



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. Aleksandro 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 Víctor 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 15

GASTRONOMIA, NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ARTICULANDO SABORES E SABERES ATRAVÉS DE UM FESTIVAL GASTRONÔMICO

Data de aceite: 04/02/2021

Data de submissão: 29/12/2020

Manuela Alves da Cunha

Universidade Federal do Rio Grande do Norte
– Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi
(FACISA/UFRN)
Santa Cruz/RN
<http://lattes.cnpq.br/5653608053183094>

Anna Cecília Queiroz de Medeiros

Universidade Federal do Rio Grande do Norte
– Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi
(FACISA/UFRN)
Santa Cruz/RN
<http://lattes.cnpq.br/6897910777769874b>

RESUMO: Esse trabalho apresenta um relato de experiência sobre um festival gastronômico realizado no Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Os discentes da disciplina de Gastronomia Aplicada à Nutrição participaram de um concurso gastronômico, onde tiveram que desenvolver preparações culinárias, como proposta para inserção na alimentação escolar. Para o preparo dos pratos, os discentes precisaram tomar como base as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Todas as preparações deveriam conter obrigatoriamente os alimentos disponíveis na licitação da merenda escolar de Santa Cruz/RN, município onde foi realizado o evento. As equipes elaboraram duas preparações culinárias: uma

com custo livre e outra com o custo per capita referente ao valor repassado pelo governo às escolas. No dia do evento, os discentes apresentaram seus pratos para uma banca julgadora. Os membros da banca degustaram os pratos e preencheram fichas de avaliação, pontuando alguns quesitos como: apresentação da equipe; higiene da mesa e pessoal; organização do grupo; apresentação do prato; contextualização do prato; inovação; textura; aroma e sabor; e temperatura. Através dessa experiência foi possível criar uma interação entre a Universidade e a comunidade, onde docentes e discentes identificaram uma necessidade das escolas da comunidade e desenvolveram algumas possibilidades de solução.

PALAVRAS - CHAVE: concurso gastronômico, nutrição, merenda escolar.

GASTRONOMY, NUTRITION AND SCHOOL FEEDING: ARTICULATING FLAVORS AND LORES THROUGH A GASTRONOMIC FESTIVAL

ABSTRACT: This work presents an experience report about a gastronomic festival held at the Nutrition Course of Trairi's Faculty of Health Sciences, Federal University of Rio Grande do Norte, Brazil. The students of the subject Gastronomy Applied to Nutrition participated in a gastronomic contest, in which they had to develop culinary preparations as a proposal for implementation in school meals. For the preparation of the dishes, the students had to take the guidelines of the National School Feeding Program as a basis. All preparations

must contain the food available at the school meal bid in Santa Cruz/RN, the municipality where the event was held. The teams made two culinary preparations: one free of cost and the other with the cost per capita referring to the amount passed on by the government to the schools. On the day of the event the students presented their dishes to a judging panel. The members of the panel tasted the dishes and filled out evaluation forms, assessing some points such as: presentation of the team; table and personal hygiene; group organization; presentation of the dish; contextualization of the dish; innovation; texture; aroma and flavor; and temperature. Through this experience, it was possible to create an interaction between the University and the community, in which teachers and students identified a need in local schools and developed some possibilities towards solution.

KEYWORDS: gastronomic contest, nutrition, school meal.

1 | INTRODUÇÃO

A alimentação constitui um dos direitos estabelecidos na Declaração Universal dos Direitos Humanos, sendo um dos fatores determinantes para a sobrevivência do homem. O processo de Ingestão alimentar envolve: fatores intrínsecos, relacionados com as condições fisiológicas normais e suas alterações devido aos estágios patológicos; e fatores extrínsecos, que diz respeito as condutas alimentares resultantes da interação dos hábitos e preferências alimentares e das condições socioeconômicas, culturais e ambientais (JAPUR; VIEIRA, 2012).

O repertório gastronômico de uma sociedade é algo tão vivo e presente no cotidiano das pessoas que, por vezes, sua importância só é sentida quando nos deparamos com situações nas quais temos uma ruptura do que é habitual em nossas vidas. Podemos, por exemplo, sentir claramente essa diferença quando nos vemos diante de uma comida sem cor ou pouco saborosa. Muitas vezes isso é decorrente da forma como os ingredientes são combinados, preparados e servidos. Nesse contexto, a realização da avaliação sensorial das preparações culinárias elaboradas é de extrema importância para evidenciar o nível de aceitação destas. Enquanto conhecimento científico a avaliação sensorial é um procedimento usado para evocar, medir, analisar e interpretar reações às características dos alimentos, percebidas pelos sentidos da visão, olfato, paladar, tato e audição (SOARES et al., 2012; ARAÚJO et al., 2015).

