



Nutrição sob a Ótica Teórica e Prática

Carla Cristina Bauermann Brasil
(Organizadora)

Atena
Editora
Ano 2021



Nutrição sob a Ótica Teórica e Prática

Carla Cristina Bauermann Brasil
(Organizadora)

Atena
Editora
Ano 2021

Editora Chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes Editoriais

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremo

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da Capa

Shutterstock

Edição de Arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os Autores

2021 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2021 Os autores

Copyright da Edição © 2021 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. 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.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

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. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Crisóstomo Lima do Nascimento – Universidade Federal Fluminense
Prof^ª Dr^ª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof^ª Dr^ª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Prof^ª Dr^ª Ivone Goulart Lopes – Instituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof^ª Dr^ª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Prof^ª Dr^ª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Prof^ª Dr^ª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof^ª Dr^ª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^ª Dr^ª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof^ª Dr^ª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Prof^ª Dr^ª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof^ª Dr^ª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof^ª Dr^ª 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
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Prof^ª Dr^ª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof^ª Dr^ª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Prof^ª Dr^ª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof^ª Dr^ª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido

Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília

Prof^ª Dr^ª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás

Prof^ª Dr^ª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão

Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

Prof^ª Dr^ª Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina

Prof^ª Dr^ª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília

Prof^ª Dr^ª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina

Prof^ª Dr^ª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira

Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra

Prof^ª Dr^ª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras

Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria

Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia

Prof^ª Dr^ª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco

Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande

Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará

Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí

Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará

Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas

Prof^ª Dr^ª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande

Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Prof^ª Dr^ª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará

Prof^ª Dr^ª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma

Prof^ª Dr^ª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá

Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados

Prof^ª Dr^ª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino

Prof^ª Dr^ª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora

Prof^ª Dr^ª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa

Prof^ª Dr^ª 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. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás

Prof^ª Dr^ª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná

Prof. Dr. Cleiseano Emanuel da Silva Paniagua – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás

Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof^ª Dr^ª Érica de Melo Azevedo – Instituto Federal do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Prof^ª Dra. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Prof^ª Dr^ª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann Junior – Universidade Federal de Juiz de Fora
Prof^ª Dr^ª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Prof^ª Dr^ª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof^ª Dr^ª Priscila Tessmer Scaglioni – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Linguística, Letras e Artes

Prof^ª Dr^ª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Prof^ª Dr^ª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Prof^ª Dr^ª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof^ª Dr^ª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Prof^ª Dr^ª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná
Prof^ª Dr^ª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Prof^ª Dr^ª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Prof^ª Dr^ª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Conselho Técnico Científico

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí
Prof. Dr. Alex Luis dos Santos – Universidade Federal de Minas Gerais
Prof. Me. Alexandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional
Prof^ª Ma. Aline Ferreira Antunes – Universidade Federal de Goiás
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Prof^ª Ma. Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa
Prof^ª Dr^ª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Prof^ª Dr^ª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Prof^ª Ma. Anelisa Mota Gregoleti – Universidade Estadual de Maringá
Prof^ª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof. Me. Armando Dias Duarte – Universidade Federal de Pernambuco
Prof^ª Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar

Profª Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Me. Christopher Smith Bignardi Neves – Universidade Federal do Paraná
Prof. Ma. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Profª Drª Cláudia Taís Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Clécio Danilo Dias da Silva – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília
Profª Ma. Daniela Remião de Macedo – Universidade de Lisboa
Profª Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Me. Edevaldo de Castro Monteiro – Embrapa Agrobiologia
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases
Prof. Me. Eduardo Henrique Ferreira – Faculdade Pitágoras de Londrina
Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Ernane Rosa Martins – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Prof. Dr. Everaldo dos Santos Mendes – Instituto Edith Theresa Hedwing Stein
Prof. Me. Ezequiel Martins Ferreira – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Me. Fabiano Eloy Atilio Batista – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Prof. Me. Francisco Odécio Sales – Instituto Federal do Ceará
Profª Drª Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Me. Givanildo de Oliveira Santos – Secretaria da Educação de Goiás
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro
Profª Ma. Isabelle Cerqueira Sousa – Universidade de Fortaleza
Profª Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Albornoz – University of Miami and Miami Dade College
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. José Carlos da Silva Mendes – Instituto de Psicologia Cognitiva, Desenvolvimento Humano e Social
Prof. Me. Jose Elyton Batista dos Santos – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis
Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR

Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^ª Ma. Lillian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Prof^ª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Prof^ª Dr^ª Livia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe
Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
Prof^ª Ma. Luana Ferreira dos Santos – Universidade Estadual de Santa Cruz
Prof^ª Ma. Luana Vieira Toledo – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof^ª Ma. Luma Sarai de Oliveira – Universidade Estadual de Campinas
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos
Prof. Me. Marcelo da Fonseca Ferreira da Silva – Governo do Estado do Espírito Santo
Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior
Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
Prof^ª Ma. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará
Prof^ª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof. Me. Pedro Panhoca da Silva – Universidade Presbiteriana Mackenzie
Prof^ª Dr^ª Poliana Arruda Fajardo – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Renato Faria da Gama – Instituto Gama – Medicina Personalizada e Integrativa
Prof^ª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
Prof. Me. Robson Lucas Soares da Silva – Universidade Federal da Paraíba
Prof. Me. Sebastião André Barbosa Junior – Universidade Federal Rural de Pernambuco
Prof^ª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão
Prof^ª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo
Prof^ª Ma. Taiane Aparecida Ribeiro Nepomoceno – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana
Prof^ª Ma. Thatianny Jasmine Castro Martins de Carvalho – Universidade Federal do Piauí
Prof. Me. Tiago Silvio Dedoné – Colégio ECEL Positivo
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Nutrição sob a ótica teórica e prática

