

Benedito Rodrigues da Silva Neto
(Organizador)



Prevenção e Promoção de Saúde 7

Atena
Editora

Ano 2019

Benedito Rodrigues da Silva Neto
(Organizador)



Prevenção e Promoção de Saúde 7

Atena
Editora

Ano 2019

2019 by Atena Editora
Copyright © Atena Editora
Copyright do Texto © 2019 Os Autores
Copyright da Edição © 2019 Atena Editora
Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação: Natália Sandrini
Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os Autores



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

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

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobom – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
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. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
P944	Prevenção e promoção de saúde 7 [recurso eletrônico] / Organizador Benedito Rodrigues da Silva Neto. – Ponta Grossa, PR: Atena Editora, 2019. – (Prevenção e promoção de saúde; v. 7) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-839-7 DOI 10.22533/at.ed.397191812 1. Política de saúde. 2. Saúde pública. I. Silva Neto, Benedito Rodrigues da. II. Série. CDD 362.1
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A coleção “Prevenção e Promoção de Saúde” é uma obra composta de onze volumes que apresenta de forma multidisciplinar artigos e trabalhos desenvolvidos em todo o território nacional estruturados de forma a oferecer ao leitor conhecimentos nos diversos campos da prevenção como educação, epidemiologia e novas tecnologias, assim como no aspecto da promoção à saúde girando em torno da saúde física e mental, das pesquisas básicas e das áreas fundamentais da promoção tais como a medicina, enfermagem dentre outras.

A Organização Mundial da Saúde afirma que não existe definição oficial de saúde mental, apesar de que este termo é constantemente utilizado quando se pretende descrever um nível de qualidade de vida cognitiva ou emocional. Todavia a definição de saúde como “bem estar físico, mental e social” irá delinear as perspectivas abordadas aqui neste volume que tem um aspecto multidisciplinar por envolver desde os temas mais fundamentados à fisioterapia e nutrição até a psiquiatria e musicoterapia.

Deste modo, a coleção “Prevenção e Promoção de Saúde” apresenta uma teoria bem fundamentada seja nas revisões, estudos de caso ou nos resultados práticos obtidos pelos pesquisadores, técnicos, docentes e discentes que desenvolveram seus trabalhos aqui apresentados. Ressaltamos mais uma vez o quão importante é a divulgação científica para o avanço da educação, e a Atena Editora torna esse processo acessível oferecendo uma plataforma consolidada e confiável para que diversos pesquisadores exponham e divulguem seus resultados.

Benedito Rodrigues da Silva Neto

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
A ADESÃO DE PACIENTES OBESOS A UMA DIETA DO PALEOLÍTICO É SATISFATÓRIA?	
Mayanne Iamara Santos de Oliveira Porto	
Nara de Andrade Parente	
Helena Alves de Carvalho Sampaio	
Filipe Oliveira de Brito	
Valéria Mendes Bezerra	
Luíza de Carvalho Almeida	
José Tércio Pereira de Carvalho	
Samuel Alves da Silva	
Bruna Queiroz Allen Palacio	
Lara Caprini Luppi	
Antônio Augusto Ferreira Carioca	
DOI 10.22533/at.ed.3971918121	
CAPÍTULO 2	7
A DEMÊNCIA DE ALZHEIMER: UMA AÇÃO DE PROMOÇÃO DE SAÚDE	
José Carlos Souza	
Leonardo Arruda Calixto	
Jeferson Moraes Mota	
DOI 10.22533/at.ed.3971918122	
CAPÍTULO 3	14
A DIETA CETOGÊNICA COMO TRATAMENTO ALTERNATIVO PARA A EPILEPSIA REFRATÁRIA	
Juliana Barbosa Dantas	
Ayana Florêncio de Meneses	
Suelyne Rodrigues	
Marcela Feitosa Matos	
Lia Corrêa Coelho	
Carla Laíne Silva Lima	
José Ytalo Gomes da Silva	
Marcelo Oliveira Holanda	
Paula Alves Salmito Rodrigues	
Erivan de Souza Oliveira	
Chayane Gomes Marques	
Raquel Teixeira Terceiro Paim	
DOI 10.22533/at.ed.3971918123	
CAPÍTULO 4	20
A FISIOTERAPIA NA PREVENÇÃO DAS COMPLICAÇÕES EM PACIENTES AMPUTADOS DE MEMBROS INFERIORES	
Bruna Silva Sousa	
Antônio Jailson Rocha Marques	
Iraynelle Feijó Castro	
Natasha Kelly Queiroz de Lima	
Italine Maria Lima de Oliveira Belizário	
DOI 10.22533/at.ed.3971918124	
CAPÍTULO 5	25
A IMPORTÂNCIA DAS OFICINAS TERAPÊUTICAS PARA USUÁRIOS DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL	
Mayane Cristina Pereira Marques	

