escolar ofertada aos alunos foi considerada boa (>85%). Ressalta-se a importância da adequação nutricional da alimentação ofertada nesta escola.

Palavras-chave: Programas e políticas de nutrição e alim; Alimentação escolar; Composição de alimentos;

CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE SÃO LUÍS-MA

LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE¹; NATANIELE FERREIRA VIANA²; LEIDE MAYARA OLIVEIRA FURTADO¹; SUELY NASCIMENTO BARROS¹; AMANDA CRISTINA FERREIRA SA¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com o crescimento dos serviços de consumo alimentar extradomiciliar, os alimentos ficaram mais expostos a uma série de perigos representados pelas chances de contaminação microbiana, associadas às práticas incorretas de manipulação e processamento. É importante que se tenha manipulação apropriada dos alimentos, visando prevenir eventos de doenças transmitidas por alimentos. Dessa forma, torna-se fundamental que o serviço de alimentação e nutrição siga as normas recomendadas pela Vigilância Sanitária para a adequação das condições higienicossanitárias das refeições preparadas, evitando assim as doenças transmitidas por alimentos e garantindo a qualidade e a segurança do produto. **OBJETIVO** Avaliar as condições higienicossanitárias em um serviço de alimentação do município de São Luís MA. **METODOLOGIA** Estudo descritivo realizado em um serviço de alimentação do tipo self service, localizado na área metropolitana de São Luís-MA, em setembro de 2019. O serviço serve em média 200 refeições semanalmente para um público popular e com um cardápio intermediário. Foi aplicado o check-list, formulado com base na Resolução RDC nº275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Organização Mundial da Saúde, para a averiguação das conformidades e não conformidades no local de estudo. Os principais itens abordados foram: edificação e instalações; instalações sanitárias e vestuários para os manipuladores; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo dos resíduos; layout; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento. **RESULTADOS** Neste estudo, observou-se 50% de conformidades para as instalações sanitárias e vestuários para os manipuladores; 100% de conformidades para controle integrado de vetores e pragas urbanas, para abastecimento de água, manejo de resíduos; 62,5% de conformidades para equipamentos, móveis e utensílios. Foram observados 55% de não conformidades para as edificações e instalações; 100% de não conformidades para layout e 40% de não conformidades para higiene corporal dos manipuladores e 69% de não conformidades para produção e transportes de alimentos. Desta forma, o serviço em avaliação mostrou inconformidades; falhas estas relacionadas desde a estrutura física-funcional do local até a distribuição dos alimentos. **CONCLUSÃO** Este estudo mostrou inconformidades presentes no serviço de alimentação. Tais intercorrências contribuem para a redução da qualidade higienicossanitária dos alimentos comercializados neste estabelecimento. Destaca-se a presença e a atuação adequada de um responsável técnico capacitado, o profissional nutricionista, que é de suma importância para a realização das condições higienicossanitárias indispensáveis para o bom funcionamento de um serviço de alimentação, o qual não se fazia presente no estabelecimento em estudo.

Palavras-chave: Higiene dos Alimentos; Serviços de Alimentação; Lista de Checagem;

MEDIDAS ADOTADAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

GISELE FERREIRA DUTRA; ANGELICA TEIXEIRA DA SILVA LEITZKE; GABRIELE BLANK RODRIGUES; ROSANE MARIA DOS SANTOS BRANDAO; ROSENDO DA ROSA CAETANO; MARIO RENATO DE AZEVEDO JUNIOR.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Descrito pela primeira vez em dezembro de 2019, o novo Coronavírus tem impingido novos desafios às autoridades sanitárias de todo o mundo¹. Assim, torna-se fundamental garantir o acesso a uma alimentação segura, da produção à distribuição, visando reduzir os riscos de contágio². A Universidade Federal de Pelotas, além de coordenar o maior levantamento populacional do mundo a estimar a prevalência da COVID-19 (EPICOVID19-BR)³, tem adotado diversas medidas para a prevenção e o enfrentamento da pandemia, dentre elas, a garantia do direito à segurança alimentar e nutricional de seus estudantes. **OBJETIVO** O objetivo do trabalho é descrever as medidas adotadas pela Universidade Federal de Pelotas visando promover o acesso de seus discentes a uma alimentação segura e de qualidade, no contexto da COVID-19. **METODOLOGIA** Estudo descritivo das medidas adotadas nos Serviços de Alimentação da Universidade Federal de Pelotas, realizado entre março e julho de 2020. Para atender o objetivo do estudo, adotou-se medidas promotoras de distanciamento social, como o fechamento de unidades e alteração na distribuição das refeições, o que levou à necessidade de reequilíbrio financeiro do contrato. A estimativa do número de refeições foi feita mediante lista de adesão dos usuários, preenchida diretamente no Restaurante, no caso do desjejum. Para almoço e jantar, as refeições foram distribuídas presencialmente na Unidade. Bolsistas puderam optar por ranchos, mediante solicitação por meio de formulário eletrônico, bem como por kits com insumos do tipo hortifrúti e ovos. **RESULTADOS** No início da pandemia decidiu-se pelo fechamento de dois dos três Restaurantes existentes na Instituição devido ao cancelamento das aulas. Assim, a Universidade optou por reformular toda a logística dos serviços de alimentação, subsidiando a permanência dos discentes que precisaram permanecer no município. Para isto, foi necessário o reequilíbrio financeiro do valor das refeições, de forma a viabilizar o trabalho da empresa prestadora de serviço. O desjejum, servido presencial e diariamente, passou a ser distribuído semanalmente, na forma de kit, com insumos não perecíveis. A Unidade que permaneceu em funcionamento passou a operar apenas com a distribuição de marmitas no almoço e kit com insumos não perecíveis em substituição ao jantar. Como forma de aumentar o aporte proteico, dobrou-se a porção de carne ou opção vegetariana das marmitas, de acordo com a preferência do estudante. Além destas ações, os estudantes contemplados com isenção total do pagamento das refeições, puderam optar por um rancho mensal com insumos não perecíveis, no valor de aproximadamente R\$ 300,00, sendo que discentes que optassem pelo rancho não poderiam frequentar a Unidade durante 30 dias. Além disso, todos os estudantes contemplados com o auxílio alimentação podiam retirar, semanalmente, um kit contendo insumos do tipo hortifrúti e ovos, provenientes da Agricultura Familiar. Essa medida, além de complementar a oferta de alimentos aos bolsistas em maior vulnerabilidade socioeconômica, fomentou a Agricultura Familiar local. **CONCLUSÃO** Os resultados evidenciam a importância das medidas adotadas pela Instituição em consonância com as recomendações dos órgãos oficiais de saúde. Desta forma organizou-se o atendimento dos serviços de alimentação com o menor

deslocamento possível e garantia de refeições o mais próximo da oferta regular, com a manutenção da qualidade e segurança nutricional, mesmo durante a pandemia.

Palavras-chave: Restaurante Universitário; Coronavírus; Segurança Alimentar e Nutricional;

CONDUTAS E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM LACTÁRIO DE BELÉM-PA

TAINÁ MARTINS MORAES; CILEA MARIA SANTOS OZELA; LETÍCIA CECÍLIA DE NAZARÉ ROCHA DA LUZ MESSIAS.
FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Considerando o art. 200 da Constituição Federal Brasileira, o Sistema Único de Saúde é responsável por fiscalizar e inspecionar alimentos, bebidas e água para consumo, além de realizar ações que visem eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde. Em relação a lactários, no Brasil não há legislação específica para condutas dos profissionais. Dessa forma, faz-se o uso de materiais que possam apoiar tais práticas, como: RDC nº 275/2002, estabelece Procedimentos Operacionais Padronizados e Boas Práticas de Fabricação; Portaria CVS nº 5/2013, que aborda boas práticas para estabelecimentos comerciais e serviços de alimentação; Manual de Boas Práticas: Preparação, manipulação e conservação de fórmulas desidratadas para lactentes e Manual de lactários do International Life Sciences Institute do Brasil. Objetivando a assistência de qualidade ao nosso público que, em sua maioria são bebês prematuros, lactentes de baixo peso, imunocomprometidos ou com outras condições que os coloquem em maior vulnerabilidade, estes cuidados higiênicos e sanitários são imprescindíveis. **OBJETIVO** Descrever as medidas de segurança alimentar adotadas em um lactário de uma unidade de referência-materno infantil na cidade de Belém-PA. **METODOLOGIA** Estudo do tipo observacional realizado no período de 22 de junho a 03 de julho de 2020 em um hospital referência materno-infantil de Belém-PA. Foram verificadas e pontuadas as principais práticas relacionadas à segurança alimentar e para o presente estudo foram utilizados: Manual de Lactários: Lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches e os Procedimentos Operacionais Padronizados do hospital. Dentre as medidas preconizadas por tais documentos, para a observação foram ressaltadas algumas práticas, como: Higiene das mãos e do manipulador; Uso da uniformização padrão para ambientes hospitalares; Uso de Equipamentos de Proteção Individual; Não utilização de adornos; Fluxo de entrada e saída das dietas; Controle de temperatura da água e demais condutas higiênico-sanitárias. Para que assim, as mesmas fossem classificadas em condutas conforme ou não conforme. **RESULTADOS** Considerando o período observado, foi possível verificar que os profissionais da unidade desempenham ações condizentes com o preconizado. Enfatiza-se como principais condutas realizadas: o uso de equipamentos de proteção individual como máscaras, sapatos fechados e capote e; a frequente higienização das mãos. Além disso, há a execução de práticas e cuidados referentes a higienização dos utensílios que entram em contato com as fórmulas, das bancadas e recipientes, assim como o uso de um equipamento para controle de temperatura e umidade que auxilia na manutenção de um ambiente desfavorável à proliferação de microrganismos patogênicos. Essas ações colaboram para a redução dos riscos

intrínsecos e extrínsecos e promovem maior seguridade do alimento ofertado pelo serviço. Ademais, é importante enfatizar que na unidade, diferente das demais, não é realizado processos de esterilização e higienização dos recipientes que são dispensados com as fórmulas. Pois são distribuídos em frascos e copos próprios para descarte na unidade de internação. Tornando uma vantagem ao diminuir a chance de contaminação cruzada. **CONCLUSÃO** As condutas de segurança alimentar e nutricional são essenciais para a padronização do processo de produção e favorecem o controle higiênico sanitário garantindo ao consumidor um alimento sem riscos e nutricionalmente adequado.

Palavras-chave: Fórmulas-infantis; Higiene dos Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional; Nutrição do Lactente;

ATUAÇÃO DOS CONSELHEIROS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COMO GARANTIA DE FORTALECIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

JULIA BEATRIZ PINHEIRO MARTINS; RAQUEL OLIVEIRA BRAGA; CLAUDIA DANIELE TAVARES DUTRA; IVANIRA AMARAL DIAS; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) foi criado no processo de descentralização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para funcionar como um órgão consultivo, deliberativo e fiscalizador. O CAE é composto por um representante do poder executivo; dois representantes das entidades de trabalhadores da educação e discentes; dois representantes de pais de alunos e dois representantes das entidades civis organizadas. As principais atribuições desses conselheiros referem-se a assessorar as Entidades Executoras, zelar pela qualidade dos alimentos, analisar o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo, aprovando ou reprovando a execução do Programa. A atuação dos conselheiros é essencial para garantir a gestão adequada do PNAE. **OBJETIVO** Descrever o perfil sociodemográfico e a atuação de conselheiros da alimentação escolar em municípios paraenses. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, transversal, quantitativo, realizado no período de junho a setembro de 2018. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Instituto de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Pará-UFPA, sob o parecer nº 1. 921.484. Participaram conselheiros da alimentação escolar atuantes em municípios paraenses que compareceram nos encontros de formação promovidos pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar-CECANE/ UFPA, nos municípios de Belém, Capanema, Castanhal, Abaetetuba e Santarém. Aplicou-se questionários abordando questões sociodemográficas (sexo, idade, escolaridade) e sobre sua atuação no CAE (forma de ingresso, segmento que representa, conhecimento da legislação do PNAE para o exercício de suas funções). Para a análise dos dados adotou-se a estatística descritiva. Os dados foram analisados no Programa Epi Info. **RESULTADOS** Participaram 125 conselheiros de 68 municípios do Estado do Pará. O perfil sociodemográfico revelou que a maioria eram mulheres (60%), na faixa etária entre 35 a 44 anos (44,8%), média de idade igual a 38 anos (± 7 anos). Quanto a escolaridade 25,6% informaram ensino superior completo.

Em relação ao CAE, 52% informaram que ingressaram indicados pelo seu segmento de representação, sendo os dois segmentos mais representados trabalhadores da educação ou discentes (28%) e pais de alunos (27,2%). O conhecimento sobre a legislação do PNAE foi informado por 50,4%. A maioria (52%) não conhecia as suas atribuições quando assumiram o mandato e 32,8% dos conselheiros ficaram sabendo das suas atribuições por meio das reuniões do CAE. **CONCLUSÃO** A maioria dos conselheiros eram mulheres, com média de idade de 38 anos e ensino superior completo. Os resultados evidenciaram que a maioria dos entrevistados declarou conhecer a legislação do PNAE, porém, não conhecia suas atribuições no CAE.

Palavras-chave: Controle social; Segurança alimentar e nutricional; Fiscalização;

DESAFIOS E DIFICULDADES ENFRENTADOS PELO NUTRICIONISTA QUE ATUA EM SAÚDE MENTAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA

ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O curso de nutrição no Brasil possui pouco mais de 80 anos, porém, apesar do curto tempo de existência, a educação oferecida por suas diretrizes curriculares precisa estar em constante discussão para promover uma qualificação profissional adequada nas diversas demandas sociais de ensino (NEVES et. al., 2019). A exemplo dessas (re)formulações está a inserção do nutricionista no cuidado em saúde mental, o qual, geralmente, não é preparado para trabalhar nessa área, ao contrário, costuma receber uma formação mais tecnicista, biologicista e que fragmenta seus conhecimentos e práticas, enquanto sua atuação exige condutas menos tradicionais que dialoguem com os saberes psicossociais e das ciências humanas (ROCHA, 2016). **OBJETIVO** Relatar os desafios e as dificuldades enfrentados pelo profissional nutricionista que atua em saúde mental. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência das vivências de uma nutricionista durante seu primeiro ano no Programa de Residência Multiprofissional em Atenção à Saúde Mental, onde atuou nos setores de psiquiatria (emergência e internação breve) de um hospital geral e em um Centro de Atenção Psicossocial de classificação três. **RESULTADOS** A primeira dificuldade encontrada foi visualizar de que forma o nutricionista poderia atuar nesses espaços. No hospital, os pacientes internavam em um nível de sofrimento psíquico grave (desorientados, delirantes, inconscientes), machucados, agressivos e, por vezes desnutridos e com recusa alimentar então era necessário aguardar a terapêutica medicamentosa fazer efeito para poder iniciar o acompanhamento nutricional, porém durante este período era necessário compreender que as abordagens clínicas tradicionais (mesmo que ainda adotadas pelo modelo hospitalar) não eram resolutivas, principalmente, pós alta. Já no Centro de Atenção Psicossocial as estratégias de cuidado eram ampliadas, permitindo um atendimento mais humanístico, interseccional e participativo ao usuário. Nesse local a nutricionista realizava seus atendimentos individuais e em grupos, sozinha ou em conjunto com outros profissionais, de forma menos prescritiva e rígida, com foco não apenas nos aspectos biológicos do tratamento e da alimentação; considerando a comida e o comer como um fenômeno humano que ultrapassava a

composição nutricional; além de promover espaços de convivência, acolhimento e matriciamento. **CONCLUSÃO** O profissional nutricionista já está inserido nos serviços de saúde mental a algum tempo, porém quando o assunto saúde mental é discutido no curso de nutrição ou até pesquisado na literatura é comum que os estudos sejam escassos e se limitem à transtornos alimentares. A estratégia de criar programas de residência na área como forma de promover qualificação profissional adequada é uma importante para os serviços de saúde mental e população em geral, porém este desafio deve ser iniciado ainda na graduação uma vez que o residente precisa saber o mínimo ao ingressar na pós graduação para assim desenvolver um bom trabalho e de clínica ampliada envolvendo ações não só de tratamento/doença, mas também de prevenção, promoção e educação em saúde.