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Bibliotecária: Janaina Ramos
Diagramação: Maria Alice Pinheiro
Correção: Kimberlly Elisandra Gonçalves Carneiro
Edição de Arte: Luiza Alves Batista
Revisão: Os Autores
Organizadora: Carla Cristina Bauermann Brasil

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

N976 Nutrição sob a ótica teórica e prática / Organizadora Carla Cristina Bauermann Brasil. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2021.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5706-792-5

DOI 10.22533/at.ed.925211202

1. Nutrição. I. Brasil, Carla Cristina Bauermann (Organizadora). II. Título.

CDD 613

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br

DECLARAÇÃO DOS AUTORES


Ano 2021

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa.

APRESENTAÇÃO

A presente obra “Nutrição sob a Ótica Teórica e Prática” publicada no formato e-book, explana o olhar multidisciplinar da nutrição e contemplará de forma categorizada e interdisciplinar evidências científicas desenvolvidas em diversas instituições de ensino e pesquisa do país. Em todos esses trabalhos a linha condutora foi o aspecto relacionado à avaliação antropométrica da população brasileira; educação alimentar e nutricional; comportamento e padrões alimentares; vivências e percepções da gestação; avaliações físico-químicas e sensoriais de alimentos, determinação e caracterização de compostos bioativos nos alimentos; desenvolvimento de produtos alimentícios e áreas correlatas.

Temas diversos e interessantes são, deste modo, discutidos neste e-book com a proposta de fundamentar o conhecimento de acadêmicos, mestres e todos aqueles que de alguma forma se interessam pela nutrição, saúde e seus aspectos. A nutrição é uma ciência relativamente nova, mas a dimensão de sua importância se traduz na amplitude de áreas com as quais dialoga. Portanto, possuir um material científico que demonstre com dados substanciais de regiões específicas do país é muito relevante, assim como abordar temas atuais e de interesse direto da sociedade. Deste modo a obra “Nutrição sob a Ótica Teórica e Prática” se constitui em uma interessante ferramenta para que o leitor tenha acesso a um panorama geral do que tem sido construído na área de saúde e nutrição em nosso país.

Uma ótima leitura a todos(as)!

Carla Cristina Bauermann Brasil

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

ESTRUTURAÇÃO DE CARDÁPIO E VIABILIDADE DE IMPLEMENTAÇÃO DE SERVIÇO DE *DELIVERY* DE LANCHES INFANTIS SAUDÁVEIS COM OPÇÕES PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES

Priscila Dinah Lima Oliveira Pereira de Araújo

Arlley Pereira de Araújo

Rochele de Quadros Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.9252112021

CAPÍTULO 2..... 11

PERCEÇÃO EMOCIONAL DOS ALIMENTOS POR ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA

Júlia Lima Maia

Simone Freitas Fuso

DOI 10.22533/at.ed.9252112022

CAPÍTULO 3..... 28

CONSUMO DE BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS E PERCEÇÃO DE SAUDABILIDADE REPORTADO POR UNIVERSITÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE ENSINO

Izabela Pinheiro Krey

Andrea Carvalheiro Guerra Matias

Juliana Masami Morimoto

Marina Mendes Costa

DOI 10.22533/at.ed.9252112023

CAPÍTULO 4..... 44

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UMA AVALIAÇÃO DO GRAU DE SATISFAÇÃO DOS COMENSAIS

Catia da Silva Silveira

Viviane Bonzan

Daniele dos Anjos

Pamela Salerno

Elizabete Helbig

DOI 10.22533/at.ed.9252112024

CAPÍTULO 5..... 51

AQUISIÇÃO DE DIETAS ENTERAIS ARTESANAIS COM ELEVAÇÃO DO APORTE CALÓRICO E NUTRICIONAL A PARTIR DE ALIMENTOS *IN NATURA*

Maria Tatiana Ferreira dos Santos

Talita Silveira Queiroga

Sandy Ferreira Martins

Andrei Felipe Loureiro do Monte Guedes

Cinthia Karla Rodrigues do Monte Guedes

DOI 10.22533/at.ed.9252112025

CAPÍTULO 6..... 61

OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE OBTENÇÃO DE DIETAS ENTERAIS ARTESANAIS COM USO DE ALIMENTOS *IN NATURA*

Talita Silveira Queiroga
Maria Tatiana Ferreira dos Santos
Sandy Ferreira Martins
Andrei Felipe Loureiro do Monte Guedes
Cinthia Karla Rodrigues do Monte Guedes

DOI 10.22533/at.ed.9252112026

CAPÍTULO 7..... 72

PÓ DE AIPO: UM PROMISSOR INGREDIENTE FUNCIONAL NA APLICAÇÃO DE CURA NATURAL DE ALIMENTOS CÂRNEOS

Morgana Aline Weber
Rochele Cassanta Rossi

DOI 10.22533/at.ed.9252112027

CAPÍTULO 8..... 80

DESENVOLVIMENTO DE UMA *NUTS* BAR FUNCIONAL: A PIMENTA COMO INGREDIENTE AUXILIAR NA REDUÇÃO DA GORDURA CORPORAL E NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES

Karen Casagrande
Vandelise de Oliveira Alós
Rochele Cassanta Rossi

DOI 10.22533/at.ed.9252112028

CAPÍTULO 9..... 89

POTENCIALIDADE DA APLICAÇÃO DE LEITE DE CABRA E BÚFALA PARA PRODUÇÃO DE FROZEN *YOGURTS* PROBIÓTICOS

Ana Cristina Oliveira Silva
Dayanne Consuelo da Silva
Cristiane Martins Dias Fernandes
Luciana Leite de Andrade Lima Arruda
Ana Carolina dos Santos Costa
Leonardo Pereira de Siqueira
Amanda de Moraes Oliveira Siqueira

DOI 10.22533/at.ed.9252112029

CAPÍTULO 10..... 99

DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DE TRUFAS COM ÓLEO ESSENCIAL EXTRAÍDO DA CASCA DA LARANJA

Andrieli Castro Ávila
Marina Costenaro Serpa
Rochele Cassanta Rossi

DOI 10.22533/at.ed.92521120210

CAPÍTULO 11	109
USE OF NATURAL DYE AND BIOMASS OF GREEN BANANA IN THE DEVELOPMENT OF A FUNCTIONAL KETCHUP	
Paula Brasileiro Mazziero	
Amanda Cristina Andrade	
Jéssica Ferreira Rodrigues	
Mariana Mirelle Pereira Natividade	
Sabrina Carvalho Bastos	
DOI 10.22533/at.ed.92521120211	
CAPÍTULO 12	121
CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM POLPA DE GOIABA	
João Vitor de Melo Freitas	
Fátima Rafaela da Silva Costa	
Maria Larisse Pinheiro Uchôa	
Vitor Paulo Andrade da Silva	
Crisiana de Andrade Nobre	
Maria Aparecida Liberato Milhome	
DOI 10.22533/at.ed.92521120212	
CAPÍTULO 13	133
VIOLÊNCIA INSTITUCIONAL: A FALTA DE ACESSO A INFORMAÇÃO	
Amanda Carolina Gomes	
Marcela Komechen Brecailo	
DOI 10.22533/at.ed.92521120213	
CAPÍTULO 14	138
ESTADO NUTRICIONAL EM RECÉM-NASCIDOS DE UMA UTI NEONATAL	
Camila Maria de Arruda	
Cynthia de Paula Costa Borba	
Bruna Rifan Ambrozio	
Paula Cristina Cola	
DOI 10.22533/at.ed.92521120214	
CAPÍTULO 15	150
GASTRONOMIA, NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ARTICULANDO SABORES E SABERES ATRAVÉS DE UM FESTIVAL GASTRONÔMICO	
Manuela Alves da Cunha	
Anna Cecília Queiroz de Medeiros	
DOI 10.22533/at.ed.92521120215	
CAPÍTULO 16	163
DESAFIOS PARA A INCLUSÃO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR	
Élison Ruan da Silva Almeida	
Rosalva Raimundo da Silva	
Graziele Édila da Silva	

Laís Amorim Queiroga Carneiro da Cunha
Mirlene Giovanna Aragão Baía das Neves
Carla Maria Bezerra de Menezes

DOI 10.22533/at.ed.92521120216

CAPÍTULO 17..... 177

PERSPECTIVA DA MÃE NA VIVÊNCIA DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR EM CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

Emanuelle de Souza Correa

Marcela Komechen Brecailo

DOI 10.22533/at.ed.92521120217

CAPÍTULO 18..... 183

ESTRATEGIAS NUTRICIONAIS E TREINAMENTO FÍSICO APLICADOS AO TRATAMENTO DE DISBIOSE INTESTINAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Suanam Altair Tavares de Menezes

Ana Clara Lacerda Cervantes de Carvalho

Victor Pinheiro Gomes e Albuquerque

Ana Clara de Andrade Barreto

Herisson Gonçalves Pereira

Hidlyza Gonçalves Silva

Warley Lee Pinheiro Costa

Ana Emanuelly Matos de Assis

Francisco Jacinto Silva

Christian Enzo Alves de Brito

Janaine Alves de Araújo

Pedro Luciano Martins Cidade

DOI 10.22533/at.ed.92521120218

CAPÍTULO 19..... 196

PERFIL NUTRICIONAL DE PORTADORES DE DOR CRÔNICA ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE DOR DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE SALVADOR

Ludmila Madalena de Jesus Silva

Márcia Cristina Almeida Magalhães Oliveira

Joselita Moura Sacramento

Renata Lima Nascimento

Érica Santos da Silva

Vera Ferreira Andrade de Almeida

Túlio César Azevedo Alves

DOI 10.22533/at.ed.92521120219

CAPÍTULO 20..... 208

VALORES DE LDL-C E CONSUMO HABITUAL DE ÁCIDO GRAXO SATURADO ESTEÁRICO EM ADULTOS DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA/PB: UM OLHAR PARA HIPERCOLESTEROLEMIA

Gabrielli Almeida dos Santos

Karla Tamyris Elias Cosmo

Matheus Farias Raposo

Débora Danuse de Lima Silva
Maria Eduarda Licarião Meira
Keylha Querino de Farias Gomes
Flávia Emília Leite de Lima Ferreira
Jéssica Vicky Bernardo de Oliveira
Maria José de Carvalho Costa

DOI 10.22533/at.ed.92521120220

CAPÍTULO 21.....217

CONDIÇÕES DE SAÚDE, CONSUMO DE MICRONUTRIENTES E QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES EM QUIMIOTERAPIA

Michele Fagundes de Souza Lopes
Roberta Melquiades Silva de Andrade
Célia Cristina Diogo Ferreira