Dienny de Jesus Rodrigues de Souza
Nataly Batista Barros
Conceição de Maria Abreu Bandeira
Thaise Lopes Costa
Mayssa Jane Dias Ribeiro
Raiane Fernandes Prazeres
Anne Caroline Rodrigues A
Camila Lima Moraes dos Santos
Weyder Araújo Belo
Kallyane Silva Mendes
Diego Raí de Azevedo Costa

DOI 10.22533/at.ed.3971918125

CAPÍTULO 6 27

A INFLUÊNCIA DO ÁLCOOL, DO FUMO E DE OUTRAS DROGAS NO SOBREPESO E NA OBESIDADE

Ivna Leite Reis
Edite Carvalho Machado
Marcelo Feitosa Veríssimo
Afrânio Almeida Barroso Filho
Yuri Quintans Araújo
Francisco José Maia Pinto
Ítalo Barroso Tamiarana
Karmelita Emanuelle Nogueira Torres Antoniollo
Tiago de Sousa Viana
Laura Pinho-Shwermann
Marina Santos Barroso
Aline Campos Fontenele Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.3971918126

CAPÍTULO 7 33

A REPERCUSSÃO DO SOFRIMENTOPSÍQUICO/DOENÇA MENTAL DA MÃE NO EXERCÍCIO DA MATERNIDADE

Ricardo Germano Lied
Luciane Najjar Smeha

DOI 10.22533/at.ed.3971918127

CAPÍTULO 8 44

A UTILIZAÇÃO DA EQUOTERAPIA COMO ATIVIDADE COMPLEMENTAR PARA AUXILIAR NO DESENVOLVIMENTO DE UMA CRIANÇA DIAGNOSTICADA COM AUTISMO

Gustavo Freitas Lopes
Flaviane Saraiva Bastos
Luiane Pacheco da Silva
Franciele Paz Moro
Felipe Eduardo Luedke
Suziane Antes Jacobs
Ravine Dutra de Souza
Adriana Pires Neves

DOI 10.22533/at.ed.3971918128

CAPÍTULO 9 48

ANÁLISE DE SOBRAS E RESTO INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR NA CIDADE DE FORTALEZA/CE

Vanesca Barros Pereira
Pamella Cristina da Costa Araújo

Geórgia Sampaio Fernandes Cavalcante

Irene Carneiro Pessoa

DOI 10.22533/at.ed.3971918129

CAPÍTULO 10 55

APRENDIZADO E CONVIVÊNCIA NA INSTITUIÇÃO PESTALOZZI

Antonio Carlos Stradioto Melo

Mirian Xavier

DOI 10.22533/at.ed.39719181210

CAPÍTULO 11 61

AVALIAÇÃO DOS BENEFÍCIOS E RISCOS DA DIETA VEGETARIANA: ATUALIZAÇÃO SOBRE O TEMA VERSUS SENSO COMUM EM TEMPOS DE PÓS-VERDADES

Gabriela Grande Giaretta

Julia Petry Trevisani

Laura Pancotte Berndsen

Luciano Henrique Pinto

Paulo Viteritte

DOI 10.22533/at.ed.39719181211

CAPÍTULO 12 72

COMUNICAÇÃO DE MÁAS NOTÍCIAS: UM DESAFIO PARA PROFISSIONAIS DA SAÚDE

Ivysom Ávila Paz Castelo Branco

Giovanna Grisi Pinheiro de Carvalho

Rayssa Vasconcelos de Oliveira Farias

Paulo Sérgio Franca de Athayde Júnior

DOI 10.22533/at.ed.39719181212

CAPÍTULO 13 78

DEPRESSION, ANXIETY AND ASSOCIATED FACTORS AMONG MEDICAL STUDENTS: A SYSTEMATIC REVIEW

Milleani Rocha Correia

Ianka Holanda Matos de Freitas

Luzia Julia Porto Carneiro

Matheus Mont'alverne Napoleão Albuquerque

Maryana Moreira Feitosa de Oliveira

DOI 10.22533/at.ed.39719181213

CAPÍTULO 14 91

ESTILO DE VIDA DE ADOLESCENTES COMO INDICADOR DE RISCO PARA HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA

Francisco das Chagas Araújo Sousa

Jamile de Almeida Marques

Natália Monteiro Pessoa

Érika Vicência Monteiro Pessoa

Hálmisson D'Árley Santos Siqueira

Ylanna Fernanda de Araujo Oliveira

Jucileia dos Santos Araujo

Marcos Afonso Cruz Nascimento

Weryk Manoel Araujo Leite

Gilma Sannyelle Silva Rocha

DOI 10.22533/at.ed.39719181214

CAPÍTULO 15 101

FATORES DE RISCO ASSOCIADOS À HIPERTENSÃO ARTERIAL ENTRE TRABALHADORES CERVEJEIROS

Hariane Freitas Rocha Almeida
Aline Sharlon Maciel Batista Ramos
Rafael Mondego Fontenele
Ana Carlyne Abreu Fontinelle Torres
Lígia Maria Costa Leite
Cianna Nunes Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.39719181215