No entanto, além das características sensoriais inerentes aos alimentos, como cor, sabor, aroma e textura, e do conhecimento das diferentes técnicas de preparo, é preciso considerar também os aspectos nutricionais. De acordo com Borsoi (2010), embora a disponibilidade de alimentos varie de acordo com fatores ecológicos, econômicos e culturais, é sem dúvida importante saber escolher os alimentos que irão compor um cardápio balanceado para suprir as necessidades do organismo. Dessa forma, o conhecimento das características e composição dos alimentos torna-se fundamental para auxiliar nas decisões em relação a seu processamento e consumo.

No curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (FACISA/

UFRN) uma das disciplinas nas quais esse ponto é abordado é o componente curricular: Gastronomia Aplicada à Nutrição. Dentre os objetivos dessa disciplina estão relacionar os conhecimentos da Ciência da Nutrição à Gastronomia, considerando os aspectos históricos, culturais, sociais, técnicos e econômicos associados à mesma, de modo a considerar e aplicar a inter-relação entre gastronomia e nutrição na elaboração de planos alimentares e cardápios para atender as necessidades nutricionais dos indivíduos e populações.

De acordo com as diretrizes do Ministério da Educação, as Instituições de Ensino Superior no Brasil têm como filosofia desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão, objetivando produzir conhecimentos capazes de transformar a realidade social. Segundo a determinação das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (BRASIL, 2001) e em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional/UFRN (BRASIL, 2010), nesse processo devem ser adotadas estratégias de ensino-aprendizagem que considerem os princípios da interdisciplinaridade, da flexibilização, da articulação entre teoria e prática, da indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão, e do processo de organização dos conhecimentos na estrutura curricular.

Assim, no decorrer do semestre, os conteúdos programáticos da disciplina são ordenados de forma estratégica, objetivando uma melhor compreensão sobre os assuntos abordados. Nesta perspectiva, a cada bloco temático de aulas teóricas são realizadas atividades práticas, de forma que os discentes consigam observar o conhecimento adquirido em sala de aula traduzido enquanto realidade. Um dos assuntos abordados é referente a Eventos e Festivais Gastronômicos, que vem servindo de mote para a realização de uma atividade que integre, articule e operacionalize os conhecimentos adquiridos ao longo do semestre.

Os eventos gastronômicos (festivais, feiras, mostras etc.) têm acontecido com grande frequência pelo Brasil afora, impulsionados principalmente pelas políticas públicas que visam, através dos sabores típicos de cada região, alavancar os negócios locais. Há recorrência desse tipo de evento em quase todas as unidades federativas do país e esses assumem características de festas tradicionais com grande variedade de preparações, ingredientes ou produtos específicos (CURADO; STIVAL, 2012; MEDEIROS; SANTOS, 2009; BARCZSZ; AMARAL, 2010).

Na primeira vez que a disciplina de Gastronomia Aplicada à Nutrição foi ministrada, foi feito um festival gastronômico, cujo tema central, o arroz doce, prato muito consumido pela população do Rio Grande do Norte, foi fruto de um trabalho realizado sobre *comfort food*. Com o sucesso da experiência, quando da nova oferta da disciplina, em 2012, pensou-se em dar continuidade à atividade, porém escolhendo um novo tema para nortear seu desenvolvimento. Concomitantemente, já havia algum tempo que os discentes que estagiavam nas escolas do município, relatavam uma baixa aceitação da merenda escolar pelos alunos das escolas municipais. Segundo eles, o principal problema seria a monotonia dos cardápios, já que a aquisição de ingredientes era bastante limitada pelas escolas, sendo

todos eles adquiridos por processo de licitação e de acordo com os parâmetros definidos da legislação vigente. Assim, devido a esse fato, o festival gastronômico foi realizado tendo como tema norteador a problemática da monotonia dos cardápios da merenda escolar.

Diante do exposto, esse trabalho tem como objetivo apresentar um relato de experiência sobre um festival gastronômico realizado por docentes e discentes participantes da disciplina de Gastronomia Aplicada à Nutrição, do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (FACISA/UFRN).

