

A Produção do
Conhecimento
**nas Ciências
da Saúde 2**

**Benedito Rodrigues da Silva Neto
(Organizador)**

Atena
Editora

Ano 2019

Benedito Rodrigues da Silva Neto
(Organizador)

**A Produção do Conhecimento nas Ciências
da Saúde
2**

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Lorena Prestes e Geraldo Alves

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

P964 A produção do conhecimento nas ciências da saúde 2 [recurso eletrônico] / Organizador Benedito Rodrigues da Silva Neto. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019. – (A Produção do Conhecimento nas Ciências da Saúde; v. 2)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader.

Modo de acesso: World Wide Web.

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-7247-299-9

DOI 10.22533/at.ed.999193004

1. Abordagem interdisciplinar do conhecimento. 2. Saúde – Pesquisa – Brasil. I. Silva Neto, Benedito Rodrigues da. II. Série.

CDD 610.7

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

Temos o prazer de apresentarmos o segundo volume da coleção “A Produção do Conhecimento nas Ciências da Saúde”, caracterizado novamente por atividades de pesquisa desenvolvidas em diversas regiões do Brasil.

Congregamos neste volume informações inéditas apresentadas sob forma de trabalhos científicos na interface da importância dos estudos a nível de pesquisa nutricional.

Com enfoque direcionado avaliações, caracterização, comparação e quantificação de novos produtos, substratos e constituintes de fontes alimentares diversas, assim como é diverso o contexto alimentar brasileiro. Acreditamos que os diversos dados aqui descritos poderão contribuir com a formação e avanços nos estudos ligados à importância da alimentação na saúde do indivíduo.

Devido ao aumento de fontes de informação observamos uma busca cada vez maior da população sobre conteúdos ligados à qualidade de vida. A alimentação e práticas saudáveis estão entre os termos mais buscados, o que demonstra um interesse cada vez maior da população jovem e de terceira idade. Assim, torna-se muito relevante informações precisas e fidedignas que estejam relacionadas à melhor alimentação.

Deste modo, dados obtidos nas diversas regiões do país com metodologia de pesquisa implementada e característica científica sólida desenvolvidos e publicados no formato de leitura acadêmica são relevantes para atualização do conhecimento sobre o conceito da alimentação, nutrição e qualidade de vida.

A multidisciplinaridade integrando cada capítulo forma uma linha de raciocínio que permitirá ao leitor ampliar seus conhecimentos e embasar novos conceitos.

Portanto, o conteúdo de todos os volumes é significativo não apenas pela teoria bem fundamentada aliada à resultados promissores, mas também pela capacidade de professores, acadêmicos, pesquisadores, cientistas e da Atena Editora em produzir conhecimento em saúde nas condições ainda inconstantes do contexto brasileiro. Desejamos que este contexto possa ser transformado a cada dia, e o trabalho aqui presente pode ser um agente transformador por gerar conhecimento em uma área fundamental do desenvolvimento como a saúde.

Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto

SUMÁRIO

| | |
|---|-----------|
| CAPÍTULO 1 | 1 |
| CARACTERIZAÇÃO E COMPARAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL EM BARRAS DE CEREAIS COMERCIALIZADAS EM TERESINA- PI | |
| Fernanda de Oliveira Gomes | |
| Crislane de Moura Costa | |
| Daisy Jacqueline Sousa Silva | |
| Thaise Kessiane Teixeira Freitas | |
| Ana Karine de Oliveira Soares | |
| Amanda de Castro Amorim Serpa Brandão | |
| Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo | |
| DOI 10.22533/at.ed.9991930041 | |
| CAPÍTULO 2 | 11 |
| DESENVOLVIMENTO DE COCADA ISENTA DE LACTOSE COM ADIÇÃO DE AMENDOIM | |
| Thalita Gabrielle Oliveira | |
| Thânya Maria Araújo Guimarães | |
| Iraíldo Francisco Soares | |
| Amanda de Castro Amorim Serpa Brandão | |
| Maria Fabrícia Beserra Gonçalves | |
| Robson Alves da Silva | |
| Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo | |
| DOI 10.22533/at.ed.9991930042 | |
| CAPÍTULO 3 | 20 |
| ESTUDO DO APROVEITAMENTO DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DE HORTALIÇAS EM RESTAURANTES COMERCIAIS POPULARES DO COMÉRCIO DE BELÉM DO PARÁ | |
| Vitória Micaely Torres Carvalho | |
| Ester de Freitas Santos | |
| Regiane Soares Ramos | |
| Alessandra Eluan da Silva | |
| Sara Caroline Pacheco de Oliveira | |
| Thalia de Oliveira Ferreira | |
| DOI 10.22533/at.ed.9991930043 | |
| CAPÍTULO 4 | 27 |
| UTILIZAÇÃO DA FRUTA AMAZÔNICA ABRICÓ (<i>Mammea americana</i>) PARA ELABORAÇÃO DE UMA CERVEJA ARTESANAL | |
| Thaynara Chagas Soares | |
| Hudson Silva Soares | |
| Beatriz Rafaela Varjão do Nascimento | |
| Anderson Mathias Pereira | |
| Leiliane do Socorro Sodré de Souza | |
| DOI 10.22533/at.ed.9991930044 | |