CAPÍTULO 16 113

MATRICIAMENTO EM SAÚDE MENTAL INFANTO JUVENIL: VIVÊNCIAS NO TERRITÓRIO DO MUNICÍPIO DO CABO DE SANTO AGOSTINHO/PE

Maísa Estevam Vasconcelos Feitoza
Daylâne Danielly dos Santos Silva
Amanda Lopes da Silva
Ana Patrícia da Silva
Taíse Morgane de Lima Medeiros

DOI 10.22533/at.ed.39719181216

CAPÍTULO 17 119

MÉTODOS INADEQUADOS DE CONTROLE DE PESO E COMPORTAMENTO SUICIDA EM ADOLESCENTES

Delmilena Maria Ferreira de Aquino
Thaise Queiroz Melo
Paula Andréa de Melo Valença
Viviane Colares Soares de Andrade Amorim
Valdenice Aparecida de Menezes
Carolina da Franca Bandeira Ferreira Santos
Fabiana de Godoy Bene Bezerra

DOI 10.22533/at.ed.39719181217

CAPÍTULO 18 130

MUSICOTERAPIA COM CRIANÇAS AUTISTAS NA REABILITAÇÃO

Gabriela Lorenzo Fernandez Koatz
Carla Lavratti

DOI 10.22533/at.ed.39719181218

CAPÍTULO 19 140

OS TRANSTORNOS PSICOLÓGICOS DECORRENTES DA VIOLÊNCIA SEXUAL CONTRA CRIANÇAS E ADOLESCENTES

Rodrigo Sousa Lima
Thainá Nascimento Mota
Francisco Geyson Albuquerque Fontenele
Natália Bitu Pinto

DOI 10.22533/at.ed.39719181219

CAPÍTULO 20 148

SAÚDE MENTAL DOS UNIVERSITARIOS: ESTUDO QUANTITATIVO COM ESTUDANTES DE INSTITUIÇÕES PÚBLICAS E PRIVADAS

Ariane Helena Coelho Raiol
Bianca Ribeiro Borges
Clicyanne Kelly Babosa Souto

Jaqueline Barros Monte

DOI 10.22533/at.ed.39719181220

CAPÍTULO 21 157

SAÚDE MENTAL NA ATENÇÃO BÁSICA: PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE

Aline Mesquita Lemos
Maria Salete Bessa Jorge
Lourdes Suelen Pontes Costa
Emília Cristina Carvalho Rocha Caminha
Afonso Ricardo de Lima Cavalcante
Rute Lopes Bezerra
Sarah Lima Verde da Silva
Bruna Camila Mesquita Lemos
Georgina Teixeira Gurgel
Helder de Pádua Lima
Francisco Daniel Brito Mendes

DOI 10.22533/at.ed.39719181221

CAPÍTULO 22 162

SIGNIFICADOS DO COMER PARA MULHERES BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA (PBF)

Isadora Ramos da Costa Rodrigues
Samuel Alves da Silva
Marina de Paula Mendonça dias
Andressa Alencar Colares Botelho
Isadora Nogueira Vasconcelos
Daniela Vasconcelos de Azevedo
Raquel Bezerra de Abreu

DOI 10.22533/at.ed.39719181222

CAPÍTULO 23 168

TRABALHANDO AUTOESTIMA, PERCEPÇÃO DE QUALIDADES E A IMPORTÂNCIA DA VIDA NA EDUCAÇÃO BÁSICA: PREVENÇÃO AO SUICÍDIO

Mayara Salles Gasparini Patini
Bárbara Soares
Mayara Barbosa Santos
Mônica Mitsue Nakano
Marlene Fagundes Carvalho Gonçalves

DOI 10.22533/at.ed.39719181223

CAPÍTULO 24 175

UM ESTUDO ACERCA DO SENTIMENTO DA MÃE DURANTE A INTERNAÇÃO DO FILHO NA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

Mauro Trevisan
Adriana Rodrigues de Oliveira Coelho
Paulo Roberto Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.39719181224

CAPÍTULO 25 187

VIOLÊNCIA POR PARCEIRO ÍNTIMO CONTRA GESTANTE COM IDEAL SUICIDA: REVISÃO INTEGRATIVA

Natália dos Santos Almeida
Willma José de Santana
Maria Eduarda Correia dos Santos
Yolanda Gomes Duarte

Suiany Emidia Timóteo da Silva
Iannaele Oliveira do Vale Batista
Maria Eduarda Pereira de Melo
Renata Vilar Bernardo
Dayse Christina Rodrigues Pereira Luz
José Leonardo Gomes Coelho
Teresa Maria Siqueira Nascimento Arrais
Sarah Ravena de Freitas

