

Carla Cristina Bauermann Brasil
(Organizadora)

Nutrição:

Qualidade de vida e
promoção da saúde

2

Carla Cristina Bauermann Brasil
(Organizadora)

Nutrição:

Qualidade de vida e
promoção da saúde

2

Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Camila Alves de Cremo

Daphynny Pamplona

Gabriel Motomu Teshima

Luiza Alves Batista

Natália Sandrini de Azevedo

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

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.

Open access publication by Atena Editora



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 Biológicas e da Saúde**

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

Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas

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

Profª Drª Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí

Profª Drª 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^o Dr^a Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina
Prof^o Dr^a Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Prof^o Dr^a Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof^o 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^o Dr^a Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra
Prof^o 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^o 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^o 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^o Dr^a Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará
Prof^o Dr^a Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Prof^o Dr^a Natiéli Piovesan – Instituto Federacl 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^o Dr^a Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Prof^o Dr^a Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Prof^o Dr^a Vanessa da Fontoura Custódio Monteiro – Universidade do Vale do Sapucaí
Prof^o Dr^a Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^o Dr^a Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof^o Dr^a Welma Emidio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco



Nutrição: qualidade de vida e promoção da saúde 2

Diagramação: Daphynny Pamplona
Correção: Yaiddy Paola Martinez
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: Os autores
Organizadora: Carla Cristina Bauermann Brasil

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

N976 Nutrição: qualidade de vida e promoção da saúde 2 /
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 978-65-5983-787-8

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.878220601>

1. Nutrição. 2. Alimentação. I. Brasil, Carla Cristina
Bauermann (Organizadora). II. Título.

CDD 613.2

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

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; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.



DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, *desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.



APRESENTAÇÃO

A presente obra “Nutrição: Qualidade de vida e promoção da saúde” publicada no formato *e-book* explana o olhar multidisciplinar da Alimentação e Nutrição. O principal objetivo desse *e-book* foi apresentar de forma categorizada os estudos, relatos de caso e revisões desenvolvidas em diversas instituições de ensino e pesquisa do país, os quais transitam nos diversos caminhos da Nutrição e Saúde. Em todos esses trabalhos a linha condutora foi o aspecto relacionado aos padrões e comportamentos alimentares; alimentação infantil, promoção da saúde, avaliações sensoriais de alimentos, caracterização de alimentos; desenvolvimento de novos produtos alimentícios, controle de qualidade dos alimentos, segurança alimentar e áreas correlatas.

Temas diversos e interessantes são, deste modo, discutidos nestes dois volumes com a proposta de fundamentar o conhecimento de acadêmicos, mestres e todos aqueles que de alguma forma se interessam pela área da Alimentação, 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: Qualidade de vida e promoção da saúde” se constitui em uma interessante ferramenta para que o leitor, tenha acesso a um panorama do que tem sido construído na área em nosso país.

Uma ótima leitura a todos(as)!


Carla Cristina Bauermann Brasil

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

DISPONIBILIDADE DE VITAMINA B12 PARA VEGANOS


Lara Costa
Pedro Batalha
Matheus Alves

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8782206011>

CAPÍTULO 2..... 4

PROPRIEDADES DOS ALIMENTOS PARA O ALÍVIO DE SINTOMAS DO TRATAMENTO ONCOLÓGICO


Amanda Cristina Torralbo Pugliesi
Ana Laura Moreti
Felipe Arcolino
Leticia Saud Belleza
Vitor Manoel Arduini Antonio
Fabiola Pansani Maniglia

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8782206012>

CAPÍTULO 3..... 10

SINTOMAS GASTROINTESTINAIS EM PACIENTES ONCOLÓGICOS DURANTE TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO: AVALIAÇÃO DO IMPACTO NO ESTADO NUTRICIONAL


Thais Fernanda da Costa
Livia Miguel Pires Miranda
Camila Bitu Moreno Braga

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8782206013>

CAPÍTULO 4..... 26

O PAPEL DO RITMO CIRCADIANO NA GÊNESE DE DOENÇAS CARDIOMETABÓLICAS

Lorrane Gonçalves de Abreu
Luisa Gomes Wellareo
Katarine Ferreira da Silva
Edilson Francisco Nascimento
Danielle Luz Gonçalves


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8782206014>

CAPÍTULO 5..... 39

AQUISIÇÕES DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NOS MUNICÍPIOS ALAGOANOS EM TEMPOS DE PANDEMIA DA COVID-19