| | |
|--|-----------|
| CAPÍTULO 5 | 38 |
| ACEITABILIDADE DE BOLO ENRIQUECIDO COM BIOMASSA DE BANANA VERDE ORGÂNICA | |
| Suzete Maria Micas Jardim Albieri Bárbara Jardim Mariano Gabriela Viana da Silva Freire | |
| DOI 10.22533/at.ed.9991930045 | |
| CAPÍTULO 6 | 43 |
| ALTERAÇÕES NA QUALIDADE DE RAÍZES DE MANDIOCA (<i>Manihot esculenta</i> CRANTZ) MINIMAMENTE PROCESSADAS | |
| Anderson Mathias Pereira Leiliane do Socorro Sodré de Souza Érica Oliveira da Silva Edilane Teixeira Castelo Branco Carlos Ramon de Paula | |
| DOI 10.22533/at.ed.9991930046 | |
| CAPÍTULO 7 | 51 |
| ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DAS FRUTAS DA REGIÃO SUDESTE DO PARÁ (CUPU A U E TAPEREBÁ) | |
| Brenda Vieira da Silva Danúbia Santos Barros Ellem de França Lima Luciane Batistella | |
| DOI 10.22533/at.ed.9991930047 | |
| CAPÍTULO 8 | 59 |
| APROVEITAMENTO INTEGRAL DA MELANCIA (<i>Citrullus lanatus</i>) EM LATICÍNIOS | |
| Roberta Barbosa de Meneses Emili Martins dos Santos | |
| DOI 10.22533/at.ed.9991930048 | |
| CAPÍTULO 9 | 69 |
| AVALIA O DA ADEQUA O DE RÓTULOS DE ALIMENTOS VOLTADOS PARA O PÚBLICO INFANTIL EM FUN O DA DECLARA O DE ALERG NICOS: ESTUDO DOS INGREDIENTES OVO, TRIGO E OLEAGINOSAS | |
| Marina de Almeida Lima Rita de Cássia Souza Fernandes Camila de Meirelles Landi Andrea Carvalheiro Guerra Matias | |
| DOI 10.22533/at.ed.9991930049 | |
| CAPÍTULO 10 | 77 |
| AVALIA O DA COMPOSI O CENTESIMAL DE COOKIES INTEGRAIS CONVENCIONAL E ORGÂNICO | |
| Ira ldo Francisco Soares Jany de Moura Crisóstomo Jorgiana Araújo Libânio Nathanael Ibsen da Silva Soares Robson Alves da Silva | |

Ana Karine de Oliveira Soares
Amanda de Castro Amorim Serpa Brandão
Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo

DOI 10.22533/at.ed.99919300410

CAPÍTULO 11 86

AVALIAÇÃO DA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DA POLPA E CASCA DO JENIPAPO (*Genipa americana* L.)

Tenila dos Santos Faria
Vivian Consuelo Reolon Schmidt
Miria Hespanhol Miranda Reis
Vicelma Luiz Cardoso

DOI 10.22533/at.ed.99919300411

CAPÍTULO 12 94

AVALIAÇÃO DE PRODUTOS VOLTADOS AO PÚBLICO INFANTIL EM RELAÇÃO À ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS: ESTUDO DOS INGREDIENTES LEITE E SOJA

Rita de Cassia de Souza Fernandes
Marina de Almeida Lima
Paola Biselli Ferreira Scheliga
Andrea Carvalheiro Guerra Matias

DOI 10.22533/at.ed.99919300412

CAPÍTULO 13 104

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA INFLUÊNCIA DA MACA PERUANA (*Lepidium meyenii*) EM MORTADELA

Adriana Aparecida Droval
Anderson Lazzari
Natália da Silva Leitão Peres
Leticia Cabrera Parra Bortoluzzi
Flávia Aparecida Reitz Cardoso
Renata Hernandez Barros Fuchs
Leila Larisa Medeiros Marques
Maria Gabriella Felipe Silva

DOI 10.22533/at.ed.99919300413

CAPÍTULO 14 116

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E RENDIMENTO DE QUEIJOS MINAS PADRÃO ELABORADOS COM DIFERENTES AGENTES ADICIONADOS NO MOMENTO DA COAGULAÇÃO PARA PADRONIZAÇÃO DE METODOLOGIA A SER UTILIZADA EM AULA PRÁTICA DE PROCESSAMENTO DE LEITE

Ulisses Rodrigues de Alencar
Gustavo Bruno da Silva
Sarah Joyce Balbino
Renata Cunha dos Reis

