

Código: 2435

Título: A EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA COMO FERRAMENTA DE DIVULGAÇÃO DE INFORMAÇÕES SOBRE CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM TEMPOS DE PANDEMIA

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: MARIA CLARA BARCELOS DE AQUINO; LETÍCIA BATISTA DE AZEVEDO; JÉSSICA GONÇALVES DOS SANTOS; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ.
UFES, VITÓRIA - ES - BRASIL.

E-mail: mariacclarabarcelos0912@gmail.com

INTRODUÇÃO

A extensão acadêmica se configura como um processo educativo e científico que contribui para a formação dos universitários e ultrapassa os muros da universidade permitindo que o conhecimento seja externado para a população. O estímulo à realização de ações de extensão viabiliza a relação transformadora entre a Universidade e a Sociedade, permitindo que esta tenha retorno dos investimentos confiados às instituições sob forma de ações e informações com embasamento científico e de qualidade. Em decorrência do cenário de pandemia provocado pelo surto do novo coronavírus (Covid-19), causado pelo vírus SARS-CoV-2, as universidades interromperam suas atividades presenciais, tendo portanto o universo acadêmico que repensar a forma de se comunicar com a sociedade. Desse modo, o Projeto de extensão “Boas práticas de manipulação em serviços de alimentação: avaliação e orientação para produção de alimentos seguros” a fim de continuar a propagação de conhecimentos na comunidade, começou a atuar de forma remota. Extensionistas precisaram repensar suas ações para se manterem próximos da comunidade mesmo diante da situação adversa e desafiadora que foi imposta pela pandemia.

OBJETIVO

Relatar a experiência das atividades extensionistas realizadas pelo projeto “Boas Práticas na manipulação de alimentos: avaliação e orientação para produção de alimentos seguros” durante a pandemia de Covid-19.

METODOLOGIA

Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, acerca das atividades desenvolvidas pelo projeto de extensão durante o período de abril de 2020 a julho de 2021. Foram desenvolvidas atividades remotas, sendo estas criação de rede social, elaboração de materiais instrucionais e de lista de verificação de boas práticas.

RESULTADOS

Foram elaboradas 3 cartilhas com os temas: “Serviços delivery em tempos de COVID - 19: O que é preciso saber ao receber os alimentos?”, “Higiene de alimentos em tempos de COVID-19: O que é preciso saber?” e “Coronavírus (COVID-19) - Mitos e Verdades: O que é preciso saber sobre alimentação?” Sendo estas utilizadas como referência em artigos científicos, sites oficiais municipais e em congressos científicos. Além disso, tem-se utilizado a rede social Instagram como fonte de propagação de informações com embasamento científico para possibilitar maior alcance e facilidade de acesso à informações. A rede social do projeto interage em média com 412 pessoas por meio de respostas às perguntas e aos comentários. Ademais, elaborou-se uma lista de verificação de boas práticas de manipulação de alimentos em cozinhas residenciais pela plataforma Googleforms. A lista é constituída de 3 módulos, a saber: Higiene do Ambiente, Procedimentos de Conservação de Alimentos e Higiene e Manipulação dos Alimentos. Tal lista tem por objetivo auxiliar o responsável pela manipulação de alimentos a identificar as principais falhas de higiene. O formulário permite o feedback das respostas corretas e incorretas permitindo ao respondente a busca pela adequação das práticas de manipulação.

CONCLUSÃO

As ações realizadas pelos extensionistas no ambiente virtual permitiram alcançar a comunidade externa, permitindo que exerçam seu papel na sociedade mesmo diante da situação de pandemia. Além disso, é evidente a importância da busca por estratégias alternativas na condução de projetos de extensão universitária para manutenção da interação e integração da universidade com a sociedade.

Palavras-chave: COVID-19;SARS-CoV-2;Boas Práticas de Manipulação;Higiene dos alimentos.



Código: 2394

Título: A IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: JAHNY KÁSSIA DUARTE ROCHA¹; MAC DAVID DA SILVA PINTO²; POLIANA GUERINO MARSON¹; NEILTON ARAUJO DE OLIVEIRA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PORTO NACIONAL - TO - BRASIL.

E-mail: jahny.rocha@ifto.edu.br

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar, considerado o mais antigo Programa na área de Segurança Alimentar e Nutricional do Brasil, representa um conjunto de políticas públicas que tem como objetivos contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis de estudantes da rede pública de educação básica. Dentre as escolas que devem executar o Programa estão as instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cujas particularidades as diferenciam das demais redes públicas de ensino. Um conjunto de fatores dificultaram a implantação do Programa nas instituições da Rede, com destaque para o curto prazo entre a criação da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica em 2008 e a inclusão do ensino médio como público-alvo da alimentação escolar em 2009, uma vez que ao mesmo tempo em que as instituições se organizavam como Rede e estavam em processo de expansão, precisavam também se adaptar à oferta de alimentação escolar. Considerando que, até 2015, somente 27,1% dos Institutos Federais tinham o Programa implantado, sua institucionalização nas demais unidades da Rede atende à necessidade de avanços na alimentação escolar nessas escolas.

OBJETIVO

Investigar a implantação do Programa Nacional de Alimentação Escolar na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

METODOLOGIA

Trata-se de pesquisa aplicada realizada através de estudo transversal, prospectivo, quali-quantitativo, descritivo e analítico, cuja coleta de dados foi realizada entre novembro de 2020 a fevereiro de 2021 mediante aplicação de formulário semiestruturado encaminhado via *e-mail*. Os dados foram tabulados na plataforma Planilhas do Google, as análises estatísticas foram realizadas com o auxílio do software R, versão 4.1.0 e para análise das respostas das perguntas em aberto utilizou-se o método de Análise de Conteúdo. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins, sob parecer nº 4.356.195 e seguiu todos os requisitos da Resolução CNS nº 466/2012 .

RESULTADOS

Das 117 unidades representadas na pesquisa, 76,1% (n = 89) já iniciaram as atividades do Programa, demonstrando evolução na implantação do programa nas instituições da Rede. Nas unidades em que o programa não estava institucionalizado (23,9% ou n = 28), os gestores, em resposta à pergunta aberta sobre as razões que as levaram à não implantação do PNAE, relataram oito problemáticas que estariam levando à não institucionalização do Programa em unidades da Rede, dispostas em ordem decrescente da que foi mais para a menos recorrente: falta de estrutura física adequada (n = 12); ausência de profissionais para manipulação e distribuição dos alimentos (n = 5); baixo orçamento (n = 4); pandemia pela Covid-19 (n = 4); inexistência do profissional de Nutrição (n = 2); falta de engajamento dos servidores, da gestão institucional e dos demais atores (n = 2); *campi* com implantação recente (n = 2) e as dificuldades de aquisição da agricultura familiar (n = 1).

CONCLUSÃO

A implantação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, efetivada em 76,1% (n = 89) das unidades da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica pesquisadas, no enfrentamento de um conjunto complexo de dificuldades, necessitará de diversos esforços para ser ampliada às demais unidades.



Palavras-chave: alimentação escolar; ciência da implementação; gestão em saúde; política pública.

Código: 2495

Título: ACEITAÇÃO DE CARDÁPIOS ESCOLARES – O QUE ACONTECE NA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO DISTRITO FEDERAL

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: SÍNTIA ALMEIDA SANTANA; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO; SUENY ANDRADE BATISTA; ALESSANDRA FABRINO CUPERTINO GOMES; BRUNA ELISA BRINCKER; VERÔNICA CORTEZ GINANI.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

E-mail: sintia_as@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar estimula a adoção de hábitos alimentares saudáveis, favorecendo a aprendizagem, o rendimento escolar e prevenindo a obesidade e desnutrição. Para tanto, além do fornecimento adequado de nutrientes, deve-se avaliar, compreender e garantir a boa aceitação do cardápio, conforme as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Nesse sentido a aplicação contínua de ferramentas capazes de entender a dinâmica entre a oferta e o consumo de preparações ofertadas nos cardápios escolares devem ser estimuladas.

OBJETIVO

Verificar a aceitação das preparações ofertadas no cardápio escolar do ensino fundamental nas escolas públicas do Distrito Federal.

METODOLOGIA

Estudo transversal e exploratório, quali-quantitativo. Uma amostra de 57 cardápios foi avaliada por 2.117 estudantes do 1º ao 5º ano do ensino fundamental, de 13 escolas públicas do Distrito Federal, aleatoriamente selecionadas. Para tanto, a escala hedônica facial, a análise do resto-ingestão e o índice de adesão foram aplicados em uma refeição/dia realizada na escola, durante dias consecutivos, totalizando entre 4 e 5 refeições por escola. Foram adicionadas ao formulário do teste de aceitabilidade 2 questões complementares: 1) Você trouxe lanche de casa para comer na escola?; 2) Se você não comeu o lanche da escola, foi por quê? Nesse caso, havia cinco opções de resposta (não gosto do lanche de hoje, não estou com fome, comi o lanche de casa, sou intolerante/alérgico aos ingredientes e questão religiosa). Os dados foram inseridos em um banco de Análise de Dados Estatística Descritiva do *Excel®* e foram calculadas medidas de tendência central e dispersão (média, desvio padrão e frequência). Aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (nº 02033218.0.0000.0030).

RESULTADOS

Os resultados revelaram que 22,8% dos cardápios ofertadas apresentaram aceitação satisfatória ($\geq 85\%$). No caso do índice de resto-ingestão, 26,3% atingiram níveis aceitáveis ($\geq 90\%$). Para os dois testes, o cardápio “vitamina de frutas com biscoitos variados” ficou entre as duas ofertas mais aceitas. Os cardápios “galinhada” e “pão com frango/carne bovina” foram os segundo e primeiro mais aceitos de acordo com a aplicação da escala hedônica e índice resto-ingestão, respectivamente. A investigação do índice de adesão mostrou que para 33,3% dos cardápios, um elevado percentual de estudantes consumiu a alimentação preparada pela escola. Por outro lado, 47,3% dos cardápios apresentaram um índice de adesão médio. Do total de testes aplicados ($n=5.149$), em 39,9% os estudantes registraram os motivos para a baixa aceitação. De acordo com as respostas, 18,8% referiram o consumo de lanches advindos de casa, 16,9% afirmaram não gostar da refeição ofertada no dia, 4,1% disseram não estar com fome no período destinado ao consumo e 0,1% informaram intolerância e/ou alergia a algum dos ingredientes.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, a maioria das preparações não é aceita e não tem adesão, por influência do consumo de alimentos extrainstitucionais, preferências alimentares, não estar com fome e alergia e/ou intolerância a alguns ingredientes. Na alimentação escolar, não somente o acesso aos alimentos deve ser garantido, mas o consumo



efetivo. Realizar os testes de aceitabilidade não garante aumento de consumo das preparações, mas pode auxiliar no direcionamento de mudanças no modo de preparo e/ou tipo de ingredientes para melhorar aceitação e adesão, assim como ações de Educação Alimentar e Nutricional.

Palavras-chave: alimentação escolar; teste de aceitabilidade; programas e políticas de alimentação e nutrição.

Código: 2342

Título: ADEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALARES EM SÃO PAULO/SP

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: MARCIA LOPES WEBER¹; JULIANA SARDINHA GONÇALVES²; HELENA NAKAMURA KOGATSI².

1. UNISA, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

E-mail: marciaws@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

Um fator primordial para a garantia da qualidade em Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar é a inocuidade do alimento em todas as etapas de produção, desde a recepção da matéria-prima, elaboração das preparações, até a distribuição das refeições. Já o fornecimento de uma alimentação nutricionalmente equilibrada e com qualidade higiênico-sanitária, associada aos serviços médicos e de enfermagem, também ocupa lugar de destaque para recuperação, manutenção e prevenção da saúde dos indivíduos hospitalizados (REIS *et al.*, 2015). A legislação sanitária específica instituiu como obrigatórias as boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores de alimentos prontos para consumo, o que inclui hospitais, e tem como objetivo elevar a segurança das refeições e reduzir o risco de doenças transmitidas por alimentos aos consumidores (BRASIL, 2004).

OBJETIVO

Identificar adequação das boas práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares no município de São Paulo/SP.

MÉTODOS

O estudo foi transversal, em Unidades de Alimentação e Nutrição de dois hospitais da mesma rede, situados nas regiões leste e sul de São Paulo/SP, identificados como A e B. Uma das unidades apresentava sistema centralizado de produção de refeições e a outra, sistema misto, com parte da produção centralizada no local e parte com uso de *cook-freeze*, e ambas atendiam tanto a coletividade sadia quanto a enferma. A coleta de dados ocorreu em 2019, quando foi aplicado um *checklist* adaptado da legislação sanitária (BRASIL, 2002). Os itens do *checklist* foram agrupados em 5 blocos: Edificação e instalação (81 itens); Equipamentos, móveis e utensílios (19 itens); Manipuladores (15 itens); Produção e transporte do alimento (34 itens); e Documentação (24 itens), totalizando 173 itens, avaliados como não conforme, conforme e não se aplica. A classificação das unidades foi baseada no percentual de conformidades, em 3 grupos: grupo 1 (75 a 100%), grupo 2 (51 a 74%), e grupo 3 (0 a 50%) (BRASIL, 2002). Os resultados foram agrupados por unidade, no total e por bloco de itens.

RESULTADOS

As Unidades de Alimentação e Nutrição dos hospitais A e B foram classificadas no grupo 1, com 91% e 85% de conformidades, respectivamente. Na unidade do hospital A, as não conformidades foram observadas nos blocos Edificações e instalações, e Equipamentos, móveis e utensílios. Os itens não conformes à legislação eram relacionados a inadequações no fluxo de produção, com foco na ausência de barreiras físicas entre etapas produtivas, e a portas e janelas com fechamento inadequado ou ausente. No hospital B, as não conformidades foram observadas nos blocos Edificações e instalações, e Documentação. Portas e janelas com fechamento inadequado ou ausente também estavam presentes, havia equipamentos e móveis com necessidade de manutenção, e os Procedimentos Operacionais Padronizados não estavam completos na documentação.

CONCLUSÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição do hospital A apresentou maior percentual de conformidades que a do hospital B, e ambas foram classificadas no grupo 1. Independente da classificação, ambas apresentaram não



conformidades relevantes à segurança do alimento produzido. A partir disso, sugere-se aplicação de um plano de ação para adequação das boas práticas à legislação vigente, garantindo qualidade aos alimentos e saúde aos consumidores, tanto para a coletividade sadia quanto enferma.

Palavras-chave: Produção de alimentos;Boas práticas de fabricação;Higiene dos alimentos;Checklist.

Código: 2446

Título: ALIMENTAÇÃO E INDICADORES DE SAÚDE DE TRABALHADORES BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR ANTES E DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: ALANA DO NASCIMENTO OLIVEIRA¹; LIZE STANGARLIN FIORI²; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS².