DOI 10.22533/at.ed.92521120221

CAPÍTULO 22.....229

INGESTÃO DE ANTIOXIDANTES EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA EM CENTRO DE REFERÊNCIA

Natália Souza Dantas
Rikeciane Brandão Pereira
Sarah Pinheiro de Araújo Leite
Lorena Taúsz Tavares Ramos
Brenda da Silva Bernardino
Kamila Silva Camelo Rebouças

DOI 10.22533/at.ed.92521120222

CAPÍTULO 23.....240

SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D COMO ALTERNATIVA PARA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA ESCLEROSE MÚLTIPLA

Thiago de Melo Monteiro
Cindy Siqueira Britto Aguilera
Aline Silva Ferreira
Alessandra Cristina Silva Barros
Natália Millena da Silva
Paulo César Dantas da Silva
Marcos Victor Gregório de Oliveira
Rosali Maria Ferreira da Silva
Pedro José Rolim Neto
Taysa Renata Ribeiro Timóteo

DOI 10.22533/at.ed.92521120223

CAPÍTULO 24.....253

METABOLISMO, ABSORÇÃO E REGULAÇÃO DO FERRO

Mário César de Oliveira
Marina de Cássia Cezar Oliveira

DOI 10.22533/at.ed.92521120224

CAPÍTULO 25.....	262
MAGNÉSIO, SELÊNIO E ZINCO E A NEUROQUÍMICA DEPRESSÃO: NOVAS EVIDÊNCIAS	
Ismael Paula de Souza	
Joana Darc Almeida Rego	
Vitória Virgínia Araújo Oliveira	
Ana Caroline de Barros Sena	
Elisa de Castro Pereira	
Nayara Luana Guillen Pumar	
Kelly Christine de Assis Ferreira	
Ydinara Luttianna Paz de Oliveira	
Wilma Félix Campêlo	
Lidiane Andrade Fernandes	
Iramaia Bruno Silva	
Ana Angélica Queiroz Assunção Santos	
DOI 10.22533/at.ed.92521120225	
SOBRE O ORGANIZADORA	272
ÍNDICE REMISSIVO.....	273

CAPÍTULO 1

ESTRUTURAÇÃO DE CARDÁPIO E VIABILIDADE DE IMPLEMENTAÇÃO DE SERVIÇO DE *DELIVERY* DE LANCHES INFANTIS SAUDÁVEIS COM OPÇÕES PARA ALÉRGICOS E INTOLERANTES

Data de aceite: 04/02/2021

Data de submissão: 05/11/2020

Priscila Dinah Lima Oliveira Pereira de Araújo

Universidade de Brasília
Brasília – DF

<http://lattes.cnpq.br/5663707809762624>

Arlley Pereira de Araújo

Instituto Superior de Economia e Gestão,
Universidade de Lisboa
Lisboa – PT

<http://lattes.cnpq.br/0899291237583763>

Rochele de Quadros Rodrigues

Universidade Católica do Rio Grande do Sul
Porto Alegre – RS

<http://lattes.cnpq.br/5163026960389170>

RESUMO: Os hábitos alimentares infantis têm sofrido uma expressiva mudança ao longo dos últimos anos. Aliado a isso, está o agravamento no número de casos de alergias e intolerâncias alimentares neste grupo. O grande desafio do mercado gastronômico e de inovação na área de alimentação para crianças é suprir as novas demandas deste cenário, ofertando opções saudáveis e que atendam às necessidades deste nicho. O objetivo desse trabalho foi desenvolver um cardápio para uma proposta de serviço de *delivery* de lanches infantis saudáveis com opções para alérgicos e intolerantes, bem como entender a viabilidade de implementação deste serviço entre consumidores. Todos os

participantes aceitaram a participação na pesquisa voluntariamente, por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O cardápio foi elaborado com opções que variam diariamente, atendendo as recomendações nutricionais para intolerantes à lactose, frutose e glúten, e alergias à proteína do leite (APLV). A viabilidade do serviço foi avaliada pela aplicação de questionário *online*, utilizando o *Google Forms*. Os dados foram trabalhados e expressos em percentual. O cardápio resultou em 40 opções de lanches, além das possibilidades de alteração por pedidos especiais. Dentre as variações, foram feitas substituições com farinhas alternativas, retirada de ingredientes e modificações técnicas sem prejuízo das características sensoriais. Quanto ao formulário de viabilidade, 75,4% dos respondentes utilizam o serviço de *Delivery* de refeições. 80% dos consumidores utilizariam a proposta de *delivery* de lanches infantis saudáveis. 67,7% preferem o serviço de entrega em domicílio. Dentre os diferenciais apontados, 55,4% votaram em cardápio diferenciado, seguido de cardápio para intolerantes e alérgicos (23,1%). O cardápio variado atendeu às recomendações nutricionais e de expectativas dos consumidores entrevistados. Os demais resultados satisfatórios da pesquisa também apontam para a viabilização do serviço de *delivery*, atendendo as demandas de mercado e nutricionais direcionadas a esse nicho.

PALAVRAS - CHAVE: Alergia; Alimentos para Fins Especiais; Consumidor; Intolerância; Serviço de *Delivery*.