DOI 10.22533/at.ed.99919300414

CAPÍTULO 15 125

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO QUÍMICA E TECNOLÓGICA DE FARINHAS DE MARACUJÁ (*Passiflora edulis*)

Márlia Barbosa Pires
Josiele Lima Lobão
Juliana Guimarães da Silva

DOI 10.22533/at.ed.99919300415

CAPÍTULO 16 134

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE REPOLHO ROXO (*Brassica oleracea*) E OBTENÇÃO DE EXTRATO ANTOCIÂNICO

Auryclennedy Calou de Araújo
Flávio Luiz Honorato da Silva
Josivanda Palmeira Gomes
Francilânia Batista da Silva
Jarderlany Sousa Nunes
Sonara de França Sousa
Angela Lima Meneses de Queiroz

DOI 10.22533/at.ed.99919300416

CAPÍTULO 17 143

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, QUANTIFICAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE MÉIS PARAENSES

Iuri Ferreira da Costa
Maricely Janette Uría Toro

DOI 10.22533/at.ed.99919300417

CAPÍTULO 18 150

CARACTERIZAÇÃO DO CONCENTRADO PROTEICO DE PEIXE OBTIDO A PARTIR DA CABEÇA DO PIRARUCU (*Arapaima gigas*)

Lara Milhomem Guida
Mariana Carvalho Barbosa
Amanda Campos Feitosa
Jorquiana Ferreira Leite
Abraham Damian Giraldo Zuniga

DOI 10.22533/at.ed.99919300418

CAPÍTULO 19 156

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO MEL DA ABELHA JATAÍ (TETRAGONISCA ANGUSTULA) PROVENIENTE DE DIFERENTES REGIÕES DO ESTADO DO PARANÁ

Lúcia Felicidade Dias
Isabel Craveiro Moreira Andrei
Any Ellen Prestes Lopes
Sumaya Hellu El Kadri Nakayama
Thais Helena de Souza
Bárbara Rodrigues da Rocha

DOI 10.22533/at.ed.99919300419

CAPÍTULO 20 168

CHITOSAN/NANOZNO EDIBLE COATINGS: PREPARATION AND ACTIVE FOOD PACKING APPLICATION

Andrelina Maria Pinheiro Santos
Alinne Araujo Demetrio
Márcia Monteiro dos Santos
Enayde de Almeida Melo

DOI 10.22533/at.ed.99919300420

CAPÍTULO 21 178

COMPARAÇÃO DA CINÉTICA DE SECAGEM DE MAÇÃ ARGENTINA (*Malus domestica* 'RED DELICIOUS') E MAÇÃ VERDE (*Malus domestica* 'GRANNY SMITH')

Luan Gustavo dos Santos
Amanda dos Santos Fernandes
Maria Fernanda Bezerra Dorigon
Michele Arias Delfino dos Santos
Raquel Manozzo Galante
Leandro Osmar Werle

DOI 10.22533/at.ed.99919300421

CAPÍTULO 22 188

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, ÍNDICE DE ABSORÇÃO EM ÁGUA E ÍNDICE DE SOLUBILIDADE EM ÁGUA DE FARINHA DE TRIGO COMERCIALIZADA EM TERESINA-PI

Amanda de Castro Amorim Serpa Brandão
Clélia de Moura Fé Campos
Daisy Jacqueline Sousa e Silva
Debora Thaís Sampaio da Silva
Maria Fabrícia Beserra Gonçalves
Maria Lícia Lopes Moraes Araújo
Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo

DOI 10.22533/at.ed.99919300422

CAPÍTULO 23 195

DESENVOLVIMENTO DE BRIGADEIRO A BASE DE BIOMASSA DE BANANA VERDE (*Musa spp.*) E CÔCO

Anne Rafaele da Silva Marinho
Nayla Caroline Melo Santana
Rackel Carvalho Costa
Daisy Jacqueline Sousa e Silva
Amanda de Castro Amorim Serpa Brandão
Maria Fabrícia Beserra Gonçalves
Clélia de Moura Fé Campos
Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo

DOI 10.22533/at.ed.99919300423

CAPÍTULO 24 204

DESENVOLVIMENTO DE FILMES ANTIOXIDANTES DE ISOLADO PROTEICO DE SOJA ADICIONADOS DE EXTRATO DA CASCA DE PINHÃO

Karen Cristine de Souza
Luana Gabrielle Correa
Margarida Masami Yamaguchi
Lyssa Setsuko Sakanaka
Fernanda Vitória Leimann
Marianne Ayumi Shirai

DOI 10.22533/at.ed.99919300424

CAPÍTULO 25 212

DESENVOLVIMENTO DE NUGGET A BASE DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA ADICIONADO DE CORANTES NATURAIS

Deborah Santesso Bonnas
Raquel de Oliveira Marzinotto
Eduardo Santos Almeida

DOI 10.22533/at.ed.99919300425

CAPÍTULO 26 220

DOES MONOSODIUM GLUTAMATE IMPROVE SALTY FLAVOR ACCEPTANCE OF MEAT FOOD PRODUCTS?