1. PPGAN, UFPR, CURITIBA - PR - BRASIL; 2. PPGAN, DNUT, UFPR, CURITIBA - PR - BRASIL.

E-mail: caroline.opolski@gmail.com

INTRODUÇÃO

Ao longo dos anos inúmeras mudanças ocorreram no estilo de vida da população mundial, como a diminuição do gasto energético nas atividades de trabalho, consumo de alimentos processados e ultraprocessados, aumento do consumo de refeições fora do lar e a redução na prática de atividade física. Entre esses aspectos, a alimentação inadequada e a redução da prática de atividade física, têm sido apontadas como fatores de risco para o desenvolvimento de doenças e agravos nas condições de saúde da população. Vale ressaltar que, o novo modo de vida imposto pela pandemia de COVID-19 também tem sido associado à piora nos hábitos alimentares, onde se observou o aumento no consumo de alimentos não saudáveis e de lanches entre as refeições. Além disso, a redução na prática de atividade física e o favorecimento de comportamentos sedentários também foram observados nesse período.

OBJETIVO

O objetivo do estudo foi avaliar a alimentação e indicadores de saúde de trabalhadores beneficiários do Programa de Alimentação do Trabalhador no período anterior e durante a pandemia de COVID-19.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa observacional e transversal com trabalhadores de uma empresa beneficiária do Programa de Alimentação do Trabalhador, no município de Curitiba, Paraná, Brasil. O estudo foi realizado em duas fases, sendo a primeira com avaliação presencial e anterior à pandemia de COVID-19, e a segunda fase ocorreu por meio de um questionário *on-line*, onde as informações foram autorrelatadas em novembro de 2020, durante o período de pandemia. Foram avaliados peso, altura, estado nutricional, dados socioeconômicos e as práticas alimentares dos trabalhadores de acordo com um questionário amparado nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. O nível de prática de atividade física foi avaliado através da versão abreviada do questionário internacional de prática de atividade física. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná, sob CAAE 98205318.2.0000.0102, e recebeu apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (nº 408429/2017-8)

RESULTADOS

Participaram do estudo 10 trabalhadores, sendo a maioria deles homens (n=7). No período anterior a pandemia, todos os trabalhadores realizavam refeições no local de trabalho durante a semana, porém durante a pandemia nenhum deles relatou se alimentar no restaurante da empresa. Foi identificado que a maioria dos participantes se encontravam com sobrepeso (n=7), tanto antes quanto durante a pandemia, porém, 6 deles relataram perda de peso durante a pandemia. A maioria dos trabalhadores (n=7) melhoraram suas práticas alimentares, quando comparado ao período anterior à pandemia, demonstrando estarem de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Além disso, apenas 3 trabalhadores apresentaram melhora na prática de



atividade física, os demais pioraram (n=4) ou mantiveram a mesma prática de atividade física (n=3) que no período anterior à pandemia.

CONCLUSÃO

Foi verificado que houve perda peso entre os trabalhadores e que os mesmos apresentaram melhora em suas práticas alimentares no período da pandemia. Contudo, não melhoraram a prática de atividade física durante este período.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Consumo de alimentos; Pandemias; Estado nutricional; Saúde do trabalhador.

Código: 2297

Título: ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE: DIÁLOGO SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LA AGENDA 2030 DE LA ONU

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: RAÍSA MOREIRA DARDAQUE MUCINHATO; LAÍS MARIANO ZANIN; LEONARDO CARNUT; ELKE STEDEFELDT.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

E-mail: raisadardaque@gmail.com

INTRODUCCIÓN

La alimentación escolar en América Latina y el Caribe beneficia a 78 millones de estudiantes. Es un modelo de intervención que contribuye a la nutrición y un mecanismo para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

OBJETIVO

Evaluar los enfoques sobre la seguridad del agua y los alimentos en los documentos sobre alimentación escolar de América Latina y el Caribe.

METODOLOGÍA

La muestra se estableció a partir del documento "*State of school feeding worldwide 2013*". La recogida de datos se produjo a partir de la búsqueda de documentos y publicaciones oficiales y no oficiales mediante el uso de referencias de codificación: agua, alimentación escolar, huerto escolar, agricultura local/familiar y seguridad de los alimentos, combinaron con la "y" y se tradujeron según el idioma oficial del país.

Se prepararon dos matrices, una con información sobre la alimentación escolar y otra con datos sobre seguridad del agua y de los alimentos. Se definieron seis categorías: agua para el consumo (la captación, el tratamiento y la distribución); agua para la higiene; agua para la preparación; agricultura local/familiar; huerto escolar y norma de identidad y calidad de los alimentos.

El análisis cuantitativo se realizó en función de la presencia o ausencia de información y se calculó la frecuencia relativa. Los datos cualitativos se analizaron mediante un análisis de contenido temático guiado por Bardin.

RESULTADOS

En América Latina y el Caribe 32 países presentan la alimentación escolar. No se encontraron datos para 8 países. La seguridad del agua y los alimentos se abordó en documentos de 18 países. El agua para el consumo se abordó en documentos de 19 países. Los datos abordaban la necesidad de un suministro adecuado de agua potable, falta de infraestructuras, alternativas para hacerla segura, el fomento del consumo y suministro de bombas de agua. Los documentos de 17 países abordaron el agua para la higiene y el agua para la preparación y hablaron de la forma correcta de higienizar los alimentos y de cómo hacer que el agua sea segura.

La agricultura local/familiar se abordó en documentos de 22 países y se limitó a la compra de alimentos. El huerto escolar fue mencionado en 18 países que describieron su existencia, el apoyo de las organizaciones y su uso como herramienta pedagógica. El agua para el riego se observó en 3 países y hablaron de la ayuda para mejorar los sistemas de agua y riego, la disponibilidad de agua y los sistemas de drenaje.

La norma de calidad e identidad de los alimentos se abordó en documentos de 3 países, en los que se exponen los retos para garantizar la seguridad de los alimentos producidos, la necesidad de un registro sanitario y garantía de la calidad y seguridad de los alimentos.

CONCLUSIONES



Se concluye que, a pesar de los enfoques en los documentos sobre alimentación escolar, existen lagunas en cuanto a la seguridad de los alimentos. Sólo se adjetivó el agua y se mencionaron formas de hacerla segura, sin consideraciones sobre la adquisición de insumos.

Se entiende la necesidad de enfoques para el pleno ejercicio de la alimentación escolar, garantizando la seguridad de los alimentos y logrando los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Se sugiere el apoyo intersectorial, tal y como se reafirmó en el Pacto de Milán, para la elaboración de documentos y puesta en marcha de la alimentación escolar, mediante la formación de los implicados y minimización de las adversidades que se repercuten en la seguridad de los alimentos.

Palavras-chave: Alimentación escolar;Seguridad de los alimentos;Seguridad del agua;Objetivos de Desarrollo Sostenible;Pacto de Milán.

Código: 2474

Título: ALIMENTOS CONTROLADOS E RECOMENDADOS: AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO EM UMA CIDADE DO INTERIOR DO RS

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: MARIANA RIBEIRO GUIOTI; CATIA DA SILVA SILVEIRA; ELIZABETE HELBIG. UFPEL, PELOTAS - RS - BRASIL.

E-mail: helbignt@gmail.com

A alimentação adequada é um direito de todos os cidadãos, e obrigação do Estado respeitar, proteger e proporcionar este direito. Por meio de programas sociais específicos consegue-se alcançar as parcelas da população que mais precisam de cuidados com a alimentação. A exemplo tem-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar, com a oferta de refeições que devem garantir uma alimentação saudável e adequada durante a permanência dos alunos na escola, onde esta muitas vezes proporciona a única refeição completa do dia para os alunos. Desse modo torna-se importante conhecer as preparações ofertadas na alimentação escolar, para verificar o atendimento do objetivo central do programa, e se a oferta de refeições contempla as necessidades nutricionais durante o período em que os alunos permanecem na escola. Este estudo de delineamento transversal, no qual foram avaliados 18 cardápios mensais, teve como objetivo avaliar qualitativamente e comparar a oferta de alimentos recomendados e controlados em cardápios mensais do ensino Fundamental de escolas municipais da zona urbana de uma cidade do interior do Rio Grande do Sul. Para a análise qualitativa das refeições ofertadas nos cardápios disponibilizados às escolas foi utilizada a ferramenta Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar, método proposto por Veiros e Martinelli (2012). Os itens para avaliação de acordo com esta ferramenta, foram distribuídos em duas categorias: os alimentos recomendados e os que devem ser controlados. Para o preenchimento das informações contidas nos cardápios escolares foi utilizada a planilha no programa Microsoft Excel (2010). Após análise das preparações dos cardápios, os mesmos foram classificados de acordo com os pontos de corte propostos por Prado; Nicoletti; Faria (2017). A partir dos dados coletados, referente aos alimentos Recomendados verificou-se oferta “Regular” de “Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos” (65%), “Carnes e ovos” (50%) e “Leite e derivados” (50%); “Ruim” de “Leguminosas” (38%), “Frutas in natura” (32%) e “Vegetais não amiláceos” (28%); e “Péssimo” de “Saladas” (15%) e “Alimentos integrais” (0%). Considerando os alimentos Controlados, observou-se uma oferta “Regular” de “Preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar” (47%), “Alimentos industrializados, semiprontos ou prontos”(48%), “Alimentos concentrados, em pó ou desidratados” (39%) e “Cereais matinais, bolos e biscoitos” (35%); além disso, “Embutidos ou produtos cárneos industrializados” (3%), “Enlatados e conservas” (5%), “Alimentos flatulentos e de difícil digestão” (6%), “Bebidas com baixo teor nutricional” (0%), “Preparação com cor similar na mesma refeição” (4%) e “Frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos” (3%) foi classificado como “Ótimo”. Os resultados do presente estudo demonstram uma frequência mediana de alimentos Recomendados, muito se deve por conta de ofertar apenas uma refeição no dia, e em relação aos alimentos Controlados, quatro aspectos negativos ultrapassaram a frequência recomendada (alimentos industrializados e ricos em açúcar).



Palavras-chave: Alimentação;Alimentação escolar;Ensino público;Nutrição.

Código: 2348

Título: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE POTIGUAR EM CARDÁPIOS DE RESTAURANTES INSTITUCIONAIS

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: JOSIMARA PEREIRA NOGUEIRA¹; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG²; PRISCILLA MOURA ROLIM¹; LARISSA MONT'ALVERNE JUCÁ SEABRA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL; 2.

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

E-mail: priscillanutri@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A sociobiodiversidade alimentar é um dos eixos centrais da sustentabilidade na alimentação coletiva. Uma alimentação saudável e sustentável deve proteger a biodiversidade e promover o consumo variado de alimentos, resgatando preparações e hábitos culturais regionais. Lutar contra esse sistema hegemônico, onde se predomina o cultivo intensivo de monoculturas, é lutar pela sobrevivência de espécies essenciais à vida do planeta e para saúde humana. O objetivo desta pesquisa foi analisar a oferta de alimentos da sociobiodiversidade do Rio Grande do Norte (RN) em cardápios de restaurantes institucionais.

OBJETIVOS

Identificar os alimentos da sociobiodiversidade do Rio Grande do Norte e sua utilização em seis restaurantes de instituições públicas federais de ensino superior.

METODOLOGIA

Estudo descritivo. Foi realizada uma pesquisa documental para a coleta de dados dos cardápios referentes ao período 10 meses, entre os anos de 2018 e 2019. Foram investigados 20 cardápios de cada restaurante, totalizando 120 menus. A análise da oferta foi realizada a partir da presença de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios, segundo a Portaria nº 163, dos Ministérios do Meio Ambiente e do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (BRASIL, 2016) e na publicação “Alimentos regionais brasileiros” (BRASIL, 2015). Foram avaliados nesse estudo: a) alimentos considerados nativos do RN; b) tipos de alimentos encontrados. As variáveis foram analisadas em frequências absolutas e percentuais.

RESULTADOS

Dos 83 alimentos elencados como espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira, 23 (27,7%) estão presentes no estado do RN (BRASIL, 2018). Foi identificado a utilização de 14 alimentos em cardápios nos restaurantes institucionais do RN, sendo que seis deles (42,9%) tiveram um consumo muito pequeno e adquiridos sempre por apenas um restaurante. As frutas utilizadas são constituintes das polpas utilizadas no preparo de referescos. Apenas o mamão e o maracujá foram adquiridos in natura. Entre as hortaliças, a abóbora (jerimum) foi o único item de utilização por todos os restaurantes, fazendo parte semanalmente das preparações. Situação similar dos



produtos farinha de mandioca e feijão preto. Todos os restaurantes apresentavam alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios, particularmente pela oferta de frutas, porém ressalta-se a pouca variedade desses alimentos, sendo os itens cebolinha e coentro, do grupo de ervas e temperos foram utilizados integralmente em 80% dos restaurantes.

CONCLUSÕES

Os dados propiciam uma reflexão acerca do quão pouco é explorada a nossa biodiversidade alimentar, baixo incentivo dos restaurantes para a aquisição e à oferta de alimentos nativos, o que poderia contribuir para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e para o desenvolvimento de sistemas agroalimentares saudáveis e sustentáveis. Os restaurantes institucionais podem e precisam valorizar os alimentos nativos e regionais em seus cardápios.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Portaria Interministerial nº163 de 11 de maio de 2016. *Diário Oficial da União*: 18 de maio de 2016. Brasília, 2016. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p. : il.

Palavras-chave: Sistemas Alimentares Sustentáveis; Alimentos Regionais; Hábitos alimentares; Alimentação Coletiva.

Código: 2346

Título: AVALIAÇÃO DA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS PÚBLICAS DO RIO GRANDE DO NORTE

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: STEPHANIE GOMES BEZERRA SILVA; PRISCILLA MOURA ROLIM; STHEPHANY RAYANNE GOMES DE SOUZA; LARISSA MONT'ALVERNE JUCÁ SEABRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

E-mail: priscillanutri@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) possibilita a aplicabilidade de políticas públicas voltadas para a compra de alimentos mais saudáveis e sustentáveis (BRASIL, 2009). A alimentação coletiva, sobretudo a de escolares, deve obedecer às recomendações do Guia Alimentar para população Brasileira, considerando não apenas aspectos nutricionais, mas também sociais, econômicos e ambientais do sistema alimentar (BRASIL, 2014). Garantir alimentação diversificada, de base vegetal, de produção local e agroecológica, e reduzida em formulações ultra processadas é a principal meta para alcançar uma alimentação de qualidade para saúde humana e meio ambiente, bem como ampliar a eficiência no desempenho acadêmico dos estudantes. Este estudo avaliou a aquisição de gêneros alimentícios em Instituições públicas de Ensino de Natal, RN, considerando a compra por chamadas públicas.

OBJETIVO

Avaliar a aquisição de gêneros alimentícios em Instituições de Ensino a partir da análise do processamento de alimentos.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal de natureza descritiva e exploratória, realizado em instituições públicas de ensino na região metropolitana de Natal/RN. Os dados foram coletados a partir do edital homologado da modalidade de compra “Chamada Pública” do ano de referência 2020, considerando o Programa Nacional de Alimentação Escolar e Programa de Aquisição de Alimentos. Os alimentos foram categorizados em 8 grupos (1. Cereais e tubérculos; 2. Feijões; 3. Legumes e verduras; 4. Frutas; 5. Leites e derivados; 6. Carnes e ovos; 7. Alimentos de oferta limitada; 8. Alimentos proibidos), tendo como base no Manual IQ COSAN (FNDE, 2018) e a Resolução Nº 6/2020 do MEC/FNDE. Os gêneros alimentícios foram classificados de acordo com o seu nível de processamento, segundo classificação NOVA (BRASIL, 2014).