STRUCTURING THE MENU AND FEASIBILITY OF IMPLEMENTING THE DELIVERY SERVICE FOR HEALTHY CHILDREN'S SNACKS WITH OPTIONS FOR ALLERGICS AND INTOLERANTS

ABSTRACT: Children's eating habits have undergone an expressive change over the past few years. In addition to this, there is an aggravation in the number of cases of food allergies and intolerances in this group. The great challenge of the gastronomic market and innovation in the area of food for children is to meet the new demands of this scenario, offering healthy options that meet the needs of this niche. The objective of this work was to develop a menu for a proposal for a delivery service for healthy children's snacks with options for allergic and intolerant people, as well as to understand the feasibility of implementing this service among consumers. All participants accepted to participate in the research voluntarily. The menu was prepared with options that vary daily, meeting the nutritional recommendations for lactose, fructose and gluten intolerants, and allergies to milk protein (APLV). The feasibility of the service was assessed by applying an online questionnaire, using Google Forms. The data were processed and expressed as a percentage. The menu resulted in 40 snack options, in addition to the possibility of changing by special requests. Among the variations, substitutions were made with alternative flours, removal of ingredients and technical modifications without prejudice to the sensory characteristics. As for the feasibility form, 75.4% of respondents use the Meal Delivery service. 80% of consumers would use the proposal to deliver healthy children's snacks. 67.7% prefer home delivery service. Among the differentials pointed out, 55.4% voted for a differentiated menu, followed by a menu for intolerant and allergic people (23.1%). The varied menu met the nutritional recommendations and expectations of the interviewed consumers. The other satisfactory results of the research also point to the viability of the delivery service, meeting the market and nutritional demands directed to this niche.

KEYWORDS: Allergy; Food for Special Purposes; Consumer; Intolerance; Delivery Service.

1 | INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares infantis têm sofrido uma expressiva mudança ao longo dos últimos anos, e tem despertado a necessidade de novos rumos no mercado de alimentação infantil. Alguns fatores estão têm sido apontados como os grandes impulsionadores desse processo. Em primeiro lugar, o aumento do consumo dos produtos ricos em açúcar, gordura e sal pelas crianças, que tem sido um reflexo das modificações no estilo de vida e padrão alimentar da família e dos ambientes de convívio da criança (FECHINE et al., 2015).

Nesse contexto, as práticas alimentares infantis envolvem especialmente lanches rápidos, que reúnem os alimentos de maior preferência das crianças. Em grande parte das vezes, os pais e responsáveis tendem a optar por esses produtos - ricos em teores de sal, açúcar e aditivos alimentares, já suficientemente relacionados a doenças crônicas não transmissíveis - pela facilidade e praticidade (FECHINE et al., 2015; AAP, 2018). Práticas alimentares inadequadas adotadas em idades precoces podem ter repercussões negativas em curto e longo prazo e comprometer o crescimento físico e o desenvolvimento infantil, assim como representam risco para a obesidade e outras complicações (TOLONI et al.,

2011; KARNOPP et al., 2017; AAP, 2018).

A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), realizados entre 2008-2009 já mostravam dados preocupantes quanto ao aumento da obesidade entre crianças de 5 a 9 anos, dentre as quais 33,5% apresentavam excesso de peso e 14,3% encontravam-se obesas (IBGE, 2010). A substituição de alimentos naturais por alimentos processados pode ser um dos fatores responsáveis pelas elevadas prevalências de excesso de peso observadas no público infantil (KARNOPP et al, 2017). Uma vez que os lanches em horário escolar representam parte importante da ingestão diária energética da criança, é importante garantir que as opções fornecidas sejam saudáveis e nutritivas (AAP, 2018).

Aliado a isso, está o agravamento no número de casos de alergias e intolerâncias alimentares neste grupo. Dentre elas, estão em evidência a intolerância à lactose e ao glúten (doença celíaca), bem como as alergias à proteína do leite e à clara do ovo, trigo e soja. Em menor grau, porém com números em ascensão, estão a intolerância à frutose e outros alérgenos como peixes e frutos do mar, sementes e oleaginosas (SBP, 2018). Estas restrições alimentares fomentam a necessidade de produtos e serviços que contemplem este nicho.

Destaca-se ainda a importância da alimentação e gastronomia não apenas para atender os públicos já alérgicos e intolerantes, mas também na prevenção especialmente das alergias alimentares. O European Food Information Council (EUFIC, 2014) faz referência ao estudo feito por pesquisadores europeus, que denotaram que crianças expostas a maior diversidade de alimentos apresentaram menor risco de desenvolvimento destas alergias.

O grande desafio do mercado gastronômico e de inovação de serviços na área de alimentação para crianças é suprir as novas demandas deste cenário, levantando e ofertando opções saudáveis e que atendam às necessidades gerais e especiais deste nicho. Nesse contexto, surge a ideia de um Delivery de Lanches Infantis Saudáveis como proposta principal deste trabalho, a fim de preencher parte da lacuna desse mercado.

2 | METODOLOGIA

2.1 Amostra

A amostra foi composta por 65 respondentes e os dados foram obtidos no período de 24 a 29 de junho de 2019. Todos os participantes aceitaram a participação na pesquisa voluntariamente, por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

2.2 Elaboração do Cardápio

O cardápio foi elaborado em formato de tabela, com opções que variam diariamente, atendendo as recomendações nutricionais para intolerantes à lactose, frutose e glúten, e alergias à proteína do leite (APLV). O serviço foi destinado ao público infantil em idade

escolar do Distrito Federal.

2.3 Avaliação da Viabilidade de Implementação

A viabilidade do serviço foi avaliada por meio de aplicação de questionário *online*, contendo o título, breve descrição da pesquisa e sete questões sobre a proposta do serviço. Para isso, foi utilizado o *Google Forms*. Os dados foram trabalhados e expressos em percentual.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Cardápio

O cardápio resultou em 40 opções de lanches (Tabelas 1 e 2), além das possibilidades de alteração por pedidos especiais. Dentre as variações, foi feita a substituição com farinhas alternativas, retirada de ingredientes e modificações técnicas sem prejuízo das características sensoriais. Além disso, a apresentação dos pratos foi considerada.