2 | METODOLOGIA

Foi feita uma contextualização de forma objetiva a respeito da organização e realização de um festival gastronômico, que aconteceu durante a disciplina de Gastronomia Aplicada à Nutrição, do Curso de Nutrição da FACISA/UFRN, no ano de 2012, envolvendo docentes e discentes. A experiência vivida durante a realização do referido festival foi descrita, apresentando os resultados observados e as considerações tecidas com base no envolvimento para a concretização do evento.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

A proposta para o festival gastronômico foi a de realizar um concurso, onde os discentes participantes da disciplina tiveram como principais metas pesquisar, testar e desenvolver pratos que pudessem ser preparados pelas merendeiras, nas escolas públicas. Para tanto, foi definido que cada preparação culinária deveria, obrigatoriamente, conter os alimentos disponíveis na licitação da alimentação escolar do município de Santa Cruz/RN. Foi necessário contextualizar os discentes dentro das normas e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mais conhecido como merenda escolar, é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios, destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos (BRASIL, 2016). Tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (GONÇALVES, 2009; BRASIL, 2013).

Cabe aqui destacar que todos os envolvidos no planejamento e na produção das refeições escolares devem participar, de maneira eficiente, para que sejam cumpridas as determinações vigentes na legislação que os rege, a fim de garantir o direito dos alunos às refeições equilibradas e seguras para o adequado estado nutricional, com melhoria

da capacidade de aprendizagem e desenvolvimento dos escolares (SILVA et al., 2016). Nesse contexto, foi feito o convite para que merendeiras e diretores das escolas pudessem participar do concurso na qualidade de jurados e para que os alunos em estágio pudessem participar da atividade na categoria de público, aproveitando, posteriormente, as ideias e as receitas em seus locais de estágio.

Inicialmente, os discentes foram divididos em equipes: seis duplas atuaram enquanto competidoras no concurso e uma dupla ficou encarregada da organização geral do evento. A primeira etapa foi a definição das regras e do regulamento do concurso, cuja versão preliminar foi elaborada pelos docentes da disciplina em conjunto com a dupla organizadora e, em seguida, submetido para apreciação e aprovação do restante da turma. Nesse documento, foram estabelecidas as etapas e os passos que deveriam ser seguidos durante o percurso da atividade.

Para o desenvolvimento das preparações culinárias, foi preciso levar em consideração o valor repassado pelo governo à estados e municípios, por dia letivo, para cada aluno matriculado. Em 2012, esse valor era de R\$ 0,30 por dia para alunos matriculados em turmas do ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos (BRASIL, 2013; BRASIL, 2016). Diante disso, cada equipe teve como meta desenvolver duas preparações culinárias: uma com custo livre e outra com o custo *per capita* de 0,30 centavos, além de ter que obrigatoriamente utilizar como ingredientes os alimentos listados na licitação da merenda escolar do município. As preparações elaboradas deveriam ainda ser viáveis em termos de execução para a realidade técnica de equipamentos e utensílios existentes nas escolas públicas da cidade.

Após verificação dos ingredientes disponíveis para a merenda no município, os alunos iniciaram uma pesquisa bibliográfica, visando selecionar aquelas preparações que apresentassem maior probabilidade de exequibilidade e/ou possibilidade de adaptação. Em seguida, foram realizados testes preliminares com as receitas escolhidas. Nesse momento, houve articulação de vários assuntos abordados nas aulas teóricas, a fim de conseguir obter preparações sensorialmente adequadas e dentro das normas estabelecidas.

Finalizada essa bateria inicial de testes, foi agendada uma data para que as duplas definissem suas preparações e elaborassem a lista de ingredientes necessários para as mesmas. Como ainda havia alguma possibilidade de adaptações de última hora, as quantidades estipuladas possuíam uma pequena margem de segurança, de modo a permitir essa flexibilização.

Paralelamente, os alunos da equipe organizadora elaboraram as fichas de avaliação dos pratos e desenvolveram a logomarca do evento, cujo o tema escolhido foi: “Em busca de uma nova merenda escolar” (Figura 1). Convites foram entregues pessoalmente aos membros que comporiam o júri: diretores de escolas e merendeiras da rede municipal de ensino da cidade, docentes e técnicos administrativos da FACISA/UFRN. Também foram afixados cartazes nos murais da unidade acadêmica convidando docentes e funcionários

para o evento.