RESULTADOS



Observou que em todas as instituições avaliadas houve predominância da compra de alimentos classificados como *in natura* ou minimamente processados. O ambiente escolar deve ser promotor de uma alimentação saudável e adequada, sendo necessário diminuir ainda mais a licitação dos ultraprocessados nas escolas, uma vez que o consumo desses alimentos acarreta em um maior excesso de peso, que além de ser um fator de risco para a saúde está associado com desordens no crescimento, acarretando dificuldades no desempenho motor, baixo rendimento escolar e déficit de atenção (ROCHA et al., 2016). Ressalta-se que a base de uma alimentação de qualidade consiste na grande variedade de alimentos *in natura* e minimamente processados, predominando os de origem vegetal, assim como preparações culinárias feitas com esses alimentos (BRASIL, 2014). Quanto aos gêneros alimentícios destaca-se o grupo das frutas (75,72%), alimentos com oferta limitada (ultraprocessados) (14,66%) cereais e tubérculos (7,69%), além do leite e derivados lácteos (1,93%).

CONCLUSÕES

Conclui-se que as instituições públicas de ensino não demonstram uma padronização na aquisição de compras de alimentos saudáveis, uma vez que demonstraram divergências, especialmente no investimento em produtos alimentícios. Foi possível constatar elevado percentual de aquisição de alimentos *in natura*, porém restringido à tubérculos, frutas e leite, caracterizando a compra com baixa diversidade alimentar. Considera-se uma limitação do estudo a não homologação na chamada pública dos seguintes grupos: ingredientes culinários, feijões e legumes.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Agricultura Familiar; Desenvolvimento Sustentável; Aquisição de Alimentos; Processamento de Alimentos.

Código: 2456

Título: AVALIAÇÃO DA FREQUÊNCIA ALIMENTAR E DE GRUPOS ALIMENTARES EM CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL NO SUDOESTE BAIANO

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: JAMILE MOREIRA PRATES; REBECA ROCHA ANDRADE XAVIER; ANDREI TEIXEIRA ALMEIDA; MÁRCIA AURELINA DE OLIVEIRA ALVES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (UFBA), VITORIA DA CONQUISTA - BA - BRASIL.

E-mail: rebecarochaandrade@gmail.com

INTRODUÇÃO

A fase pré-escolar é caracterizada dos 2 aos 7 anos incompletos, sendo descrito pela estabilização do crescimento estrutural e o ganho de peso. Com isso, o Programa Nacional da Alimentação do Escolar orienta que crianças matriculadas em Centros Municipais de Educação Infantil na modalidade integral devem receber cerca de 70% das necessidades nutricionais do dia. Orienta o consumo de alimentos de diversos grupos desde que respeitem os princípios de uma alimentação saudável e adequada, sendo importante inserir diariamente alimentos como cereais, raízes, pães, massas, leite e derivados, legumes e verduras bem distribuídos ao longo do dia. Adicionar o consumo de frutas nas refeições, lanches e sobremesas, manter o consumo de feijão e arroz em pelo menos cinco dias da semana com a presença de carnes, aves, peixes ou ovos nas refeições principais. Evitar alimentos e preparações gordurosas e o consumo de refrigerantes, sucos industrializados, doces e guloseimas no dia a dia, com uma redução no consumo de sal.

OBJETIVO

Determinar a frequência dos alimentos e dos grupos alimentares do cardápio prescrito e oferecido nos Centros Municipais de Educação Infantil do município.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo/quantitativo do tipo transversal. Foram avaliados o cardápio de 27 dias distribuídos em nove Centros Municipais de Educação Infantil avaliados em três dias não consecutivos. Todas as refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar), foram observadas, resultando em 108 refeições comparadas. A frequência dos alimentos e dos grupos alimentares do cardápio prescrito e oferecido às crianças foi determinada comparando os alimentos que constavam no cardápio e avaliado quantas vezes foram ofertados



ao longo do período avaliado. Após essa análise, foi verificado se o alimento servido estava de acordo com o recomendado pelo cardápio prescrito, estabelecendo uma comparação. Os dados foram organizados em um banco de dados no programa Microsoft Office Excel 2007.

RESULTADOS

Ao ser avaliado a frequência do alimento separadamente, somente quatro alimentos coincidiram com o recomendado. A oferta de pães, massa, cereal, carne e frutas encontraram-se em quantidades menores que o prescrito em detrimento a frequência dos laticínios e leguminosas que apresentaram frequência de oferecimento superior ao prescrito.

CONCLUSÕES

A frequência dos alimentos e dos grupos alimentares está inadequada quando comparadas ao cardápio prescrito. Sendo assim se faz necessário a adoção de medidas educativas que devem ser realizadas com o intuito de minimizar e/ou solucionar esses problemas garantindo uma alimentação equilibrada e saudável para as crianças.

Palavras-chave: Alimentação; Programa Nacional da Alimentação do Escolar; Crianças; Grupos alimentares; Pré-Escolar.

Código: 2586

Título: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SANITÁRIA DE SOBRAS RALADAS DE QUEIJO TIPO PARMESÃO COMERCIALIZADAS EM SUPERMERCADOS NA CIDADE DE MACEIÓ/AL

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: ELIANE COSTA SOUZA; VITOR LUIZ DE MELO SILVA; JULIANO TIMÓTEO DA SILVA; CAMILA CONCEIÇÃO LUZ SOARES; FABIANA PALMEIRA MELO COSTA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC, MACEIÓ - AL - BRASIL.

E-mail: elicosouza@bol.com.br

INTRODUÇÃO

Os queijos, derivados do leite, são produtos muito manipulados e, por esse motivo, passíveis de contaminação, especialmente de origem microbiológica. Assim, faz-se necessário que os estabelecimentos que comercializem alimentos, obrigatoriamente adotem as Boas Práticas de Fabricação para reduzir os riscos microbiológicos na manipulação do produto.

OBJETIVO

O objetivo desse estudo foi verificar a qualidade sanitária das sobras raladas do queijo tipo parmesão comercializadas na cidade de Maceió/AL.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo analítico experimental. Foram adquiridas 5 amostras de sobras raladas de queijo tipo parmesão de 3 marcas comerciais, totalizando 15 amostras. Estas foram adquiridas em suas embalagens primárias, contendo o peso fracionado (média 250g) pelo estabelecimento, dentro da data de validade. As marcas comerciais foram identificadas por letras do alfabeto (A, B, C). As amostras das marcas comerciais A, B e C foram adquiridas em supermercados dos bairros da jatiuca, ponta verde e farol respectivamente. As amostras foram transportadas em caixa (temperatura até 7°C) para o Laboratório. Foram realizadas análises microbiológicas para *Escherichia coli* (técnica dos tubos múltiplos), bactérias aeróbias mesófilas (técnica de semeadura por profundidade) com resultados expressos em Unidades Formadores de Colônias/grama e Unidades



formadoras de colônias/grama respectivamente. No momento da aquisição das amostras, foi aferida a temperatura do balcão de comercialização com o auxílio de um termômetro digital infravermelho smart sensor ar 320 (-32°C - 380°C). A temperatura foi verificada em três pontos distintos para posterior realização da média. Os valores foram anotados em planilha específica para posterior comparação, onde para alimentos derivados de leite, a temperatura máxima de armazenamento é de 7°C.

RESULTADOS

Em 100% das amostras não foi confirmada presença de *Escherichia coli*, porém em 100% ocorreu a presença de bactérias aeróbias mesófilas variando entre $2,1 \times 10^3$ a $5,3 \times 10^5$. As temperaturas do balcão de distribuição apresentaram variação entre 10,5°C e 24°C, onde, 100% dos valores se encontravam acima da temperatura ideal. As amostras da marca comercial A e C eram comercializadas em balcões refrigerados tipo autosserviço, que trocam calor com o ambiente, portanto manter os produtos em balcões fechados poderia reduzir à temperatura em <10°C. As amostras da marca B ficavam expostas m cima do balcão sem refrigeração, motivo para terem apresentado temperaturas maiores (21°C - 24°C). Não ocorrer presença da *Escherichia coli* é importante, pois é uma bactéria que indica contaminação de origem fecal. As bactérias mesófilas são indicadores de abuso de tempo e temperatura e falhas na higienização e as bactérias causadoras de surtos de origem alimentar são mesófilas, portanto, uma contagem alta (10^5) pode indicar condições favoráveis para o crescimento.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os estabelecimentos que comercializam queijos devem corrigir falhas na higiene e manter as sobras raladas de queijo tipo parmesão em temperaturas a $\leq 7^\circ\text{C}$. Alimentos proteicos são os mais envolvidos em surtos de origem alimentar, portanto a oferta de queijos contaminados pode ser um perigo a saúde do consumidor.

Palavras-chave: Inocuidade dos Alimentos;Boas Práticas de Distribuição;Higiene dos Alimentos;.

Código: 2311

Título: AVALIAÇÃO DAS COMPRAS DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM INSTITUTOS FEDERAIS DE EDUCAÇÃO DO RIO GRANDE DO NORTE

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: STHEPHANY RAYANNE GOMES DE SOUZA¹; DIOGO VALE²; PRISCILLA MOURA ROLIM¹; LARISSA MONT'ALVERNE JUCÁ SEABRA¹.

1. UFRN, NATAL - RN - BRASIL; 2. IFRN, NATAL - RN - BRASIL.

E-mail: larissa.seabra@ufrn.br

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar, preconiza repasse mínimo de 30% dos recursos financeiros aportados pelo Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação à compra de alimentos da agricultura familiar (BRASIL, 2009). Benefícios ambientais e socioeconômicos são gerados pelo apoio às políticas que abarcam a produção em menor escala e com técnicas tradicionais de cultivo, além da promoção de uma alimentação saudável. Estudos que abordam as compras institucionais de alimentos provenientes de pequenos agricultores e os fatores associados, são importantes para uma melhor compreensão das limitações e dificuldades desse tipo de compra.

OBJETIVO

Avaliar o investimento financeiro para compras de alimentos da agricultura familiar do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte.

METODOLOGIA

Estudo descritivo observacional de natureza transversal. Os dados foram coletados a partir de análise documental de editais de abertura da modalidade “Chamada Pública” para a compra de alimentos da agricultura familiar do IFRN, entre os anos de 2012 e 2020, de todos os *Campi* existentes nos períodos avaliados. Os documentos estavam disponíveis no site oficial da Instituição, sendo observadas apenas as chamadas via PNAE. Tendo em vista a



obrigatoriedade de compra mínima de 30% para este tipo de produção pela Lei Nº 11.947/2009, o percentual foi calculado tendo como base o investimento financeiro total e o utilizado para a Chamada Pública descritos nos próprios documentos.

RESULTADOS

O investimento financeiro para a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar foi satisfatório em todos os anos avaliados. Observou-se a aplicação de mais de 50% dos recursos financeiros em alimentos da agricultura familiar todos os *campi* avaliados, valor superior ao percentual mínimo exigido por Lei. Entre 2012 e 2016, houve crescimento no percentual de compras, com ápice em 2016 (100%). Entre 2017 e 2020, ocorreu um decréscimo, chegando no último ano (2020) ao menor patamar de investimento do período analisado.

CONCLUSÃO

Apesar de ter sido observado que o investimento para a aquisição de alimentos da agricultura familiar foi superior ao exigido em Lei, nos últimos anos foram notados decréscimos nestes percentuais. Estudos são necessários para a investigação das causas das oscilações encontradas, tendo em vista a repercussão das compras públicas de alimentos na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano a Alimentação Adequada dos atores envolvidos nesse processo.

Palavras-chave: alimentação escolar; agricultura familiar; desenvolvimento sustentável.

Código: 2658

Título: AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO, ATITUDE E PRÁTICAS SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: DENILSON JOSÉ DE MELO SANTIAGO¹; [RUTH CAVALCANTI GUILHERME](#)¹; KARINA CORREIA DA SILVEIRA²; LEOPOLDINA AUGUSTA SOUZA SEQUEIRA DE ANDRADE¹; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA¹.

1. UFPE, RECIFE - PE - BRASIL; 2. UFPE, MORENO - PE - BRASIL.

E-mail: ruth.guilherme@ufpe.br

É notório que a contaminação alimentar pode ocorrer ao longo de toda a cadeia de produção de alimentos, assim, torna-se fundamental identificar e analisar possíveis falhas nesta cadeia para se interromper a transmissão de forma precoce, prevenindo muitos casos e até óbitos. Além disso, parte considerável dos surtos alimentares advém da associação entre o consumo de alimentos contaminados por manipulação inadequada e a conservação ou distribuição imprópria.

Desta forma, o manipulador de alimentos é fundamental, uma vez que a segurança dos alimentos é de sua responsabilidade, pois estão em contato direto com os alimentos, desde a origem até o momento da comercialização, e, portanto, pode se tornar um transmissor viável de agentes patogênicos de doenças alimentares, quando falhas e erros são cometidos. Além disso, o ser humano também possui potente capacidade para veicular patógenos de pessoa a pessoa, com graves riscos à saúde.

Este estudo teve como objetivo conhecer o perfil socioeconômico e o nível de conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos em relação às Boas Práticas de manipulação em restaurantes comerciais da



cidade de Camaragibe, Pernambuco. O universo da pesquisa foi constituído de 02 restaurantes (A e B), tendo participado 16 manipuladores, sendo 08 de cada restaurante. A coleta de dados foi realizada nos meses de dezembro de 2020 e janeiro de 2021. Houve assinatura de Termo de Anuência por parte dos proprietários e de TCLE por parte dos participantes, não havendo critérios de inclusão ou exclusão. Foi elaborado e aplicado um formulário que continha questões referentes a informações socioeconômicas, e específicas baseada no questionário KAP/CAP (Knowledge, Attitudes and Self-Reported Practices).

A maioria dos manipuladores foi do sexo masculino (75%), com predominância da faixa etária de 25 a 29 anos (43,75%), com ensino médio completo (50%) e renda de 1 a 2 salários-mínimos (63%). Com relação ao tempo de trabalho na profissão, houve concentração dos que tinham até 02 anos (44%) e de 5 a 10 anos (38%). Além disso, 75% deles nunca participaram de treinamentos em Boas Práticas.

A média dos acertos foi de 6,125 para o restaurante A e de 6,75 para o restaurante B em relação ao conhecimento. Para o item atitudes, a média dos acertos foi de 8,14 para o restaurante A e de 8,25 para o restaurante B. E para o item práticas, a média dos acertos foi de 40,5 para o restaurante A e de 41,62 para o restaurante B, demonstrando assim que os manipuladores do restaurante B tem um maior conhecimento, atitude e práticas melhores que os do restaurante A, pois obtiveram mais respostas satisfatórias. Contudo, o estudo mostrou não haver relação entre os conhecimentos, atitudes e práticas dos manipuladores dos restaurantes A e B. Os resultados mostraram ainda a necessidade de se inserir no cotidiano dos manipuladores dos estabelecimentos, treinamentos contínuos para capacitação, bem como seja introduzido o processo de supervisão para garantia da qualidade das refeições produzidas. Os dados obtidos apontam para a necessidade da inclusão da tríade conhecimento, atitudes e práticas em treinamentos voltados para os manipuladores. Sugere-se também novas pesquisas nesta área a fim de relacionar dados pré e pós treinamentos com ênfase nas práticas autorrelatadas.