DOI 10.22533/at.ed.39719181225

SOBRE O ORGANIZADOR.....	195
ÍNDICE REMISSIVO	196

ANÁLISE DE SOBRAS E RESTO INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR NA CIDADE DE FORTALEZA/CE

Vanesca Barros Pereira

Centro Universitário Estácio do Ceará, Fortaleza-CE

Pamella Cristina da Costa Araújo

Centro Universitário Estácio do Ceará, Fortaleza-CE

Geórgia Sampaio Fernandes Cavalcante

Centro Universitário Estácio do Ceará, Fortaleza-CE

Irene Carneiro Pessoa

Centro Universitário Estácio do Ceará, Fortaleza-CE

RESUMO: Unidades de Alimentação e Nutrição são estabelecimentos que trabalham com a preparação e fornecimento de refeições equilibradas para os comensais, visando refeições saudáveis e que contenham uma qualidade higiênica sanitária, para contribuir com hábitos alimentares benéficos e recuperação da saúde da coletividade. As sobras e o resto ingesta dos alimentos estão relacionados ao desperdício. Desta forma, o objetivo deste estudo foi quantificar e analisar as sobras e o resto ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. Os dados foram coletados a partir da análise de sobras e desperdício. Percebeu-se que os índices estudados apresentaram-se elevados,

durante os meses coletados. Desta forma, faz-se necessário a implantação continuada de campanhas educativas para conscientização dos comensais para que haja uma redução no desperdício.

PALAVRAS-CHAVE: Sobras. Desperdício. Resto ingesta.

ANALYSIS OF SOUGHTS AND REST INGESTA IN A HOSPITAL FOOD UNIT IN FORTALEZA / CE

ABSTRACT: Food and Nutrition Units are establishments that work with the preparation and provision of balanced meals for diners, aiming at healthy meals that contain a sanitary hygienic quality, to contribute to beneficial eating habits and recovery of the health of the community. Leftovers and rest of food are related to waste. Thus, the objective of this study was to quantify and analyze the leftovers and the rest ingested in a hospital food and nutrition unit. Data were collected from waste and waste analysis. It was noticed that the studied rates were high during the collected months. Thus, the continued implementation of educational campaigns to raise awareness of diners is necessary to reduce waste.

KEYWORDS: Leftovers. Waste. Rest ingest.

1 | INTRODUÇÃO

Unidades de Alimentação e nutrição (UAN's) são estabelecimentos que trabalham com a preparação e fornecimento de refeições equilibradas para os comensais, visando refeições saudáveis nutricionalmente e que contenham uma qualidade higiênico sanitária, para contribuir com hábitos alimentares saudáveis e recuperação da saúde da coletividade. No mercado de alimentação podemos perceber dois ramos a alimentação coletiva e a alimentação comercial. As Unidades Produtoras de Refeições são locais designados a pessoas que tem uma alimentação fora de sua residência, em estabelecimentos coletivos ou comerciais. O que distingue os dois é o objetivo do serviço e a clientela (GOMES e JORGE, 2012).

Em uma UAN hospitalar o nutricionista é um profissional qualificado para gerenciá-la, assim como é responsável por adequar a oferta alimentar as necessidades terapêuticas dos pacientes e acompanhantes, programar as refeições, administrar a parte econômica do local, supervisionar e avaliar o serviço e realizar ações de educação nutricional para a coletividade. Segundo Nonino e Borges et al, (2006) a capacidade de ingestão alimentar e o estado nutricional influenciam na ingestão inadequada de calorias, no que resulta em uma produção excessiva de alimentos, causando assim o desperdício. O desperdício é visto como falta de qualidade do serviço e pode ser evitado quando o nutricionista faz um planejamento adequado, para não haver excedentes na produção do alimento e sobra.

As sobras e o resto ingesta dos alimentos estão relacionados ao desperdício. Os alimentos que restam nas cubas de um balcão de distribuição térmico são as sobras sujas e não podem ser reaproveitados. Entretanto aquele alimento que foi preparado, mas não foi distribuído e permaneceu sobre refrigeração em temperatura ideal é definido como uma sobra limpa. Os alimentos que foram servidos e não foram consumidos, que são as sobras nos pratos e bandejas, são descartados no cesto de lixo é o resto ingesta (SCOTTON et al., 2010).

Desta forma, o objetivo do trabalho foi quantificar e analisar as sobras e o resto ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar localizada em Fortaleza/Ceará.

2 | METODOLOGIA

O presente trabalho é um estudo quantitativo, transversal e analítico que ocorreu no período de fevereiro a março de 2018, em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de um serviço público, na cidade de Fortaleza, Ceará. Essa unidade oferece em torno 5.000 refeições por dia, para o café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Entretanto utilizamos os dados do almoço por ser a

maior refeição servida e que serve aproximadamente 1500 refeições. O cardápio no almoço é composto por arroz, feijão, duas opções de carne, uma opção de salada e uma opção de guarnição, seguindo o sistema de self-service. Para a aferição dos dados de sobra e desperdício, acessaram-se os arquivos referente ao almoço. A partir de livros com os dados referentes aos meses de dezembro/2017 a fevereiro/2018 foram analisados três parâmetros.