Letícia Alencar de Miranda
Isadora Bianco Cardoso de Menezes
Anna Carla Cavalcante Luna dos Santos
Julia Soares De Souza
Ana Clara da Silva Santos


Mirela Suelen de Lima Santos
Rebeca da Paz Gonçalves
Natália Lima de Assis

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8782206015>

CAPÍTULO 6..... 50

A INSERÇÃO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS ORA-PRO-NÓBIS E BREDO COMO ALTERNATIVA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE


Ana Cássia Sousa Galvão
Adriane Santos de Carvalho
Tháís Vieira Viana

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8782206016>

CAPÍTULO 7..... 60

ELABORAÇÃO DE MATERIAL PARA PADRONIZAÇÃO DE MEDIDAS CASEIRAS PARA O AMBULATÓRIO DE UM CENTRO DE RECUPERAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ALAGOAS

Rikelly Luana de Lima Silva
Bianca Celestino Gomes Pereira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8782206017>

CAPÍTULO 8..... 65

ANÁLISE CRÍTICA DA PADRONIZAÇÃO DE MEDIDAS CASEIRAS DOS ALIMENTOS MAIS COMUNS NO COTIDIANO ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Ângela Ribeiro do Prado Mamedes Silva
Andreia de Oliveira Massulo
Patricia Cintra

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8782206018>

CAPÍTULO 9..... 80

UTILIZAÇÃO DE SEMENTES DE ABÓBORA COMO ALTERNATIVA AO APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS NO AMBIENTE ESCOLAR

Tháís da Luz Fontoura Pinheiro
Jéssica Veit
Natalí Vitória Pedroso Kerber
Milena Carine Cielo

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.8782206019>

CAPÍTULO 10..... 90

EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS DA APLICABILIDADE DO LEITE HUMANO EM PÓ NA ROTINA DOS BANCOS DE LEITE HUMANO


Vanessa Javera Castanheira Neia
Oscar Oliveira Santos
Jeane Eliete Laguila Visentainer
Jesuí Vergílio Visentainer

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.87822060110>

CAPÍTULO 11..... 100

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE LEITE FERMENTADO COM GRÃOS DE KEFIR, ABACAXI E ÓLEO ESSENCIAL DE *Mentha sp*


Dariane Copatti Casali
Rosselei Caiél da Silva
Rochele Cassanta Rossi

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.87822060111>

CAPÍTULO 12..... 111

ANÁLISE DE FUNGOS EM KEFIR DE ÁGUA OU DE LEITE: SEU CONSUMO É SEGURO?


Julia Soares De Souza
Jadna Cilene Moreira Pascoal
Daniela Cristina de Souza Araújo
Letícia Alencar de Miranda
Raphaela Costa Ferreira
Catharina de Paula Oliveira Cavalcanti Soares
Maria Carolina de Melo Lima

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.87822060112>

CAPÍTULO 13..... 119

FARINHA DE FEIJÃO E ARROZ COMO ALTERNATIVA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Cibele Maria de Araújo Rocha
Andressa Layne Rodrigues Alves
Edilisse Maria de Almeida Rodrigues
Ruth Stefannie Lima Matias
Amanda Silva Ramos Cavalcanti
Elienai Rodrigues Ferreira
Enio Gama Dantas
Naomi Shede Rangel de Oliveira
Dayana Sara Félix da Silva
Moisés Dias da Silva Júnior
Vanessa Tito Bezerra de Araújo
Tânia Lúcia Montenegro Stamford

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.87822060113>


CAPÍTULO 14..... 131

CÚRCUMA E SEUS BENEFÍCIOS PARA SAÚDE COLETIVA

Cibele Maria de Araújo Rocha
Dayana Sara Félix da Silva
Moisés Dias da Silva Júnior
Vanessa Tito Bezerra de Araújo
Amanda Silva Ramos Cavalcanti
Elienai Rodrigues Ferreira
Enio Gama Dantas
Naomi Shede Rangel de Oliveira
Andressa Layne Rodrigues Alves

Edilisse Maria de Almeida Rodrigues

Ruth Stefannie Lima Matias

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.87822060114>

CAPÍTULO 15..... 138


BARRAS DE CEREAIS

Vanessa Lopes e Silva

Bruna Leite Pedras Ramos

Isabella Samagaio Pereira da Silva

Karolaine Brito Maia

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.87822060115>

CAPÍTULO 16..... 144

VERSATILIDADE E BENEFÍCIOS DO CONSUMO DA CASCA DE BANANA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Cibele Maria de Araújo Rocha