Palavras-chave: Nutrição; Saúde Mental; Formação Profissional;

CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS COM E SEM HIPERTENSÃO ARTERIAL

RAIANY VICTÓRIA DE PAULA STEIN; ALICE CONINCK PIRES; GABRIEL BARBOSA DELMONDES DE MORAES; GIOVANA ELIZA PEGOLO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO No Brasil, considera-se idoso o indivíduo com idade equivalente ou acima de 60 anos (BRASIL, 2006). Priorizar a promoção da alimentação adequada e saudável é fundamental em todos os ciclos da vida, sendo que para a população idosa destaca-se seu papel para a prevenção e controle de doenças como a Hipertensão (CAVALCANTI et al., 2019). O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) preconiza a escolha de alimentos prioritariamente in natura, conduta ainda mais importante diante de doenças crônicas já instaladas. **OBJETIVO** Descrever a frequência de Hipertensão Arterial e os hábitos alimentares de idosos com e sem Hipertensão Arterial. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com amostra de conveniência, de idosos de ambos os sexos. A coleta de dados foi realizada em 2019 nos oito Terminais Municipais de Transporte Coletivo Urbano de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). Os critérios de inclusão foram: homens e mulheres, residentes em Campo Grande, com idade igual ou superior a 60 anos. Foram excluídos os idosos que manifestaram não se recordarem dos hábitos alimentares e presença de incapacidade intelectual que comprometesse o entendimento dos questionamentos. Foi realizada entrevista individual, composta pelas variáveis: sexo; idade; diagnóstico médico autorreferido e histórico familiar de Hipertensão. Para a análise do consumo alimentar foi investigada a frequência semanal de consumo dos alimentos: carne com gordura aparente; carne vermelha; frango; peixe; verdura/legume cru ou cozido; salada de alface/tomate ou verdura crua; frutas in natura; enlatados; condimentos (temperos prontos, molho de soja e glutamato monossódico); defumados; ultraprocessados (biscoitos, salgadinhos, macarrão instantâneo) e refrigerantes/sucos artificiais. As associações entre as variáveis foram calculadas pelo Teste Qui-quadrado com nível de significância de 5% e, quando necessário, foi aplicado o pós-teste Exato de Fisher. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, parecer 3.096.699. Todos os idosos manifestaram

concordância de sua participação voluntária e anônima por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. RESULTADOS Dos 175 participantes, 78,9% eram mulheres. A idade média, para ambos os sexos, foi de $69,7 \pm 6,4$ anos. 52,6% se declararam hipertensos. A presença de hipertensão não esteve associada ao sexo. O tempo de diagnóstico variou entre 1 e 50 anos, com média de $13,32 \pm 9,64$ anos. A presença de antecedentes familiares foi significativamente associada aos participantes hipertensos ($p=0,0009$). A Hipertensão não esteve associada ao consumo dos alimentos investigados neste estudo. Contudo, entre os hipertensos, constatou-se a seguinte frequência semanal de consumo de alimentos in natura: 17,4%, 27,2% e 44,6% relataram consumo diário de verduras/legumes crus ou cozidos, saladas cruas e frutas, respectivamente. Também destacou-se o consumo diário de condimentos industrializados por 16,3% dos hipertensos. CONCLUSÃO Nesta amostra a frequência de Hipertensão foi de 52,6%. O consumo de alimentos in natura investigados apresentou frequência diária reduzida por percentual expressivo entre normo e hipertensos. Sugerimos intervenções nutricionais/educativas rotineiras a fim de contribuir para a adoção de hábitos alimentares saudáveis. O presente trabalho foi realizado com apoio da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul UFMS/MEC Brasil

Palavras-chave: Doença crônica; Educação Alimentar e Nutricional; Promoção em Saúde;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDÁPIOS DE ESCOLAS ESTADUAIS DO PROGRAMA DE ENSINO INTEGRAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SÃO PAULO

**RAFAELLA GUIMARÃES MORAES CAMARGO; JESSICA CAROLINE DE ASSIS.
UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um dos programas mais antigos de alimentação e nutrição no Brasil. Ao longo de 60 anos existência foram desenvolvidas ferramentas para avaliação dos cardápios escolares elaborados por nutricionistas. Estas ferramentas contribuem para o monitoramento das diretrizes definidas pelo PNAE bem como para avaliar a qualidade dos cardápios (Gabriel et al, 2012). São utilizados indicadores de qualidade e/ou quantidade de alimentos ou grupos, que possibilitam a análise das refeições. Uma alimentação adequada e saudável contribui para o melhor desempenho biopsicossocial dos estudantes matriculados na educação básica (BRASIL, 2020). **OBJETIVO** Avaliar a qualidade dos cardápios das escolas estaduais de tempo integral do município de São José dos Campos por meio do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de delineamento transversal. Foram incluídos na pesquisa cardápios de três meses consecutivos de escolas do Programa de Ensino Integral. Os cardápios foram consultados na página oficial da Secretaria de Educação do Município de São José dos Campos. Foram excluídos do estudo cardápios com ausência de informações e com comemorações festivas. A avaliação da qualidade dos cardápios foi feita por meio da aplicação do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar (CAMARGO, 2016) segundo os seguintes critérios (1) Componentes de avaliação diária: grupo de

cereais/tubérculos, leguminosas, hortaliças, frutas, carnes/ovos, leite/queijo/iogurte, doces como refeição, embutidos e compatibilidade de horário com o tipo de refeição; e (2) Componentes de avaliação semanal: doces como sobremesa, ultraprocessados e a oferta de outro alimento aos estudantes. RESULTADOS Foram avaliados 180 cardápios diários, gerando 36 cardápios semanais. Com relação aos componentes de avaliação diária, os grupos que apresentaram maior frequência foram doce como refeição (46,1%), seguido de cereais e tubérculos (40,6%); carnes e ovos (32,2%); hortaliças (26,7%); frutas (18,3%); leguminosas (7,8%); e laticínios (1,7%) . Não houve a oferta de embutidos em nenhum dos cardápios avaliados. O horário com que a refeição foi servida foi padronizado no período das 11 horas da manhã, considerado adequado em 100% dos cardápios. Já em relação aos componentes de avaliação semanal, aproximadamente 72% dos cardápios analisados apresentaram alimentos ultraprocessados pelo menos uma vez na semana e baixa frequência de doces como sobremesa (2,2%). Não houve oferta de outros alimentos além do cardápio padrão. A pontuação dos cardápios gerou valores entre -0,16 e 0,84 com o seguinte resultado: cardápios de baixa qualidade (n=180); cardápios de qualidade intermediária (n=0); cardápios de alta qualidade (n=0). CONCLUSÃO A alimentação escolar do Programa de Ensino Integral do município de São José dos Campos pode ser considerada de baixa qualidade segundo o Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar. Ainda há necessidade de ajustar componentes básicos para ofertar uma alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; PNAE; IQCAE;

ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E A PRESENÇA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL EM IDOSOS ATENDIDOS AMBULATORIALMENTE EM BELÉM DO PARÁ

ALDAIR DA SILVA GUTERRES¹; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES²; ARÍCIA MONTEIRO MAIA³; WALYSON SANTOS DE SOUZA¹; ADRIANE FONSECA DE SOUZA²; FLÁVIO SANTOS DA SILVA².

1. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 3. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A hipertensão arterial sistêmica é presente em escala mundial, sobretudo na população geriátrica devido a idade ser um fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis. Ela pode ser prevenida por medidas como controle de peso, redução de sódio e alimentação saudável. Entretanto, verifica-se um consumo exacerbado de alimentos ultraprocessados na sociedade, os quais contrariam completamente os padrões de alimentação saudável e ainda contribuem para o acometimento por outras doenças crônicas. **OBJETIVO** Analisar o consumo de alimentos ultraprocessados e a presença de hipertensão arterial em idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de

Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, no qual foi realizada a avaliação do consumo de alimentos ultraprocessados, através de um questionário de frequência alimentar e da pesquisa nos prontuários eletrônicos dos pacientes, quanto ao diagnóstico de hipertensão arterial sistêmica. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise descritiva e inferencial os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel® 2016. RESULTADOS Foram avaliados 106 pacientes, sendo 72,6% (n=77) do sexo feminino e 27,3% (n=29) do sexo masculino, com idades entre 60 e 90 anos (média de 69±9,1). Em relação ao consumo de alimentos ultraprocessados. 12,2% (n=13) consumiam sal diariamente e 3,7% (n=4) consumiam de 1 a 3 vezes na semana. Sobre presunto/salame/mortadela, 10,3% (n=11) consumiam diariamente e 5,6% (n=6) de 1 a 3 vezes na semana. Suco artificial, 5,6% (n=6) consumiam diariamente e 5,6% (n=6) de 1 a 3 vezes na semana. Refrigerante, 13,2% (n=14) consumiam diariamente e 7,5% (n=8) de 1 a 3 vezes na semana. Bolacha salgada/doce/biscoito/torrada, 29,2% (n=31) consumiam diariamente e 33% (n=35) de 1 a 3 vezes na semana. Do total de pacientes, 67% (n=71) são hipertensos. CONCLUSÃO Dentre todos os pacientes a maior parte estudada, é do sexo feminino e grande parte da amostra estudada apresentava hipertensão arterial sistêmica, e em relação ao consumo de ultraprocessados, pelo menos 20,7% consumiam algum tipo de ultraprocessados diariamente, ou de 1 a 3 vezes na semana, podendo apresentar complicações na patologia apresentada ou acarretar no surgimento de novas.

Palavras-chave: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL; CONSUMO DE ALIMENTOS; HIPERTENSÃO; IDOSO;

ADOLESCENTES E O UNIVERSO DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

SUENY ANDRADE BATISTA¹; VERONICA CORTEZ GINANI¹; ELKE STEDEFELDT²;
EDUARDO YOSHIO NAKANO¹; GRAZIELE ANDRADE BARBOSA¹.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE
FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O contexto de segurança dos alimentos tem se tornado cada vez mais relevante frente ao quadro de Doenças Transmitidas por Alimentos, estabelecido como um dos mais importantes problemas de saúde pública no mundo. Muitos estudos têm sido direcionados para investigação de fatores que contribuem para sua ocorrência. Contudo, pouco se sabe sobre a percepção dos adolescentes sobre o tema. Entende-se que muitos hábitos são estabelecidos nessa fase da vida e que a participação do preparo de alimentos (BERGE et al., 2016), assim como atuação como facilitador e influenciador de comportamentos no ambiente do lar, posicionam esse grupo como um importante alvo para ações de formação sobre segurança dos alimentos (MARTIN ROMERO; FRANCIS, 2020; YOUNG et al., 2018). Assim, torna-se imperativo entender a percepção do grupo sobre o tema para nortear ações educativas eficazes. **OBJETIVO** Avaliar a percepção de adolescentes que estudam na rede de ensino público do Distrito Federal sobre segurança dos alimentos. **METODOLOGIA** Pesquisa

exploratória, com abordagem quali-quantitativa, aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE nº 02033218.0.0000.0030), com financiamento da Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal. A participação dos estudantes foi mediante apresentação dos Termos de Consentimento e Assentimento Livre e Esclarecido. Quatro (n=36) grupos focais foram realizados (GATTI, 2005) e seu conteúdo baseado nas cinco Chaves para uma alimentação mais segura da Organização Mundial da Saúde. Realizados em duas escolas nas áreas rural e urbana do Distrito Federal, e analisados por meio da metodologia de Bardin (2009). **RESULTADOS** As chaves que obtiveram maior espaço dentro da narrativa dos estudantes foram: i) use água e matérias-primas seguras com 52,8% das falas e ii) mantenha a limpeza com 39,6%. As demais chaves obtiveram pouco espaço dentro das narrativas. Acrescenta-se que os estudantes apresentaram divergências quanto aos conceitos de alimentos seguros e inseguros, relacionando-os a termos nutritivos; identificou-se o consumo de alimentos deteriorados como prática comum entre os estudantes da escola rural e os tópicos mais debatidos foram relacionados ao manuseio direto e mais habitual dos alimentos. **CONCLUSÃO** As narrativas possibilitaram uma visão importante do público jovem sobre segurança dos alimentos. Nota-se que até mesmo as cinco chaves para uma alimentação mais segura, conteúdo de baixa complexidade, não era conhecido por parte do público avaliado. Algumas práticas impróprias, como consumo de alimentos deteriorados, foram observadas. Similarmente, notou-se déficit de conhecimento em temas que podem não fazer parte do seu cotidiano direto, por não obrigatoriamente estarem envolvidos com o preparo de alimentos, mas que podem levar a práticas inadequadas. Como consumidores e possivelmente preparadores de alimentos, em algum momento da vida, é necessário se apropriar desse conteúdo para agirem como promotores de sua saúde. Ademais, podem atuar como um elo importante de educação no ambiente doméstico, principal local de surtos de DTA no contexto brasileiro. Este pode ser um ponto de partida para elaboração de estratégias que considere o contexto do grupo, fomentando a discussão futura da importância da inclusão do conteúdo na matriz curricular de forma mais efetiva.

Palavras-chave: Adolescentes; Doenças Transmitidas por Alimentos; Educação; Grupo focal;

CONHECIMENTO, PRÁTICAS E PERCEPÇÃO DE RISCO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONTEXTO ESCOLAR DA REDE DE ENSINO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL

SUENY ANDRADE BATISTA¹; VERONICA CORTEZ GINANI¹; ELKE STEDEFELDT²;
EDUARDO YOSHIO NAKANO¹; JOAO PEDRO DE SOUZA LEITAO DE ARAUJO¹; MAISA
FERNANDES CAIXETA LINS¹.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE
FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os manipuladores de alimentos são considerados a principal causa de Doenças Transmitidas por Alimentos (SABBITHI et al., 2017). Estudos (DE ANDRADE et al., 2019; LUO et al., 2019) tem investigado o papel destes profissionais e fatores que podem interferir na sua conduta

para adoção de boas práticas. Avaliar fatores capazes de gerar ambivalência atitudinal (DE ANDRADE et al., 2020) na manipulação de alimentos é um caminho importante para entender a lacuna existente entre conhecimento e prática. Considerando o exposto, assim como o número de refeições fornecidas diariamente e o crescente número de surtos no ambiente escolar, torna-se necessário investigar a realidade de segurança dos alimentos nesse contexto. OBJETIVO Avaliar conhecimento, práticas e percepção de risco relacionados à segurança dos alimentos nas escolas da rede de ensino público do Distrito Federal. METODOLOGIA Pesquisa descritiva observacional, com abordagem transversal quali-quantitativa, aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE nº 02033218.0.0000.0030), com financiamento da Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal. A amostra foi composta por 13 escolas e 41 manipuladores de alimentos, cuja participação foi mediante apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa ocorreu em duas etapas: i) avaliação do risco sanitário e das práticas utilizando lista de verificação (BRASIL, 2013) e ii) avaliação de conhecimentos e percepção de risco (DE ANDRADE et al., 2019). Para análise dos resultados foi utilizada estatística descritiva. RESULTADOS A classificação obtida para a maior parte das escolas (69,2%; n= 9), após aplicação do checklist, foi de risco sanitário regular. Ademais, 31,8% foram classificadas como de risco alto. O bloco processos e produções obteve média de adequação de 46,6%, com 0% de adequação para os itens higienização das mãos e desinfecção correta de alimentos consumidos crus registros de recebimento, preparação e distribuição de alimentos. Ainda em relação à higiene das mãos, 7,7% apresentaram adequação no item lavatórios exclusivos, e 84,6% não disponibilizam nem os acessórios mínimos para a realização do procedimento. Outros itens de destaque foram o descongelamento e presença dos procedimentos operacionais obrigatórios que apresentaram 53,8% e 30,8% de adequação, respectivamente. A avaliação de percepção de risco apontou que 92,7% dos manipuladores identificaram como baixo, o risco de intoxicação alimentar dos consumidores quando os alimentos são preparados por eles, 73,2% quando preparados por um manipulador semelhante, porém de outra escola; 87,8% quando preparados por um colega que trabalha na mesma escola; e 80,5% avaliaram com alto risco de letalidade a ingestão de alimentos contaminados. Quanto aos conhecimentos, pontua-se que 70% dos itens obtiveram média de acerto superior a 70%. Por fim, destaca-se que 87,8% desconhece o correto procedimento de higienização das mãos. CONCLUSÃO Nota-se que, no cenário estudado, há déficit de conhecimento, práticas inadequadas, baixa percepção de risco, presença de viés otimista, assim como deficiências organizacionais, gerenciais e instrucionais. Destaca-se uma lacuna entre o conhecimento e a prática de manipulação dos alimentos, assim como a necessidade da consolidação de conhecimentos básicos.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Risco sanitário; Segurança dos alimentos;

PERCEPÇÃO DE RISCO DE ACIDENTES DE TRABALHO E O VIÉS OTIMISTA NA PERSPECTIVA DO TRABALHADOR DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UM ESTUDO SOBRE O USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