	OPÇÃO PADRÃO	SEM GLÚTEN	SEM LACTOSE	SEM LEITE E DERIVADOS	PEDIDOS ESPECIAIS
SEGUNDA	Tortinha de frango + Espetinho de fruta + iogurte Natural batido com mel/morango	Substituição da tortinha de frango tradicional por tortinha de frango sem glúten (base de amido de milho)	Substituição do iogurte natural por geladinho de morango .	Substituição do iogurte natural por geladinho de morango .	Personalizado de acordo com o cliente.
TERÇA	Tapioquinha com queijo + Frutas geométricas+ Suco de fruta	Tapioquinha com queijo + Frutas geométricas+ Suco de fruta	Tapioquinha com queijo + Frutas geométricas+ Suco de fruta	Substituição do queijo por ovo.	Personalizado de acordo com o cliente.
QUARTA	Muffinzinho de queijo com espinafre + abacaxi estrelado + Tomatinhos-cereja	Substituição do Muffin tradicional por Muffin à base de milho	Substituição do Muffin tradicional por Muffin à base de milho	Substituição do Muffin tradicional por Muffin à base de milho	Personalizado de acordo com o cliente.
QUINTA	Sanduichinho divertido de atum (feito com pão de beterraba) + morango com chocolate + suco de fruta da estação	Substituição do pão tradicional por pão à base de farinha de arroz e polvilho doce .	Sanduichinho divertido de atum + morango com nibs de cacau + suco de fruta da estação	Sanduichinho divertido de atum + morango com nibs de cacau + suco de fruta da estação	Personalizado de acordo com o cliente.
SEXTA	Cookie de Chocolate 70% + iogurtinho batido com coco *Dia de brinde ou doce*	Cookie à base de farinha de amêndoas	Substituição da manteiga tradicional por manteiga ghee/ óleo de coco	Substituição da manteiga tradicional por manteiga ghee/ óleo de coco + nibs de cacau + geladinho de coco.	Personalizado de acordo com o cliente.

Tabela 1. Cardápio Semanal 1

	OPÇÃO PADRÃO	SEM GLÚTEN	SEM LACTOSE	SEM LEITE E DERIVADOS	PEDIDOS ESPECIAIS
SEGUNDA	Sanduíche coruja + pepino e cenoura em palitinho + suco	Substituição do pão tradicional por pão à base de farinha de arroz e polvilho doce.	Queijo LacFree	Sem queijo	Personalizado de acordo com o cliente.
TERÇA	Panquequinha de carne moída + potinho de frutas + suco	Substituição do trigo por amido de milho	Substituição do leite por água + manteiga ghee	Substituição do leite por água + óleo	Personalizado de acordo com o cliente.
QUARTA	Franguinho empanado e assado + Saladinha de tomate-cereja com ovos de cordorna e salsinha + Fruta inteira	Substituição do trigo do empanado por fubá	Franguinho empanado e assado + Saladinha de tomate-cereja com ovos de cordorna e salsinha + Fruta inteira	Franguinho empanado e assado + Saladinha de tomate-cereja com ovos de cordorna e salsinha + Fruta inteira	Personalizado de acordo com o cliente.
QUINTA	Ovinhos animados (ovo de galinha em formato de bichinho) + torradinha + Cubos de melancia/outra fruta	Substituição da torradinha por biscoito de arroz.	Ovinhos animados (ovo de galinha em formato de bichinho) + torradinha + Cubos de melancia/outra fruta	Ovinhos animados (ovo de galinha em formato de bichinho) + torradinha + Cubos de melancia/outra fruta	Personalizado de acordo com o cliente.
SEXTA	Bolo de cenoura com aveia e chocolate 70% + fruta + palitinhos de queijo.	Substituição do trigo por aveia e polvilho doce.	Queijo LacFree	Substituição do queijo por mais uma porção de frutas.	Personalizado de acordo com o cliente.

Tabela 2. Cardápio Semanal 2

3.2 Viabilidade de Implementação

Você utiliza serviços de Delivery de refeições?

65 responses

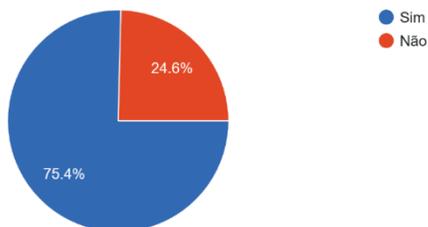


Figura 1. Questão 1 do formulário de viabilidade

75,4% dos respondentes utilizam o serviço de Delivery de refeições, endossando a alta do mercado de entregas, reforçada na ideia do presente projeto.

Convive com crianças em seu núcleo familiar?

65 responses

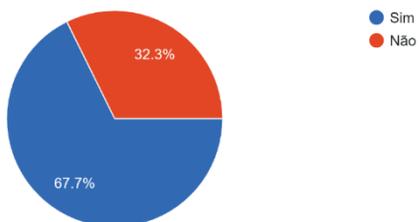
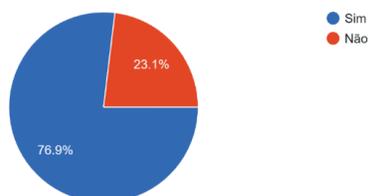


Figura 2. Questão 2 do formulário de viabilidade

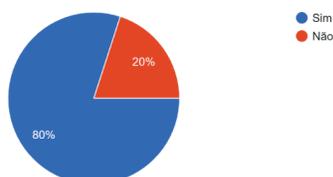
Conhece alguma criança com intolerâncias/alergias alimentares?