Figura 1. Logomarca desenvolvida pelos discentes da disciplina de Gastronomia Aplicada à Nutrição da FACISA/UFRN.

O evento foi realizado em uma das salas de aula da faculdade. Tanto as bancadas destinadas as equipes participantes, como a mesa dos jurados, foram formadas por mesas e cadeiras que já eram utilizadas na sala de aula. A ambientação da sala, bem como elaboração e condução do cerimonial, ficou à cargo da equipe organizadora em conjunto com as docentes da disciplina. Apesar de não dispor de muito recurso financeiro, os alunos responsáveis pela organização conseguiram tornar a sala de aula em um ambiente bastante harmônico, o que propiciou a realização de um belo evento (Figura 2).

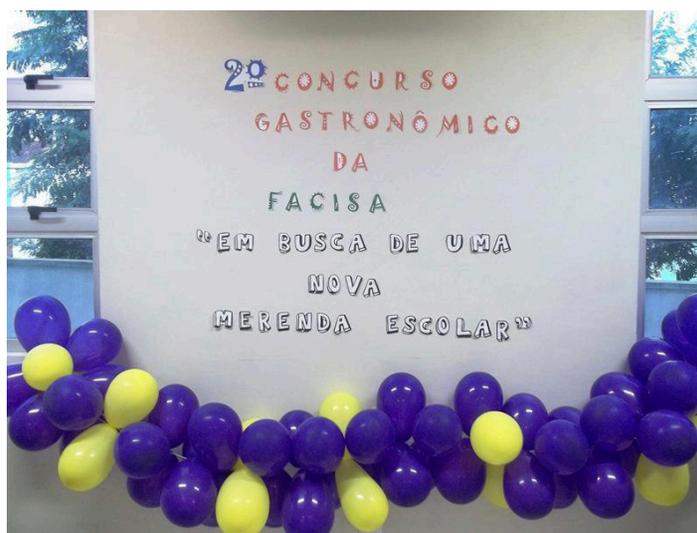


Figura 2. Parte da ambientação do 2º Concurso Gastronômico da disciplina de Gastronomia Aplicada à Nutrição da FACISA/UFRN.

A banca julgadora foi composta pelos coordenadores dos cursos de graduação da FACISA/UFRN (Nutrição, Enfermagem e Fisioterapia), pelo diretor e vice-diretor da Unidade, professores dos cursos e técnicos administrativos da faculdade. Infelizmente, por motivo de greve dos servidores municipais, não foi possível contar com a presença dos diretores e merendeiras das escolas municipais da cidade de Santa Cruz/RN. Além da banca julgadora, estavam presentes também alguns alunos da instituição, de diferentes cursos, que atenderam ao convite para assistirem ao concurso. Eles também puderam degustar todas as preparações desenvolvidas pelos discentes da disciplina e dessa forma participar de forma concreta do evento.

No regulamento, havia sido definido que todos os pratos deveriam ser trazidos, totalmente preparados, no dia do concurso, uma hora antes do início do evento, e assim aconteceu. Ao chegarem, cada equipe tinha disponível uma bancada, cuja arrumação, organização e decoração foi de responsabilidade dos competidores, bem como a própria apresentação da equipe (Figura 3).



Figura 3. Bancadas de duas das equipes participantes do 2º Concurso Gastronômico da disciplina de Gastronomia Aplicada à Nutrição da FACISA/UFRN.

Todas as equipes cumpriram com a pactuação e mostraram bastante criatividade na organização de suas bancadas, na apresentação dos pratos e na própria organização das equipes, que trajavam roupas escolhidas especialmente para a ocasião. Como não houve apoio financeiro para a realização do Concurso Gastronômico, os discentes participantes conseguiram trazer de suas casas (muitos moravam em outras cidades da região) os utensílios a serem utilizados e todo material necessário para organização das bancadas, conseguindo garantir uma ótima apresentação.

O cerimonial foi iniciado, com as boas-vindas a todos e o esclarecimento sobre as

regras e finalidade do concurso. A seguir, cada equipe realizou a apresentação de suas preparações, sendo seguida a degustação. Tanto os jurados como o público puderam provar das porções-degustação. Foram elaboradas diferentes propostas de pratos (Figura 4), utilizando ingredientes simples e variados, buscando respeitar a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais, como preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (MELO; SÁ; MELO FILHO, 2016). Ainda em consonância com as diretrizes do PNAE (BRASIL, 2013), para cada preparação, foi desenvolvida uma Ficha Técnica de Preparo, contendo informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes utilizados e informações nutricionais como energia, macronutrientes, micronutrientes (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras.