DÉBORA BOUTIN SAGATINK DA LUZ; ELKE STEDEFELDT; RAYANE STEPHANIE GOMES DE FREITAS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) é necessária como forma de proteção aos acidentes de trabalho. No Brasil, os acidentes e doenças do trabalho abalam a vida dos brasileiros pois representam danos à saúde, perda da vida, impacto social, familiar e financeiro; para o empregador, redução da produtividade, absenteísmo, ações trabalhistas e impacto financeiro; e para o país, reflete em gastos públicos aumentados e redução da competitividade. As atividades em UAN são realizadas muitas vezes em condições desfavoráveis em relação às instalações, equipamentos, layout e a utilização do EPI e investigações sobre os fatores intervenientes no uso, podem auxiliar o empregador a desenvolver estratégias visando o apreender do trabalhador quanto aos cuidados e ao risco que estão expostos. **OBJETIVO** Identificar os principais fatores intervenientes no uso dos Equipamentos de Proteção Individual por trabalhadores de Unidades de Alimentação e Nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo qualitativo no qual foi aplicado um questionário em formato de entrevista semiestruturada contendo cinco questões com 40 trabalhadores em 16 Unidades de Alimentação e Nutrição localizados nas cidades de Barueri, Jandira e São Paulo/SP/Brasil. A análise de conteúdo do tipo temática segundo Bardin foi utilizada seguindo as etapas de pré-análise; exploração do material e tratamento dos dados. O corpus delimitado após as transcrições foi analisado e agrupado em unidades de registro e núcleos de sentido e após agrupados em categorias. As reflexões dos doutores em sociologia João Areosa e Thomas Dwyer, sobre os níveis sociais: recompensa, comando, organizacional e indivíduo-membro, foram incorporados para as discussões sobre o desuso dos EPIs. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da universidade proponente (número: 2.659.053). Os trabalhadores assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADOS** Os fatores intervenientes identificados segundo níveis da teoria sociológica de Dwyer relacionaram-se aos níveis: Comando, Organizacional e Indivíduo-membro observados nos relatos dos trabalhadores como: distribuição inadequada das atividades de trabalho; confusão dos conceitos relacionados a função do EPI; hábito de uso do EPI e incompatibilidade com o tamanho do EPI e sua indisponibilidade; incômodo/ desconforto durante a utilização do EPI; indisponibilidade de tempo para colocar o EPI; incerteza quanto à função de proteção. **CONCLUSÃO** Foram identificados nos relatos dos trabalhadores, três dos quatro níveis presentes na teoria sociológica de Dwyer, sendo eles: Comando, Organizacional e Indivíduo-membro. Outros fatores intervenientes não exemplificados por Dwyer foram identificados como: viés otimista e locus externo que foram propostos como um novo nível intitulado percepções junto à teoria de Dwyer.

Palavras-chave: Saúde do Trabalhador; Risco; Teoria sociológica;

O PAPEL DA SUSTENTABILIDADE NA ALIMENTAÇÃO COLETIVA: UM ESTUDO DE REVISÃO

MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL; LAURA VANESSA DE SOUSA MORAES;
BIANCA KARINA MONTEIRO DE SOUZA; GISELE MEDEIROS DA SILVA; NATÁLIA
SANTOS REIS DA CUNHA; PATRICIA MIRANDA MENDES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A preservação ambiental é pauta relevante quando se trata de alimentação coletiva. Os desafios da gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição são planejar adequadamente todos os processos, a fim de garantir sustentabilidade, e manter refeições nutricionalmente adequadas e atrativas aos comensais. **OBJETIVO** Revisar na literatura estudos que consideram a sustentabilidade na alimentação coletiva. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão sistemática de artigos através da busca eletrônica nas bases de dados do Scientific Electronic Library Online- Scielo, Periódicos Capes e Google Acadêmico. Os descritores utilizados foram: sustentabilidade; nutrição; gestão ambiental e alimentação coletiva. Foram encontrados quinze artigos publicados entre os anos de 2012 e 2019, e escolhidos os cinco mais relevantes, recentes e com metodologias variadas. **RESULTADOS** Silva et al. (2016), objetivaram avaliar a redução do desperdício de alimentos em um restaurante, após intervenção educativa de comensais utilizando cartazes e uma plataforma com alimentos in natura empilhados equivalente ao peso dos restos do dia anterior, observaram redução de restos de 28,2% de alimentos em geral e 40,5% de alimentos proteicos. No trabalho de Borges et al. (2019), que avaliou o desperdício em um restaurante antes e após capacitação e conscientização de funcionários e de comensais, foi observado que as sobras diminuíram de 2,77% para 1,21% e os restos de 8,68% para 6,20% mostrando a importância de trabalhos de conscientização. Araújo e Carvalho (2015), com vinte visitas a uma unidade, observando do recebimento até a distribuição, encontraram ações de gestão de resíduos e coleta seletiva, no entanto 55,2% de resíduos orgânicos eram oriundos da produção, onde não havia ficha técnica de preparação, o pré-preparo de vegetais era inadequado aumentando o fator de correção e haviam profissionais insuficientes, assim reforçou-se necessidade de treinamento de manipuladores, melhora de utensílios e equipamentos, e aproveitamento integral de alimentos. Mota et al. (2017), aplicaram questionário avaliando saudabilidade e sustentabilidade de cardápios, o resultado foi 70,3% de conformidade levando em conta o consumo hídrico, controle de perdas e sobras, aproveitamento integral de alimentos, valorização de funcionários, aproveitamento da luz natural, aplicação da lei nacional de resíduos sólidos nº 12.305, entre outros. Dias e Oliveira (2016), observaram desafios e a importância do nutricionista na sustentabilidade, analisando vários pontos como desperdício, reciclagem e utilização de energia elétrica e como é possível trabalhar de maneira sustentável dentro de uma unidade e concluíram que o nutricionista, juntamente com a colaboração de toda uma equipe, tem total capacidade de realizar um trabalho sustentável. **CONCLUSÃO** A má gestão dos processos operacionais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição pode levar a um exacerbado desperdício de alimentos e recursos naturais. Os estudos mostraram o papel fundamental do nutricionista, colaboradores e comensais para minimizar a quantidade de resíduos gerados adotando práticas sustentáveis que devem ser periódicas, trazendo benefícios para o setor financeiro dos estabelecimentos alimentícios, para o meio ambiente e para a sociedade.

Palavras-chave: Gestão; Nutrição; Produção; Sustentável;

ANÁLISE NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS DE UNIDADES PRISIONAIS DO ESTADO DO CEARÁ

CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; MARILIA SILVA HERCULANO;
VICTOR NOBRE VIDAL; VITOR WAGNER DE SOUSA LACERDA; FRANCISCO BATISTA
DE MOURA JUNIOR.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, CEARÁ - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A situação carcerária constitui-se em um dos problemas de maior complexidade da realidade social brasileira. As atividades preventivas e de promoção à saúde devem ser prioritárias em unidades prisionais. Os encarcerados têm direito à alimentação adequada independente da sua condição, neste caso sua liberdade privativa de direito (SOARES FILHO & BUENO, 2016; MENDONÇA et al., 2015). Cardápio pode ser definido como uma relação de preparações que compõem uma refeição ou várias refeições de um dia, ou ainda como os pratos a serem servidos, em sequência, em uma refeição. O planejamento do cardápio é um importante instrumento para promoção da saúde (DOMENE, 2011). **OBJETIVO** O objetivo deste estudo é avaliar nutricionalmente o planejamento de cardápios de unidades prisionais localizadas no Estado do Ceará. **METODOLOGIA** O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará sob o parecer número 3.285.724. Trata-se de um estudo do tipo transversal, descritivo e de abordagem quantitativa. Foram avaliadas três semanas de cardápios referentes ao jantar do mês de janeiro de 2019, de domingo a sábado, totalizando 21 dias. A UAN fornece aproximadamente 14200 refeições no jantar. Foram analisados os cardápios oferecidos no período estudado, considerando os valores de calorias, macro e micronutrientes recomendados pela Portaria Interministerial nº66, de 25 de agosto de 2006. **RESULTADOS** Nas três semanas analisadas, o valor energético total da refeição jantar apresentou o valor médio de 1258,15 calorias. Em relação ao aporte de carboidratos, a média total representou 55,30% do valor energético total da refeição, o percentual de proteínas médio total foi de 14,87% e o aporte de lipídios totais obteve percentual médio de 29,50%. Em relação à composição de fibras na dieta a média total do aporte desse carboidrato não digerível foi de 17,27g. A média da quantidade de sódio foi de 285,29mg e de NDPcal% foi de 9,23%. **CONCLUSÃO** A média total do aporte de carboidratos, proteínas, lipídios, sódio, NDPcal e gordura saturada atenderam aos parâmetros da portaria, entretanto o valor energético da refeição e a quantidade de fibras encontram-se acima do preconizado. Fica patente a necessidade de implementação de estratégias e ações visando melhor qualidade de vida e dignidade das pessoas que estão inseridas no sistema prisional. Do ponto de vista nutricional, faz-se necessário a realização de estudos identificando perfil dos presidiários e regulamentação de parâmetros nutricionais considerando as especificidades deste público.

Palavras-chave: Planejamento de Cardápio; Promoção da Saúde; Refeições; Unidades Prisionais; Alimentação Coletiva;

ATIVIDADE CULINÁRIA COMO PRÁTICA PEDAGÓGICA EM ESCOLAS E A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; JAQUELINE DOURADO LINS; ISABELLA
CAROLINE FERREIRA MOREIRA; CLAUDIA MARIA BOGUS.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO/ FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação envolve a manifestação de valores culturais, sociais, afetivos e simbólicos, e o estímulo às práticas culinárias facilita a reflexão e exercício dessas dimensões. O Programa Nacional de Alimentação Escolar apresenta como objetivo principal a formação de hábitos saudáveis dos estudantes por meio de ações de educação alimentar e nutricional (EAN) que se articulam com a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), o que se fortalece na lei nº 13666/2018 ao incluir a EAN como tema transversal no currículo escolar. A valorização da culinária enquanto prática emancipatória é um dos princípios para as ações de EAN, promove o autocuidado permitindo que as pessoas se tornem também agentes sociais das suas condições de saúde. Assim, o desenvolvimento de práticas culinárias no ambiente escolar é apontado com potencial na PAAS. **OBJETIVO** Refletir sobre a inclusão e o desenvolvimento de atividades culinárias no ambiente escolar como estratégia para a promoção da alimentação adequada e saudável. **METODOLOGIA** A pesquisa de natureza qualitativa e observacional foi realizada em uma escola municipal de São Paulo que inclui no seu Projeto Político Pedagógico ações direcionadas à alimentação. Os participantes, membros da comunidade escolar, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido antes das entrevistas semiestruturadas, gravadas em áudio. O material foi transcrito, organizado no software NVivo 11 Plus, categorizado à posteriori, seguida da análise de conteúdo. **RESULTADOS** A temática da alimentação como ação pedagógica a partir do desenvolvimento de atividades culinárias emergiu das falas dos participantes. A valorização e fortalecimento das ações de alimentação como estratégias de EAN pode ser visto a seguir: a gente foi trazendo e valorizando mais as estratégias de horta e culinária como boas estratégias para mudanças de hábitos e ampliação do paladar das crianças. As atividades culinárias revelaram o seu potencial pedagógico, percebida pela coordenadora pedagógica: Paulo Freire traz essa vivência prática, desse ser de verdade que está ali... e eles vão querer saber como que é aqui, o cotidiano... e pelo professor: a possibilidade de cozinhar com eles, de mexerem, verem, sentirem os cheiros, as texturas, cores amplia o interesse e a curiosidade (...) eles estavam muito mais dispostos a experimentar! Por fim, admite-se as limitações das ações desenvolvidas pelos docentes: eu fiz esse ano um bolo só com as crianças para estudar matemática, mas não atuo muito e as restrições impostas pelas diretrizes curriculares: toda escola tinha que ter culinária, igual ao inglês, ter gastronomia ou culinária para as crianças aprenderem a manusear, saber o nome dos alimentos, conhecer, ter essa oportunidade, a gente está muito atrasado. Isso aponta a relevância das escolas incluírem, de fato, atividades transversais de EAN no currículo escolar, especialmente a culinária, oportunizando aprendizagem prática, na direção de escolhas alimentares saudáveis. Refletir sobre o real e o possível, apoiado em um currículo integrado, no qual os estudantes vão além de conhecimentos desconectados e alcançam um saber que leva à autonomia e ao resgate da cidadania. **CONCLUSÃO** Atividades culinárias no âmbito escolar possibilitam aos estudantes a aquisição de conhecimentos e habilidades para o preparo do próprio alimento com autonomia. O fortalecimento de ações de EAN permite avançar no reconhecimento da alimentação como tema a perpassar o currículo escolar.

Palavras-chave: Alimentação escolar; .Educação Alimentar e Nutricional; .Promoção Alimentação Adequada e Saudável;

AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DE RISCO DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ACERCA DA COCÇÃO À TEMPERATURA INADEQUADA DO OVO COM A GEMA CRUA

ALINE DA SILVA COTA; ELKE STEDEFELDT; MIRELLY DOS SANTOS AMORIM.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A percepção é, por natureza, um fenômeno psicológico e social, os quais interagem e influenciam na construção dos significados que operam na vida do sujeito. É também o resultado das experiências vividas, crenças, e imagens dos indivíduos, baseando-se nem sempre pelo conhecimento científico. A percepção de risco é uma ferramenta decisiva na adesão às boas práticas de manipulação (FERREIRA, 2012; MACHADO; MONEGO; CAMPOS, 2014). **OBJETIVO** Identificar a percepção de risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) em situação de perigo biológico para o consumidor. **METODOLOGIA** Realizou-se um estudo transversal, descritivo e quantitativo com manipuladores de alimentos de duas Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares, situadas na cidade de São Paulo/SP. Foram entrevistados 35 manipuladores de alimentos, aos quais foi aplicado um questionário para identificar o grau de percepção de risco a DTA quanto à cocção do alimento à temperatura inadequada, baseado no Manual das Cinco Chaves para uma alimentação mais segura, da Organização Mundial da Saúde. Optou-se por investigar a percepção de risco quanto a presença do perigo biológico: *Salmonella sp.* em gema crua de ovo de galinha. As distribuições das respostas foram calculadas para estatística descritiva. Todos os manipuladores de alimentos compreenderam e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade proponente, sob o número CAAE 07493819.5.0000.5505. **RESULTADOS** Dos entrevistados, 20% dos manipuladores de alimentos afirmam que o risco de desconforto (mal-estar) ou doença se for servido um ovo com a gema crua para o consumidor é de baixo risco; 20% afirmam ser de médio risco, e 8,6% afirmam ser de muito baixo risco. Os demais manipuladores de alimentos consideram que o risco de desconforto (mal-estar) ou doença se for servido um ovo com a gema crua para o consumidor é de alto risco (31,4%) e de muito alto risco (20%). De modo geral, o quadro clínico caracteriza-se por um período de incubação de 8 a 22 horas, com diarreia, mal estar e cólicas, com ou sem febre. Quando os sintomas de DTA são brandos, às vezes, dão-se não relacionados ao perigo biológico, e quando identificados, raramente são notificados, fortalecendo desta forma, a baixa percepção de risco. **CONCLUSÃO** Os dados analisados corroboram para identificar que existe a subestimação do risco de DTA por parte dos manipuladores de alimentos (48,6%). É sabido que a cocção à temperatura inadequada do ovo é uma das situações de muito alto risco, por ter a capacidade de ocasionar, de forma direta, uma DTA. Portanto, a compreensão de aspectos humanos, como a percepção de risco, é um princípio que norteia o comportamento do manipulador frente ao risco, e que embora não seja fácil modificá-lo, a construção mental é um processo constante de transformações e passíveis de novos aprendizados.

Palavras-chave: manipuladores de alimentos; risco sanitário; *Salmonella sp.*;

DESENVOLVIMENTO DE PÃO À BASE DE TAIOBA: UMA ALTERNATIVA NUTRITIVA PARA FORTALECER À ALIMENTAÇÃO NA REGIÃO NORTE

DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS; ÊMILI LIMA AMARO; JULIANA SOUZA CLOSS CORREIA; VANDERNEIDE COSTA DE OLIVEIRA; RUBIA PEREIRA; ADNA SILVA CHAGAS.

CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As plantas alimentícias não convencionais (PANCs) se reproduzem facilmente e toleram a escassez de água e nutrientes no solo (Narciso et al., 2017). De acordo com o supracitado e com o intuito de fortalecer os aspectos nutricionais da população, o *Xanthosoma sagittifolium*, popularmente conhecido como taioba, quando utilizado o rizoma se destaca por seu alto teor de amido e são considerados também, fonte de vitaminas do complexo B (principalmente tiamina, riboflavina e niacina) e ácido ascórbico, auxiliando na manutenção da integridade dos tecidos corporais devido a sua ação como antioxidante (Lima & Krupek, 2016). **OBJETIVO** Desenvolver um novo produto alimentício nutritivo para fortalecer à alimentação da população em geral. **METODOLOGIA** Este estudo foi realizado a partir de três etapas que permearam para o desenvolvimento deste novo produto alimentício, sendo elas: elaboração e padronização da receita; elaboração da ficha técnica de preparo e determinação das informações nutricionais. Desta forma, utilizou-se o rizoma da taioba na base da produção do pão de 65g e posteriormente o recheou com carne bovina moída do tipo patinho (30g) e queijo mozzarella (10g). Após a formulação do produto o passo seguinte foi a elaboração da Ficha Técnica de Preparo para padronizar as técnicas que compõe a preparação e consequentemente o estabelecimento da informação nutricional do produto, conforme RDC nº359 e 360, de acordo com a porção estipulada de 100g (correspondente a 1 unidade). **RESULTADOS** Após padronização do protocolo obteve-se os seguintes achados referente a informação nutricional, oriundas da Tabela de Composição dos Alimentos, presente na porção de 100g, sendo: 358kcal de valor energético (Valor Diário (VD): 18%); 38g de carboidrato (VD: 13%); 20g de proteínas (VD: 27%); 14g de gorduras totais (VD: 25%); sendo 4g de gorduras saturadas (VD: 18%) e 0g de gorduras trans; 6g de fibra alimentar (VD: 24%) e 289mg de sódio (VD: 12%), vale ressaltar que foi considerado para os valores diários uma dieta de 2000kcal. Destaca-se que de acordo com a legislação para informação nutricional complementar, RDC 54, o produto apresenta Alto Conteúdo de proteína e fibra alimentar e Não Contém gordura trans. Tornando-se uma opção viável de lanche saudável e nutritivo, além de incentivar o consumo das PANCs. **CONCLUSÃO** O desenvolvimento do estudo visou criar uma nova alternativa alimentar saudável de baixo custo e fácil acesso frente aos sanduíches ultraprocessados. Além de que evidências científicas comprovam a relação positiva entre o consumo de PANCs com os aspectos cognitivos e físicos, especialmente no que tange o retardamento do processo de envelhecimento. Desta forma, o novo produto desenvolvido corrobora com o supracitado por apresentar em sua composição nutrientes que fortalecem a imunidade e consequentemente a reparação celular.

Palavras-chave: PANCs; Taioba; Segurança alimentar e nutricional; Alternativa alimentar;

JULGAMENTO INTUITIVO DO RISCO DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS A PARTIR DO DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS À TEMPERATURA AMBIENTE

ALINE DA SILVA COTA; ELKE STEDEFELDT; MIRELLY DOS SANTOS AMORIM.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Alguns autores estimam que os manipuladores de alimentos não compreendem, de fato, a natureza e a origem das doenças transmitidas por alimentos e, a partir desta incompreensão, acabam subestimando suas consequências (REDMOND; GRIFFITH, 2004; DEON et al., 2014), e que estas doenças se iniciam do descaso. Logo, estes fatores podem representar grandes obstáculos para as mudanças de comportamento e adoção das práticas seguras em higiene dos alimentos (ABDUL-MUTALIB, et al., 2012). A etapa de descongelamento de alimentos, por exemplo, deve passar pela refrigeração, cujo procedimento é capaz de retardar a multiplicação de microrganismos. Além disso, o forno micro-ondas também pode ser utilizado para este fim, tendo em conta que o uso do alimento deve ser imediato, devido a probabilidade de apresentar zonas quentes, onde os microrganismos podem proliferar-se. **OBJETIVO** Identificar a percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos (DTA) em situação de temperaturas favoráveis à multiplicação de microrganismos para o consumidor. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo e quantitativo com manipuladores de alimentos de duas Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares, situadas na cidade de São Paulo/SP. Foi aplicado um questionário a 35 manipuladores de alimentos para identificar o grau de percepção de risco de DTA, em situações de descongelamento à temperatura ambiente, elaborado conforme o Manual das Cinco Chaves para uma alimentação mais segura, da Organização Mundial da Saúde. As distribuições das respostas foram calculadas para estatística descritiva. Todos os manipuladores de alimentos compreenderam e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade proponente, sob o número CAAE 07493819.5.0000.5505. **RESULTADOS** Os resultados demonstram que 34,3% dos manipuladores de alimentos acreditam que o risco de desconforto (mal-estar) ou doença para o consumidor quando eles servem um alimento que foi descongelado à temperatura ambiente é de baixo e muito baixo risco. 34,3% acreditam ser uma situação de médio risco e 31,4% acreditam ser uma situação de alto e muito alto risco. Desta forma, verifica-se que não há um consenso quanto ao risco de DTA e 68,6% assinalaram na escala de baixo e médio risco. A condição de alto risco de DTA pelo consumo de alimentos descongelados à temperatura ambiente pode estar subestimado pelos manipuladores de alimentos. O descongelamento de alimentos à temperatura ambiente facilita a multiplicação mais rápida de microrganismos na sua superfície, situando-se como zona de perigo entre 5°C e 60°C. **CONCLUSÃO** Neste estudo foi observado a predominância de manipuladores de alimentos que minimizam o grau de risco de DTA em situação de descongelamento de alimentos à temperatura ambiente. A percepção de risco pode ser uma variável em estudos que abordem a mudança de comportamento dos manipuladores de alimentos.

Palavras-chave: manipuladores de alimentos; percepção de risco; temperatura inadequada;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SÃO PAULO

MARIA PAULA SEIXAS BARBOSA VITAL; JACQUELINE MARIA ALVES DE MACÊDO;
RAFAELLA GUIMARÃES MORAES CAMARGO.
UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar é um direito humano que deve ser garantido a todos os estudantes matriculados na educação básica e promovido com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas (BRASIL, 2020). O Programa Nacional de Alimentação Escolar é o a maior e mais antigo programa de alimentação e nutrição no Brasil e tem como objetivo principal contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes, que se dá por meio de ações de educação alimentar e nutricional e principalmente pela oferta de refeições (BRASIL, 2009). Os cardápios escolares devem ser elaborados pelo nutricionista responsável técnico do Programa, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as recomendações nutricionais, hábitos alimentares, cultura alimentar e pautar-se na promoção da alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2020). **OBJETIVO** Avaliar a qualidade de cardápios das escolas de municípios do estado de São Paulo por meio do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de delineamento transversal. Foram incluídos na pesquisa cardápios entre os anos de 2018 e 2020, de escolas de 20 municípios do estado de São Paulo. Os cardápios foram coletados na página oficial das Prefeituras. A avaliação da qualidade dos cardápios foi feita por meio da aplicação do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar (CAMARGO, 2016) segundo os seguintes critérios (1) Componentes de avaliação diária: grupo de cereais/tubérculos, leguminosas, hortaliças, frutas, carnes/ovos, leite/queijo/iogurte, doces como refeição, embutidos e compatibilidade de horário com o tipo de refeição; e (2) Componentes de avaliação semanal: doces como sobremesa, ultraprocessados e a oferta de outro alimento aos estudantes. A refeição avaliada foi o almoço. **RESULTADOS** Foram avaliadas 20 refeições diárias, totalizando 120 semanais de cardápios de ensino fundamental. Com relação aos componentes de avaliação diária, os grupos que apresentaram maior frequência foram cereais e tubérculos (98%), seguido de carnes e ovos (97%); hortaliças (95%); leguminosas (69%); frutas (63%); laticínios (5%); embutidos (4%); e doces como refeição (4%). Os cardápios que não possuíam o horário em que a refeição foi servida foram avaliados como inadequados no critério compatibilidade de horário com o tipo de refeição, sendo assim, 30% dos cardápios estavam adequados. Já em relação aos componentes de avaliação semanal, 80% dos cardápios analisados foram ofertados outros alimentos aos estudantes, além da refeição principal (almoço), e houve baixa frequência de ultraprocessados (4%) e doces como sobremesa (3%). A pontuação dos cardápios gerou valores entre 2,5 e 4,4 com o seguinte resultado: cardápios de baixa qualidade (n=0); cardápios de qualidade intermediária (n=4); cardápios de alta qualidade (n=16). **CONCLUSÃO** A alimentação escolar do Ensino Fundamental de municípios do Estado de São Paulo pode ser considerada de alta qualidade segundo o Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar, o que nos mostra que são cardápios que não

possuem quantidade elevada de alimentos marcadores de risco, como embutidos, doces e formulados. Ainda há necessidade de ajustar componentes básicos como o horário em que a refeição foi servida, pois essa informação está ausente na maioria dos cardápios avaliados.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; PNAE; IQCAE;

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NA ALIMENTAÇÃO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

NATÁLIA SANTOS REIS DA CUNHA; EVELINE DE MATOS GEMAQUE; SAMUEL CLAUDIO DA SILVA FERREIRA; MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL; ANA CAROLINE CORRÊA PINTO; PATRÍCIA MIRANDA MENDES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Plantas alimentícias não convencionais apresentam-se como uma alternativa na promoção da alimentação saudável, visto que suas propriedades nutricionais e facilidade no cultivo em condições variadas podem melhorar significativamente a qualidade e variedade da dieta das populações. **OBJETIVO** Revisar o conhecimento sobre plantas alimentícias não convencionais e o potencial dessas na segurança alimentar e nutricional. **METODOLOGIA** Estudo de revisão sistemática em que foi realizada uma consulta de artigos originais nas bases de dados do Periódicos da CAPES, Scientific Electronic Library Online-SciELO e Google Acadêmico, publicados entre os anos de 2017 e 2019. Foram utilizados os descritores: Plantas Alimentícias não Convencionais; Segurança Alimentar e Nutricional; Consumo e Vulnerabilidade Social. Encontrou-se vinte artigos e, após a triagem, cinco foram escolhidos, sendo os critérios de seleção a maior relevância e metodologias variadas. **RESULTADOS** Em estudo no Vale do Taquari/Rio Grande do Sul (POLESI et al., 2017) com 90 pessoas, 68 relataram já ter ingerido vegetais encontrados em jardim ou na mata próximo a sua casa que não são vistos em supermercados, sendo consumidas: bulbos aéreos do cará-do-ar; folhas e cálices da vinagreira; frutos do pepininho-do-mato; folhas, flores e frutos da capuchinha; folhas da tanchagem e da língua-de-vaca; flores e raízes do crem; e folhas e flores da serralha, do trevo-azedo e do dente-de-leão. Já Oliveira et al. (2018), visitaram 7 feiras em Campo Grande/Mato Grosso do Sul e observaram que 45% dos entrevistados conheciam as plantas alimentícias não convencionais, sendo que 18,2% haviam consumido azedinha, 27,3% maxixe, 31,8% beldroega, 45,5% cará-do-ar, 54,5% taioba e 9,1% a araruta. Tuler, Peixoto e Silva (2019), acharam 56 espécies de plantas alimentícias não convencionais em entrevista com 18 agricultores em Durandé/Minas Gerais, destes, 42,8% relataram consumir folhas, 37,5% o fruto e 10,7% a semente, as formas mais utilizadas são refogadas 26,1% e saladas 23,2%. Já Padilha et al. (2017), mostram que, a partir da composição nutricional e métodos culinários no consumo de araquá e taioba, as partes mais utilizadas da taioba são o caule subterrâneo devido sua reserva de amido, as folhas para saladas, as raízes tuberosas usadas para formulação de purês ou frituras, além de cozidas ou moídas para preparo de farofas, ressaltando que esta contém carotenoides e compostos bioativos. Em relação ao araquá, seus frutos podem compor a alimentação de forma in natura, sucos, doces em pasta e de corte, sorvetes,

néctares e geleias por conter bastante pectina sendo uma boa fonte de fibra alimentar e carboidratos. Dias et al. (2018), demonstram que as plantas alimentícias não convencionais são importantes para diminuir a desnutrição e má alimentação, sendo a beldroega excelente fonte de ômega-3 e 6, ácidos orgânicos, compostos fenólicos e antioxidantes. **CONCLUSÃO** Há uma necessidade de maior divulgação das plantas alimentícias não convencionais, pois além da obtenção de forma não monetária esses vegetais possuem propriedades nutricionais interessantes que podem contribuir na segurança alimentar e nutricional de indivíduos, principalmente aqueles em situação de vulnerabilidade social.

Palavras-chave: Hortaliças; Comestíveis; Segurança Alimentar e Nutricional;

AValiação DA ROTULAGEM, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA PERIFERIA DE BELÉM-PA

NATÁLIA SANTOS REIS DA CUNHA; NAIARA CARVALHO ROCHA; MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL; ANA CAROLINE CORRÊA PINTO; LAURA VANESSA DE SOUSA MORAES; CLAUDIA DANIELE TAVARES DUTRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Unidade de Alimentação e Nutrição tem como objetivo ofertar refeições equilibradas e com padrões higiênicos sanitários adequados, de modo que atenda às necessidades nutricionais do seu público, manifestando bons níveis de sanidade e satisfação do comensal, dentro dos limites financeiros da Instituição. Para produção e oferta de alimentos seguros há necessidade de cuidados, não apenas, com o alimento pronto, mas com as condições nas diferentes etapas da cadeia de produção, que podem interferir na qualidade do produto, tais como, fornecimento da matéria-prima, forma de armazenamento, rotulagem e controle de qualidade do produto final pronto para o consumo. **OBJETIVO** Avaliar a rotulagem, o armazenamento dos alimentos e o controle de qualidade do produto final, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, de uma organização social, na periferia de Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, transversal e qualitativo realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, na periferia de Belém-Pará. Este trabalho foi realizado, no segundo semestre do ano de 2019, e faz parte de um projeto de pesquisa aprovado pelo comitê de ética nº 15031919.3.0000.0018, vinculado à Faculdade de Nutrição, da Universidade Federal do Pará. Esta pesquisa foi realizada por meio da aplicação de um checklist adaptado, tendo como referência a regulamentação da RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA-RDC nº 275/2002. O questionário foi composto por 13 itens, dispostos em: rotulagem e armazenamento dos alimentos, e controle de qualidade do produto final. Para as respostas foram utilizados os termos: conformidade, não conformidade e não se aplica. **RESULTADOS** A análise dos dados mostrou, que a Unidade de Alimentação e Nutrição estudada, não apresentou conformidade para a rotulagem dos alimentos, tais como: falta de identificação e separação de alimentos avariados e/ou com prazo de validade vencido, sem controle de entrada e saída de alimentos. O acondicionamento de alimentos

não percebíveis apresentou-se também inadequado, devido a problemas com iluminação e circulação de ar. No que se refere, ao armazenamento dos produtos alimentícios da rede de frios foram encontrados organizados em freezer separados em: produtos proteicos, legumes congelados, polpas e sucos, conforme legislação pertinente. Já as verduras e legumes estavam colocados em locais predispostos a umidade, estando em desacordo com as recomendações. Foi observado, ainda, não conformidade no controle de temperaturas, devido à ausência de planilhas para esta finalidade no local. No que diz respeito, ao controle de qualidade do produto final, foi verificado consonância com a legislação, no acondicionamento e na ausência de material estranho, estragado ou tóxico. Foi verificado, ainda que, a Unidade, não possuía programa de amostragem para análise laboratorial, tampouco equipamentos e materiais necessários a este fim, inviabilizando a avaliação e laudo que ateste qualidade microbiológica das refeições servidas. **CONCLUSÃO** Foi observado que, na Unidade de Alimentação e Nutrição em questão, os itens: rotulagem de alimentos, controle de qualidade do produto final e armazenamento de alimentos para frutas e verduras não estavam de acordo com a legislação vigente.