Desiree Rita Denelle Bernardo
Natália Portes Thiago Pereira
Juliana Massami Morimoto
Andrea Carvalheiro Guerra Matias

DOI 10.22533/at.ed.99919300426

CAPÍTULO 27 229

EFEITO DA MISTURA DOS AMIDOS DE ARARUTA, ARROZ E MANDIOCA NAS CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS DA MASSA DO PÃO DE QUEIJO CONGELADO

Marly Sayuri Katsuda
Indira da Silva Papalia
Paulo de Tarso Carvalho
Elizabeth Mie Hashimoto
Deyse Sanae Ota
Jonas de Sousa

DOI 10.22533/at.ed.99919300427

CAPÍTULO 28 241

ELABORAÇÃO DE UM PRODUTO HIPERCALÓRICO A BASE DE AMENDOIM

Fábio de Vargas Chagas
Gabriela da Silva Schirmann
Guilherme Cassão Marques Bragança
Mônica Palomino de Los Santos
Reni Rockenbach
Vera Maria de Souza Bortolini

DOI 10.22533/at.ed.99919300428

CAPÍTULO 29 250

ELABORAÇÃO E ANÁLISE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE BISCOITOS COM DIFERENTES TEORES DE FARINHA DE ENTRECASCA DE MANDIOCA

Marianne Louise Marinho Mendes
Julia Millena dos Santos Silva
Keila Mendes Ferreira
Cristhiane Maria Bazílio de Omena Messias

DOI 10.22533/at.ed.99919300429

CAPÍTULO 30 260

ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE IOGURTE SABOR AÇAÍ (*Euterpe oleracea* MART.)

Naylanne Lima de Sousa
Matheus Silva Alves
Wolia Costa Gomes
Adrielle Zagnignan
Luís Cláudio Nascimento da Silva
Lívia Cabanez Ferreira
Alexsandro Ferreira dos Santos
Lívia Muritiba Pereira de Lima Coimbra

DOI 10.22533/at.ed.99919300430

CAPÍTULO 31 270

ESTÍMULO AO CONSUMO DE FRUTAS: ANÁLISE SENSORIAL DE FRUTAS DESIDRATADAS POR ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA

Cristhiane Maria Bazílio de Omena Messias
Yanna Gabrielle Hermogens Ferreira
Hanna Nicole Teixeira Lopes
Emerson Iago Garcia e Silva
Marianne Louise Marinho Mendes

DOI 10.22533/at.ed.99919300431

CAPÍTULO 32 280

NÍVEL DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO

Bruna Carvalho de Oliveira
Patrícia Maria Vieira
Estelamar Maria Borges Teixeira

DOI 10.22533/at.ed.99919300432

CAPÍTULO 33 286

NOVA BEBIDA KEFIR A PARTIR DE EXTRATO DE ARROZ INTEGRAL (*Oryza sativa* L.)

Pedro Paulo Lordelo Guimarães Tavares
Adriana Silva Borges
Renata Quartieri Nascimento
Márcia Regina da Silva
Larissa Farias da Silva Cruz
Maria Eugênia de Oliveira Mamede
Karina Teixeira Magalhães-Guedes

DOI 10.22533/at.ed.99919300433

CAPÍTULO 34 294

**OTIMIZAÇÃO DA GELATINA OBTIDA DE COPRODUTO DE TILÁPIA DO NILO
(*Oreochromis niloticus*)**

Beatriz Helena Paschoalinotto
Camila da Silva Venancio
Wigor Pereira de Oliveira
Flávia Aparecida Reitz Cardoso
Renata Hernandez Barros Fuchs
Adriana Aparecida Droval
Leila Larisa Medeiros Marques

DOI 10.22533/at.ed.99919300434

CAPÍTULO 35 305

**PREDIÇÃO DA SOLUBILIDADE DE CONSTITUINTES DO ÓLEO DE JAMBU EM
CO₂ SUPERCRÍTICO, UTILIZANDO CONTRIBUIÇÃO DE GRUPOS E EQUAÇÕES
DE ESTADO**

Ana Paula de Souza e Silva
Cinthy Elen Pereira de Lima
Eduardo Gama Ortiz Menezes
Marielba de Los Angeles Rodriguez Salazar
Glides Rafael Olivo Urbina
Priscila do Nascimento Bezerra
Fernanda Wariss Figueiredo Bezerra
Maria Caroline Rodrigues Ferreira
Antônio Robson Batista de Carvalho
Flávia Cristina Seabra Pires
Pedro Alam de Araújo Sarges
Raul Nunes de Carvalho Junior

DOI 10.22533/at.ed.99919300435

CAPÍTULO 36 315

**QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS ANTIOXIDANTES PRESENTES EM EXTRATO
OBTIDO A PARTIR DE CASCAS DE UVAS ARAGONEZ**