Figura 4. Alguns dos pratos elaborados pelas equipes participantes do 2º Concurso Gastronômico da disciplina de Gastronomia Aplicada à Nutrição da FACISA/UFRN (a - Torta de liquidificador; b - Quibe de carne e soja com arroz; c - Lasanha de carne de sol; d - Mandioca com creme de queijo; e - Brasileirinho; f - Escondidinho de frango).

Em cada apresentação, as equipes discorriam sobre as características das suas preparações, dando ênfase aos aspectos gastronômicos e nutricionais, às características sensoriais e aos custos necessários para o preparo, explicando também o propósito da escolha daquele prato para possível inserção na merenda escolar. Então, os julgadores experimentavam os pratos, e para cada preparação preenchiam uma ficha de avaliação, pontuando alguns quesitos como: apresentação da equipe; higiene da mesa e pessoal; organização do grupo; apresentação do prato; contextualização do prato; inovação (criatividade); textura; aroma e sabor; e temperatura (Figura 5).



FICHA DE AVALIAÇÃO

GRUPO:
Preparação 1:
Preparação 2:
Avaliador:

PONTUAÇÃO DE 0 a 10 pontos		ITENS AVALIADOS
Preparação 1 (custo livre)	Preparação 2 (R\$ 0,30)	
		Apresentação da Equipe
		Higiene da Mesa e Pessoal
		Organização do Grupo
		Apresentação do Prato
		Contextualização do Prato
		Inovações (Criatividade)
		Textura
		Aroma e sabor
		Temperatura
Total:	Total:	

Avaliação do concurso: () Ruim () Regular () Bom () Ótimo
Comentários:

Figura 5. Ficha de Avaliação do 2º Concurso Gastronômico da disciplina de Gastronomia Aplicada à Nutrição da FACISA/UFRN.

As fichas eram preenchidas de forma individual por cada jurado, à medida que degustavam as preparações, após a apresentação de cada grupo. Degustaram primeiro a preparação de custo livre e logo em seguida a de menor custo, preenchendo uma ficha para cada equipe.

De modo geral, todas as preparações obtiveram boa aceitação, tanto por parte da comissão avaliadora quanto por parte do público (alunos), em ambas as versões (custo livre e menor custo). Foi possível perceber que o cuidado na apresentação das duas opções de pratos, pela equipe, foi o mesmo. Houve um caso, inclusive, que a preparação com custo *per capita* de trinta centavos obteve melhor aceitação que a preparação de maior custo. Um bom exemplo pode ser visto na Figura 6, onde a preparação 1 é o “Segredinho de batata doce” (a versão de maior custo), e a 2 o “Bolo de carne moída” (a versão de menor custo).



Figura 6. Preparações do 2º Concurso Gastronômico da disciplina de Gastronomia Aplicada à Nutrição da FACISA/UFRN (a - Segredinho de batata doce; b - Bolo de carne moída).

Após a apresentação e degustação de todos os pratos, foi feita a contagem dos pontos da banca avaliadora, pela comissão organizadora. Previamente, foi definido que cada critério avaliado seria pontuado de 0 a 10, sendo cada preparação julgada individualmente e, após isso, as pontuações de ambas somadas, resultando na pontuação

final da equipe por jurado.

Dessa forma, a nota final das equipes resultava da média de pontos totais de todos os jurados em relação às mesmas. Foi pactuado ainda que a nota mais alta e a mais baixa seriam eliminadas. Desta maneira, cada preparação poderia no máximo conseguir 70 pontos e a equipe poderia obter no máximo 140 pontos. Caso duas equipes obtivessem a mesma pontuação, o critério de desempate era a pontuação no item Inovações (Criatividade), sendo considerado vencedor aquele que obtivesse maior nota neste quesito em relação à preparação do custo de 0,30 centavos.

Todos os pratos foram bastante elogiados, tanto pela banca examinadora quanto pelos alunos que prestigiavam o evento, e receberam ótimas notas, sendo que o primeiro lugar obteve 120 pontos e o último 112 pontos, ficando bem próximos. Além disso, não houve grandes diferenças entre as pontuações para as preparações de menor custo e de maior custo, o que mostra que é possível desenvolver preparações com *per capita* de trinta centavos, utilizando ingredientes básicos da alimentação escolar.