Entende-se como sobra limpa a quantidade de alimentos em quilos que não foi ofertada ao cliente em balcão térmico, ficando devidamente armazenados no Passthu em temperatura controlada a 75 °C (Fórmula 3). Estes alimentos ficavam armazenados em cubas e ao final do almoço, foram pesados em uma balança digital, descontando o peso das cubas.

As sobras sujas são a quantidade em quilos que foram ofertadas em balcão térmico, porém os alimentos não foram consumidos ao longo do horário do almoço (Fórmula 4). Estes alimentos que estavam em cubas após o almoço foram pesados, as cubas taradas e os resíduos descartados no final do período de almoço.

O resto ingesta foi adquirido a partir do peso das sacolas das lixeiras que continham os resíduos que foram descartados pelos comensais. O índice de resto ingesta e sua per capita foram feitas de acordo com as fórmulas 5 e 6. O refeitório possui duas lixeiras para esta finalidade, uma para ossos e descartáveis, outra para resíduos sólidos que foram pesados após o serviço. As sobras, tanto limpas quanto sujas e os resíduos ou resto ingesta, foram pesados por uma balança digital da marca AdvancedBalmak®, que tem capacidade de volume máximo de 300kg e volume mínimo de 2kg. A média de consumo per capita por refeição foi calculada de acordo com a Fórmula 2. Assim sendo, os dados foram tabulados em planilhas eletrônicas (Excel 2010), obtendo-se médias e percentuais de todos os valores encontrados e, para a avaliação dos resultados, utilizaram-se as equações abaixo, conforme citados por Vaz (2006):

1. Quantidade Produzida (Kg) = Peso dos alimentos prontos – Peso dos Recipientes
2. Refeição Distribuída (Kg) = Preparação levada ao balcão de distribuição – Peso dos Recipientes
3. Consumo de alimento por refeição (g) = Peso da refeição distribuída/ n° de refeições
4. Resto-Ingesta (Kg) = Peso dos alimentos que foram descartados – Peso dos cestos de lixo
5. % de Resto-Ingesta = $\text{Peso do resto} \times 100 / \text{Peso da refeição distribuída}$
6. Resto-Ingestão por pessoa (g) = $\text{Peso do resto-ingesta} / \text{n° de refeições}$
7. N° de pessoas que poderiam ser alimentadas com o resto = $\text{Resto-ingesta} / \text{média de consumo de alimento por refeição}$
8. Sobra Suja (Kg) = Peso dos alimentos que restaram no balcão – Peso das Cubas
9. % de Sobra Suja = $\text{Sobra suja} \times 100 / \text{peso da refeição distribuída}$
10. Sobra suja por pessoa (g) = $\text{Peso da sobra suja} / \text{n° de refeições}$
11. N° de pessoas que poderiam ser alimentadas com a sobra do dia = $\text{Sobra suja do dia} / \text{média de consumido de alimento por refeição}$

12. Sobra limpa: Peso das preparações que não foram distribuídas
13. Total de Desperdício por dia (Kg) = Peso da sobra suja + Peso do resto-ingesta
14. Desperdício por pessoa (g) = Total de desperdício/ n° de refeições
15. N° de pessoas que poderiam ser alimentadas com o desperdício = Total de desperdício/ média de consumo de alimento por refeição

Quadro 1. Fórmulas para cálculos de sobras, índice de resto ingesta e número de pessoas que poderiam ser alimentadas.

Fonte: Elaborado pelo autor (2018)

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Podemos observar no gráfico 01, que a média total de sobras limpas foi de 5,69% e o mês de Fevereiro foi o que apresentou o maior percentual com 6,60%. O Percentual de sobras limpas é considerado inaceitável, pois em todos os meses apresentou-se maior que 3% que o aceitável, de acordo com Vaz (2006).

De acordo com o Manual da ABERC (2003) as sobras limpas de alimentos quentes que fiquem acima de 65°C por até 12 horas podem ser reutilizadas para outras preparações, tendo em vista essa informação a unidade armazena as mesmas em passthru em temperatura ideal (>75°C) por até 6 horas e posteriormente são aproveitadas integralmente na sopa do jantar, diminuindo assim o desperdício.

Segundo Muller e Oliveira (2009), não existe um valor ideal para as sobras, entretanto, a UAN deve mensurá-la ao longo dos meses para estabelecer um valor aceitável para a instituição. Deve-se também considerar que a UAN pesquisada, muitas vezes, tem uma clientela bastante variável em número, mesmo esta sendo fixa. O mesmo autor, sugere que deve-se realizar uma previsão do que deve ser produzido, a partir de uma média consumida pelo comensais da instituição, acrescentando-se 10% para se obter uma margem de segurança. Para as coletividades sadias o cardápio é considerado mal planejado ou inadequado quando essa margem de segurança é excedida.



Gráfico 1 – Média de Sobras Limpas, Fortaleza, CE.