Roberta Barreto de Andrade
Gabriele de Abreu Barreto
Marcelo Andres Umsza Guez
Bruna Aparecida Souza Machado

DOI 10.22533/at.ed.99919300436

CAPÍTULO 37 325

**VIABILIDADE DE UTILIZAÇÃO DE CHIA NA PRODUÇÃO DE PÃO DE FORMA
ISENTO DE GLÚTEN**

João Tomaz da Silva Borges
Cláudia Denise de Paula
Ludmilla de Carvalho Oliveira
Suelen Race Araújo Carvalho
Carlos Alberto de Oliveira Filho
Emily Lacerda Alvarenga

DOI 10.22533/at.ed.99919300437

CAPÍTULO 38 342

**VOLATILE COMPOUNDS OF PEANUT BUTTER FRUIT (*Bunchosia armeniaca*)
HARVESTED AT THREE DIFFERENT STAGES**

Ulisses Rodrigues de Alencar

Jéssyca Santos Silva

Eduardo Valério de Barros Vilas Boas

Clarissa Damiani

DOI 10.22533/at.ed.99919300438

SOBRE O ORGANIZADOR..... 350

NÍVEL DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO

Bruna Carvalho de Oliveira

Instituto Federal do Triângulo Mineiro, Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Uberaba, Minas Gerais, Brasil.

Patrícia Maria Vieira

Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Instituto Ciência de Saúde, Departamento de Nutrição, Uberaba, Minas Gerais, Brasil.

Estelamar Maria Borges Teixeira

Instituto Federal do Triângulo Mineiro, Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Uberaba, Minas Gerais, Brasil.

RESUMO: Objetivo deste trabalho foi realizar um diagnóstico do grau de satisfação de usuários de um restaurante universitário. Trata-se de um estudo transversal e observacional realizado com usuários do restaurante universitário da Universidade Federal do Triângulo Mineiro no primeiro semestre de 2018. Foram distribuídos 100 questionários com 11 questões de múltipla escolha relacionadas ao grau de satisfação com relação aos serviços prestados e cardápio ofertado pelo restaurante universitário. Cada usuário avaliou diversos indicadores, tais como, infraestrutura, higiene das instalações, qualidade do atendimento, qualidade e temperatura dos alimentos, apresentação das preparações, variedade do cardápio, preço das refeições e reposição de alimentos e utensílios, com os

seguintes quesitos: “Ruim”, “Regular”, “Bom” ou “Ótimo”. Também foi avaliada a frequência de utilização do restaurante universitário (de uma a cinco vezes por semana). Apenas 85,0% (n=85) dos questionários foram respondidos corretamente. Observou-se que os indicadores instalações, higiene ambiental, temperatura e apresentação das refeições obtiveram os maiores índices no quesito “Bom”, 56,5%, 61,2%, 60,0% e 61,2%, respectivamente. Enquanto o preço (64,7%) e variedade do cardápio (52,9%) foram classificados como “Regular”. Cerca de 25,9% dos participantes afirmaram frequentar o restaurante quatro vezes por semana. O RU-UFTM atende de as necessidades dos docentes, técnico administrativos e discentes, com exceção dos indicadores preço da refeição e variedade do cardápio. Entretanto, os itens infraestrutura, higiene das instalações, qualidade no atendimento e dos alimentos, temperatura e apresentação dos alimentos e reposição de alimentos e utensílios obtiveram um resultado satisfatório, sendo classificados na escala entre bom e ótimo, pela maioria dos participantes.

PALAVRAS-CHAVE: Indicadores de Qualidade, Satisfação, Restaurante Universitário.

1 | INTRODUÇÃO

O consumo alimentar no Brasil sofreu rápida e intensa modificação ao longo dos anos, sendo que a proporção de alimentos consumidos fora do domicílio tem cada vez mais aumentado. Dados sobre gastos com alimentação indicam que 31% foram destinados à alimentação fora do lar em 2008-2009 (PESQUISA DE ORÇAMENTO FAMILIAR, 2008-2009), enquanto 24% em 2002-2003 (PESQUISA DE ORÇAMENTO FAMILIAR, 2002-2003) (IBGE, 2011).

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em outro estudo mais recente publicado em 2011, indica prevalência de 40% da população que se alimenta fora do domicílio. Esse número aponta um grande potencial de aumento e desenvolvimento dos estabelecimentos que produzem alimentos para consumo imediato no país (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ESTABELECIMENTOS E REFEIÇÕES COLETIVAS-ABERC, 2015).

Dentre esses estabelecimentos, incluem-se os Restaurantes Universitários (RU's) cuja finalidade é prover uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais, com baixo custo e qualidade higiênico sanitária para os usuários. Também é imprescindível a qualidade do serviço prestado e do atendimento (MOREIRA JÚNIOR et al., 2015). Diante da importância da presença dos RU's no ambiente acadêmico, torna-se necessário avaliar as condições desse serviço, por meio de ferramentas, sendo a mais utilizada a pesquisa de satisfação (COVARIHARTER et al., 2013).