Palavras-chave: Estocagem; Embalagem; Refeições; Legislação.;

ANÁLISE DO MÉTODO DE ABATE DO CARANGUEJO-UÇÁ EM UMA BARRACA DE PRAIA NA CIDADE DE AQUIRAZ/CE

MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA;
ARIANE ARAUJO MACHADO FRANKLIN.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O caranguejo-uçá é um dos principais recursos coletados em sistemas estuarinos no Brasil, com expressiva importância econômica como recurso pesqueiro, principalmente no norte e nordeste do país (Pinheiro et al., 2016). O elevado conteúdo proteico da carne de caranguejo promove a disponibilização de grande quantidade de aminoácidos livres após a morte do crustáceo (GUIMARÃES, 2005). A deterioração dos crustáceos é acompanhada pela produção de grandes quantidades de Bases Voláteis Totais, algumas delas originárias da redução do Óxido de trimetilamina presente. Segundo Poli et al., (2005), a dor e estresse no momento do abate causam reações químicas acelerando o processo de rigor mortis, ou seja, o método de abate interfere na qualidade final do produto, pois o estresse causado antes e durante o abate é inversamente proporcional ao tempo de prateleira do mesmo. A aplicação de métodos de conservação, como o congelamento e a adoção de boas práticas de fabricação, desde a captura até o armazenamento pode retardar o aparecimento de amins, aumentando a validade comercial do produto (FDA, 2011). **OBJETIVO** O objetivo deste estudo é analisar o método de abate do caranguejo-uçá em uma barraca de praia na cidade de Aquiraz, CE. **METODOLOGIA** A presente pesquisa trata-se de um estudo do tipo descritivo e transversal, realizada no período de novembro de 2015 a janeiro de 2016. Durante o recebimento os caranguejos foram separados entre vivos e mortos. Somente os vivos permaneceram para a etapa seguinte. Os mortos foram descartados. Em seguida, os caranguejos vivos foram imersos

em água com gelo por diferentes tempos (10 e 20 minutos), para realizar a termonarcese que é o método de abate por choque térmico. Foram realizadas 41 análises físico-químicas para determinar os níveis de amônia, através do uso do reagente de Nessler. As coletas de amostras foram realizadas em diferentes tempos após o abate dos caranguejos, com o objetivo de verificar os teores residuais físico-químicos presentes. **RESULTADOS** Os caranguejos que ficaram submersos em gelo por 10 minutos apresentaram níveis de amônia de 23,4 mg/100g. Já os que permaneceram submersos por 20 minutos os níveis foram de 11 mg/100g. Tais resultados demonstram que quanto maior o tempo em imersão no gelo, menores são os índices de amônia. De acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, é considerado deteriorado quando atinge níveis ≥ 30 mg/100g. A água gelada tem o poder anestésico e, portanto, os crustáceos sofrem menos estresse e tornam-se menos sensíveis a dor (ASHLEY, 2007). **CONCLUSÃO** O método de imersão no gelo, chamado termonarcese, analisado neste estudo, demonstra que quanto maior o tempo em que os caranguejos ficam submersos em gelo, menores são os índices de amônia. Obtendo assim um produto de qualidade e com maior tempo de vida de prateleira. Os métodos de abate constituem importante fator para a qualidade do pescado consumido no Brasil e no mundo. Esses métodos vêm tornando-se cada vez mais humanizados, passando por processos de sensibilização evitando que os animais sofram estresse excessivo.

Palavras-chave: caranguejo-uçá; abate; deterioração; amônia; vida de prateleira

UTILIZAÇÃO DAS MÍDIAS SOCIAIS COMO FERRAMENTA DE ENSINO- APRENDIZAGEM DURANTE O PERÍODO DE PANDEMIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

RAISSA LOISE MACIEL DE SOUZA; LISANDRA MIKAELY BARBOZA DA SILVA;
LOUISE DANTAS REIS DE CARVALHO; LEONARDO GIOVANNI ARAUJO BATISTA;
POLYANA CAMPOS NUNES; HELENI AIRES CLEMENTE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE – FACULDADE DE CIÊNCIAS
DA SAÚDE DO TRAIRI, SANTA CRUZ - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com a propagação do SARS-CoV-2, a Organização Mundial de Saúde declarou situação de pandemia em março de 2020. Neste contexto de saúde pública, a Universidade Federal do Rio Grande do Norte decidiu suspender as aulas presenciais, através da Portaria nº 452/2020-R, de 17 de Março de 2020. Após 3 meses de aulas suspensas, a instituição, visando minimizar impactos, retomou aulas de forma remota através do Período Letivo Suplementar Excepcional. A oferta das disciplinas foram facultadas aos discentes com uma carga máxima de 180 horas, e a área de Gestão em Alimentação Coletiva do curso de Nutrição do campus Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, ofertou duas disciplinas complementares, sendo elas: Saúde do Trabalhador e Introdução ao Empreendedorismo, contando com os monitores para o desenvolvimento de atividades, sendo um importante suporte para orientação dos alunos e aprendizado do monitor. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho é relatar as atividades desenvolvidas por meio da monitoria, utilizando as mídias sociais

como ferramenta de inclusão e de melhoria do ensino. **METODOLOGIA** O presente trabalho foi desenvolvido com base na experiência da monitoria intitulada Aperfeiçoando o processo de ensino-aprendizagem com o uso de mídias sociais na área de Nutrição em Alimentação Coletiva, durante o período remoto, com início no dia 15 de Junho de 2020 e término no dia 29 de Julho do mesmo ano. Como ferramenta para monitoria foi criado em 17 de abril de 2020 um perfil da monitoria no Instagram® e um cronograma para postagens semanais, intercalando temáticas que tenham sido abordadas nas disciplinas ofertadas, visando discutir, revisar e fixar os assuntos. Foi também proposto para momentos síncronos um cronograma de lives mediados pelos monitores nas plataformas Zoom®, Instagram® e Google meet®, com um roteiro previamente criado com 4 encontros, com diferentes convidados abordando temáticas da área de Empreendedorismo, sendo posteriormente disponibilizadas no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas, buscando sanar problemas de acessibilidade. Foram também desenvolvidos fóruns no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas para esclarecimento de dúvidas. Para complementar as atividades, os monitores desenvolveram quiz, utilizando como ferramenta o aplicativo Kahoot®. **RESULTADOS** Estão matriculados nas disciplinas de Saúde do Trabalhador, e Introdução ao Empreendedorismo 25 e 20 alunos, respectivamente. No entanto, o perfil da monitoria no Instagram® possui 134 seguidores, contendo 16 publicações com média de 20 curtidas, e com alcance de 92 cada. Durante as duas lives realizadas através do perfil da monitoria foi possível quantificar a média de 110 visualizações, e pelo Zoom® e Google Meet® estimou-se a média de 15 participantes simultaneamente. No entanto, é importante ressaltar que o perfil da monitoria é aberto e pode ser visualizado por não seguidores ou ser seguido por alunos não matriculados nas disciplinas. Assim, além de oferecer suporte para os professores e alunos, o uso das plataformas serviu para o desenvolvimento de novas competências pedagógicas e habilidades pelos monitores. **CONCLUSÃO** Deste modo, a utilização das novas técnicas auxiliaram o processo de ensino-aprendizagem, de forma que os alunos, monitores e professores envolvidos fossem capazes de manusear os novos instrumentos e conteúdos dinâmicos, considerando que os alunos utilizam com frequência as mídias sociais, tornando-a uma forte aliada nesse processo.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Pandemia; Mídias Sociais;

INFLUÊNCIA DA PANDEMIA DE COVID-19 NA COMPRA DE ALIMENTOS TRANSPORTADOS POR DELIVERY

FERNANDO CLAUDIO DA SILVA BEMERGUY; YAMILA FERNANDES MOTA ALVES;
ANGELITA DA SILVA PENA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Após o início da pandemia por Corona Vírus Disease 2019, seguindo as orientações do Ministério da Saúde, adotaram-se medidas de segurança para evitar a propagação do vírus na população como o distanciamento social e o fechamento do comércio de atividades não essenciais. Os serviços de alimentação comercial não podiam receber o público no local, porém os serviços de

alimentação transportada por delivery foram liberados, uma saída para a maioria dos empresários do ramo. E com a restrição de circulação de pessoas, alguns consumidores escolheram esse tipo de distribuição, por ser prático, rápido e não precisarem sair de suas residências. Tratando-se de um vírus de alto contágio, é de fundamental importância a análise do consumo e da segurança alimentar nesta forma de serviço para os consumidores. **OBJETIVO** Investigar a influência da pandemia de coronavírus na compra de alimentos transportados por delivery, antes e durante o isolamento social, em população adulta não identificada da região metropolitana de Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, quantitativo. A coleta de dados foi realizada por meio do formulário eletrônico Google forms com perguntas objetivas de múltipla escolha ou com caixas de seleção para identificar o consumo e a frequência dos alimentos adquiridos por delivery, antes e durante a pandemia de coronavírus. Foi incluso na avaliação o comportamento do consumidor sobre - o lacre, a temperatura, a embalagem, o uso de máscara, a forma de recebimento do alimento, a preferência de pagamento e nível de satisfação. Não foi necessário comitê de ética para a pesquisa, baseado na resolução nº 510/2016. A pesquisa foi analisada por meio do programa Excel 2016. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 109 indivíduos. Na análise de dados, observou-se um aumento no consumo por alimentos transportados de 18,4%(n=20). Os alimentos mais consumidos antes e durante a pandemia foram pizza com 48,6% e 55% (n=53; n=60) e sanduíche com 35,8% e 41,3% (n=39; n=45). Dentre as 33 categorias de alimentos, observamos que houve um aumento de mais de 5% na compra dos doces e bolos; pizza; padaria; carnes; açaí; sanduíche (7,3%; 6,4%; 6,4%; 6,4%; 5,5%; 5,5% respectivamente). Quanto a verificação do produto comprado, obtivemos os seguintes percentuais/participantes: 88,1% (n=96) verificam o lacre; a temperatura do alimento foi considerada satisfatória por 67,9% (n=74); a maioria dos participantes preferem embalagem sustentáveis, 92,7%(n=101); 47,7% (n=52) preferem pagar antecipado (on-line). Quanto ao recebimento do alimento: 91,7% (n=100) verificam o uso de máscaras pelo entregador, 72,5% (n=79) afirmaram lavar as mãos após colocar o alimento num recipiente limpo e 67,9% (n=74) retiram o alimento da embalagem e colocam em um recipiente limpo. Quanto a satisfação global sobre a compra do alimento por delivery 84,4%(n=92) dos participantes estão satisfeitos. **CONCLUSÃO** Por meio da análise de dados desta pesquisa, observou-se um aumento de consumo pelo serviço de alimentação transportada durante a pandemia de coronavírus e foi possível avaliar que, independente da pandemia, os alimentos mais pedidos são pizza e sanduíche. É importante ressaltar que os consumidores estão mais preocupados com a sustentabilidade e que a temperatura ainda precisa ser melhor controlada, logo, é importante pensar em embalagens mais tecnológicas e sustentáveis para um futuro próximo.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Coronavírus; Entrega de alimentos;

APLICAÇÃO DA FERRAMENTA 5W3H COMO INSTRUMENTO PARA ADEQUAÇÃO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM BELÉM- PA NO RETORNO DAS ATIVIDADES FRENTE À COVID-19.

CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO; LAISY NAZARE ARAUJO DA CUNHA;
SABRINA FONSECA LOPES; MARCELO OLIVEIRA HOLANDA; KARINA PUGA DA
SILVA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Covid-19 é uma doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2 que se espalhou rapidamente gerando um quadro pandêmico com mais de 13 milhões de casos confirmados segundo dados recentes da Organização Mundial da Saúde. Medidas sanitárias devem ser adotadas na rotina dos estabelecimentos para prevenção e controle da doença. Para tal fim, existem técnicas de gestão administrativa para identificar e propor resoluções. No Restaurante Universitário a ferramenta 5W3H pode ser aplicada de forma prática na execução de um plano de ação que possibilite a regularização. **OBJETIVO** Elaborar um plano de ação para garantir a reabertura de um Restaurante Universitário de Belém-PA, com inclusão de medidas de enfrentamento à pandemia da Covid-19. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo exploratório descritivo que busca identificar pontos importantes a serem adequados na rotina do restaurante e propor um plano de ação que garanta a produção segura das refeições durante o período do enfrentamento da Covid-19. A análise foi realizada pela equipe de Nutrição de um Restaurante Universitário, em Belém-PA, a partir da aplicação da Ferramenta de Gestão de Qualidade 5W3H. O estudo foi dividido em três etapas: 1ª Etapa: Utilizou-se um check list pautado na Resolução nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Além de serem consideradas as recomendações da mesma, e do Decreto de nº 96.340 de 25/05//2020 da Prefeitura Municipal de Belém e da Organização Mundial de Saúde. A 2ª Etapa: Diagnóstico atual da UAN e 3ª Etapa: Proposta da implantação da ferramenta 5W3H. **RESULTADOS** A primeira ação consiste na aferição da temperatura corporal dos frequentadores do restaurante, o qual apresentou custo adicional, pois foi necessário adquirir termômetros digitais a laser. A segunda ação foi do uso obrigatório de máscaras por parte de todos os funcionários e usuários para fins de prevenção. Foram também recomendadas ações com relação ao não compartilhamento de objetos pessoais, aumento da frequência da higienização das mãos e do cuidado com a higiene pessoal. Tais medidas não apresentam grandes custos adicionais visto que o uso de máscaras pelos funcionários e o processo contínuo de higienização das mãos entre as atividades já faz parte da rotina diária do Restaurante Universitário. A manutenção do ambiente sempre arejado e a ampliação da frequência da limpeza dos setores, utensílios e equipamentos, os funcionários responsáveis pela limpeza foram orientados a cumprirem procedimentos. O distanciamento social estipulado foi de no mínimo 1,5 metro de distância na fila e no refeitório conforme orientado pela legislação vigente, assim como evitar contato físico, falar durante a distribuição das refeições e evitar tocar superfícies possivelmente contaminadas. Foi necessário demarcar o distanciamento no piso, assim como utilizar cartazes com devidas orientações aos funcionários e clientes. Tais medidas geraram custo adicional. E por último foi adotada escalas rotativas de horários para que os funcionários exerçam suas atividades laborais com segurança, visando reduzir a aglomeração, e caso algum funcionário apresente sintomas da Covid-19, é afastado das atividades até a completa recuperação. **CONCLUSÃO** O plano de ação elaborado a partir da ferramenta 5W3H facilitou o mapeamento dos pontos a serem aprimorados e/ou adotados, visando um funcionamento seguro. Ficou explícito que, não necessariamente, novas medidas de segurança contra a Covid-19 signifique novos custos, já que medidas simples são consideradas medidas eficazes.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Gestão da qualidade; Pandemia.;

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE FUNCIONÁRIOS EM UMA OBRA DE CONSTRUÇÃO CIVIL NO MUNICÍPIO DE TERESINA/PI

ILANA FREITAS FREIRE DE CARVALHO CAIRO FLORES; JAYNARA KEYLLA MOREIRA DA SILVA; JORDAO BARBOSA ALENCAR; MAYRLA LAISE DE ABREU MATOS; ALEXSANDRA HERMELINA DE CARVALHO; ROCILDA CLEIDE BONFIN DE SABOIA.
FACULDADE ESTÁCIO TERESINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação constitui um fator essencial à sobrevivência humana. A manutenção das funções vitais do organismo, construção de tecidos e a energia para as atividades diárias são intrínsecas aos nutrientes ingeridos, e o excedente, se acumula na forma de gordura. Quando ocorre fora do domicílio, a dieta do brasileiro é mais rica em gordura total e saturada (BRASIL, 2018). Estudos apontam sérios fatores na saúde desses trabalhadores, como excesso de peso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (BARROSO et al., 2017). O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) busca reduzir acidentes de trabalho, aumentar desempenho e prevenir doenças ocupacionais, com empresas oferecendo a principal refeição do dia aos seus trabalhadores, parte das atividades da alimentação coletiva. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de funcionários da construção civil em uma obra executada em uma capital brasileira. **METODOLOGIA** Tratou-se de pesquisa de campo com caráter quantitativo, descritivo, analítico e transversal. Do universo de 173 funcionários e estagiários, excluiu-se quem não se encontrava entre 20 e 59 anos ou portadores de deficiência e, os que não concordaram em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, submetido a comissão de ética. Por conveniência, aplicou-se questionário de frequência alimentar com 72 adultos para coleta de dados, com aferição do peso, estatura e circunferência da cintura. Dados foram planilhados, facilitando cálculos. **RESULTADOS** Dos indivíduos entrevistados, 44% encontra-se na faixa etária entre 40-59 anos, 30% na faixa etária entre 30-39 anos e 26%, na faixa etária entre 20-29 anos. Sendo 95% (69) do sexo masculino. Quanto ao Índice de Massa Corpórea, 1% apresentou baixo peso (magreza 1), 48% eutróficos, porém 51% com IMC elevado (8% com sobrepeso, 41% pré-obesos e 2% obeso classe I) e desvio padrão de 22,66. Observou-se que 43% realizam, em média, 3 refeições/dia; 29% realizam 4 a 5 refeições/dia; 25% de 1-2 refeições/dia, e 3% mais de 6 refeições/dia. Em relação ao local da refeição: 17% em casa, 5% no trabalho e 78% casa/trabalho. Quanto aos grupos alimentícios, 61% afirmam consumir semanalmente pães, raízes e tubérculos. E 43% afirmam nunca consumir leite e derivados. Quanto às frutas, 66% consomem semanalmente e 13% nunca. Óleos/gorduras tem maior (33%) frequência 1 vez/dia. 68% consomem carnes e ovos semanalmente, com maior frequência 2 a 4 vezes por semana (27%). Apesar da maioria (51%) estar com sobrepeso, o grupo de açúcares/doces revela que 34% nunca consomem. **CONCLUSÃO** A avaliação do estado nutricional demonstrou apenas 48% da população eutrófica. Conclui-se que os funcionários possuem hábitos alimentares inadequados, mesmo recebendo uma das principais refeições equilibradas. Com isso, esses funcionários apresentam maior pré-disposição a adquirir doenças crônicas pois estas estão intimamente relacionadas com o sobrepeso.