Fonte: Elaborado pelo autor (2018)

No gráfico 02, temos os percentuais dos valores obtidos da sobras sujas dos alimentos ao longo dos meses. Podemos observar que janeiro foi o mês com o percentual mais alto, com o valor de 5,06%, a média total apresentou um valor de 2,39% que é considerado aceitável, de acordo com Vaz (2006).

As sobras dos alimentos que foram para o balcão de distribuição não podem ser utilizadas pelo fato de ficarem expostas aos clientes, por não conseguir manter a temperatura adequada constantemente, ou até pela manipulação dos manipuladores, podendo haver contaminação, tendo assim que serem descartadas do serviço (Silva et. Al., 2010).

Para Augustiniet al., (2008) um alto percentual de sobras sujas indica falha no planejamento do número de refeições e na equipe de colaboradores que tornaram esses alimentos exposto próximo ao termino do serviço.

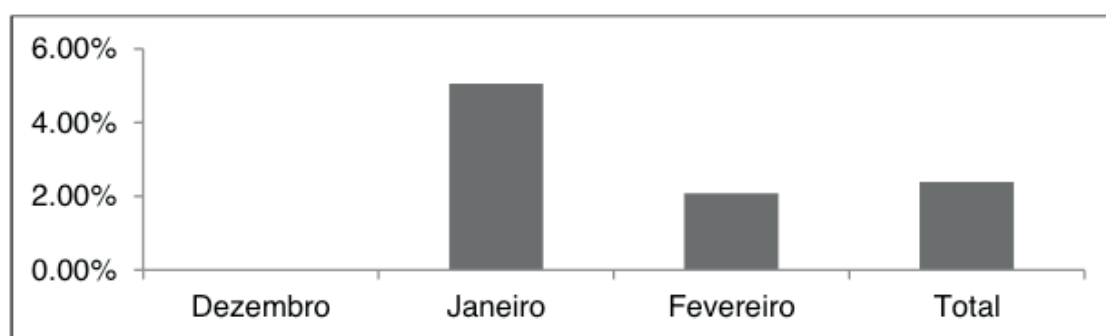


Gráfico 1 – Média de Sobras Sujas, Fortaleza, CE.

Fonte: Elaborado pelo autor (2018)

Na tabela 1, vemos que o mês de fevereiro teve a maior média de resto ingesta com 5,91%. Os restos entre 2% e 5% são os considerados aceitáveis para Vaz (2006). A UAN estudada apresentou somente o mês de Janeiro aceitável com um percentual de resto ingesta de 4,59%. O per capita médio variou de 24,05 a 31,28g durante os meses, estando assim superior ao per capita de 20g que é o considerado aceitável, segundo Mezomo et. al. (2002).

Este resultado foi diferente daqueles encontrados por Silva e colaboradores (2010) em uma UAN de Santo André, SP, que oferece cerca de 100 almoços por dia para os funcionários, onde o resto manteve-se entre 34,7g e 56,3g. No estudo realizado por Ricarte e colaboradores (2008) em uma UAN em Fortaleza, CE, que serve em torno de 970 refeições no almoço, os valores de resto ingesta variaram de 5,80% a 14,64%, sendo assim os valores bem maiores que a UAN estudada.

De acordo com Vaz (2006) o resto ingesta não é somente erro no processamento, está relacionado também aos comensais, que podem apresentar algumas variáveis como hábitos alimentares, valores pessoais, estação do ano, apetite do cliente.

MESES	Restos (Kg)	Restoingesta (%)	Restos Per Capta (g)
DEZEMBRO	16,48Kg	5,49%	29,33g
JANEIRO	14,72Kg	4,59%	24,05g
FEVEREIRO	19,42Kg	5,91%	31,28g
Total	16,87Kg	5,33%	28,22g

Tabela 1 –Quantidade de Restos (Kg), média do resto-ingestão (%), Per Capta, Fortaleza, CE.

Fonte: Elaborado pelo autor (2018)

Na Tabela 02, observam-se que com o total de restos ingesta somando-se com as sobras suja poderiam alimentar num período de três meses, cerca de 316 pessoas com um per capta de 408,66 gramas. Moura et al. (2009) realizou um estudo em que o desperdiçou de uma UAN poderia alimentar em torno de 50 pessoas. Sendo assim algumas medidas devem ser tomadas para minimizar estes valores de resto ingesta para que fiquem próximo de zero.

Meses	Consumo per capta(g)	N ° de pessoas que poderiam ser alimentadas (sobras sujas)	N ° de pessoas que poderiam ser alimentadas (rejeito)
Dezembro	409g	11	40
Janeiro	464g	150	41
Fevereiro	353g	19	55
Total	408,66g	180	136

Tabela 2 - Número de pessoas que poderiam ser alimentadas com sobras e rejeitos, Fortaleza, CE.