Desta forma, o objetivo deste trabalho foi realizar um diagnóstico do grau de satisfação de usuários em relação à infraestrutura, higiene ambiental, atendimento; temperatura, apresentação, variedade e preço das refeições; e reposição de alimentos e utensílios no RU da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM).

2 | MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi desenvolvido de forma transversal, observacional e descritiva no RU, na Unidade da Universidade, da UFTM em Uberaba-MG, durante o primeiro semestre de 2018.

2.1 CARACTERIZAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

No RU da UFTM a gestão do serviço é terceirizada e consiste na contratação de empresa do ramo de administração em Unidades de Alimentação e Nutrição. A contratada assume toda a responsabilidade, desde a aquisição dos gêneros alimentícios, até a distribuição das refeições. O cardápio, classificado como trivial simples, consiste em dois acompanhamentos, um prato principal, uma guarnição, duas saladas, uma sobremesa e um tipo de refresco. Quanto ao funcionamento do RU, abre de 2ª a 6ª feira das 11:00 às 14:00 horas no almoço e 17:30 às 20:00 no

jantar, atendendo uma demanda de 350 refeições por dia em média.

2.2 CASUÍSTICA

Foram convidados para participar da pesquisa, por conveniência, 100 usuários do almoço do RU (docentes, técnico administrativos ou discentes), maiores de 18 anos; independente do sexo, da área de atuação ou curso. Como critério para convite foram chamados o primeiro de cada grupo de quatro usuários presentes na fila, até completar a quantidade estipulada. Após o término da refeição, os usuários foram convidados a participar da pesquisa no momento da devolução da bandeja.

2.3 MÉTODOS

Foi utilizado um questionário estruturado, autoaplicável e com 11 questões de múltipla escolha em que os usuários avaliaram o RU com relação a infraestrutura, higiene das instalações, qualidade do atendimento, qualidade e temperatura dos alimentos, apresentação das preparações, variedade do cardápio, preço das refeições e reposição de alimentos e utensílios (pratos, talheres e bandejas), com os seguintes quesitos: “Ruim”, “Regular”, “Bom” ou “Ótimo”. Também foi avaliada a frequência de utilização dos serviços prestados pelo RU (de uma a cinco vezes/semana).

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Apenas 85% (n=85) dos questionários distribuídos no almoço foram respondidos corretamente. Os resultados podem ser observados a partir da Tabela 1.

| Indicadores | Avaliação (%) | | | |
|------------------------------|---------------|---------|------|-------|
| | Ruim | Regular | Bom | Ótimo |
| Infraestrutura | 2,3 | 36,5 | 56,5 | 4,7 |
| Higiene das instalações | 1,2 | 23,5 | 61,2 | 14,1 |
| Qualidade no atendimento | 4,7 | 34,1 | 45,0 | 15,3 |
| Qualidade dos alimentos | 8,3 | 40,0 | 48,2 | 3,5 |
| Temperatura dos alimentos | 1,2 | 18,8 | 60,0 | 20,0 |
| Apresentação das preparações | 7,1 | 23,5 | 61,2 | 8,2 |
| Variedade do cardápio | 18,8 | 52,9 | 24,7 | 3,6 |
| Preço da refeição | 34,1 | 64,7 | 1,2 | 0,0 |
| Reposição de alimentos | 1,2 | 10,6 | 42,3 | 30,6 |
| Reposição de utensílios | 1,2 | 2,3 | 40,0 | 56,5 |

Tabela 1 – Avaliação do grau de satisfação de usuários (n=85) com relação aos serviços prestados pelo restaurante universitário da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba-MG, 2018

Fonte: Elaborado pelos autores.

No presente estudo observou-se que mais da metade dos participantes consideraram às instalações do restaurante “boas” (56,5%). Isso foi observado também em outro estudo conduzido na Universidade Federal do Mato Grosso, que indicou que os usuários estavam satisfeitos com o quesito edifício. O mesmo ocorreu com o item higiene das instalações, pois cerca de 61,2% dos usuários classificaram como boa e 14,1% como ótima (COVARIHARTER et al., 2013). Os resultados diferiram do estudo realizado pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná, uma vez que a classificação do item higiene das instalações não se enquadrou como conforme, de acordo com a avaliação dos usuários (BRAGA et al., 2015).

Em relação ao indicador qualidade do atendimento dos alimentos, observou-se que as avaliações estiveram entre as faixas de “regular” e “bom”. Os resultados foram similares em outros estudos de satisfação realizados em RU’s, ou seja, nota-se uma semelhança do grau de satisfação dos usuários (GARDIN; CRUVIVEL, 2014; BRAGA et al., 2015).