Palavras-chave: Boas Práticas;Qualidade;Manipulador de Alimentos;Treinamento de Manipuladores;Capacitação.

Código: 2663

Título: AVALIAÇÃO DO CONTROLE DE ESTOQUE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA REGIÃO METROPOLITANA DE RECIFE

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: ANA BEATRIZ GADELHA DOS SANTOS ALBUQUERQUE; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; KARINA CORREIA DA SILVEIRA.

UFPE, RECIFE - PE - BRASIL.

E-mail: karina.silveira@ufpe.br

INTRODUÇÃO

O controle de estoque é um procedimento usado para registrar, fiscalizar e gerir a entrada e saída de mercadorias e produtos, seja numa indústria ou no comércio (ANDRADE, OLIVEIRA, 2011). Há várias estratégias usadas para controle de estoque, sendo a mais comum delas, o Primeiro que Entra, Primeiro que Sai (PEPS) que permite a eliminação de insumos obsoletos (ARAÚJO et al, 2020). Outro método de controle de estoque é a classificação ABC, ela serve para selecionar, filtrar, e chamar atenção para um número reduzido de fatores, causas ou itens que influenciam no estoque, sendo muito eficaz (MARTELLI; DANDARO, 2015). No entanto, para o uso de tais métodos de controle de estoque, é preciso planejar antecipadamente de acordo com a demanda para não afetar a produção pois a falta de informações confiáveis sobre o estoque causa dados incorretos no saldo, levando erros



operacionais (HERMOSO; NACLI; RAMOS, 2015) como em casos de falta de insumos ou o excesso e com isso, um consequente desperdício.

OBJETIVOS

Avaliar e analisar a eficácia do controle de estoque de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

METODOLOGIA

A pesquisa trata-se de um estudo observacional realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, localizada na Região Metropolitana do Recife. A unidade produz diariamente cerca de 200 refeições, sendo distribuídas em desjejum, almoço e jantar. Para o controle do estoque é utilizado o método Primeiro que Entra, Primeiro que Sai, e para realizar o abastecimento da unidade é solicitado os gêneros aos fornecedores, por meio de autorização de fornecimento (AF). O estudo foi realizado por um período de 40 dias, com auxílio de instrumento desenvolvido para a pesquisa, foi observado a forma de entrada e saída de insumos da unidade, o planejamento e previsão do quantitativo de compras.

RESULTADOS

Foi constatado que frequentemente muitos gêneros básicos não eram suficientes para atender a demanda diária. Dos itens monitorados os que tiveram maior frequência de ruptura de estoque foram: cebola, alho, tomate, farinha de trigo e flocão de milho. Outro aspecto constatado diz respeito a reposição de imediato, a unidade constantemente fazia uso de compras emergências, que causavam impacto nos custos da empresa, além de ocasionar frequentes alterações no cardápio. Também foi observado que o planejamento de compras não considerava as per capita estabelecidas em fichas técnicas. Com isso, a previsão de compras efetuada não reflete a necessidade da Unidade.

CONCLUSÃO

Nas condições em que o estudo foi realizado, é possível concluir que o atual sistema de controle do estoque não é bem utilizado e com isso não atende as necessidades da unidade. Além do mais, outras formas de controle de estoque podem contribuir para um melhor desempenho do setor com a utilização de ponto de pedido e estoque mínimo.

Palavras-chave: alimentação coletiva; controle de estoque; planejamento de cardápios.

Código: 2318

Título: AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS SERVIDOS NO CAFÉ DA MANHÃ DE UM HOTEL CORPORATIVO DE NATAL – RN

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: VANESSA CRISTINA DA COSTA PIRES; JOYCE FRANCINNE DA SILVA ALBANO;
LARISSA MONT'ALVERNE JUCÁ SEABRA.

UFRN, NATAL - RN - BRASIL.

E-mail: larissa.seabra@ufrn.br

INTRODUÇÃO

O uso de indicadores de desperdício é uma estratégia a ser adotada por serviços de alimentação, independentemente do tipo de refeição ofertada. A avaliação de sobras indica o desperdício de produção e pode indicar falta de planejamento da operação (MOREIRA et al. 2021). No caso de serviços de alimentação da rede hoteleira, a variedade e a quantidade de alimentos geralmente ofertados são maiores que a necessidade de consumo, consequentemente, contribuindo para o desperdício de alimentos nesse setor (PISTORELLO; CONTO; ZARO, 2015).

OBJETIVO



Avaliar o percentual de sobras do café da manhã, servidos aos hóspedes de um hotel localizado em Natal/RN.

METODOLOGIA

A coleta dos dados ocorreu durante sete dias do mês de março de 2021. Todos os alimentos foram pesados antes de serem expostos no balcão do restaurante e toda a reposição também foi pesada. Ao final, todos os alimentos que sobraram na distribuição foram pesados utilizando-se uma balança digital da marca Urano, modelo Us 20/2 POP-5, capacidade 20 kg e em seguida desprezados. Com os dados coletados foi calculado o percentual de sobras (total produzido menos quantidade servida x 100 / total produzido) (VAZ, 2006). As sobras de alimentos foram consideradas aquelas que seguiram para a distribuição e não foram porcionadas, ou seja, permaneceram nas cubas. Por se tratar de estudo de gestão e melhoria de processos e que o objeto de avaliação não é o ser humano, o estudo não foi encaminhado ao comitê de ética em pesquisa. No entanto, as coletas de dados só ocorreram após a autorização do hotel.

RESULTADOS

Os percentuais de sobras diárias do café da manhã variaram entre 31 % e 54 %, gerando uma média de 41 % de sobras em uma semana. No caso do serviço avaliado, foi observado que a quantidade *per capita* de alimento oferecido é maior do que a quantidade geralmente consumida. Considerando que o hotel permanece com uma boa taxa de ocupação durante todo o ano, uma vez que Natal é uma cidade turística e muito visitada, se faz urgente à conscientização dos atores envolvidos, gerentes, responsáveis pelo planejamento das refeições, colaboradores que preparam os alimentos e os principalmente os clientes, de quanto o desperdício de alimentos gera impactos nos mais diferentes setores.

CONCLUSÃO

Os resultados mostraram que houve grande quantidade de sobras de alimentos oriundas do café da manhã do hotel avaliado. A conscientização das pessoas envolvidas com a produção e consumo de refeições na rede hoteleira a respeito dos impactos do desperdício de alimentos deve ser priorizada.

Palavras-chave: desperdício de alimentos; impactos ambientais; serviço de alimentação.

Código: 2618

Título: AVALIAÇÃO DO RESTO-INGESTÃO E SOBRAS SUJAS EM UM RESTAURANTE COMERCIAL NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ - MT

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: REBECA NOVAIS BRANDÃO.

UNIVERSIDADE DE CUIABÁ, CUIABÁ - MT - BRASIL.

E-mail: mbran@hotmail.com

Sabe-se que a América Latina é responsável por 20% da quantidade total de alimentos perdidos. Apesar de ser uma das metas dos ODS, o desperdício de alimentos está relacionado com as perdas derivadas da decisão de descartar alimentos que ainda têm valor e se associa, principalmente, ao comportamento dos maiores e menores vendedores, serviços de venda de comida e consumidores (FAO, 2019). Dito isso, é sabido que as sobras sujas, correspondem aos alimentos os restaram nas cubas do balcão de distribuição após o término das refeições e que não deverão ser reaproveitadas. Além desse, existe o resto-ingestão, que são alimentos servidos e não consumidos



(sobras nos pratos e bandejas) na qual os consumidores descartam no lixo.(RABELO, 2016). Os registros dessas quantidades são fundamentais, pois servem como parâmetros para implantar medidas de racionalização, redução de desperdícios e otimização da produtividade. Além de destacar a quantidade de alimentos que é perdido diariamente, é necessário mensurar essas perdas, assim como calcular os custos e diagnosticar as causas do desperdício (DUFROYER, 2017). Com isso, o objetivo do estudo foi de avaliar o percentual de resto-ingestão e sobras sujas dos alimentos, e trata-se de uma pesquisa descritiva quantitativa, o qual foi realizado em um restaurante comercial no município de Cuiabá-MT. Nele, foram realizadas pesagens do resto-ingesta e sobras sujas com o auxílio de uma balança. O peso total da refeição produzida e o per capita das porções foram coletados através do sistema do restaurante. Esses procedimentos sucederam-se por 6 dias, e os resultados foram tabulados, utilizando fórmulas como: Total de Desperdício por dia (Kg) = Peso da sobra suja + Peso do resto-ingestão, N° de pessoas que poderiam ser alimentadas com o resto = Total de desperdício/média de consumo de alimento por refeição. Conforme os dados obtidos, obteve-se uma média de 167 Kg/dia da refeição produzida, e o resto ingesta média de 3,96 Kg/dia. As sobras sujas apresentaram valores, que variavam de 12,80 Kg a 28,48 Kg, e acredita-se que o motivo dessa grande variação seja em decorrência das inúmeras reposições das cubas de forma indevida. Dessa forma, com os dados do resto ingesta e das sobras sujas, foi possível calcular o desperdício de alimentos diário e quantidade de pessoas que poderiam ser alimentadas com ele. Os dias que tiveram mais desperdícios foram aqueles que apresentaram 31,87 Kg, 30,9 Kg e 29,3 Kg, sendo respectivamente o 1º, 3º e 5º dia. Considerando que a média do consumo de pessoas foi de 0,59 Kg/dia, o número de pessoas que poderiam ser alimentadas com esses desperdícios foram de 54, 52 e 49. Pode-se concluir a partir da avaliação do resto-ingestão, e da comparação com bibliografias, que o cardápio possui uma boa aceitação. No entanto, apesar de não se poder consumir as sobras sujas nem o resto ingesta, vale ressaltar que essa avaliação serviu para medir a eficiência do planejamento e da produção de alimentos. Dessa forma, indicando que valores muito altos de desperdício podem significar preparações incompatíveis com o hábito alimentar ou padrão do cliente de um restaurante comercial.

Palavras-chave: Resto-ingestão;Sobras sujas;Desperdício;Consumidor.

Código: 2332

Título: AVALIAÇÃO DOS PAR METROS NUTRICIONAIS ENTRE OS CARDÁPIOS DO REFEITÓRIO DE UM HOSPITAL PÚBLICO E AS RECOMENDAÇÕES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: SHAYANNE FAGUNDES JOCKYMANN¹; LAURA GARCIA DE FREITAS²; CLARICE KRÁS BORGES DA SILVEIRA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. HOSPITAL NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

E-mail: shay.fagundes@gmail.com

INTRODUÇÃO



Uma alimentação balanceada e adequada, fornecida por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é de fundamental importância para a promoção da saúde do trabalhador, pois está diretamente relacionada ao seu rendimento, com o consequente aumento da produtividade e a diminuição dos riscos de acidentes de trabalho. O planejamento em conjunto com a composição adequada de cardápios é essencial para contribuir com a promoção da alimentação saudável dos trabalhadores de uma empresa, seja ela pública ou privada.

OBJETIVO

O objetivo deste trabalho foi avaliar se os cardápios planejados e produzidos por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), para atender o refeitório dos funcionários de um hospital, estavam de acordo com os parâmetros nutricionais estabelecidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, que foi realizado em um Hospital Público terciário do município de Porto Alegre, RS, que produz em média 400 refeições, servidas no jantar. A coleta de dados ocorreu no primeiro semestre de 2020. Foram coletados dados de 31 cardápios, a partir da quantificação per capita dos alimentos e preparações fornecidas pelo refeitório do hospital. Foram calculados o valor energético total (VET), macronutrientes, assim como gorduras saturadas, fibras, percentual protéico calórico (NDPCal%) e o teor de sódio dos cardápios, com auxílio do software Dietbox® (2020).

Na análise dos cardápios, foram utilizados os parâmetros exigidos pelo PAT, regulamentadas pela Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. Esse documento prevê que as refeições principais (almoço e jantar) deverão conter de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao VET de até 2.000 calorias por dia e devem corresponder à faixa de 30 - 40% do VET diário. As refeições principais deverão seguir a seguinte distribuição: carboidratos 60%, proteínas 15%, gorduras totais 25%, gorduras saturadas <10%, fibras 7-10g, sódio 720-960mg e NdPCal de 6 a 10%. Os dados foram analisados no programa SPSS®, versão 25.0. O nível de significância adotado foi de 5% ($p < 0,05$). Foram realizadas estatísticas univariadas descritivas (médias, desvio-padrão e variância) e bivariadas (teste t de *Student* para uma amostra). O teste t de *Student* foi aplicado para comparar as médias de VET, macronutrientes, fibras, sódio e NdPCal conforme a determinação do PAT.

RESULTADOS

Foram obtidos os seguintes resultados: VET ($607,0 \pm 104,4$), gorduras saturadas ($7,0 \pm 2,3$) e sódio ($920,5 \pm 111,0$) em conformidade com os parâmetros nutricionais estabelecidos pelo PAT, ou seja, $p > 0,05$. Os macronutrientes carboidratos ($45,1 \pm 6,3$) e proteínas ($28,2 \pm 4,4$) apresentaram inadequações, ambos com $p < 0,001$. As gorduras totais ($27,6 \pm 5,6$), fibras ($10,7 \pm 1,8$) e NdPCal ($17,1 \pm 3,3$), também ficaram com valores acima da referência estabelecida, apresentando valor de $p = 0,015$, $p = 0,023$ e $p < 0,001$, respectivamente. Foi admitido intervalo de confiança de 95% para a média dos valores.

CONCLUSÃO

Após a realização deste estudo, observou-se pequenas inadequações em alguns nutrientes dos cardápios, mas que se ajustados atenderão de forma satisfatória os objetivos do programa. O nutricionista, com base nas competências relativas à sua formação, é fundamental no planejamento de um cardápio que atenda às premissas do PAT, exercendo seu papel como agente de saúde.

Palavras-chave: Planejamento de Cardápio; Alimentação Saudável; Trabalhador.

Código: 2337

Título: CARACTERIZAÇÃO DO MOVIMENTO EMPRESA JÚNIOR DE NUTRIÇÃO: INTENÇÃO EMPREENDEDORA NA FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: GABRIELA VERÔNICA MARTINS FERREIRA¹; CAMILLA BRUM MARASCHIN²; ANNY CAROLINE ANDRADE DOS SANTOS¹; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO³.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA,



BRASÍLIA - DF - BRASIL.

E-mail: raquelbabetelho@gmail.com

INTRODUÇÃO

A formação profissional dos nutricionistas tem passado por modificações para atender às demandas do mercado de trabalho, o qual se torna cada vez mais competitivo. Em um cenário onde a capacitação profissional é tão importante quanto a inovação e o poder de adaptação, o incentivo ao empreendedorismo mostra-se fundamental. As empresas juniores servem como uma potente ferramenta de educação empreendedora ativa nas instituições de ensino superior, podendo contribuir de forma significativa para os futuros profissionais.

OBJETIVO

A pesquisa buscou mapear o Movimento Empresa Júnior de nutrição no Brasil, a fim de analisar sua contribuição para o mercado de trabalho.