Palavras-chave: Alimentação saudável; construção civil; programa de alimentação do trabalhador; Questionário de frequência alimentar;

AGRICULTURA FAMILIAR: UM NOVO PRATO NO CARDÁPIO DO ALMOÇO

IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; DANIELLE BRANDÃO DE MELO²; THALITA MARQUES DA SILVA³; CRISTAL MARLY TORRES FONA⁴; WALYSON SANTOS DE SOUZA⁵.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAPI, TERESINA - PI - BRASIL; 4. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, BELÉM - PA - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Agricultura Familiar é a principal responsável pela produção dos alimentos que são disponibilizados para o consumo da população brasileira. Conforme o Censo Agropecuário de 2017, os agricultores familiares têm participação significativa na produção dos alimentos que vão para a mesa dos brasileiros. O segmento responde por 48% do valor da produção de café e banana, são responsáveis por 80% do valor de produção da mandioca, 69% do abacaxi e 42% da produção do feijão. Famílias da agricultura familiar têm ocupado os espaços de compras institucionais, feiras, cestas agroecológicas e comunidades que sustentam a agricultura (SILVA; COSTA; PRIORE, 2019). A agricultura familiar apresenta um reconhecido potencial econômico, ambiental e social, com a crescente disponibilidade de alimentos e a variabilidade de nutrientes à população, proporcionando a comercialização deles em nível local e regional, além disso, colaborando para hábitos alimentares saudáveis e, conseqüentemente, melhorar a qualidade da alimentação (BATISTA et al., 2016).

OBJETIVO Identificar quais são as vantagens da aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar, para promoção de uma alimentação adequada e saudável.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo de revisão de literatura, pautado em artigos nacionais publicados entre os anos de 2016 à 2020, sobre o tema agricultura familiar. A pesquisa foi realizada em bancos de dados eletrônicos como Scientific Electronic Library Online, Medical Literature Analysis and Retrieval System Online, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, Biblioteca Virtual em saúde e Google Scholar. Para o encontro dos materiais foram utilizadas as palavras chaves: soberania alimentar, agricultura familiar, segurança alimentar e nutricional. Os critérios de exclusão foram artigos publicados antes de 2016 e que não se relacionassem com o tema.

RESULTADOS A importância da agricultura familiar vem sendo destacada graças ao foco no desenvolvimento sustentável associado à geração de emprego e renda. A busca por uma alimentação variada, saudável e natural, sem resíduos de agroquímicos e sem transgênicos, endossam as discussões a cerca deste assunto. Atualmente há uma demanda crescente entre os consumidores por modelos de produção mais sustentáveis e socialmente justos. Paiva (2019) discute sobre os aspectos econômico, social, ecológico, cultural, político e ético, em torno da produção agroecológica e familiar, reforçando que os benefícios desse tipo de produção são inúmeros e essenciais, já que ela tem grande propensão de contribuir para o alcance de maior segurança e soberania alimentar. Além disso, a proximidade entre consumidor e produtor através da venda direta possibilita a prática de preços mais justos, redução da utilização de embalagens e de resíduos. Nascimento (2019), corrobora essas narrativas supracitadas

e inclui que para a sociedade o entendimento sobre alimento saudável está intimamente relacionado aos alimentos produzidos sem o uso de agrotóxicos e que preserva respeito aos ciclos da natureza ou seja a sazonalidade. Assim, pode-se evitar prejuízos ao ambiente e à saúde, tanto relacionado a produção, quanto ao consumo. **CONCLUSÃO** As vantagens da aquisição de produtos oriundo da agricultura familiar são diversas, dentre elas, a manutenção da vida rural, conservação da biodiversidade e dos recursos naturais, os circuitos curtos de produção, distribuição e consumo e na promoção do acesso a uma dieta não custosa, diversificada e adequada em termos nutricionais.

Palavras-chave: Soberania alimentar; Agricultura família; Segurança alimentar e nutricional;

AValiação DO PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS DOS ALIMENTOS SERVIDOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, BELÉM- PA

ANA MARIA CARDOSO DE SOUZA¹; CILEA MARIA DOS SANTOS OZELA².

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No hospital, o Serviço de Nutrição e Dietética é o setor em que são desenvolvidas as atividades relacionadas à alimentação e nutrição, tanto dos pacientes como dos seus acompanhantes e colaboradores do hospital. Nesse ambiente, os alimentos preparados devem favorecer a recuperação e/ou manutenção da saúde dos indivíduos, tendo como propósito oferecer refeições nutricionalmente equilibradas e seguras do ponto de vista da qualidade higiênico-sanitária (SACCOL et al., 2013). A coleta de amostras das preparações dos alimentos servidos auxilia a dirimir e identificar a origem da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Para que haja a análise dessa amostra de forma correta o alimento deve ser coletado e conservado em condições adequadas, e conforme a Portaria CVS nº 5/2013, essa quantidade deve ser de no mínimo 100 gramas (g) (SÃO PAULO, 2013). **OBJETIVO** Avaliar o procedimento de coleta de amostras dos alimentos servidos em uma unidade de alimentação hospitalar, Belém-PA de acordo com a recomendação da Portaria CVS nº 5/2013. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, realizado durante o mês de julho de 2020 em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital público de Belém-PA. Neste período avaliou-se as coletas dos alimentos que foram produzidos para o jantar. Para a realização da avaliação do procedimento de coleta de amostras dos alimentos, foi utilizado os critérios da lista de verificação (check list) de itens baseado na Portaria CVS nº 5/2013 na seção VI de Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação. O monitoramento das amostras coletadas foi realizado pelas estagiárias de nutrição do hospital por um período de 15 dias. **RESULTADOS** Foram avaliados todos os procedimentos de método de colheita das amostras realizadas de todas as refeições servidas no jantar. Dentre os resultados, observou-se que são coletadas amostras de no mínimo de 100 gramas de todas as preparações utilizando sacos esterilizados com cuidado para não tocá-lo internamente e utensílios disponíveis para cada preparação. Em seguida, todas as amostras são devidamente identificadas com o (nome do estabelecimento, nome do produto, data e horário da coleta, data de descarte e nome de quem a realizou), posteriormente são

armazenadas por 72 horas sob refrigeração exclusivo para a guarda de amostras, e são descartadas corretamente após o período conforme descrito na Portaria CVS nº 5/2013. CONCLUSÃO Após o desenvolvimento de todas as etapas relatadas anteriormente, conclui-se que a coleta da amostra é realizada de acordo com os procedimentos descritos na Portaria CVS nº 5/2013.

Palavras-chave: Serviços de alimentação; Alimentos; Segurança alimentar;

A INFLUÊNCIA DA ESTRATÉGIA DE MARKETING UTILIZADA POR APLICATIVO DE PEDIDO DE REFEIÇÃO NA ESCOLHA ALIMENTAR DO USUÁRIO.

MARIANA CAETANO BARBOSA; CAROLINE OLIMPIO ROMEIRO DE MENESES;
THAYNA DA SILVA TAVARES; ANA TERCILIA ALSAN PEREIRA; GUILHERME
FALCÃO MENDES; TABATA ARCANJO RADISLOVICH.
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com inúmeras mudanças nas relações sociais, econômicas e tecnológicas, o mundo está mais urbanizado. Com isso, surgiram meios de desenvolvimento de sistemas que auxiliam na acessibilidade às refeições, como as plataformas de food delivery. Dessa forma, o presente trabalho teve como hipótese central analisar a forma de abordagem do marketing utilizado pelo app de pedido de refeição na escolha alimentar do usuário com tendências a opções não-saudáveis. **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo analisar a forma de abordagem do marketing utilizado pelo app de pedido de refeição na escolha alimentar do usuário com tendências a opções não-saudáveis. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, observacional, prospectivo, com uso de dados primários. A pesquisa é dispensada de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, pois não avalia opinião ou dados de pessoas e/ou consumidores, registra apenas informações presentes na plataforma. Selecionou-se a principal plataforma disponível para sistema Android e IOS no Brasil, identificado pelo codinome IF. O Observatório de Nutrição em Tecnologias da Informação - ObNUTTI-UCB conduziu a coleta de dados de 08 de Abril a 25 de Maio de 2020, em Brasília Distrito Federal. Para o levantamento de dados adotou-se a construção de dois formulários pelo Google Forms, que foram respondidos diariamente com base nas notificações enviadas pelo aplicativo e observação da plataforma. Logo, os dados foram organizados, com frequência contabilizada e seu conteúdo avaliado conforme critérios previamente citados. Com isso, realizou-se uma análise qualiquantitativa na semântica coletada das notificações. Esta observação e diagnóstico textual foi realizado por meio do software de análise de texto ATLAS.TI. As variáveis categorizadas foram descritas pelo número absoluto (n) e a frequência em pontos percentuais (%), com diferença testada por Qui-quadrado de Pearson. As análises estatísticas foram realizadas por meio do software SPSS 21.0 para Windows, assumido p valor < 0,05. **RESULTADOS** Após realização do observatório totalizaram-se 194 registros diários e 403 registros imediatos. Observou-se que a plataforma utiliza de notificações por push como a principal estratégia de marketing para atrair seus clientes, com média de uma a duas notificações por turno, sendo: 34,35% (n = 153) pela manhã, 29,95% (n = 133) a tarde e 35,58% (n = 158) a noite. Usando uma linguagem predominantemente coloquial, 99% (n = 399) das vezes

analisadas, associado, algumas vezes, a uma linguagem não verbal, de 26,5% (n = 107). Sendo que a palavra cupom demonstrou na pesquisa ter a maior frequência (n = 378) quando comparada as outras palavras mais recorrentes nas notificações. Além disso, constatou-se que as refeições oferecidas na aba principal do app tem predomínio de 85,1% (n = 343) de refeições não saudáveis e nas opções oferecidas pelas notificações uma predominância de 85,4% (n = 344) de refeições não saudáveis, com diferença significativa ($p < 0,001$). CONCLUSÃO Portanto, é possível notar que o usuário do aplicativo é exposto de uma maneira predominante a uma quantidade de estímulos semânticos e visuais, que o levam a refeições não saudáveis durante todo o dia. As refeições mais acessíveis, que fornecem uma quantidade maior de descontos, cupons e entregas grátis, são as nutricionalmente não saudáveis.

Palavras-chave: Cupom; Delivery; Não saudável; Neuromarketing; Notificação

AValiação DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO DE ALFACE CRESPA (LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA) EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR COM A FINALIDADE DE REÚSO DA SOLUÇÃO CLORADA.

GISELE FERREIRA SANTOS; LUCILEIA GRANHEN TAVARES COLARES; AGNES MARIA CUPERTINO FERNANDES ARAUJO; MARCO ANTONIO LEMOS MIGUEL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As hortaliças e frutas, em função da sua forma de consumo, principalmente crua, podem ser veículos potenciais de microrganismos patogênicos, que podem causar danos à saúde, especialmente de pacientes hospitalizados. A sanitização constitui um ponto crítico do processo de tratamento para inativação ou destruição de bactérias, fungos e outros microrganismos. A qualidade da higienização das hortaliças e frutas depende das propriedades físico-químicas da água de lavagem e sanitização, da concentração do desinfetante e o tempo de contato, pH, temperatura, turbidez, presença de matéria orgânica dentre outras **OBJETIVO** O objetivo da pesquisa foi avaliar a eficácia do reúso da solução clorada no processo de higienização de alface crespa (*Lactuca sativa* var. crispa) em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de natureza quantitativa, descritiva experimental, tendo como alvo o processo de higienização das hortaliças conduzido em três etapas: 1^a) caracterização das condições higiênico-sanitárias da UAN e a do processo de higienização de hortaliças e frutas; 2^a) avaliação da eficácia do processo de higienização de hortaliças da UAN e eficácia da solução clorada utilizada no processo de higienização de alface durante o seu uso e reúso, utilizando análises microbiológicas e físico-químicas e 3^a) elaboração de manual de higienização de hortaliças e frutas. **RESULTADOS** Na avaliação das condições higiênico-sanitárias a UAN foi classificada como parcialmente adequada (72,2%). Das 10 unidades amostrais de alface adquiridas da UAN, 70% (7) apresentaram coliformes termotolerantes, que variaram entre 4,3 e 240 NMP/g e a média de contagem de bactérias mesófilas totais foi de 6,97 log UFC/g. Após tratamento, as contagens de coliformes termotolerantes para as alfaces higienizadas do hospital e em condições ideais de laboratório variaram entre menor que 3 a 46 NMP/g. Em 100%

dos experimentos a redução obtida foi com a solução clorada de primeiro uso superior a 1 log UFC/g para bactérias mesófilas. Para os coliformes termotolerantes, a redução obtida com solução clorada de primeiro uso foi maior que 1 log em 50% dos experimentos. Os resultados das amostras higienizadas atenderam as recomendações da legislação para solução de primeiro uso e reúso. No experimento realizado com *Listeria monocytogenes*, o primeiro uso da solução clorada apresentou uma redução média significativa de 1,26 log UFC/g e após o tratamento com o reúso da solução clorada, que representou uma redução média 0,20 log UFC/g. **CONCLUSÃO** Conclui-se que apesar das falhas no processo de higienização de hortaliças e frutas da UAN, não houve diferença significativa entre o processo de higienização de hortaliças realizado na UAN hospitalar e nas condições laboratoriais. A utilização da solução de reúso não resultou na redução da população de *Listeria monocytogenes* ATCC 19117, quando comparadas a solução de primeiro uso. Embora, os resultados tenham demonstrado eficácia na solução clorada de primeiro uso, para microrganismo como *Listeria monocytogenes*, frequente patógeno em alimentos, os efeitos da solução clorada no reúso não apresentaram eficácia. Por fim, o manual de higienização de verduras, legumes e frutas pode ser uma ferramenta adequada a ser utilizada durante a capacitação dos manipuladores da UAN estudada, e assim minimizar os riscos sanitários durante a etapa de higienização e contribuir para o fornecimento de dietas mais seguras.

Palavras-chave: higienização; cloro; reúso; alface;

ACEITAÇÃO DA DIETA HOSPITALAR EM DUAS PRODUÇÕES DE REFEIÇÕES NA CAPITAL DO RIO GRANDE DO SUL

JANETE CORRÊA HAIDER¹; KARINE GRABIN¹; ANA CRISTHINA HENZ²; RAVEL KUREKI¹; MAGIELA FRANTZ HOLZSCHUH¹.

1. UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DO SINOS, - BRASIL; 2. INSTITUTO METODISTA IPA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O controle de resto-ingestão visa avaliar a adequação das quantidades preparadas em relação às necessidades de consumo ao porcionamento na distribuição, e a aceitação do cardápio através da refeição devolvidos pelos clientes, funcionando como um indicador da qualidade da refeição servida, além de auxiliar a definir o perfil da clientela atendida. São aceitáveis, como percentual de resto-ingestão, taxas inferiores a 20% em população enferma. A ingestão insuficiente é sempre atribuída, primeiramente, aos aspectos clínicos, mas há outras causas não ligadas diretamente à doença e/ou tratamento, como por exemplo, as inadequações do serviço de alimentação e nutrição.

OBJETIVO O objetivo do estudo foi avaliar a aceitação de dietas de pacientes internados em um complexo hospitalar do município de Porto Alegre/RS.

METODOLOGIA O complexo hospitalar possui 07 hospitais e 02 produções de refeições. A produção A compreende 04 hospitais (geral, cardiológico, neurológico, neurológico) e a produção B atende 03 hospitais (pediátrico, transplante e oncológico) com complexidades inerentes as especialidades. O complexo atende aproximadamente 1100 pacientes. O cardápio fornece fixo: duas guarnições (vegetal ou carboidratos) e uma proteína.