65 responses



Você utilizaria o serviço de Delivery de Lanches para crianças com uma proposta saudável?

65 responses

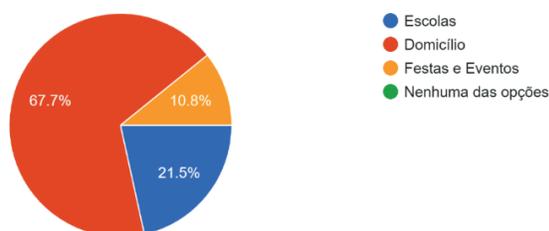


Figuras 3 e 4. Questões 3 e 4 do formulário de viabilidade

Os itens 2 e 3 trazem robustez à proposta do público pretendido, e de todo o cenário de contextualização. A resposta 4 apresentou 80% de aceitação da proposta de serviço, evidenciando sua viabilização.

O Delivery seria melhor implantado atendendo:

65 responses



O item 5 mudou a perspectiva de aplicação do serviço, já que, inicialmente, a ideia do projeto seria um delivery para atender as crianças em escolas, enquanto o resultado mostrou que 67,7% preferem o serviço de entrega em domicílio (21,5% nas escolas).

Isto pode se dar especialmente porque, em casa, os responsáveis pelas crianças podem estabelecer um maior controle dos produtos fornecidos, além de questões de segurança da criança. Para além das conjecturas das razões, foi adotada uma ampliação imediata do serviço de entrega, para atender prioritariamente estes dois ambientes.

Qual(is) diferencial(is) no serviço de Delivery de lanches infantis saudáveis seria(m) mais interessante(s)?

65 responses

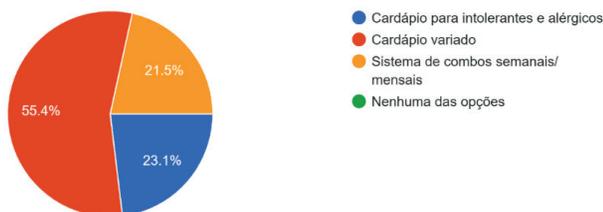


Figura 5. Diferenciais no serviço de Delivery

Esperava-se que, no item 6, a proposta de cardápio para intolerantes e alérgicos fosse o ponto alto de diferencial do serviço, porém, apenas 23,1% dos respondentes votaram nesta opção, perdendo para 55,4% que votaram no cardápio diferenciado. Apesar disto, e uma vez que a proposta pretendia abarcar os três diferenciais, todos foram mantidos no projeto do serviço, com atenção redobrada para a variedade do cardápio.

Onde você mora?

65 responses

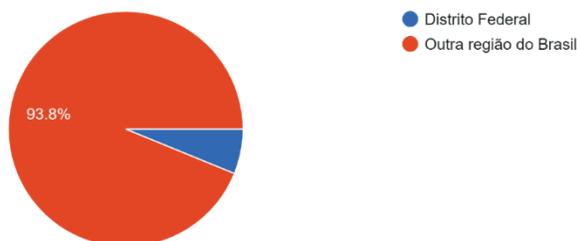


Figura 6. Localização da amostra

O questionário foi aplicado intencionalmente para o público aberto, de todo o país, apesar da proposta do trabalho inicial ser para aplicação no Distrito Federal. Isto é importante para avaliar uma tendência no mercado nacional, já visando a expansão do serviço.

Por fim, 11 sugestões foram coletadas dos respondentes. Dentre estas, eminentemente repetiu-se a apresentação atrativa e a saudabilidade dos lanches:

“Acho que o delivery poderia incluir um cardápio saudável e colorido que contemple intolerantes a lactose, glúten e alérgicos, de acordo com a especificidade das crianças (se possível, podendo ser adaptado a cada criança) em um sistema “tipo” subway em que você tem o alimento padrão, mas ele pode ser flexibilizado pelo cliente.”

“Comidas saudáveis atrativas visualmente às crianças”

“Apresentação atrativa”

“O importante, ‘pra’ mim, seria saber o baixo teor de sódio, açúcar, aditivos químicos. Tb seria importante uma maneira de ter um cardápio adequado a idade.”

“Lanche com baixo teor de açúcar e gordura”

“Precisa-se de uma melhor e maior variedade de alimentos saudáveis. Uma forma de divulgar e incentivar a ingestão de frutas e verduras por meio de cardápio atrativo.”

“Lanches saudáveis, por exemplo, um sanduíche ou hambúrguer.”

As sugestões já estavam na proposta inicial do projeto. Outras sugestões foram úteis e serão incorporadas à ideia:

“Antes da implementação do serviço, sugiro uma degustação com escolares.”

“Boa divulgação do serviço nas redes sociais, para promover melhor/maior alcance. Incluir animações como atratividade para crianças.”

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

O cardápio variado atendeu às recomendações nutricionais e de expectativas dos consumidores entrevistados. Os demais resultados satisfatórios da pesquisa também apontam para a viabilização do serviço de *delivery*, atendendo as demandas de mercado e nutricionais direcionadas a esse nicho.

REFERÊNCIAS

AMERICAN ACADEMY OF PEDIATRICS – AAP. School Nutrition. 2018. Disponível em: <https://www.aap.org/en-us/advocacy-and-policy/federal-advocacy/Pages/SchoolNutrition.aspx>. Acesso em julho de 2019.

EUROPEAN FOOD INFORMATION COUNCIL - EUFIC. Increased diversity of food in the first year of life may help protect against allergies. 2018. Disponível em: <https://www.eufic.org/en/healthy-living/article/increased-diversity-of-food-in-the-first-year-of-life-may-help-protect-agai>. Acesso em: julho de 2019.