METODOLOGIA

Estudo transversal e descritivo, desenvolvido entre os meses de fevereiro e junho de 2021. Foi realizado um levantamento das empresas juniores de nutrição do Brasil filiadas à Confederação Brasil Júnior, através do Portal Brasil Júnior e das redes sociais. Assim, desenvolveu-se um questionário a fim de realizar a identificação e caracterização das instituições. A seleção das empresas participantes foi realizada com base na adequação das mesmas aos seguintes critérios: ser uma Empresa Júnior federada até o ano de 2020; possuir membros do curso de Nutrição; e estar disponível para contato. A partir dessa construção, o questionário foi enviado via E-mail, Whatsapp e Instagram, além do contato com os coordenadores do curso de nutrição das universidades vinculadas às empresas. Assim, do total de 27 instituições, 18 participaram da pesquisa. Foram coletados dados sobre o Estado, Região do Brasil e universidade vinculada, bem como faturamento, número de projetos e ticket médio referentes ao ano de 2020. A análise dos dados foi feita por meio de estatística descritiva.

RESULTADOS

Os resultados encontrados mostram que, tipicamente, as empresas juniores de nutrição possuem entre 6 e 10 anos de existência e estão vinculadas a universidades públicas da região Sudeste. A primeira empresa júnior de nutrição foi fundada em 1995. As instituições atuam predominantemente na área de Nutrição em Alimentação Coletiva. As empresas possuem, em média, 8 serviços em seus portfólios, dos quais os mais ofertados são: ficha técnica de preparação e rotulagem nutricional (100%), *coffee break* (72%), atividades de Educação Alimentar e Nutricional (72%) e elaboração e/ou revisão de cardápios (61%). No ano de 2020, a rotulagem nutricional foi o serviço mais executado (83%), seguido da ficha técnica de preparação (44%) e das atividades de Educação Alimentar e Nutricional e consultoria (33%). Nesse mesmo período, juntas, as empresas movimentaram uma receita superior a 256 mil reais, e o faturamento médio por empresa foi de 17 mil reais. Dentre as habilidades desenvolvidas com a experiência dentro do Movimento, os participantes destacaram 3 principais: responsabilidade e ética; trabalho em equipe e empatia e escuta ativa.

CONCLUSÃO

O Movimento Empresa Júnior, como um projeto de extensão nos cursos de Nutrição, ainda apresenta pouca visibilidade. Enquanto existem 895 cursos de Nutrição registrados, apenas 27 deles estão vinculados a empresas juniores. O mapeamento evidenciou um contraste entre os serviços realizados e a formação generalista. As empresas juniores promovem o contato com conhecimentos alinhados às demandas do mercado de trabalho e com a formação de uma mentalidade empreendedora, mostrando-se importantes como ambiente de aprendizado prático durante a graduação.

Palavras-chave: empresa junior; nutrição; empreendedorismo.

Código: 2369

Título: CARDÁPIOS ESCOLARES: ANÁLISE QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES EM DIREÇÃO A UMA NUTRIÇÃO MAIS SUSTENTÁVEL

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: MONALIZA PATRIOTA SANTOS DE MEDEIROS¹; PRISCILLA MOURA ROLIM²; MICHELLE GALINDO DE OLIVEIRA¹; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA¹.



1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

E-mail: priscillanutri@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Segundo a Organização Mundial de Saúde a obesidade e sobrepeso na faixa etária menor de 5 anos vem crescendo progressivamente. Uma alimentação adequada e variada na fase pré-escolar é essencial para o bom desenvolvimento da criança e diminuição da prevalência de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis. Nesse contexto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (BRASIL, 2009) auxilia no planejamento de cardápios qualitativa e quantitativamente, incentivando a adoção de hábitos alimentares saudáveis e o consumo de alimentos regionais, respeitando a sustentabilidade da região.

OBJETIVO

Avaliar a qualidade dos alimentos ofertados em cardápios de uma creche municipal do Recife-PE.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo e transversal desenvolvido em uma creche municipal em Recife-PE. Foram avaliados 20 cardápios utilizando o método de Avaliação Qualitativa de Preparação de Cardápios Escolar (AQPC – Escola) (VEIROS e MARTINELLI, 2012). A avaliação descritiva dos cardápios foi realizada pelos seguintes critérios: Presença dos seis grupos de alimentos; Diversidade dos alimentos presentes nas refeições ofertadas; Ausência de alimentos classificados como restritos, proibidos e alimentos ou preparações doces. A partir do atendimento a esses critérios, os cardápios foram classificados quanto à qualidade em inadequada, precisa de melhoras e adequada.

RESULTADOS

A avaliação pela ferramenta AQPC-Escola demonstrou resultados insatisfatórios para presença de saladas, alimentos integrais e leguminosas. Na categoria alimentos controlados, os itens que apresentaram maior oferta foram: presença de preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar, alimentos com potencial para gerar desconforto abdominal e de difícil digestão, e alimentos concentrados, em pó ou desidratados, contendo açúcar. Em 100% dos dias avaliados foram ofertados alimentos do grupo de cereais e tubérculos, porém, foi verificada baixa oferta de legumes, verduras e frutas in natura. Alimentos classificados como restritos aparecem em 25% dos cardápios mensais, com predominância de alimentos doces e bebidas açucaradas. De acordo com os resultados, os cardápios escolares avaliados precisam de melhoras. Observou-se que a quantidade de frutas in natura e legumes e verduras não atingiu o preconizado pela Resolução nº 26/2013, que define a obrigatoriedade da inclusão da oferta mínima de 3 porções de alimentos desses grupos por semana.

CONCLUSÕES

Os cardápios escolares avaliados necessitam de melhorias conforme as recomendações do PNAE. A metodologia de análise qualitativa de cardápios escolares foi considerada uma excelente estratégia de avaliação de cardápios, contribuindo para alertar nutricionistas para necessidades de intervenções no planejamento de refeições mais equilibradas nutricionalmente, com diversidade alimentar, sem ultra processados e que fomentem a inclusão de produtos locais.

REFERÊNCIAS

LEI No 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Acesso em 21 Abr 2021. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm> Acesso em 17 de Abr. 2021.
VEIROS, M.B.; MARTINELLI, S.S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. Revista Nutrição em Pauta, maio/junho, p. 3-12, 2012.

Palavras-chave: Alimentação Saudável;Alimentação Escolar;Sustentabilidade.

Código: 2470

Título: COMO ESTÁ A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE JOVENS E ADULTOS? AVALIAÇÃO NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO EM UMA CIDADE DO INTERIOR DO RS

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA



Autores: MARIANA RIBEIRO GUIOTI; CATIA DA SILVA SILVEIRA; ELIZABETE HELBIG.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.
E-mail: helbignt@gmail.com

Sabe-se que a pobreza ainda se faz presente na realidade da sociedade brasileira, o que evidencia, carências nutricionais, gerando atrasos no crescimento, baixo desenvolvimento físico e intelectual, maior vulnerabilidade para infecções, e um maior risco para ocorrência de futuras doenças crônicas não-transmissíveis. Portanto, as políticas públicas no âmbito social se fazem importantes, sendo capazes de minimizar as deficiências nutricionais e os problemas de saúde pública. Dentre os programas sociais, elaborados pelo Governo Federal, encontra-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar, implementado em 1955, que tem por finalidade ofertar refeições que garantam uma alimentação saudável e adequada durante a permanência dos alunos na escola e a formação de hábitos alimentares saudáveis a todos os escolares matriculados na rede pública de educação básica. Nesse contexto, visto a magnitude dos benefícios que uma alimentação adequada nutricionalmente pode trazer aos escolares torna-se imprescindível o conhecimento sobre a qualidade das preparações ofertadas na alimentação escolar. Este estudo de delineamento transversal, no qual foram avaliados 18 cardápios mensais, teve como objetivo avaliar qualitativamente e comparar a oferta de alimentos recomendados e controlados em cardápios mensais da Educação de Jovens e Adultos de escolas municipais da zona urbana de uma cidade do interior do Rio Grande do Sul. Para a análise qualitativa das refeições ofertadas nos cardápios disponibilizados às escolas foi utilizada a ferramenta Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar, método proposto por Veiros e Martinelli (2012). Os itens para avaliação de acordo com esta ferramenta, foram distribuídos em duas categorias: os alimentos recomendados e os que devem ser controlados. Para o preenchimento das informações contidas nos cardápios escolares foi utilizada a planilha no programa Microsoft Excel (2010). Após análise das preparações dos cardápios, os mesmos foram classificados de acordo com os pontos de corte propostos por Prado; Nicoletti; Faria (2017). A partir dos dados coletados verificou-se oferta considerada “Ótima” de “Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos” (96%) e “Carnes e ovos” (91%); “Bom” de “Leguminosas” (82%), entretanto, “Ruim” de “Vegetais não amiláceos” (42%) e “Péssimo” de “Frutas in natura” (16%), “Saladas” (21%), “Alimentos integrais” (0%) e “Leite e derivados” (14%). Também observou-se que a maioria dos alimentos foram categorizados como “Ótimo”, a exceção de “Alimentos industrializados, semiprontos e prontos” (16%) que foi classificado como “Bom”. Os resultados do presente estudo demonstram que apenas três aspectos dos alimentos Recomendados tiveram boa frequência nos cardápios ofertados, e todos os alimentos Controlados estavam dentro do percentual de 20% recomendado pela metodologia.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Assistência alimentar; Alimentação básica; Educação; Nutrição.

Código: 2510



Título: COMPARAÇÃO DAS QUANTIDADES SERVIDAS, CONSUMIDAS E SOBRAS DAS REFEIÇÕES EM CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: JÉSSICA SILVA CORREIA; NATÁLIA LOPES PORTUGUEZ; REBECA ROCHA ANDRADE XAVIER; ANDREI TEIXEIRA ALMEIDA; JAMILE MOREIRA PRATES; MÁRCIA AURELINA DE OLIVEIRA ALVES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (UFBA), VITORIA DA CONQUISTA - BA - BRASIL.

E-mail: rebecarochaandrade@gmail.com

INTRODUÇÃO

Durante a infância, as creches e pré-escolas possuem um papel essencial na saúde e na alimentação dos escolares. O Programa Nacional da Alimentação do Escolar é uma política do Governo Federal que estabelece a recomendação do fornecimento de 70% das recomendações nutricionais para escolares que frequentem em tempo integral. Assim, as refeições ofertadas pelos Centros Municipais de Educação Infantil, e consumidas pelas crianças acaba sendo considerado de relevância social tanto no estado nutricional quanto na manutenção do seu desenvolvimento.

OBJETIVO

Determinar e comparar a quantidade das refeições servidas, consumidas e sobras em Centros Municipais de Educação Infantil de uma cidade no interior da Bahia.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de cunho descritivo quantitativo do tipo transversal, realizado entre agosto e dezembro de 2016 em seis Centros Municipais de Educação Infantil do município de Vitória da Conquista. As coletas foram realizadas através do método da pesagem direta dos alimentos, de todas as refeições servidas (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) em três dias não consecutivos às crianças com faixa de idade de dois até cinco anos de idade (24 – 60 meses). Num total de 18 dias acompanhados, 72 refeições e 732 utensílios foram pesados. Os dados foram tabulados no Microsoft Excel e a análise descritiva foi realizada através do software estatístico Statistical Package for the Social Science (SPSS).

RESULTADOS

A quantidade (n=732) média servida, consumida e de sobras foi de 500g, 368g e 131g, respectivamente. A quantidade de sobras representou cerca de 35,6% da quantidade de consumo médio do dia dos escolares. As porções servidas foram semelhantes para as faixas etárias avaliadas (24 – 60 meses), o que pode ter influenciado diretamente o volume das sobras alimentares geradas pelas instituições.

CONCLUSÕES

A falta de padronização no porcionamento pode ter influenciado as variações das quantidades servidas entre os dias avaliados e entre as instituições. Treinamento dos manipuladores, adoção de ficha técnica, padronização no porcionamento e separação por faixa etária devem ser adotadas afim de diminuir a quantidade de sobras observadas.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Consumo de alimentos; Creches.



Código: 2333

Título: DESERTO E PÂNTANO ALIMENTAR NO CONTEXTO DO AMBIENTE ALIMENTAR DO CAMPUS PRINCIPAL DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO: OBSTÁCULOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

E-mail: patriciapp@globocom.com

INTRODUÇÃO

Uma alimentação saudável é caracterizada pelo consumo majoritário de refeições completas, frutas e hortaliças, e sua promoção é importante para o ambiente alimentar. Mas, a vasta desigualdade e vulnerabilidade social traz barreiras e, portanto, foram criadas terminologias para classificá-lo. São eles: Deserto alimentar (locais que possuem acesso físico limitado – ou inexistente – a alimentos saudáveis) e Pântano alimentar (locais com acesso físico facilitado a alimentos ultraprocessados).

OBJETIVO

Diante da importância da garantia de Segurança Alimentar e Nutricional no ambiente alimentar universitário, este estudo objetivou analisar a presença de Deserto e/ou Pântano alimentar no ambiente alimentar do campus principal da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo seccional, conduzido em novembro de 2019, 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 presença de itens marcadores de alimentação saudável (refeições completas, frutas e hortaliças) e não saudável (guloseimas, refrigerantes, salgados fritos ou assados e sanduíches), além da caracterização dos estabelecimentos, disponibilidade de alimentos, preparações e bebidas, preço, informação nutricional, propaganda, 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

Foram estudados 20 estabelecimentos no ambiente alimentar universitário, caracterizados predominantemente como mistos (fornece refeições e lanches) e lanchonetes. Destes, apenas 8 ofereciam itens marcadores de alimentação saudável (frutas, hortaliças e refeições completas) e 2 disponibilizavam informação nutricional dos alimentos e preparações, enquanto grande parte dos estabelecimentos (n=18) ofertavam itens marcadores de alimentação não saudável (guloseimas, refrigerantes, salgados fritos ou assados e sanduíches). A maioria (n=15) dos estabelecimentos que tinha preço acessível, comercializava alimentos não saudáveis como, bebidas açucaradas e guloseimas, enquanto a minoria (n=5) disponibilizava alimentos saudáveis (frutas, hortaliças e refeições completas) a preços mais elevados. Notou-se também que o acesso físico aos itens marcadores de alimentação não saudável é facilitado e nenhum estabelecimento apresentou propaganda estimulando o consumo de frutas, hortaliças e refeições completas. O ambiente alimentar universitário estudado possui barreiras para uma alimentação adequada e saudável, pois existe a presença de desigualdade e vulnerabilidade social entre os indivíduos nele inseridos, dificultando o acesso físico a alimentos saudáveis.

CONCLUSÃO

No ambiente alimentar universitário estudado, há a presença de Desertos e Pântanos alimentares que, além do preço elevado dos itens marcadores de alimentação saudável, desencorajaram uma alimentação saudável e/ou estimularam práticas alimentares não saudáveis aos indivíduos com menor poder aquisitivo. Os achados deste estudo apontam a necessidade de melhorias do ambiente alimentar universitário por meio do desenvolvimento de medidas estratégicas para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Desertos Alimentares; Publicidade de Alimentos; Vulnerabilidade Social; Universidades.