Leguminosa, salada e sobremesa, liberado conforme prescrição da nutricionista clínica, e declinando conforme o tipo de dieta, sem diferenciação entre SUS e Convênio. O cardápio é cíclico semanal. Este estudo é um transversal retrospectivo, realizado durante o ano de 2019 onde semanalmente foram feitas análises dos restos alimentares (almoço e jantar) dos pacientes internados em unidades de internação (UIs), coletados pelas nutricionistas da produção, essas UIs foram escolhidas por conveniência. Foram utilizados um formulário de consumo alimentar preconizado pela BRASPEN determinado pela análise visual do prato servido após consumo do paciente, no momento retirada da refeição, onde a classificação é: aceitação de 0%(nula), 25%, 50%(metade), 75% e 100%(total). Os pacientes com baixa ingestão (menor que 50%) foram sinalizados à nutricionista clínica do setor, para visita. Os dados foram compilados e ordenados no programa Microsoft Office Excel para obter a taxa de aceitação. **RESULTADOS** Considerando a meta de aceitação superior a 80%, os resultados encontrados no presente trabalho, não são considerados ideais. A produção A, obteve uma média anual de 74,05% de aceitação, enquanto a produção B, 60,36%. A produção A, não obteve média inferior a 62,8% em nenhum mês e em um dos meses conseguiu atingir a meta de superior a 80%. No estudo de Rolin et al (2011), em pacientes oncológicos foram encontrados índice médio de 69%, semelhantes ao de Nonino-Borges et al (2006) que encontrou 67%. Já o estudo de Barton et al (2000), encontrou 60%, semelhantemente ao encontrado na nossa amostra. A produção B, apresentou em três meses, médias menores que 50%, onde é classificado como baixa aceitação, e necessitou plano de ação da produção para algumas preparações. **CONCLUSÃO** A partir dos resultados, observou-se a necessidade de avaliar os processos produtivos envolvidos no preparo dessas refeições e de elaborar estratégias que estimulem a ingestão do paciente, integrando sempre parte assistencial e produtiva, principalmente em hospitais onde a patologia é mais específica (como a B) e esteja ligado a dificuldade de aceitação, até mesmo pela patologia, ressaltando a importância de mais estudos nesta área, principalmente associado a patologias e analisados aceitação individualmente por área

Palavras-chave: aceitação de dieta; desperdício alimentar; serviço de nutrição hospitalar;

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO COMBATE À COVID 19

ANA CLARA BARROS DE SOUSA; LILIA MAGNO DE ABREU TEIXEIRA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A aplicação das boas práticas permite evitar a transmissão de diversas doenças, e apesar de não haverem evidências sobre a transmissão do novo coronavírus por via de alimentos, o mesmo pode ser transmitido em outras etapas da produção, como por exemplo: no contato entre os manipuladores, ou superfícies contaminadas. Porém, é possível minimizar esse contágio, seguindo as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. Já que os serviços de alimentação geralmente são locais de grande aglomeração e que precisam se adequar

às novas normas e legislações municipal, estadual e federal, bem como às recomendações da Organização Mundial de Saúde, com o intuito de evitar a propagação do vírus e de garantir a oferta de refeições seguras. **OBJETIVO** Analisar como as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos podem evitar a disseminação do novo coronavírus. Ressaltar a importância da implementação das boas práticas nos serviços de alimentação. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa descritiva qualitativa realizada em julho de 2020. Os dados foram obtidos através de um levantamento bibliográfico no âmbito da transmissão do coronavírus por alimentos, considerando as necessidades atuais devido a pandemia. Foram selecionados artigos científicos e legislações atualizadas sobre as boas práticas em serviços de alimentação, a partir das bases de dados Scielo e BVSalud. **RESULTADOS** A lavagem das mãos deve ser feita regularmente, com o uso de água, sabão e álcool 70%. Estes produtos também podem ser usados para limpeza e desinfecção das superfícies e utensílios reduzindo a atividade microbiana. Para a desinfecção de alimentos, em especial hortifrutis, deve-se utilizar uma solução especial de hipoclorito de sódio. A capacitação dos manipuladores de alimentos sobre os novos procedimentos de prevenção à Covid-19 e reforço às boas práticas de manipulação e higienização dos alimentos e pessoal são fundamentais, assim como manter os exames médicos atualizados e notificar o supervisor em caso de doença infecciosa. Apesar do uso de máscaras não ser obrigatório na legislação sanitária vigente, no contexto das Boas Práticas de Fabricação, esse equipamento pode ser utilizado visando evitar a contaminação de alimentos prontos para o consumo, assim como para proteger a saúde do trabalhador e auxiliar no combate ao novo coronavírus. Luvas descartáveis também não são uma exigência, sendo recomendadas apenas para atividades específicas. Estas não substituem a lavagem das mãos e não garantem proteção contra à Covid-19. Manter o distanciamento social e a etiqueta social são medidas complementares recomendadas para reduzir os impactos causados pela pandemia nos serviços de alimentação. **CONCLUSÃO** A transmissão do novo coronavírus têm ocorrido pelo contato próximo com indivíduos infectados ou por contágio indireto, por meio de superfícies e objetos contaminados, principalmente pela tosse e espirros com gotículas infectadas. Contudo, medidas de higiene pessoal, dos ambientes e superfícies, conforme orientam as Boas Práticas, podem auxiliar na diminuição da propagação do coronavírus, assim como de outros contaminantes, garantindo com isso a manutenção do funcionamento seguro do serviço de alimentação, produtividade dos funcionários, satisfação e confiança dos clientes.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Pandemia; Serviços de Alimentação;

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO A PARTIR DA ANÁLISE DE SWOT

JULIA MEDEIROS RAMALHO¹; CAROLINE FERREIRA SOARES CABRAL²; MARILIA FRANCA COSTA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. INSTITUTO DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Um monitoramento rigoroso dos parâmetros que garantam condições higienicossanitárias satisfatórias é de suma importância para reduzir os riscos de surtos de DTA em restaurantes universitários. O crescimento microbiano é um risco em restaurantes universitários devido ao grande porte da cozinha, grandes lotes de alimentos que passam por longos períodos de preparo e espera. O maior risco encontra-se nos utensílios e equipamentos de preparo que permanecem em contato direto com os alimentos por longo tempo. É importante ressaltar que a manipulação inadequada dos alimentos, a falta de higiene por parte do manipulador e matérias primas de baixa qualidade também configuram riscos à saúde do consumidor. Portanto, é de suma importância a utilização de ferramentas da qualidade que possam ser utilizadas de forma objetiva no dia a dia de um restaurante universitário. A análise SWOT é uma ferramenta que pressupõe explorar os pontos fortes (Strengths), superar as fraquezas (Weaknesses), que dizem respeito ao ambiente interno, agarrar as oportunidades (Opportunities) e defender-se contra as ameaças (Threats), com foco no ambiente externo, permitindo a definição de um planejamento estratégico. **OBJETIVO** Este estudo buscou investigar e analisar os fatores primordiais que influenciam a gestão da segurança dos alimentos em um Restaurante Universitário (RU). **METODOLOGIA** A pesquisa foi desenvolvida no restaurante universitário central do sistema integrado de alimentação da Universidade Federal do Rio de Janeiro e é caracterizado por um serviço terceirizado, uma média de 10 mil refeições ao dia (almoço e jantar), com funcionamento 24 horas por dia, 7 dias por semana dividida por três turnos de trabalho. A pesquisa seguiu o seguinte percurso metodológico: pesquisa bibliográfica, entrevistas com nutricionistas gestoras do local, estudo de caso com enfoque qualitativo e exploratório, análise de SWOT e desenvolvimento de um software de apoio para profissionais que trabalham com alimentação coletiva em restaurantes universitários. As informações coletadas na revisão bibliográfica, análise documental e nas entrevistas foram analisadas em uma matriz SWOT a fim de realizar um diagnóstico sobre Forças, Fraquezas, Oportunidades e Ameaças no atual cenário da gestão de segurança dos alimentos no restaurante universitário. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa do IFRJ (CEP/IFRJ) com os devidos documentos, incluindo o roteiro semiestruturado elaborado previamente. O projeto foi submetido à Plataforma Brasil e aprovado pelo CEP/IFRJ Parecer nº 2.900.242. **RESULTADOS** Diversos fatores limitantes estão relacionados aos riscos à segurança dos alimentos em Restaurantes Universitários, dentre eles: planejamento inadequado, condições físico estruturais inadequadas, gestão inadequada dos recursos, falta de monitoramento eficaz, falhas nos processos, baixa qualificação e atitudes inadequadas dos manipuladores de alimentos, falta de informação e comunicação sobre os procedimentos de segurança dos alimentos, falha no controle do binômio tempo e temperatura. A análise do cenário que influencia a segurança dos alimentos no restaurante universitário, acerca das fraquezas apontadas, demonstra que o controle de temperatura é um ponto fraco do processo possível de ser controlado internamente. **CONCLUSÃO** O diagnóstico contribuiu para a definição da etapa do processo produtivo primordial que mais adiante foi considerada como etapa inicial para o desenvolvimento do software.

Palavras-chave: Segurança de Alimentos; Ferramenta de Qualidade; Controle Higienicosanitário; Restaurante Universitário; Alimentação Coletiva

DESENVOLVIMENTO DE CHIPS UTILIZANDO O APROVEITAMENTO INTEGRAL DA COUVE

FERNANDA CHRISTIE AVELAR BARBOSA; FLAVIA APARECIDA BERNIERI RAMOS;
LEIDIANE AMORIM SOARES GALVAO; ÊMILI LIMA AMARO; FABÍOLA DE LIMA
SOUSA; DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A couve-folha (*Brassica oleracea* var. *acephala*) é uma das hortaliças mais populares no centro-sul do Brasil, sendo produzida em pequenas áreas e em hortas domésticas, enriquecendo a alimentação diária da população (Filgueira, 1982). O seu consumo traz vários benefícios, pois é uma hortaliça rica em minerais (cálcio, ferro e fósforo) e vitaminas (A, complexo B e C). Além de ser excelente estratégia no combate de patologias que acometem o trato gastrointestinal, em virtude do seu potencial antioxidante. Desta forma, reconhecendo todos os benefícios trazidos com o consumo da couve-folha e em razão de seu baixo custo e alta acessibilidade por todas as classes sociais, o presente trabalho teve como desafio norteador adaptar uma receita para aumentar a diversificação do consumo da hortaliça, tornando-a mais atrativa principalmente ao público infantil. **OBJETIVO** Adaptar uma receita de chips de couve como alternativa para lanches práticos, rápidos e de baixo custo. **METODOLOGIA** Para execução do proposto adotou-se três etapas, sendo elas: desenvolvimento da adaptação da receita de Galvão (2018), elaboração da ficha técnica de preparo e execução da informação nutricional. A adaptação consistiu em adicionar os talos da couve, de forma a promover o aproveitamento integral e no lugar do sal refinado, usou-se o sal de ervas (salsa, manjeriço, orégano e sal na proporção de 2 de ervas para 1 de sal). Vale ressaltar que no momento da elaboração da Ficha Técnica de Preparo e do estabelecimento da informação nutricional do produto houve embasamento nos parâmetros preconizados em legislação vigente, RDC 360, com a porção estipulada de 3g equivalente a 6 unidades. **RESULTADOS** Após execução da ficha de técnica de preparo dos chips de couve observou-se a seguinte informação nutricional, através da Tabela de Composição dos Alimentos, presente na porção de 3g (6 unidades), sendo: 20,67kcal de valor energético (Valor Diário VD: 1%); 1,7g de carboidrato (VD: 1%); 0,7g de proteínas (VD: 1%); 1,3g de gorduras totais (VD: 2%); sendo 0,3g de gorduras saturadas (VD: 1%) e 0g de gorduras trans; 0,7g de fibra alimentar (VD: 3%) e 136,33mg de sódio (VD: 6%), utilizou-se como base para o estabelecimento dos valores diários uma dieta de 2000kcal. E os chips de couve apresentaram-se como Baixo valor energético, carboidrato, gordura total e gordura saturada e Não Contém gordura trans, conforme RDC 54. **CONCLUSÃO** O desenvolvimento do presente estudo possibilitou verificar uma nova alternativa para o preparo da couve. Por conseguinte, é de suma importância passarmos a inserir a couve na nossa alimentação diária, visto que, possui variados nutrientes benéficos ao organismo aliado ao seu fácil acesso na maioria das regiões brasileiras e por ser um alimento de baixo custo. Além do acima exposto, evidencia-se como uma alternativa viável para integrar as pequenas refeições da população de todas as faixas etárias e substituir o alto consumo de produtos ultraprocessados que estão presentes nessas refeições.

Palavras-chave: CHIPS; COUVE MANTEIGA; ALTERNATIVA ALIMENTAR;

INFLUÊNCIA DO MARKETING NA ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PÚBLICA EM BELÉM DO PARÁ

THAYSA DA SILVA GARCIA; LARISSA DOS SANTOS FONSECA; ROSIANE OLIVEIRA MIRANDA; SHEILA CRISTINA MARTINS E SILVA; CAMILA SANTOS DE MELO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO FIBRA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na infância as crianças começam a estabelecer sua independência de escolhas, principalmente às de cunho alimentar, sofrendo influência de fatores externos e internos. Nesse sentido, as empresas utilizam de mecanismos de marketing em propagandas de alimentos industrializados como forma de persuadir este público a compra do produto, sendo assim, ocasionando hábitos alimentares não saudáveis com elevado consumo de produtos hipercalóricos e pobres em alimentos in natura, o que justifica o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Verificar a influência do marketing na alimentação de crianças de uma escola pública em Belém do Pará, investigar os hábitos alimentares e observar o perfil nutricional dos escolares. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal quantitativo realizado com 39 crianças, meninos e meninas de 6 a 8 anos, cursando do 1º ao 3º ano, no turno da manhã e da tarde (autorizadas pelos pais por meio do Termo de Consentimento Livre Esclarecido e do Termo de Assentimento), de uma escola do município de Belém-PA no ano de 2019. Foi aplicado um questionário com os pais sobre a influência do marketing nas escolhas alimentares das crianças e um questionário de frequência alimentar adaptado para a faixa etária de estudo, em seguida, foi realizada a avaliação do peso e da altura dos escolares para o diagnóstico nutricional, houve também orientação quanto a uma alimentação saudável. Os resultados foram analisados e apresentados com auxílio do software Microsoft Excel® (2010) e do programa estatístico Biostat 5.0. **RESULTADOS** A partir das crianças entrevistadas, 77% (30) e 94,50% (37) encontravam com peso e estatura adequados para a idade, respectivamente. Entretanto, 66,70% (26) dos alunos, apresentaram vigilância para baixo índice de massa corporal para idade, sendo um fator de risco nutricional entre os escolares. Quanto ao questionário aplicado aos pais, pode-se observar que 43% (17) possuía ensino médio completo. Verificou-se que 97,44% (38) das crianças costumavam assistir à TV todos os dias e que 53,85% (21) assistiam com frequência de 2 a 5 horas. Apesar dos resultados constataram que 56,41% (22) dos escolares não costumavam pedir os alimentos que a mídia/propaganda oferece e que 69,23% (27) dos responsáveis acreditaram que seus filhos tem uma alimentação saudável. Com relação à ingestão alimentar, pode-se observar uma baixa ingestão de frutas com percentual de 15,7% e de legumes 16,7%. Além disso, observou um consumo significativo de bebidas industrializadas 17,6% e a baixa ingestão de fontes proteicas. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que os escolares apresentaram um diagnóstico nutricional adequado, entretanto, verificou-se uma prevalência considerável para o consumo de bebidas adoçadas, de alimentos industrializados, baixo consumo de alimentos in natura, além da baixa ingestão de fontes proteicas, portanto, possibilitando desenvolver risco nutricional. Devido o estudo ter sido realizado em uma escola pública, local em que o poder aquisitivo é menor, logo o acesso aos fast foods é limitado ou inexistente, isso pode ter influenciado em um estado nutricional predominantemente adequado.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Estado Nutricional; Marketing Infantil;

QUALIDADE NUTRICIONAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR BRASILEIRA