Os indicadores temperatura e apresentação dos alimentos apresentaram predominância do índice “bom”, 60,0% e 61,2%, respectivamente. Os índices foram satisfatórios, provavelmente pelo fato do menor volume de refeições produzidas diariamente e de acordo com a demanda, diferente de outros estudos em que a média diária de refeições é de 3000 (COVARIHARTER et al., 2013).

Em relação à variedade do cardápio, mais da metade dos participantes classificaram como “regular” (52,9%) ou “ruim” (18,8%). A empresa terceirizada segue um contrato estabelecido pela universidade, o que limita a variedade, diversificação e custo do cardápio, além do que o RU-UFTM não oferece opções para pessoas intolerantes ou com restrição a determinados alimentos e não possui opção vegetariana na composição, o que se torna um agravante. Esse resultado também foi observado no estudo da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, a grande maioria dos comensais, sugerem mais opções de consumo e seleção de alimentos para fins especiais (BRAGA et al., 2015).

O item preço recebeu a pior classificação entre todos os indicadores ficando na faixa de “ruim” e “regular”, 34,1% e 64,7%, respectivamente. O atual preço da refeição para o aluno da graduação é de R\$ 7,40 e para demais usuários (alunos da pós-graduação, docentes, técnicos administrativos e funcionários terceiros) o valor é de R\$ 9,40, diferente de outros estudos comparados, que o valor da refeição é classificado como ótimo e principal atrativo para os usuários (GRÁCIA, 2011; MEDEIROS et al., 2013).

Os indicadores referentes à reposição apresentaram bons resultados de satisfação, comprovando o que foi relatado anteriormente, a respeito do número de refeições produzidas, como também o longo tempo de funcionamento no período do almoço, o que facilita a reposição de alimentos e utensílios.

Em relação à frequência semanal de utilização dos serviços do RU, cerca de 48,2% dos usuários frequentam o estabelecimento mais de 4 vezes na semana. Acredita-se que isso se deva ao fato de que a maioria dos cursos de graduação da instituição é integral, o que leva os alunos a almoçarem dentro do campus, outros fatores são apontados são a localização distante da Universidade em relação a centro comerciais, e também a praticidade (Figura 1).

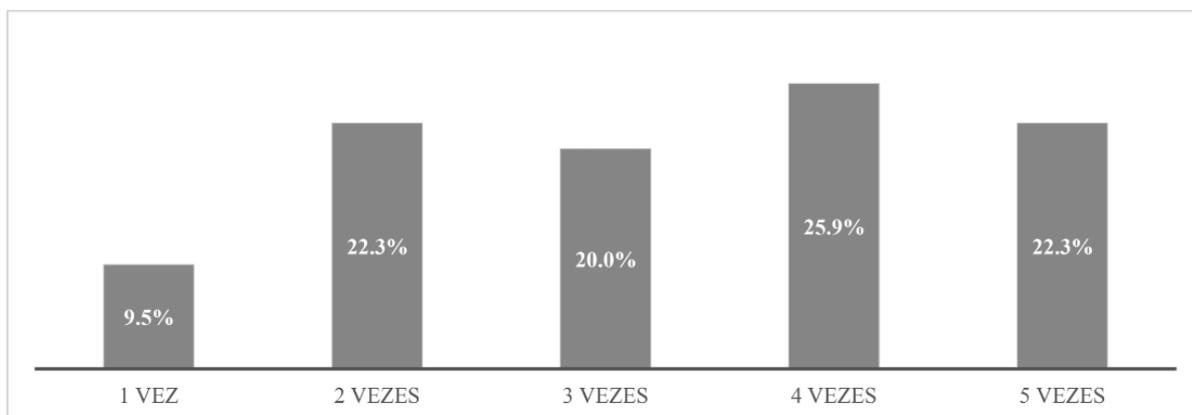


Figura 1 - Frequência semanal de utilização do restaurante universitário por usuários (n=85), Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba-MG, 2018.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Esses resultados do presente estudo corroboram com outros estudos. O levantamento realizado pelo RU da Universidade Federal de Santa Catarina, em 2013, apontou que 47,0% dos usuários almoçam pelo menos cinco dias na semana; 31,0% de três a quatro vezes por semana; 11,0% duas vezes por semana e 9,0% uma vez por semana (MOREIRA JUNIOR et al., 2015). No estudo da Universidade Federal de Goiás, a frequência com que os usuários fazem suas refeições no RU foi de 61,9% diariamente, 17,8% em até três vezes por semana e 11,6% esporadicamente (REDE PROVER, 2013).

4 | CONCLUSÃO

Foi possível verificar que o RU-UFTM atende de modo geral as necessidades dos docentes, técnico administrativos e discentes, com exceção dos indicadores preço da refeição e variedade do cardápio. Entretanto, os itens infraestrutura, higiene das instalações, qualidade no atendimento e dos alimentos, temperatura e apresentação dos alimentos e reposição de alimentos e utensílios obtiveram um resultado satisfatório, sendo classificados na escala entre bom e ótimo, pela maioria dos participantes.