Código: 2656

Título: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COM ENFOQUE NO AUMENTO DO CONSUMO DE SALADAS DE COMENSAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA EMPRESA DA CIDADE DO RECIFE-PE

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: ANDRÉA OLIVEIRA DE MORAIS¹; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA²; RUTH CAVALCANTI GUILHERME¹; KARINA CORREIA DA SILVEIRA¹; VIVIANE LANSKY XAVIER DE SOUZA¹; MICHELE TITO DE OLIVEIRA NUNES³.

1. UFPE, RECIFE - PE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL; 3. GESTORA DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, RECIFE - PE - BRASIL.

E-mail: vivianne_padilha@yahoo.com.br

A produção de refeições para coletividade requer atenção no processo produtivo visando atingir a qualidade da refeição do ponto de vista sensorial e nutricional (SOARES, et.al, 2011).

A oferta de uma alimentação nutricionalmente adequada resulta em benefícios para a empresa e colaboradores. Na produção de refeições há controles específicos para manutenção do padrão de qualidade que vão da recepção de matérias primas até a distribuição das refeições. Para o efetivo controle, a mensuração das perdas é de extrema importância para detectar falhas que geram aumento nos custos (SACCOL e MESQUITA, 2021).

Visando reduzir o desperdício e incentivar a alimentação saudável com ênfase especialmente no consumo de saladas, há estratégias que apontam bons resultados mesmo quando os clientes não têm hábito de consumi-las. Destaca-se o uso de decoração nas preparações, variedades no tipo de cortes e utilização de ingredientes com cores contrastantes. Autores relatam que a apresentação e a aparência das preparações influenciam diretamente a aceitação da refeição (CHEMIN e MARTINEZ, 2019).

Objetivo: Avaliar o impacto do treinamento da equipe de funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição com ênfase na melhoria do pré-preparo e preparo e na forma de apresentação das saladas visando minimizar o desperdício e o aumento do consumo.

Para a realização do trabalho pesaram-se todas as saladas produzidas antes e após o almoço para a verificação do consumo diário. Essa prática foi realizada antes e após o período em que se desenvolveram as atividades educacionais com os funcionários.

Foi realizada com a equipe de produção, um treinamento sobre higiene e sanitização de hortifrutícolas com enfoque nas técnicas de pré-preparo e preparo dos vegetais para a melhoria da diversificação e atratividade das saladas. Foram apresentados diferentes tipos de cortes (gomos, allumette, batton, battonet, brunoise, chiffonade, cubos, julienne, macedoine, e parisienne) utilizados para vegetais e exemplos de composições de preparações com cada um deles.

Antes do treinamento produziam-se 7 refratários de salada cozida com preparações como abobrinha refogada, repolho com cenoura, abóbora com cheiro verde; 8 refratários de salada crua, variando entre saladas simples, mistas e compostas, como, pepino com gergelim, cenoura ralada com passas, vinagrete, pepino agridoce; e 10 de salada de folhosos (acelga, alface lisa e crespa), totalizando produção de 45,3 Kg de salada por dia no almoço com um desperdício diário de 9,1 Kg, cerca de 20%.

Após o treinamento, houve mudanças na forma de apresentação das saladas relacionadas à adição de elementos decorativos (flores com o talo de acelga, beterraba e tomates), melhoria no contraste de cores, sabores, texturas e formas de cortes, com adição de frutas (abacaxi e manga), sementes e grãos. Com essas ações houve um aumento na produção de saladas de cerca de 30% (aumento de 2 a 3 refratários de cada tipo de salada) devido à maior demanda requerida pelos comensais com destaque para o maior consumo de folhosos associados a frutas e do vinagrete que passou a ser preparado em corte brunoise (cubinhos de 0,3cm) trazendo mais harmonia e beleza. Assim, houve não só aumento na produção de saladas, mas também redução do desperdício que passou a ser 8 % (3Kg).

O impacto do treinamento foi positivo pois houve redução do desperdício e aumento no consumo constatado pelo aumento de cubas de salada produzidas no almoço.



Palavras-chave: Alimentação Saudável; Serviço de alimentação; Desperdício de alimentos.

Código: 2347

Título: ELABORAÇÃO DE CURVA ABC PARA ESTOQUE EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: PAOLA CHELI DA SILVA; MARCIA LOPES WEBER.

UNISA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

E-mail: marciaws@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A gestão de estoques caracteriza-se como processo essencial na administração de qualquer organização, e seu principal objetivo é maximizar a utilização dos insumos e minimizar o investimento (VAGO *et al*, 2013). Uma das ferramentas utilizadas na estratégia de controle de estoques é o método ABC, que consiste na elaboração de uma curva a partir da classificação em ordem decrescente de itens com maior custo e relevância, possibilitando gestão financeira eficaz e visão detalhada do impacto de cada item no investimento total, já que expressa a classificação dos itens conforme prioridade, demanda e investimento (SANTOS *et al*, 2014).

OBJETIVO

Elaborar curva ABC para controle de estoque em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

METODOLOGIA

O estudo foi transversal investigativo, em Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada com 300 refeições/dia, na região sul de São Paulo/SP, com coleta dos dados em maio de 2021. Utilizou-se como base de dados o relatório de posição de estoque do local, com discriminação, quantidade, investimento unitário e total de todos os itens estocados, que incluíam alimentos perecíveis e não perecíveis, produtos descartáveis e de limpeza. Calculou-se a porcentagem individual do valor de cada item em relação ao valor total investido, a porcentagem acumulada representada pela soma dos itens até o valor total, e o valor monetário acumulado em relação ao total. A partir da porcentagem acumulada, os itens foram classificados para elaboração da curva ABC: classe A (cerca de 20% dos itens representando 65-70% do investimento); classe B (cerca de 30% representando 20%-25% do investimento); e C (cerca de 50% dos itens representando 5%-10% do investimento) (CARVALHO, 2002).

RESULTADOS

Havia 139 itens em estoque na unidade, organizados nas classes: A, 31 itens, maioria itens de limpeza e descartáveis de alto consumo, e alimentos proteicos; classe B, 41 itens, incluindo cortes de carne de menor custo, alimentos enlatados e semiprontos; e classe C, 67 itens, com produtos de baixo custo envolvendo hortaliças, temperos, farinhas e descartáveis. A classe A apresentou 22% dos itens, com 47% do investimento; classe B apresentou 29% dos itens, com 32% do investimento; e a classe C apresentou 48% dos itens, com 21% do investimento. Identificou-se a prevalência de itens de alta demanda e maior custo na classe A, incluindo diversos produtos de limpeza e descartáveis largamente utilizados na unidade, além de alguns alimentos proteicos de custo elevado. Observou-se grande impacto de alguns produtos descartáveis e de limpeza na participação financeira, que por serem altamente utilizados na unidade contavam com aquisição em grandes quantidades, e desta forma sua porcentagem acumulada ultrapassou a de produtos geralmente com maior prioridade e custo, como itens proteicos, que foram incluídos na classe B. Os itens presentes na classe C representaram os comumente presentes nesta categoria.

CONCLUSÃO

A partir da curva elaborada, concluiu-se que a Unidade de Alimentação e Nutrição não apresentava concentração significativa de investimento financeiro nos produtos que integraram as 3 classes. Itens de categorias variadas como material de limpeza e descartáveis, e alimentos de vários tipos, integraram a listagem das 3 classes. Esse resultado deveu-se especialmente à política de compras da empresa que gerenciava a unidade, mas também à característica do cardápio definida em contrato, com flexibilidade de alimentos a constar nas preparações.



Palavras-chave: armazenagem de alimentos;restaurantes;controle de estoque.

Código: 2392

Título: GESTÃO DE COMPRAS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: JAHNY KÁSSIA DUARTE ROCHA¹; MAC DAVID DA SILVA PINTO²; POLIANA GUERINO MARSON¹; NEILTON ARAUJO DE OLIVEIRA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PORTO NACIONAL - TO - BRASIL.

E-mail: jahny.rocha@ifto.edu.br

INTRODUÇÃO

No Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar se traduz na oferta de alimentação na escola e tem como objetivos contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes da rede pública de educação básica brasileira. No âmbito do programa é obrigatória a aquisição de, no mínimo, 30% de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, como vistas a possibilitar o desenvolvimento regional e sustentável. Dentre as escolas que devem executar o programa estão as instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, escolas que possuem diversas particularidades que as diferenciam das demais redes públicas de ensino. Neste contexto, a gestão de compras de gêneros alimentícios é um aspecto importante a ser considerado e que pode ter forte influência no cumprimento dos objetivos e diretrizes do Programa.

OBJETIVO

Analisar os tipos de gestão de compras utilizados no Programa Nacional de Alimentação Escolar na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

METODOLOGIA

Trata-se de pesquisa aplicada realizada através de estudo transversal, prospectivo, quantitativo, descritivo e analítico, cuja coleta de dados foi realizada entre novembro de 2020 a fevereiro de 2021 mediante aplicação de formulário semiestruturado encaminhado via *e-mail*. Os dados foram tabulados na plataforma *Planilhas do Google* e as análises estatísticas foram realizadas com o auxílio do *software R*, versão 4.1.0. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins, sob parecer nº 4.356.195 e seguiu todos os requisitos da Resolução CNS nº 466/2012 .

RESULTADOS

Os processos de aquisição de gêneros alimentícios ocorrem em sua maioria em gestão descentralizada, com 58,2% (n = 68) de utilização, o que pode indicar a prevalência da autonomia dos *campi* no que se refere à execução do Programa. A gestão semidescentralizada foi a segunda mais utilizada nas instituições analisadas, com 22,2% (n = 26) de utilização, seguida da gestão centralizada com 12,8% (n = 8). De modo diverso, há relatos na literatura de que, nas escolas municipais brasileiras, a maioria vale-se da gestão centralizada e que este modelo resulta num percentual superior de aplicação de recursos na agricultura familiar. Outras vantagens da gestão centralizada estariam na possibilidade de controle eficaz do processo, na garantia que a qualidade dos produtos e dos cardápios seja aplicada em todas as escolas da Entidade Executora e no maior poder de negociação frente aos fornecedores. Por sua vez, a gestão descentralizada pode facilitar a logística na distribuição de produtos perecíveis e poderia trazer como vantagem o fato de que os alimentos utilizados estariam mais frescos. Um dos motivos para a preferência pelo processo descentralizado nas instituições da Rede Federal pode estar na distância geográfica entre os *campi*, uma vez que, considerando que a produção de alimentos tende a ser diversificada entre os municípios, a aquisição descentralizada pode beneficiar as compras da agricultura familiar.



CONCLUSÃO

Há maior utilização da gestão descentralizada dos processos de compras do Programa Nacional de Alimentação Escolar na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, sendo necessários maiores estudos para compreensão do impacto da preferência por esse modelo de gestão nessas escolas.

Palavras-chave: alimentação escolar; ciência da implementação; gestão em saúde; política pública.

Código: 2319

Título: GRASS: AVALIAÇÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM SERVIÇOS ALIMENTARES

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: DAYANNE DA COSTA MAYNARD; RENATA PUPPIN ZANDONADI; EDUARDO YOSHIO NAKANO; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

E-mail: day_nut@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A sustentabilidade no contexto da produção de refeições pode ser descrita como práticas ecologicamente sustentáveis que objetivam mitigar o impacto ambiental utilizando de maneira racional os recursos naturais (STRASBURG; JAHNO, 2017). A adoção de práticas de sustentabilidade tem sido apontada como uma promissora estratégia para a melhor utilização dos recursos naturais pelos serviços de refeições favorecendo que sejam reconhecidas e certificadas. Assim, foi construído e validado um instrumento denominado de GRASS (Green Restaurants ASSESSMENT) para avaliação e classificação dos serviços de alimentação no Brasil, a classificação utiliza a sinalização do semáforo (verde, amarelo e vermelho) (MAYNARD et al., 2020).

OBJETIVO

Investigar quais práticas de sustentabilidade estão sendo realizadas em serviços de alimentação e classificar os locais utilizando os critérios do GRASS.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo descritivo e transversal realizado em 97 serviços de alimentação de Brasília/Distrito Federal, abrangendo instituições filantrópicas, hospitais, escolas, restaurantes comunitários, comerciais e institucionais. A pesquisa foi realizada por meio de um instrumento do tipo checklist validado (GRASS), o instrumento possui 75 itens e classifica os locais como insustentável ou selo vermelho (0 a 40% das respostas afirmativas), realiza atividades de sustentabilidade ou selo amarelo (41% a 74,99%) e é sustentável ou selo verde (pontuação maior que 75%), sendo a pontuação atingida nas três seções do instrumento. Os serviços de alimentação participaram voluntariamente e assinaram o Termo de Aceitação Institucional. A pesquisa foi aprovada pelo CEP com o nº 3.127.485.

RESULTADOS

Quanto a classificação, nenhum dos serviços de alimentação atingiu a pontuação mínima de 75% na seção 1, que envolve as atividades de abastecimento de água, energia e gás. Portanto, nenhum estabelecimento foi classificado como sustentável ou selo verde, mas 47,4% (n = 46) dos locais visitados realizam atividades sustentáveis (selo amarelo). Já em relação aos itens avaliados que foram menos relatados tivemos: a empresa usa biogás (1,0%), a empresa possui programa documentado de redução de gases de carbono (4,1%); a empresa tem metas documentadas para reduzir o uso de gás liquefeito de petróleo (4,1%), pelo menos 50% das frutas e hortaliças da empresa possuem certificação orgânica (7,2%); toalhas ou uniformes são feitos de material orgânico ou sustentável (9,3%); dentre outros. Por outro lado as atividades mais realizadas foram: a empresa possui reservatório de água devidamente tampado e limpo (99%); a empresa realiza reparo imediato do encanamento em caso de vazamento (96,9%); a empresa realiza a reciclagem de óleo de cozinha ou repassa para empresa (90,7%); os móveis da empresa são de materiais duráveis (90,7%) e a empresa realiza treinamento de funcionários para evitar desperdícios (89,7%).

CONCLUSÃO



Constatou-se que o interesse no desenvolvimento de práticas mais sustentáveis em serviços de alimentação é de vital importância. É necessário que os nutricionistas junto aos serviços de alimentação repensem suas atividades e incluam mais práticas que envolvam a melhor utilização dos recursos naturais, reduzindo os impactos ambientais.

Palavras-chave: sustentabilidade; restaurante; desenvolvimento ambiental; desperdício.

Código: 2645

Título: INVESTIGAÇÃO DO CONTROLE DE ESTOQUE DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE GRANDE PORTE

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: ILANA FREITAS FREIRE DE CARVALHO CAIRO FLORES¹; JULIANE COSTA LEITE¹; ISADORA CORDEIRO DOS PRAZERES¹; JESSICA ADRIANA CORREA CECIM².