PHAMELA REGINA VASCONCELOS DA SILVA; LORENA MODESTO DA SILVA;
THAYSER REGES SAMPAIO; MICHELLE RODRIGUES MAFRA; ALEXSANDRO SILVA
DE ARAUJO.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar é um instrumento eficaz para a recuperação dos hábitos alimentares adequados e na promoção da segurança alimentar nas escolas. Promover bons hábitos alimentares, por sua vez, é trabalhar a favor de uma melhor aprendizagem, pois o aluno bem alimentado mostra um potencial maior. Sendo assim, o consumo de alimentos de forma adequada leva as crianças ao bom desempenho escolar e assegura maior facilidade de assimilação dos conhecimentos, além de prevenir uma série de doenças e desequilíbrios futuros, como problemas relacionados ao crescimento, colesterol alto e, também, obesidade infantil. As escolas públicas atendem em sua maioria crianças vulneráveis em relação à nutrição, além das questões socioeconômicas e diante disso, é necessário se atentar para a qualidade do alimento que está sendo servido é necessário, alimentação escolar representa para grande parte dos alunos um atrativo de frequência escolar. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade nutricional da alimentação ofertada em escolas públicas no Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica por meio de levantamento literário de periódicos nacionais encontrados nos bancos de dados LILACS, SCIELO e PUBMED entre os anos de 2016 a 2019, também foi utilizado teses relacionado à temática. Para busca deste material foram utilizados os seguintes descritores e suas combinações: Alimentação Escolar; Nutrição da Criança e PNAE **RESULTADOS** A ingestão de uma alimentação saudável é importante desde a infância, pois neste período se formam os hábitos alimentares. Os familiares e a escola são de suma importância, porque é por meio deles que os valores serão repassados e a criança passa a conhecer novos alimentos. Souza (2017) se faz presente nas escolas públicas e particulares quantidades significativas de alimentos ultraprocessados na merenda escolar, sendo essa uma das principais causas para doenças crônicas como a obesidade infantil. Novaes (2018) Cantinas escolares oferecem lanches que não são saudáveis, ricos açúcares e gorduras, permitindo a afinidade com fast-foods para os alunos, onde os mesmos optam por deixar de comer o lanche oferecido pela escola por achar menos atrativo. Analisando diferentes estudos nos estados brasileiros, foi possível perceber a diferença entre alimentações, algumas ultrapassaram a quantidade de proteína estimadas para crianças, outras apresentaram baixo consumo energético, ferro, cálcio e vitamina A. Autores pontuaram que o cálcio é o micronutriente mais afetado devido não ser tão comum obter essa fonte no almoço. Desta forma, as outras refeições podem ajudar atingir as recomendações. Sabe-se que o ferro em altas proporções compromete diversas funções celulares, em um estudo foi relatado que ao comparar creches públicas e privadas, as públicas apresentaram uma maior biodisponibilidade de ferro. No mesmo, foi encontrado quantidades de vitamina C acima da recomendação, o que se torna favorável à absorção do ferro. **CONCLUSÃO** Ficou evidenciado que mesmo tendo o Programa Nacional de Alimentação Escolar, as alimentações oferecidas aos alunos ainda precisam de ajustes nutricionais para que os beneficiados possam atingir aos níveis recomendados de nutrientes de acordo com as faixas etárias, amplamente empregadas durante o ano letivo, em especial nas unidades

públicas de ensino infantil, já que uma boa alimentação escolar servida irá colaborar para um melhor aprendizado e desenvolvimento das crianças.

Palavras-chave: Escola; Infantil; Merenda; Nutrição;

DESENVOLVIMENTO DE UM BISCOITO A PARTIR DO APROVEITAMENTO INTEGRAL DA ACEROLA.

TALITA DE ARAÚJO CAMPOS; DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS; LEIDIANE AMORIM SOARES GALVAO; NELCI FATIMA BUGANÇA; ÊMILI LIMA AMARO; MARIA VICTÓRIA FERNANDES NORONHA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente perante o alto descarte de resíduos orgânicos a opção da utilização integral do alimento é uma ótima escolha, visto que utiliza-se o alimento por inteiro adicionando desta forma maior benefício nutricional ao produto final (Martins, 2000). Com base no exposto, a acerola (*Malpighia glabra*) quando utilizada de maneira integral é reconhecidamente fonte de vitamina C e A, vitaminas do complexo B, antioxidantes, flavonóides, fibras, entre outros compostos nutricionais que geram benefícios para o organismo (Batista, 2014). Portanto, neste estudo a acerola foi utilizada de forma integral como ingrediente principal na elaboração de uma receita de biscoito integral, da polpa com casca e talo ao caroço, partes que são comumente descartadas, para produção da farinha. **OBJETIVO** Desenvolver um biscoito a partir do aproveitamento integral da acerola. **METODOLOGIA** Inicialmente houve uma adaptação de receita, que originalmente é de família. As acerolas foram usadas de forma integral, sem nenhum descarte, onde a semente foi seca naturalmente, triturada e assada, para que atingisse textura de farinha e utilizada na receita junto a polpa da fruta com casca, talo e adição dos demais ingredientes: farelo de trigo, azeite de oliva, sal, orégano, gergelim e água. Vale ressaltar que para dar ponto na massa adicionou-se farinha de trigo tradicional e por fim o fermento químico, onde formou-se uma massa lisa e moldável. Após padronização da receita elaborou-se a Ficha Técnica de Preparo para que houvesse a determinação da informação nutricional do produto de acordo com RDC 360. Com porção estipulada de 30g (9 unidades). **RESULTADOS** A porção de 30g do biscoito integral desenvolvido é fonte de fibras com 2,7 g (VD: 11%), possui alto teor de vitamina C com 31,59 mg (VD: 70%), tem baixo teor de gordura saturada 0,73 g (VD: 3%), não apresenta gordura trans (0 g), contém 190,47 kcal (VD: 9%); 26,91 g de carboidrato (VD: 9%); 4,50 g de proteína (VD: 6%); 7,21 g de gorduras totais (VD: 13%) e 263,70 mg de sódio (VD: 11%) conforme RDC 54. Demonstrando-se como uma alternativa de reutilização integral da acerola e sendo viável para a substituição de biscoitos industrializados. **CONCLUSÃO** O desenvolvimento da receita mostra, o quão versátil um alimento pode tornar-se e como aproveitá-lo de diversas maneiras sem que ocorra o descarte de elementos importantes da fruta. Portanto, é notório que através dos métodos de aproveitamento integral promove-se o enriquecimento de receitas, como a do biscoito, tanto de cunho nutricional com maior aporte de nutrientes, quanto de cunho social por

estar atrelado à sustentabilidade em virtude da elaboração de alimentação a partir de partes do produto que seriam descartadas.

Palavras-chave: Acerola; Desenvolvimento de receita; Uso Integral;

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS, EM UMA ORGANIZAÇÃO SOCIAL, NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA

**BIANCA KARINA MONTEIRO DE SOUZA; MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL;
CLAUDIA DANIELE TAVARES DUTRA; LAURA VANESSA DE SOUSA MORAES;
NATÁLIA SANTOS REIS DA CUNHA; NAIARA CARVALHO ROCHA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.**

INTRODUÇÃO As Unidades de Alimentação e Nutrição são estabelecimentos, que devem fornecer refeições equilibradas e adequadas do ponto de vista nutricional e segurança, quanto aos seus padrões higiênico sanitários. Dessa forma, faz-se necessário a adoção de medidas, que garantam as boas práticas de produção das refeições, tendo como um pilar importante o manipulador de alimentos que, por sua vez, deve aderir a processos de limpeza e higiene pessoal adequados, para evitar que, este seja um veículo de transmissão de doenças, tendo em vista seu contato direto com o alimento, pois são responsáveis pelo recebimento, preparação e distribuição das refeições. **OBJETIVO** Avaliar as condições higiênico sanitárias dos manipuladores de alimentos, da Unidade de Alimentação e Nutrição, de uma organização social, no município de Belém, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, transversal e qualitativo. Este trabalho faz parte de um projeto de pesquisa aprovado sob o parecer do comitê de ética nº 15031919.3.0000.0018, vinculado à Faculdade de Nutrição, da Universidade Federal do Pará, realizado durante o estágio extracurricular de estudantes do curso de Nutrição, no período de agosto a dezembro de 2019. Para avaliação das condições higiênico sanitárias dos manipuladores foi aplicado um checklist, adaptado da Resolução de Diretoria Colegiada número duzentos e setenta e cinco de dois mil e dois, que apresentavam 6 (seis) categorias para análise, a citar: estado de saúde, hábitos higiênicos, vestuários, programa de controle de saúde, equipamento de proteção individual, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão dos colaboradores. As respostas tinham como atribuição, os seguintes termos: conformidade, não conformidade e não se aplica. **RESULTADOS** Na análise dos dados foi observado, que os manipuladores da Unidade estavam em conformidade com a legislação, quanto ao seu estado de saúde, não apresentando infecções cutâneas, feridas, sintomas de infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares. Em relação ao asseio pessoal foi observado o hábito de utilizar cabelos protegidos e unhas curtas sem esmalte, conforme recomendação. No entanto foi verificado o uso de adornos como anéis e brincos. Foi identificado, ainda, que os colaboradores não possuíam hábitos higiênicos, conforme legislação, apesar do local possuir cartazes sobre a lavagem adequada das mãos. Foram observados que os itens: vestuários, programa de controle de saúde, equipamento de proteção individual, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão dos colaboradores apresentaram-se em desacordo com a legislação pertinente. **CONCLUSÃO** Foi observado que, a

maioria dos itens relacionados as condições higiênicas sanitárias dos manipuladores da Unidade de Alimentação e Nutrição, deste estudo, não apresentaram conformidade, segundo recomendação vigente. Diante do exposto, sugere-se a implantação do Procedimento Operacional Padronizado referente a higiene e saúde dos manipuladores.

Palavras-chave: Alimentação; Colaborador; Higiene Pessoal; Manipulador de Alimentos;

ATITUDES DE RISCO DOS CLIENTES DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA.

RANIELY MATAR DO ROSÁRIO¹; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA¹;
ROSANGELA SANTOS DA SILVA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ., - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE
SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação realizada fora do domicílio deixou de ser uma opção de lazer e passou a ser uma necessidade para muitos indivíduos e comodidade para outros, ocasionando o aumento no número de restaurantes, entre eles os Restaurantes Universitários. Entretanto, o consumo de refeições fora do domicílio é um dos fatores que mais contribuem para o aumento da ocorrência das Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA), uma vez que, nos Restaurantes Universitários, a produção de refeições ocorre em grande escala e torna-se difícil o controle efetivo do processo produtivo. **OBJETIVO** Relatar a experiência vivenciada por uma acadêmica do Curso de Nutrição sobre as atitudes de risco dos clientes de Restaurantes Universitários de Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, desenvolvido em dois Restaurantes Universitários de Belém-PA os quais servem uma média de 6.500 refeições/dia, entre almoço e jantar e distribuídas a um público universitário formado por: estudantes, docentes, técnicos administrativos e visitantes. Os cardápios servidos são do tipo popular. A coleta de dados foi realizada por uma acadêmica do curso de Nutrição devidamente treinada no período de junho e julho de 2019, sendo a coleta realizada no horário de maior fluxo de clientes, das 11:30 e 14:30 horas. A amostra foi sistematizada a cada 5 usuários. As observações das atitudes de risco dos usuários foram realizadas no salão de recepção e refeitório dos dois Restaurantes Universitários. Os quais produzem e distribuem juntos cerca de 6.500 refeições/dia a comunidade universitária. Para avaliar as atitudes de risco dos clientes foi aplicado um instrumento com 17 itens, cujo objeto de observação iniciava no momento que os clientes entravam nos restaurantes até conclusão da refeição. Os dados foram tabulados e analisados em planilhas Excel, versão 2010, a fim de organizar as atitudes de risco dos clientes. **RESULTADOS** Foram observadas as atitudes de risco de 826 clientes sendo 417 do restaurante A e 409 do restaurante B. Os itens que mais exprimem atitudes de risco observadas em ambos os restaurantes foram relativos a: Falar em cima das preparações que estão expostas no balcão de distribuição; Deixar algum utensílio cair dentro da preparação; Não higienizar as mãos antes de consumir a refeição; Mexer no cabelo perto das preparações expostas no balcão de distribuição; Usar o celular e não higienizar as mãos; Mexer no nariz ou ouvido momento antes de consumir a refeição

e não higienizar as mãos. Em relação ao sexo, verificou-se que o item "Não higienizar as mãos antes de consumir a refeição". Possivelmente nesse cenário de inúmeras atitudes de risco cometidas pelos clientes, está relacionado ao desconhecimento sobre as boas práticas de manipulação de alimentos em restaurantes. Portanto, campanhas educativas se tornam necessárias no sentido de socializar informações relativas à segurança alimentar e demonstrar a corresponsabilidade do cliente nesse cenário. **CONCLUSÃO** Atitudes de risco podem ou não estar vinculadas ao desconhecimento dos clientes sobre as boas práticas de manipulação de alimentos durante o momento de se servem e consomem suas refeições. A adoção de ações educativas como: fixação de cartazes, mídias nos setores de recepção, distribuição e consumação das refeições, assim como a distribuição de folders aos clientes são consideradas estratégias eficientes sobre a adoção de atitudes apropriadas no momento da distribuição e consumação de suas refeições.

Palavras-chave: Comportamento de Risco.; Contaminação de Alimentos.; Alimentação Coletiva; Restaurantes Universitários.; Boas Práticas.

ROTINA DOS RANCHOS DE UMA ORGANIZAÇÃO MILITAR DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RELATO DE EXPERIÊNCIA.

**RANIELY MATAR DO ROSÁRIO; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA;
ROSANGELA SANTOS DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ., BELÉM - PA - BRASIL.**

INTRODUÇÃO A partir do surgimento do novo coronavírus (SarsCov2), causador da Covid-19, os serviços de alimentação do mundo vem passando por adaptações em suas rotinas, entre eles os Ranchos das Organizações Militares, os quais vêm adotando regras rígidas quanto aos procedimentos de higiene dos manipuladores, dos alimentos, orientação dos usuários/militares quanto a necessidade de atender aos protocolos da instituição e regulamentos municipal, estadual e federal os quais definem, orientam e determinam comportamentos, com o objetivo de prevenir o risco à saúde dos manipuladores e usuários e evitar a propagação do vírus. **OBJETIVO** Relatar a experiência vivenciada por uma nutricionista com relação a rotina de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, inserida em uma Organização Miliar, localizada na cidade do Rio de Janeiro-RJ durante a pandemia da Covid-19. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência sobre a rotina de um serviço de alimentação, inserido em uma Organização Miliar, da cidade do Rio de Janeiro-RJ, durante o período da Pandemia da Covid-19. Nas organizações militares os serviços de alimentação são denominados Ranchos, os quais precisaram se adequar as novas legislações sanitárias devido ao cenário atual da pandemia. Como as atividades não foram suspensas, foi necessário elaborar um plano de ação para o enfrentamento da pandemia já que diariamente são servidos: café da manhã, almoço, jantar e ceia totalizando cerca de 700 refeições, as quais deveriam ser distribuídas em 3 Ranchos: (1) oficiais, (2) sargentos e suboficiais (3) cabos e marinheiros, respectivamente. Entretanto, devido dois Ranchos estarem em obra foi preciso adaptar as rotinas as recomendações da vigilância sanitária e decreto municipal, elaborar protocolos e um planos de ação para o atendimento

seguro dos militares. Para isso, foi adotada uma ferramenta da qualidade de priorização das tomadas de decisões, conhecida como Matriz GUT ou Matriz de Prioridades. O termo GUT, se refere a: G = Gravidade; U = Urgência e T = Tendência. Devido ao fato do resultado da aplicação da ferramenta ser uma lista de itens priorizados, possibilita identificar o que deve ser realizado primeiramente, além disso, ainda é possível saber onde alocar recursos para evitar maiores despesas para a organização militar. RESULTADOS A partir da ferramenta da qualidade Matriz GUT frente as recomendações das legislações vigentes o nutricionista classificou as prioridades para as adaptações do serviço como (1) Grave: conclusão da obra dos 2 (dois) Ranchos e aquisição de totem com acionamento por pedal; (2) Urgentes: ampliar o horário da distribuição tão logo a tripulação retorne as suas atividades diárias; Controlar o acesso durante as refeições: café da manhã; jantar e ceia, já que o controle é realizado apenas no almoço; Retirar as jarras de refresco e de água das mesas e oferecer copos descartáveis e suco natural em embalagem individualizadas para evitar o compartilhamento dos utensílios. (3) Tendência: capacitação constante da equipe do Rancho com relação as boas práticas de fabricação e manipulação em período de pandemia e elaboração de material educativo com relação as boas práticas. CONCLUSÃO De forma geral, a Matriz GUT foi utilizada na rotina dos Ranchos da Organização Militar, auxiliando nas diversas situações nas quais foi preciso tomar decisões que exigiram uma análise cuidadosa da nutricionista devido ao atual cenário da pandemia de forma que garantisse a produção e distribuição segura das refeições.

Palavras-chave: Ferramenta da qualidade. UAN; Usuários