FECHINE, A. D. L.; MACHADO, M. M. T.; LINDSAY, A. C.; FECHINE, V. A. L.; ARRUDA, C. A. M. Percepção de pais e professores sobre a influência dos alimentos industrializados na saúde infantil. **Revista Brasileira de Promoção à Saúde**, v. 28, n. 1, p. 16-22, 2015.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares) POF 2008-2009: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

KARNOPP, E. V. N.; VAZ, J. S.; SCHAFFER, A. A.; MUNIZ, L. C.; SOUZA, R. L. V.; SANTOS, I.; GIGANTE, D. P.; ASSUNÇÃO, M. C. F. Food Consumption of children younger than 6 years according to the degree of food processing. **Jornal de Pediatria**, v. 93, n. 1., p. 70-78, 2017.

RODRIGUES, T. **A Hora do Lanche: estratégias para a promoção de uma alimentação saudável e sustentável**. Relatório de Mestrado. Instituto Politécnico de Viana do Castelo, 2018.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar 2018 – Parte 1 – Etiopatogenia, clínica e diagnóstico. Documento elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia, 2018. Disponível em: <https://www.sbp.com.br/flip/consenso-alergia-alimentar-parte-01/>. Acesso em julho de 2019.

TOLONI, M. H.; LONGO-SILVA, G.; GOULART, R. M.; TADDEI, J. A.; Introdução de alimentos industrializados e de alimentos de uso tradicional na dieta de crianças de creches públicas do município de São Paulo. **Revista de Nutrição**, v. 18, p. 459-69, 2011.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Alimentação Escolar 8, 150, 153, 157, 160, 161, 162, 163, 164, 173, 175

Alimento funcional 80, 81, 86

Amido 4, 5, 65, 107, 110, 119

Antioxidantes 10, 73, 74, 75, 99, 100, 104, 106, 107, 121, 122, 192, 193, 229, 230, 231, 233, 235, 236, 237, 258, 267

Apium graveolens 72, 73, 78

Apoio nutricional 61

Assistência Médica 133

C

Comportamento Alimentar 11, 12, 13, 14, 15, 16, 22, 23, 24, 25, 26

Consumo de Alimentos 28, 29, 30, 80, 81, 217, 236, 239

Cromatografia 121, 123, 124, 130, 131, 132, 246

D

Depressão 11, 14, 21, 24, 34, 189, 197, 241, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 270

Dietoterapia 59, 60, 184, 186, 193, 215, 260, 265

Dioscorea 53, 59, 61, 62, 63, 69, 70

Disbiose 9, 183, 184, 185, 186, 188, 189, 191, 192, 193, 194, 195

Doenças Autoimunes 240, 242, 245, 249

Doenças Cardiovasculares 7, 75, 80, 81, 82, 86, 208, 209, 210, 233, 251

Dor crônica 9, 194, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 205, 207

E

Educação Alimentar e Nutricional 5, 8, 153, 163, 164, 165, 166, 168, 169, 170, 171, 174, 175, 176

Esclerose Múltipla 10, 240, 241, 242, 243, 244, 249, 250, 251, 252

Espectrometria de massas 121, 123, 124, 131

Estado Nutricional 8, 10, 26, 42, 51, 52, 59, 138, 140, 141, 142, 146, 148, 153, 196, 197, 205, 217, 219, 222, 224, 225, 226, 227, 228, 230, 239, 248, 265

Exercício Físico 184, 186, 193, 227

H

Hidratação 28, 34

I

Inflamação 190, 193, 204, 247, 249, 255, 263, 264, 265, 267, 268

logurte 4, 35, 89, 91, 96, 97

L

Lactobacillus acidophilus 89, 90, 93

M

Magnésio 11, 63, 84, 90, 91, 124, 157, 202, 205, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 269, 270

N

Neoplasias 30, 217, 224, 225, 226, 230

Nutrição Enteral 52, 59, 61, 62, 69, 71

O

Obesidade 2, 3, 30, 37, 41, 42, 80, 81, 175, 190, 192, 196, 197, 198, 199, 201, 204, 205, 221, 225, 235, 238, 267

P

Percepção 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 23, 25, 26, 28, 31, 44, 46, 47, 48, 49, 136, 161, 165, 166, 170, 174, 175, 179, 199, 203, 205, 219, 224, 251

Pimenta 7, 80, 81, 82, 83, 85, 86, 186, 194

Política Pública 170, 171

Q

Qualidade de vida 10, 62, 177, 204, 205, 217, 219, 220, 223, 224, 226, 227, 228, 230, 240, 241, 252, 266

R

Recém-Nascido 140, 147, 148, 149

Refeições 1, 6, 30, 32, 44, 45, 46, 47, 50, 83, 153, 161

S

Selênio 11, 103, 217, 223, 236, 262, 263, 264, 265, 267, 268, 269

Seletividade alimentar 179

Serviços de alimentação 272

Sobrepeso 190, 196, 198, 201, 221, 225, 229, 235, 267

T

Terapia Nutricional 51, 52, 57, 58, 59, 60, 69, 70, 184, 186

Tubérculos 51

V

Violência contra a mulher 133

Vitamina D 10, 240, 241, 245, 246, 247, 249, 251

Z

Zinco 11, 103, 157, 177, 178, 223, 229, 231, 232, 236, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 269

Nutrição sob a Ótica Teórica e Prática

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

 **Atena**
Editora

Ano 2021

Nutrição sob a Ótica Teórica e Prática

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

 **Atena**
Editora

Ano 2021