Torna-se importante sempre destacar que o planejamento de cardápios para a alimentação escolar deve ser realizado por nutricionistas e basear-se nos referenciais de promoção da saúde conjugada à sustentabilidade ambiental, cultural, econômica e social (SILVA e SOUSA, 2013). Nesse sentido, todo o material produzido no festival gastronômico (fichas técnicas, fotografias e relatórios) pôde, após a realização do evento, ser visto por alunos do curso de nutrição (futuros profissionais nutricionistas) que estavam estagiando nas escolas do município e que, portanto, poderiam aproveitar as sugestões apresentadas durante o festival gastronômico, transmitindo-as para os responsáveis pela merenda escolar no município (nutricionistas e diretores das escolas), bem como para as merendeiras que atuavam de forma direta na produção da alimentação escolar.

4 | CONCLUSÃO

A avaliação final do evento foi extremamente positiva. Os competidores, jurados e público fizeram inúmeros comentários positivos em relação ao concurso. Além disso, é possível dizer que houve, verdadeiramente, uma articulação das atividades de ensino, pesquisa e extensão que permitiu a construção de um conhecimento sólido e pautado na vivência.

Tratou-se de uma experiência ímpar, na qual docentes e discentes identificaram uma necessidade da comunidade e, por meio da aplicação e operacionalização dos conhecimentos trabalhados na disciplina, desenvolveram algumas possibilidades de solução. Diante de uma avaliação tão boa, foi possível repetir a experiência, com outros temas, em todos os anos seguintes em que a disciplina foi ofertada.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, W. M. C. et al. **Alquimia dos Alimentos**. 3 ed. Brasília: Ed. Senac - DF, 2015. 310p. (Série Alimentos e Bebidas, vol2).
- BARCZSZ, D. S.; AMARAL, F. F. A. Turismo Gastronômico: a percepção do turista na 18ª festa nacional do carneiro no buraco de campo mourão estado do Paraná. **Patrimônio: Lazer & Turismo**. Paraná, vol.7, n. 11, p. 66-98, jul./ago./set., 2010.
- BORSOI, M. A. **Nutrição e Dietética: noções básicas**. 14 ed. São Paulo: Ed. Senac - SP, 2010. 94p. (Série Apontamentos).
- BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Brasília: Diário Oficial da União, 2001.
- BRASIL. Ministério da Educação. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. **Plano de Desenvolvimento Institucional: 2010-2019**. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal, 2010. 92 p.
- BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). **Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: Diário Oficial da União, 2013.
- BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). **Alimentação escolar**. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-apresentacao>>. Acesso em 17 de setembro de 2016.
- CURADO, J. G. T.; STIVAL, D. A. Festivais gastronômicos em cidades goianas: estudos preliminares sobre Pirenópolis e Nova Veneza. I **Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais**. Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão/SE, mai., 2012.
- GONÇALVES, L. C. et al. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. **Revista de Nutrição**. Campinas, v.22, n. 6, nov./dez. 2009.
- JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M. **Dietética Aplicada na Produção de Refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 236p. (Nutrição e Metabolismo).
- MEDEIROS, M. L.; SANTOS, E. M. Festivais gastronômicos em Belo Horizonte - MG. Considerações sobre os reflexos gerados nos empreendimentos envolvidos. **CULTUR – Revista de Cultura e Turismo**. Edição Especial, ano 3, n. 2, abril, 2009.
- MELO, Mariana Navarro Tavares; SÁ, Rocine Maria Pereira Franco; MELO FILHO, Djalma Agripino. Sustentabilidade de um Programa de alimentação escolar bem-sucedido: estudo de caso no Nordeste do Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, v. 21, n. 6, p. 1899-1908, 2016.
- SILVA, Ana Paula Ferreira; SOUSA, Anete Araújo. Alimentos orgânicos da agricultura familiar no Programa Nacional de Alimentação Escolar do Estado de Santa Catarina, Brasil. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 26, n. 6, p. 701-714, nov./dez., 2013.

SILVA, M. X. et al. Características dos programas de alimentação escolar do Brasil e de Portugal. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**. v. 11, n. 1, p. 179-194, 2016.

SOARES, D. J. et al. Avaliação sensorial de amêndoas de castanha de caju obtidas dos cultivos convencional e orgânico. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**. Campina Grande, v.14, n.3, p.245-250, 2012.

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