1. FACULDADE ESTÁCIO DE BELÉM, BELÉM - PA - BRASIL; 2. NUTRISERVICE, BELÉM - PA - BRASIL.

E-mail: ilanafcairo@gmail.com

INTRODUÇÃO

O modelo administrativo de Manufatura enxuta do Toyotismo utiliza ferramentas de controle de gestão que facilitam o gerenciamento e manutenção diária da unidade (DELGADO, 2021; EYNG et al., 2017). O gerenciamento de estoques possibilita melhor controle de entrada e saída de produtos, redução de custos, redução do tempo de estocagem e ainda, redução de perdas e roubos (DELGADO, 2021). Segundo Suski e Kurth (2018), o método de controle de estoque por meio da curva ABC permite gerar lucro dentro de uma organização devido as decisões mais assertivas e atenção maior a itens específicos. A proposta de utilização da curva ABC neste espaço físico visa contribuir com a literatura e o aprendizado prático de estudante de graduação, durante estágio obrigatório do curso de nutrição.

OBJETIVO

Investigar o estoque de alimentos adquiridos durante um período de dez dias, aplicando a curva ABC, em uma unidade de alimentação e nutrição vinculada ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), em unidade de grande porte.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo transversal, descritivo, investigativo em Unidade de Alimentação e Nutrição de grande porte, realizado entre os dias 10/09/2021 e 20/09/2021, em um refeitório que atende os requisitos do Programa de Alimentação do Trabalhador, com manual de boas práticas implantado. Os itens foram subdivididos em três categorias: classe A com menor número de itens e maior aporte de recursos financeiros (proteína); classe B representou mediano número de itens em estoque, com parte considerável nos custos (secos/grãos); classe C representou o maior número de itens em estoque e menor custo (hortifruti). Posteriormente foi aplicada a análise de Pareto, descritos no resultado.

RESULTADOS

As pesquisadoras identificaram 149 itens que foram subdivididos em três classes. Para a classe A, 18 itens compoem o grupo de proteína: frango, peixes, massa de caranguejo, diversos cortes de carne bovina, linguiça, calabresa, entre outros. Na classe B, foram condensados 35 itens do grupo de alimentos secos/ grãos, sendo eles feijões, arroz, farinha de trigo, aveia, flocos de milho, café, entre outros. O grupo C apresentou 96 itens, todos bastante perecíveis que compunham o grupo dos hortifruti. Quanto aos valores das notas fiscais, o grupo A somou o montante de R\$30.243,58, o grupo B, R\$21.878,35 e no grupo C, apenas o total de R\$ 8.286,02. Os dados foram então porcionados e o grupo A representou 50% do aporte financeiro para o período de 10 dias. O grupo



B com o percentual de 36% e o grupo C apenas 14% do valor financeiro, com 96 itens. Quanto ao percentual por itens: o grupo A representou 13% (18 itens); grupo B com 23% (35 itens) e grupo C com 64% (96 itens). Os dados encontrados neste estudo são valores esperados, conforme aborda a literatura (DELGADO, 2021).

CONCLUSÃO

A investigação do estoque permitiu a construção da curva ABC. Os dados corroboram com os achados em literatura, uma vez que menor quantidade de itens representa maior valor financeiro. Os alimentos, itens do grupo A, necessitam de maior controle e gestão eficaz de planejamento, pedido de compras e rastreabilidade em estoque.

Palavras-chave: Curva ABC;gestão de estoque;gerenciamento;UAN;Organização.

Código: 2463

Título: ISOLAMENTO SOCIAL NO ENFRENTAMENTO AO COVID 19 E AS PRÁTICAS DE AQUISIÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS: FATORES ASSOCIADOS

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: LYA RAQUEL MENDES DA ROCHA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNI NOVAFAPI, TERESINA - PI - BRASIL.

E-mail: mendeslya1518@gmail.com

INTRODUÇÃO:

A pandemia da doença causada pelo coronavírus 2019, COVID-19 foi reconhecida pela Organização Mundial da Saúde (OMS) em março de 2020. No Brasil foram registrados 19.914.578 casos de pessoas infectadas e 556.437 óbitos até julho de 2021. Pela elevada infectividade do SARS-CoV-2 foram tomadas medidas como o isolamento social, para que o aumento de casos não fosse exponencial. Dentre os desafios impostos frente a esta nova realidade está a produção, distribuição, comercialização e entrega, realizadas presencialmente ou por meio do comércio eletrônico, de produtos como os alimentos e bebidas, bem como, a higienização adequada destes. Em função da inexistência de medidas preventivas ou terapêuticas específicas para a COVID-19, e sua rápida taxa de transmissão e contaminação, a OMS recomendou aos governos a adoção de intervenções não farmacológicas (INF), as quais incluem medidas de alcance individual (lavagem das mãos, uso de máscaras e restrição social), ambiental (limpeza rotineira de ambientes e superfícies) e comunitário (restrição ou proibição ao funcionamento de escolas e universidades, locais de convívio comunitário, transporte público, além de outros espaços onde pode haver aglomeração de pessoas). Entre todas, destaca-se a restrição social.

OBJETIVO:

Analisar a associação entre a adoção do isolamento social pelos participantes e as práticas de aquisição e higienização dos alimentos.

METODOLOGIA:

Estudo transversal, realizado com residentes da cidade de Teresina, maiores de 18 anos, nas mídias sociais (facebook, whatsapp, instagram), nos meses de julho a agosto de 2020. O instrumento ficou disponível e hospedado no *Google Forms* e disponibilizado através de um link. Para verificar a associação entre a adoção do isolamento social e as práticas de aquisição, higienização dos alimentos foi realizado o teste de qui-quadrado de *Pearson* e a força da associação foi observada a partir do cálculo da razão de prevalência (RP) e intervalo de confiança (IC 95%) a partir da regressão de Poisson.

RESULTADOS:

Participaram do estudo 394 pessoas. Destes, 76,9% fizeram isolamento social e 15,5% relataram ter tido covid-19. Dentre as variáveis estudadas houve associação estatisticamente significativa com a prática do isolamento social: o sexo, ter trabalho, ter uma renda acima de 8 salários mínimos, colocar as frutas e verduras em solução de hipoclorito após as lavagens, lavar com água e sabão as embalagens tetra pak, latas e plásticos ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO:



A pandemia da covid-19 trouxe ao mundo mudanças na rotina e hábitos, o isolamento social possibilitou práticas adequadas no que diz respeito a higienização dos alimentos.

Palavras-chave: CORONAVÍRUS ;ISOLAMENTO SOCIAL ;CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS ;MÍDIAS SOCIAIS ;PANDEMIA .

Código: 2522

Título: OFERTA E ESCOLHA DE SALADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO AUTOGESTÃO

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: MAYARA PRESOTTO DE OLIVEIRA¹; ALANA DO NASCIMENTO OLIVEIRA²; PIETRA OSELAME DA SILVA DOHMS²; PALOMA ISFER RIBAS PIMENTEL³; LIZE STANGARLIN FIORI⁴; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS⁴.

1. DNUT, UFPR, CURITIBA - PE - BRASIL; 2. PPGAN, UFPR, CURITIBA - PR - BRASIL; 3. DNUT, UFPR, CURITIBA - PR - BRASIL; 4. PPGAN, DNUT, UFPR, CURITIBA - PR - BRASIL.

E-mail: caroline.opolski@gmail.com

INTRODUÇÃO

A alimentação fora do domicílio pode apresentar impacto na saúde da população, sendo assim, os locais de trabalho se tornam ambientes propícios para ações de promoção à saúde. O Programa de Alimentação do Trabalhador é uma política pública brasileira que utiliza de serviços de alimentação no ambiente de trabalho para incentivar uma alimentação mais saudável. O Programa recomenda que as empresas beneficiárias, ofertem legumes e verduras nas principais refeições. Porém, pouco se sabe se os comensais escolhem estes alimentos quando ofertados em Unidades de Alimentação e Nutrição credenciadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador.

OBJETIVO

Analisar a escolha de saladas por mulheres que frequentam uma Unidade de Alimentação e Nutrição autogestão, credenciado ao PAT, em uma refeição principal.

METODOLOGIA

Pesquisa transversal, realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição autogestão, no município de Curitiba, Paraná. A coleta de dados foi realizada durante o verão de 2019, durante cinco dias consecutivos. Para avaliar a oferta das saladas foi realizado o acompanhamento do processo produtivo. A escolha das saladas foi analisada a partir do registro fotográfico dos pratos das consumidoras, sendo considerado um registro de cada participante. As saladas foram classificadas em “simples”, quando possuía um ingrediente, “mista”, quando possuíam dois e “composta” quando possuíam três ou mais ingredientes. As preparações também foram classificadas em “crua” e “cozida”, além de ser analisada a oferta e escolha de salada “folhosa”. Os dados foram analisados no *software* SPSS® 22.0, por meio de frequência e análise descritiva. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná, sob CAAE 98205318.2.0000.0102, e recebeu apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (nº 408429/2017-8).

RESULTADO



De modo geral, diariamente eram ofertadas pelo menos cinco saladas, sendo que todo dia havia oferta de saladas simples, mistas, compostas, cruas e folhosas. Dentre os cinco dias de coleta de dados, foram ofertadas 29 saladas, sendo 37,9% composta, 34,5% mista e 27,6% simples. Ao considerar a técnica de preparo 82,8% eram saladas cruas. Em relação as escolhas alimentares participaram da pesquisa 170 consumidoras. A maior parte das participantes da pesquisa escolheram salada crua (91,8%; n=156), sendo que 69,4% (n=118) delas não optaram por salada cozida. As saladas mistas também foram uma opção muito escolhida (72,4%; n=123), seguida das saladas simples (67,6%; n=115). Ainda, 69,4% (n=118) das consumidoras escolheram saladas folhosas.

CONCLUSÃO

Foi possível identificar que fazer refeições em Unidade de Alimentação e Nutrição credenciada ao Programa de Alimentação do Trabalhador, pode contribuir para que mulheres escolham saladas para compor a refeição do almoço, havendo preferência entre as saladas cruas e mistas.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Política pública; Serviços de alimentação; Verduras.

Código: 2424

Título: PERCEPÇÃO DE RISCO, CONHECIMENTO E PRÁTICAS DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: UMA PESQUISA COM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: SUENY ANDRADE BATISTA; VERÔNICA CORTEZ GINANI; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

E-mail: subatistanutricionista@gmail.com

INTRODUÇÃO

Fatores que geram ambivalência atitudinal frente a manipulação dos alimentos como, conhecimento, práticas e percepção de risco podem contribuir para o crescente quadro de Doenças Transmitidas por alimentos instalado globalmente. Ao considerar que os consumidores controlam as etapas finais e mais críticas do manuseio de alimentos e a alta incidência desse grupo de doenças no ambiente doméstico, um olhar atento para medidas educativas que contemplem crianças e adolescentes podem resultar em benefícios para todos. O potencial de multiplicação de informações, práticas e comportamentos desse público é imenso. Contudo, poucos estudos são desenvolvidos com essa faixa etária e para que ações de formação em educação sejam elaboradas nas suas configurações socioculturais, é necessário entender o seu universo de segurança dos alimentos.

OBJETIVOS

Avaliar conhecimento, práticas e percepção de risco relacionados à segurança dos alimentos de estudantes das redes de Ensino Público e Privado do Distrito Federal.

METODOLOGIA

Pesquisa descritiva, com abordagem transversal quantitativa, aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE nº 02033218.0.0000.0030). A amostra foi composta por estudantes do 5º ao 9º ano, cuja participação foi mediante apresentação dos Termos de Consentimento e Assentimento Livre e Esclarecido. Foi realizada de forma *online* através da plataforma *Google Form* e presencialmente no ambiente escolar, com aplicação do instrumento de Batista *et al.* (2021). Para análise dos resultados foi utilizada estatística descritiva.

RESULTADOS

A amostra foi constituída por 284 estudantes, sendo 78,2% (n=222) de escolas particulares e 21,8% (n=62) de escolas públicas, com média de idade de 12,3 anos ($\pm 1,5$). O questionário de conhecimento apresentou percentual médio de acerto de 62,2%. Os itens com maior índice de acerto relacionaram-se à higienização das



mãos (98,2%) e consumo de alimentos inseguros (97,9%). Quanto aos menores, referiam-se ao correto armazenamento de alimentos (19%) e alimentos não deteriorados como inseguros para o consumo (34,9%). Na avaliação das práticas autorreferidas, as maiores médias relacionaram-se ao consumo de pão após retirada de porção deteriorada, armazenamento de alimentos após consumo e higienização das mãos antes do preparo de alimentos. As menores médias foram relacionadas à verificação da data de validade, higienização das mãos antes de comer e consumo de alimentos vencidos. Quanto à higienização das mãos, apenas 40,8% relataram sempre realizá-la antes das refeições. Por fim, 96,5% dos estudantes relataram participar do preparo de alimentos ou refeições. Em relação a percepção de letalidade, apenas 31,3% dos estudantes consideraram como alta ou muito alta, a chance de uma pessoa morrer ao consumir alimentos contaminados.

CONCLUSÕES

Observou-se que o público estudado possui um conhecimento mediano e que este se distancia de algumas práticas autorreferidas de segurança dos alimentos, sugerindo que há uma lacuna entre ambos. Outros pontos relevantes foram a baixa percepção de letalidade por grande parcela dos estudantes e a frequente associação entre alimento inseguro e deterioração, não considerando a contaminação por bactérias. Os resultados reforçam a importância de considerar o público na formulação de ações educacionais eficazes, visto que há déficit de temáticas importantes e cotidianas, e envolvimento frequente no preparo de refeições.

Palavras-chave: Adolescentes; Crianças; Conhecimento; Práticas; Doenças transmitidas por alimentos.

Código: 2393

TÍTULO: PRESENÇA DE NUTRICIONISTAS NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: JAHNY KÁSSIA DUARTE ROCHA¹; MAC DAVID DA SILVA PINTO²; POLIANA GUERINO MARSON¹; NEILTON ARAUJO DE OLIVEIRA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PORTO NACIONAL - TO - BRASIL.

E-mail: jahny.rocha@ifto.edu.br

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar visa assegurar e nortear a forma de execução da alimentação nas escolas brasileiras. Um dos maiores avanços no Programa foi a exigência do nutricionista como Responsável Técnico pelo programa em 2006. Este profissional, trabalhando em posição central na alimentação escolar, colabora para a garantia da oferta de uma alimentação de qualidade aos estudantes. Dentre as escolas que devem executar a alimentação escolar estão as instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Estas instituições possuem diversas particularidades em relação às demais redes públicas de ensino que acabam por influenciar no trabalho do profissional de Nutrição.

OBJETIVO

Verificar a presença de profissionais de Nutrição do Programa Nacional de Alimentação Escolar na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

METODOLOGIA

Trata-se de pesquisa aplicada realizada através de estudo transversal, prospectivo, quantitativo, descritivo e analítico, cuja coleta de dados foi realizada entre novembro de 2020 a fevereiro de 2021 mediante aplicação de formulário semiestruturado encaminhado via *e-mail* para todas as unidades da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Os dados foram tabulados na plataforma *Planilhas do Google* e as análises estatísticas foram realizadas com o auxílio do *software R*, versão 4.1.0. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins, sob parecer nº 4.356.195 e seguiu todos os requisitos da Resolução CNS nº 466/2012 .