Fonte: Elaborado pelo autor (2018)

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

O controle de restos e sobras de alimentos deve ser considerado um instrumento para controle de custos e para diminuir a quantidade de alimentos que são desperdiçadas todos os dias. Conforme os dados expostos existem um alto grau de desperdício de alimentos que pode vir a aumentar ao longo do tempo, podemos perceber isso através dos elevados índices de sobras e resto-ingesta. Por isso é necessário que sejam realizadas campanhas de educação nutricional constantemente com os comensais, para uma importante conscientização com o objetivo de desperdício mínimo possível, pois várias pessoas poderiam ser alimentadas com aqueles alimentos desperdiçados.

REFERÊNCIAS

- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8.ed. São Paulo: **ABERC**, 2003. 120p.
- AUGUSTINI, V. C. M, Kishimoto, P, Tesaro T. C. Avaliação do índice de resto - ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba / SP. **Simbio - Logias**, Botucatu, 2008.
- GOMES, G. S.; JORGE, M. N. Avaliação do índice de resto-ingestão e sobras em uma unidade produtora de refeição comercial em Ipatinga-MG. **Nutrir Gerais**, v. 6, n. 10, p. 857-868, 2012.
- MEZOMO, I. F. B. Os serviços de alimentação: Planejamento e Administração, São Paulo: **Manole**, 2002.
- MOURA, P. N. et al. Avaliação do Índice de resta-ingestão e sobras em unidade de alimentação e nutrição (U.A.N) do colégio agrícola de Guarapuava (PR). **Revista Salus**, v. 3, n. 1, p. 15-22, 2009.
- MÜLLER, P. C.; OLIVEIRA, A. B. A. **Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para os funcionários de um hospital público de Porto Alegre - RS**. Disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/16556>. Acesso em: 22Mar. 2018.
- NONINO-BORGES, C. B.; RABITO, E.I.; SILVA, K.; et al. Desperdício de alimentos intrahospitalar. **Revista Nutrição**, Campinas, v.19, n.3, p. 349-356, 2006.
- RICARTE, M.P.R. et. al. Avaliação do desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição, Institucional de Fortaleza- CE. **Saber Científico**, Porto Velho/RO, v.1, n.1, 2008, p. 158-175.
- SCOTTON, V. et al. Desperdício de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: a contribuição do resto-ingestão e da sobra. **Revista Higiene Alimentar**, v. 24, n. 186/187, p. 19-24, 2010.
- SILVA, A. M. ; SILVA, C. P. ; PESSINA, E. L. Avaliação do índice de resto ingesta após campanha de conscientização dos clientes contra o desperdício de alimentos em um serviço de alimentação hospitalar. **Rev. Simbio - Logias**, V.3, n.4, 2010.
- VAZ, C. S. **Restaurantes – Controlando custos e aumentando lucros**. Brasília, Ed. LGE, 2006.

SOBRE O ORGANIZADOR

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 (Universidade Candido Mendes - RJ). 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 (2014). O segundo Pós doutoramento foi realizado pelo Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Ciências Aplicadas a Produtos para a Saúde da Universidade Estadual de Goiás (2015), trabalhando com o projeto Análise Global da Genômica Funcional do Fungo *Trichoderma Harzianum* e período de aperfeiçoamento no Institute of Transfusion Medicine at the Hospital Universitätsklinikum Essen, Germany. Seu terceiro Pós-Doutorado foi concluído em 2018 na linha de bioinformática aplicada à descoberta de novos agentes antifúngicos para fungos patogênicos de interesse médico. Palestrante internacional com experiência nas áreas de Genética e Biologia Molecular aplicada à Microbiologia, atuando principalmente com os seguintes temas: Micologia Médica, Biotecnologia, Bioinformática Estrutural e Funcional, Proteômica, Bioquímica, interação Patógeno-Hospedeiro. 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, desde 2016, no centro-oeste do país. Atua como Pesquisador consultor da Fundação de Amparo e Pesquisa do Estado de Goiás - FAPEG. Atuou como Professor Doutor de Tutoria e Habilidades Profissionais da Faculdade de Medicina Alfredo Nasser (FAMED-UNIFAN); Microbiologia, Biotecnologia, Fisiologia Humana, Biologia Celular, Biologia Molecular, Micologia e Bacteriologia nos cursos de Biomedicina, Fisioterapia e Enfermagem na Sociedade Goiana de Educação e Cultura (Faculdade Padrão). Professor substituto de Microbiologia/Micologia junto ao Departamento de Microbiologia, Parasitologia, Imunologia e Patologia do Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública (IPTSP) da Universidade Federal de Goiás. Coordenador do curso de Especialização em Medicina Genômica e Coordenador do curso de Biotecnologia e Inovações em Saúde no Instituto Nacional de Cursos. Atualmente o autor tem se dedicado à medicina tropical desenvolvendo estudos na área da micologia médica com publicações relevantes em periódicos nacionais e internacionais. Contato: dr.neto@ufg.br ou neto@doctor.com