Notou-se a importância de um planejamento contínuo para adequação dos serviços prestados, com envolvimento de todos os indicadores na busca pela qualidade e excelência. Além disso, sugerem-se avaliações periódicas para verificar as necessidades e expectativas dos usuários, uma vez que os resultados

serão importantes para que RU adequa os seus produtos e serviços. Portanto, à implementação de ações nesse sentido permite conhecer dados sobre o diagnóstico atual do RU e possibilidades de fomentar novas pesquisas.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 4 ed. São Paulo: Metha, 2011. 169-184 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Aberc. **Mercado real**. 2015. Disponível em: <<http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>>. Acesso em: 29 out. 2016.

BRAGA, A. C.; PEREIRA, T. L.; ANDRADE JUNIOR, P. P. **Avaliação de Restaurante Universitário por Meio de Indicadores de Qualidade**. Desenvolvimento em Questão, v. 13, n. 30, p. 306-326, 2015.

COVARIHARTER, A.; SILVA, C. E. S. F.; SNEYDER, D.; SIQUEIRA, R. F. **Estudo de caso sobre a satisfação do Restaurante Universitário-RU**. Revista de Estudos Sociais, v. 15, n. 30, p. 33, 2013.

GARDIN, E. T. de O.; CRUVINEL, E. B. S. **Avaliação da satisfação dos clientes do Restaurante Universitário (RU) do Câmpus Londrina da Universidade Tecnológica Federal do Paraná**. 2014. 36 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, 2014.

GRÁCIA, M. A. **Parâmetros indicadores de qualidade de carne moída utilizada em restaurantes de coletividade**. 2011. 139 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Estudo Nacional de Despesa Familiar**. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50063.pdf>>. Acesso em: 23 out. 2016.

MEDEIROS, L. G. F. MELLO, L.T. C.; ARAÚJO. I. D. L.; BULHÕES, L. A. **A gestão de processos como fonte de melhorias: aplicação de técnicas de mapeamento de processos em um Restaurante Universitário**. In: CONGRESSO NACIONAL DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO – CNEG, 9., 2013, Rio de Janeiro; Niterói. Anais... Rio de Janeiro; Niterói. 2013. Disponível em: <<http://www.inovarse.org/filebrowser/download/15662>>. Acesso em: 23 out. 2016.

MOREIRA JUNIOR, F. J. et al. **Satisfação dos usuários do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria: Uma Análise Descritiva**. Revista Sociais e Humanas, v. 28, n. 02, p. 83-108, 2015.

REDE PROVER. **Pesquisas de Avaliação com os Usuários (Comunidade Universitária) dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Goiás**. Goiânia: UFG, 2013. 44 p. Disponível em: <https://procom.ufg.br/up/93/o/Pesquisa_de_avaliacao_usuarios_ru_out_2013.pdf>. Acesso em: 20 out. 2016.

SOBRE O ORGANIZADOR

Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto

Possui graduação em Ciências Biológicas pela Universidade do Estado de Mato Grosso (2005), com especialização na modalidade médica em Análises Clínicas e Microbiologia. Em 2006 se especializou em Educação no Instituto Araguaia de Pós graduação Pesquisa e Extensão. Obteve seu Mestrado em Biologia Celular e Molecular pelo Instituto de Ciências Biológicas (2009) e o Doutorado em Medicina Tropical e Saúde Pública pelo Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública (2013) da Universidade Federal de Goiás. Pós-Doutorado em Genética Molecular com concentração em Proteômica e Bioinformática. Também possui seu segundo Pós doutoramento pelo Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Ciências Aplicadas a Produtos para a Saúde da Universidade Estadual de Goiás (2015), trabalhando com Análise Global da Genômica Funcional e aperfeiçoamento no Institute of Transfusion Medicine at the Hospital Universitätsklinikum Essen, Germany.

Palestrante internacional nas áreas de inovações em saúde com experiência nas áreas de Microbiologia, Micologia Médica, Biotecnologia aplicada a Genômica, Engenharia Genética e Proteômica, Bioinformática Funcional, Biologia Molecular, Genética de microrganismos. É Sócio fundador da “Sociedade Brasileira de Ciências aplicadas à Saúde” (SBCSaúde) onde exerce o cargo de Diretor Executivo, e idealizador do projeto “Congresso Nacional Multidisciplinar da Saúde” (CoNMSaúde) realizado anualmente no centro-oeste do país. Atua como Pesquisador consultor da Fundação de Amparo e Pesquisa do Estado de Goiás - FAPEG. Coordenador do curso de Especialização em Medicina Genômica e do curso de Biotecnologia e Inovações em Saúde no Instituto Nacional de Cursos. Como pesquisador, ligado ao Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública da Universidade Federal de Goiás (IPTSP-UFG), o autor tem se dedicado à medicina tropical desenvolvendo estudos na área da micologia médica com publicações relevantes em periódicos nacionais e internacionais.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-299-9