RESULTADOS

Somente uma das 40 instituições participantes, localizada na região Norte do país, relatou não possuir nutricionista e a mesma não implantou o programa em nenhum de seus *campi*. Outra instituição que não implantou o PNAE em suas unidades relatou que a profissional nutricionista era lotada anteriormente na Gestão de Pessoas e que agora, com sua lotação na Assistência Estudantil, estavam planejando o início dos trabalhos do Programa. As funções do nutricionista na Rede vão além das descritas na regulamentação da alimentação escolar existindo servidores atuando em outras frentes. Porém, tendo em vista que a alimentação é direito do estudante e considerando que a legislação descreve a atuação central deste profissional na alimentação escolar, entende-se que, se existe número de nutricionistas menor ou igual que o disposto nos parâmetros numéricos para contratação na alimentação escolar, estes devem estar atuando no Programa. Observou-se também que a região Nordeste apresenta o maior quantitativo de nutricionistas atuando na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica no país, com 51,5% (n =153) dos profissionais das instituições participantes. Isso demonstra uma preocupação no fornecimento de uma alimentação escolar segura e de qualidade no âmbito das instituições dessa região. Relativo à proporção de profissionais de Nutrição por unidade ou *campus*, foi encontrada uma média nacional de 0,9, com maiores quantitativos no Nordeste, com proporção de 1,2, e menores nas regiões Norte e Sul com 0,6 cada uma.

CONCLUSÃO

A presença de nutricionistas na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica ainda tem distribuição desigual sendo que, dentre as cinco regiões brasileiras, a Região Nordeste concentra maior quantidade destes profissionais, numa proporção maior de nutricionistas por unidade ou *campus*, do que nas demais regiões.

Palavras-chave: alimentação escolar; ciência da implementação; gestão em saúde; política pública.

Código: 2475

Título: QUALIDADE NUTRICIONAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO EM UMA CIDADE DO INTERIOR DO RS

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: MARIANA RIBEIRO GUIOTI; CATIA DA SILVA SILVEIRA; ELIZABETE HELBIG.
UFPEL, PELOTAS - RS - BRASIL.

E-mail: helbignt@gmail.com

A alimentação escolar é fundamental para a minimização da fome, crescimento e desenvolvimento dos escolares, geração de hábitos alimentares mais saudáveis, influência no aumento do rendimento escolar, assim como, na promoção de saúde e prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. O Programa Nacional de Alimentação Escolar, implementado em 1955, tem por finalidade ofertar refeições que garantam uma alimentação saudável e adequada durante a permanência dos alunos na escola e a formação de hábitos alimentares. A escola como meio de integração e aprendizagem, tem um espaço de fácil transmissão de experiências, valores e hábitos, com isso é de suma importância conhecer quais ensinamentos estão sendo repassados aos escolares em relação à alimentação. Com a avaliação dos cardápios, e a alimentação ofertada a eles, além do aspecto nutricional, pode-se perceber quais exemplos e orientações implícitas são transmitidas na construção dos hábitos alimentares destes escolares. Assim, objetivou-se avaliar qualitativamente e comparar a oferta de alimentos recomendados e controlados em cardápios mensais do ensino Infantil de escolas municipais da zona urbana de uma cidade do interior do Rio Grande do Sul. Trata de estudo com delineamento transversal, no qual foram avaliados 18 cardápios mensais do ensino Infantil. Para a análise qualitativa das refeições ofertadas nos cardápios disponibilizados às escolas foi utilizada a ferramenta Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar, método proposto por Veiros e Martinelli (2012). Os itens para avaliação de acordo com esta ferramenta, foram distribuídos em duas categorias: os alimentos recomendados e os que devem ser controlados. Para o preenchimento das informações contidas nos cardápios escolares foi utilizada a planilha no programa Microsoft Excel (2010). Após análise das preparações dos cardápios, os mesmos foram classificados de acordo com os pontos de corte propostos por Prado; Nicoletti; Faria (2017). A partir dos dados verificou-se que no ensino



Infantil, para os alimentos Recomendados, ocorreu a ausência de “Alimentos integrais” (0%) e baixa porcentagem de “Saladas” (2%), ambos resultados classificados de acordo com o método como “Péssimos”, a oferta de vegetais não amiláceos foi considerada “Boa” (84%) e, “Frutas in natura” (92%), “Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos” (100%), “Carnes e ovos” (97%), “Leguminosas” (100%) e “Leite e derivados” (100%), foram classificados como “Ótimos”. Já para a oferta de alimentos Controlados, observou-se a ausência de “Embutidos ou produtos cárneos industrializados”(0%), “Bebidas com baixo teor nutricional”(0%) e “Preparações com cor similar na mesma refeição” (0%), classificados então, como “Ótimos”, no entanto, “Alimentos flatulentos e de difícil digestão” (39%) foram encontrados de forma “Regular”, foi identificada oferta “Ruim” de “Cereais matinais, bolos e biscoitos” (58%) e referente a “Preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar” (100%), “Alimentos industrializados, semiprontos e prontos” (97%) e “Alimentos concentrados, em pó ou desidratados” (100%) foram categorizados como “Péssimos”. Os cardápios elaborados para o Ensino Infantil demonstram alta frequência na oferta dos alimentos Recomendados, e para os alimentos Controlados frequência acima do recomendado na maioria dos aspectos avaliados.

Palavras-chave: Alimentação;Alimentação escolar;Merenda escolar;Nutrição.

Código: 2613

Título: READEQUAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO UNIVERSITÁRIO DO SUL DO BRASIL

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: FABIANA DA SILVA VARGAS; VIRGILIO JOSE STRASBURG; LÍZIA PINHEIRO DOS SANTOS; VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS; THAIS ORTIZ HAMMES; SANDRA MARIA MACHADO PARÓDIA.

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

E-mail: fabisilva@hcpa.edu.br

INTRODUÇÃO

O fornecimento de alimentação, no contexto hospitalar, é um tratamento auxiliar e que contribui para a manutenção ou recuperação do estado de saúde dos pacientes adultos e pediátricos. Em um hospital público universitário de Porto Alegre / RS, o fornecimento de refeições é realizado pelo Serviço de Nutrição e Dietética. Dentre as refeições servidas ao longo do dia estão o café da manhã, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

OBJETIVOS

Identificar a adequação das metas internacionais de segurança do paciente no fornecimento de refeições em copas de atendimento pediátrico de um Hospital Público Universitário do sul do Brasil.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo realizado nas duas copas de atendimento pediátrico do Hospital Público Universitário no período entre janeiro e março de 2021. Foram avaliados os processos operacionais das copas para atender os critérios estabelecidos nas metas internacionais de segurança do paciente e avaliados pela *Joint Commission International*. Esse procedimento foi realizado por duas nutricionistas.



RESULTADOS

Dentre as metas internacionais de segurança do paciente, foram observados: a) os processos de identificação do paciente; b) recebimentos de informações referentes às prescrições dietéticas dos pacientes (comunicação efetiva); e c) distribuição de alimentos. Esses procedimentos foram realizados por cinco vezes em cada copa em dias não consecutivos. Dos três itens avaliados verificou-se que as informações prescritas nos rótulos das refeições não estavam claras e completas. Identificou-se que as informações complementares dessas prescrições dietéticas, eram comunicadas em forma de cartazes nos murais dessas copas. Dessa forma havia mais de um tipo de comunicação para uma refeição, dificultando o entendimento pelos atendentes de alimentação, dependendo de um tempo maior para operacionalizar essas atividades, consequentemente aumentando o risco de erros na produção e entrega dessas refeições ao paciente. Diante disso foi realizada uma intervenção e readequação de processo, em que foram criados padrões dietéticos que contemplou um maior número de prescrições dietéticas. Também, mensalmente passaram a ser divulgados lembretes pela comissão de eventos adversos do Serviço de Nutrição e Dietética, com informações de comunicação efetiva nas prescrições dietéticas.

CONCLUSÃO

A identificação e posterior readequação desses processos trouxeram como benefício: otimização no tempo para operacionalizar o preparo e distribuição das refeições ao paciente e mais efetividade nos processos de comunicação.

REFERÊNCIAS

Mahan LK, Escott-Stump S, Raymond JL. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

CBA. Manual Internacional de Padrões de Acreditação da Joint Commission International para Hospitais. 7ª Edição. Rio de Janeiro: Consórcio Brasileiro de Acreditação de Sistemas e Serviços de Saúde, 2021.

Palavras-chave: segurança do paciente;comunicação efetiva;alimentação.

Código: 2334

TÍTULO: TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA TRABALHADORES DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: ÊNFASE EM MEDIDAS PARA MITIGAR RISCOS DE TRANSMISSÃO DA COVID-19

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

E-mail: patriciapp@globocom

INTRODUÇÃO

As Boas Práticas para Serviços de Alimentação são fundamentais para assegurar a qualidade higienicossanitária das refeições oferecidas aos usuários e, com a atual pandemia de COVID-19, torna-se necessário que essas medidas sejam reforçadas, além de novas orientações como o uso de máscara, o distanciamento social e a etiqueta respiratória, visando proporcionar a proteção dos manipuladores de alimentos e minimizar os riscos de transmissão do SARS-CoV-2. Observa-se que o manipulador de alimentos é o principal veículo de contaminação dos alimentos, desempenhando papel importante na sua segurança. Assim, a realização de treinamentos frequentes é fundamental e, para que o conteúdo seja fixado e assimilado, é necessário que novas formas de aplicação sejam implementadas, a fim de atrair a atenção do trabalhador e estimular o aprendizado dos assuntos abordados.

OBJETIVO

Planejar e implementar um treinamento diferente do convencional, didático e participativo, sobre boas práticas de manipulação com enfoque em medidas para diminuir a transmissão da COVID-19.



METODOLOGIA

Estudo seccional, conduzido em maio de 2021 com todos os manipuladores de alimentos do Restaurante Universitário de uma Universidade pública do Rio de Janeiro. Os manipuladores de alimentos são definidos como qualquer trabalhador do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento. Foram realizadas quatro atividades lúdicas e interativas: 1) Dinâmica da Teia do Envolvimento usando um novelo de lã, onde os manipuladores falavam um pouco sobre si e diziam alguma qualidade de outro manipulador, visando mostrar a importância do trabalho em equipe e que todos são fundamentais para a teia de produção de refeições; 2) Dinâmica da Cola Glitter, onde 2 manipuladores voluntários montavam um sanduíche após passar glitter em suas mãos, mostrando como o glitter (representando os microrganismos) se espalha e contamina os alimentos e utensílios; 3) Dinâmica Jogo dos erros, em que foram dadas 2 imagens com diversas práticas inadequadas na cozinha de uma Unidade de Alimentação e Nutrição e foi pedido que as identificassem e 4) Uso correto de máscaras, através de demonstrações e uso de cartazes com ilustrações. As perguntas e frases de todas as atividades foram elaboradas com base nas recomendações oficiais da Organização Mundial da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária e decretos oficiais estaduais. Também foi aplicado um questionário, elaborado pelas autoras, a fim de avaliar o treinamento proposto. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAAE: 30694520.0.0000.5259).

RESULTADOS

Participaram do treinamento 24 manipuladores de alimentos, dos quais 10 preencheram o questionário. Todos acharam que o conteúdo do treinamento estava claro e 77,7% disseram que estavam preparados para realizar as atividades após o treinamento. Quanto às atividades propostas, todos consideraram bem elaboradas, 90% estavam estimulados a participar e 80% acharam a experiência inovadora. Por fim, 90% dos participantes responderam que as atividades atenderam às suas expectativas. As autoras observaram *in loco* que todos (n=24) os manipuladores foram muito participativos nas atividades.

CONCLUSÃO

O treinamento de Boas Práticas de Alimentos aplicado a manipuladores utilizando uma abordagem didática mostrou-se efetivo no processo de aprendizagem dos trabalhadores e, a fim de maior sustentabilidade, estes devem ser realizados periodicamente.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação; Boas Práticas de Manipulação; Treinamento; COVID-19; Universidades.

Código: 2601

TÍTULO: VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES QUENTES PRODUZIDAS E SERVIDAS POR EMPRESA TERCEIRIZADA AOS FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE HOTELEIRA

Tema: 1) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Autores: ELIANE COSTA SOUZA; AMANDA DA SILVA LOPES; VITOR SANTOS MOREIRA DA SILVA; CARLA BEATRIZ MARTINS DA SILVA; MARIA CAROLINA DE MELO LIMA; MARIA AUGUSTA TENÓRIO FERREIRA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC, MACEIÓ - AL - BRASIL.

E-mail: elicosouza@bol.com.br

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição desempenham papel fundamental na saúde da população por meio da qualidade do alimento que produzem e fornecem. A refeição transportada beneficia Unidades de Alimentação e Nutrição que não tem estrutura apropriada para realizar a produção, podendo determinar menor custo com equipamentos e mão de obra. Porém, essa modalidade de refeições envolve maior risco sanitário, por existir maior tempo envolvido entre a produção e o consumo das refeições. A legislação federal determina que o armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade sanitária.

OBJETIVO



O estudo teve como objetivo verificar a temperatura dos alimentos quentes fornecidos por uma empresa terceirizada para o jantar de funcionários de um hotel em Maceió/AL.

METODOLOGIA

Caracterizou-se como um estudo descritivo observacional, realizado no mês de janeiro 2021, durante sete dias, onde a aferição das temperaturas foi realizada com a utilização de um termômetro digital espeto a prova d'água - 50 a +300°C da marca Brinox, sendo esse inserido no centro geométrico dos alimentos no início (16:00h) e no final (18:30h) da etapa de distribuição do jantar. A temperatura foi aferida três vezes, realizando a média das mesmas no programa Excel. Os dados obtidos foram comparados a legislação federal que regulamenta a conservação de alimentos quentes a temperatura > 60°C por no máximo, seis horas.

RESULTADOS

36 preparações distribuídas ao longo dos sete dias (proteínas, raízes, tubérculos, sopas e cuscuz), apresentaram, já no início da distribuição, temperaturas em desacordo com a legislação, e permaneceram assim até o fim da distribuição em todos os dias analisados. Observou-se que o funcionário da empresa terceirizada chegava 30 minutos antes do horário do início do jantar e ligava o balcão de distribuição na hora da colocação das preparações nas cubas de distribuição, não colaborando com o aquecimento da água do balcão, que segundo a legislação deve ficar na temperatura ideal (80°C – 90°C) para manter o alimento em temperatura adequada. Verificou-se também que não havia a presença de um funcionário da empresa hoteleira monitorando a distribuição. As observações revelam que a dificuldade de se manter as preparações quentes em temperaturas adequadas advém da falta da adoção de medidas simples como, por exemplo, designar um funcionário da unidade hoteleira para ligar, em horário pré-determinado, o balcão de distribuição, bem como monitorar e registrar diariamente as temperaturas dos alimentos distribuídos, contribuindo com informações importantes para o responsável técnico do local.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a empresa terceirizada precisa rever ou implantar as Boas Práticas, pois 100% dos alimentos, fornecidos nos sete dias do estudo, já chegaram com temperaturas inadequadas, sendo necessário realizar um diagnóstico para detectar as possíveis falhas, e utilizar medidas preventivas ou corretivas evitando possíveis ocorrências de doenças de origem alimentar, oferecendo dessa forma, alimentos seguros e de qualidade ao comensal.

Palavras-chave: Inocuidade dos Alimentos; Boas Práticas de Distribuição; Serviços de Alimentação.