ÍNDICE REMISSIVO

A

Abandono do Uso de Tabaco 27, 29, 30
Adesão 1, 2, 3, 4, 5, 6, 26, 115
Adolescentes 30, 31, 91, 92, 93, 94, 96, 97, 98, 99, 100, 119, 120, 121, 122, 126, 127, 128, 129, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 168, 170
Amputação 20, 21, 22, 23, 24
Ansiedade 37, 41, 74, 121, 125, 145, 148, 149, 150, 151, 152, 155, 191
Anxiety 78, 79, 80, 87, 88, 89, 90, 148, 149, 155, 156
Aprendizagem 55, 60, 173
Atenção Básica 103, 113, 115, 116, 157, 160, 161, 167
Autismo 44, 46, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139
Autoconfiança 44
Avaliação 3, 4, 5, 36, 43, 50, 54, 61, 68, 99, 100, 105, 111, 139, 143, 147, 157, 158, 159, 160, 161, 167, 170, 181, 185

B

Biomassas 55, 57, 58, 59

C

Complicações 20, 21, 22, 23, 28, 108, 192
Comunicação 12, 37, 41, 72, 73, 75, 76, 101, 120, 132, 134, 135, 137, 138, 139, 149
Consumo de Álcool na Faculdade 27, 29
Crianças e Adolescentes 100, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147
Cuidadores 7, 12, 179

D

Dano Encefálico Crônico 7
Depressão 8, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 121, 127, 148, 149, 150, 152, 155, 174, 191, 192
Depression 78, 79, 80, 87, 88, 89, 90, 129, 148, 149, 155, 156, 193
Desperdício 48, 49, 50, 51, 53, 54
Dieta 1, 2, 3, 4, 5, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 61, 62, 64, 65, 66, 67, 68, 71, 109, 165
Dieta cetogênica 14, 15, 16, 17, 18
Dieta do Paleolítico 1, 2, 3, 4, 5
Doença de Alzheimer 7, 8, 9, 11, 12, 13, 63
Doença mental 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43

E

Epilepsia resistente à medicamentos 14
Equoterapia 44, 45, 46, 47
Estilo de vida 28, 31, 62, 91, 92, 93, 94, 96, 97, 98, 112, 155

F

Fatores de Risco 23, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 41, 93, 95, 100, 101, 102, 103, 106, 107, 109, 110, 111, 174, 187, 189, 193

Fisioterapia 20, 21, 22, 23, 24, 195

H

Hipertensão 6, 68, 69, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 107, 108, 109, 110, 111, 112

Hipertensão arterial sistêmica 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 100, 101, 103, 107

Hospitalização 33, 35, 186

L

Linguagem 130, 131, 132, 134, 135, 136, 137, 180

M

Más notícias 72, 73, 74, 75, 76

Matriciamento 113, 114, 116, 117

Medical student 77, 78, 89, 90

Musicoterapia 130, 131, 132, 134, 135, 136, 137, 138, 139

O

Obesidade 1, 2, 5, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 62, 66, 67, 100, 101, 103, 106, 107, 108, 109, 110, 127, 167

Oficinas Terapêuticas 25, 26

Onívoro 61

P

Profissionais 4, 7, 12, 26, 41, 47, 62, 72, 73, 74, 75, 76, 109, 113, 116, 117, 127, 140, 141, 142, 143, 146, 147, 161, 166, 167, 175, 176, 178, 181, 183, 186, 187, 188, 189, 191, 193, 195

Protocolos 24, 72, 73, 74, 76, 143

R

Reabilitação 20, 21, 22, 23, 25, 130, 131, 132, 133, 135, 137, 138, 160, 176

Rede de Atenção Psicossocial 113, 115

Reforma Psiquiátrica 25, 26, 33, 36, 113, 115, 118, 161

Relação mãe-filho 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42

Resto ingesta 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54

Risk factors 5, 28, 70, 78, 79, 80, 83, 87, 88, 89, 102, 128, 129, 188

S

Saúde do Trabalhador 102

Saúde Mental 25, 26, 34, 36, 37, 40, 42, 43, 113, 115, 116, 117, 118, 130, 141, 143, 146, 148,

152, 153, 154, 155, 157, 158, 159, 160, 161, 189, 193

Sistema Único de Saúde 1, 3, 112, 113, 115, 117

Sobras 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54

Sobrepeso 2, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 67, 100, 101, 106, 107, 109, 110, 127

Suicídio 119, 120, 121, 124, 125, 126, 127, 144, 168, 170, 173, 174, 188, 189, 192

T

Teatro 7, 9, 10, 11, 12, 13, 55, 57, 58

Terapia combinada 14

Transtornos Psicológicos 140, 142, 146

U

Universitários 29, 30, 148, 149, 151, 152, 153, 154, 155, 181, 184

V

Vegetarianismo 61, 62

Violência Sexual 140, 141, 142, 143, 144, 146, 147, 160, 189

Vitamina B12 63

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-839-7



9 788572 478397