Amanda Silva Ramos Cavalcanti

Elienaí Rodrigues Ferreira

Enio Gama Dantas

Naomi Shede Rangel de Oliveira

Dayana Sara Félix da Silva


Moisés Dias da Silva Júnior

Vanessa Tito Bezerra de Araújo

Andressa Layne Rodrigues Alves

Edilisse Maria de Almeida Rodrigues

Ruth Stefannie Lima Matias


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.87822060116>

CAPÍTULO 17..... 156

INGREDIENTES UTILIZADOS NOS SORVETES À BASE DE PLANTAS

Daiane Vogel do Carmo Pansera

Jessica Fernanda Hoffmann

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.87822060117>

CAPÍTULO 18..... 174

ÓLEOS ESSENCIAIS: DESENVOLVIMENTO DE UM CUPCAKE FUNCIONAL


Ana Carolina Stein

Jennifer Amanda de Alencastro

Jessica Werpp Bonfante

Joana Castro

Rochele Cassanta Rossi

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.87822060118>

CAPÍTULO 19..... 183


SIMULAÇÃO COMPUTACIONAL DA INTERAÇÃO DE NANOPARTÍCULAS DE

QUITOSANA COM GORDURAS SATURADAS E INSATURADAS

William Oliveira Soté

Mírian Chaves Costa Silva


Eduardo de Faria Franca

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.87822060119>

CAPÍTULO 20..... 195

AVALIAR A EFICÁCIA DE SISTEMA INFORMATIZADO NO CONTROLE DE GESTÃO E SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM UMA UAN

Rikelly Luana de Lima Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.87822060120>


CAPÍTULO 21..... 204

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS: UMA ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE UMA UAN EM MACEIÓ/AL COM O QUE HÁ NA LITERATURA ACERCA DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Aretha Lima Rodrigues

Helena Maria Ferreira Amorim

Fabiana Palmeira Melo Costa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.87822060121>

SOBRE A ORGANIZADORA..... 212

ÍNDICE REMISSIVO..... 213

AVALIAR A EFICÁCIA DE SISTEMA INFORMATIZADO NO CONTROLE DE GESTÃO E SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM UMA UAN

Data de aceite: 01/01/2022

Data de Submissão: 31/08/2021

Rikelly Luana de Lima Silva

Faculdade Estácio de Alagoas – FAL

Arapiraca – Alagoas

<http://lattes.cnpq.br/8908036747102638>

RESUMO: A base de tudo é a informação, e baseado nela que conseguimos tomar nossas decisões. Perder uma informação pode prejudicar muito uma empresa, pois é algo de extrema importância. De forma a se manter no mercado, as empresas estão se tornando mais competitivas e se adequando aos processos mais modernos de tecnologias e processos de organização que envolvem a empresa. A tecnologia dos softwares visa facilitar o planejamento, as decisões a serem tomadas, a comunicação, o controle de gerência e a mudança na organização de uma UAN. Este trabalho teve como objetivo avaliar a eficácia de um sistema informatizado no controle de gestão e segurança de alimentos de uma UAN. Tratou-se de um teste realizado através de um aplicativo instalado em um smartphone para execução dos procedimentos que antes eram realizados em planilhas impressas como (controle de pragas, potabilidade de água, temperatura dos equipamentos e dos alimentos, entre outras). Obteve-se por resultados mais eficiência e rapidez nas avaliações executadas, agilidade nas análises e identificação dos problemas, rapidez na correção de não conformidade,

mensuração simples de resultados. Onde nas planilhas de temperatura dos alimentos e dos equipamentos houve uma redução de cerca de 50% do tempo utilizado no software, além da agilidade e baixo custo, onde se utilizavam cerca de 11 a 13 kg de papéis no ano para realização de todos os registros. Conclui-se que a utilização de ferramentas e instrumentos de informática auxiliam o nutricionista no gerenciamento de processos. Para a adquirir bons resultados é preciso otimizar cada vez mais os processos e torná-los cada vez mais eficientes.

PALAVRAS CHAVES: Informática; Informação; Serviços de Alimentação;

EVALUATE THE EFFECTIVENESS OF A COMPUTERIZED SYSTEM IN CONTROLLING FOOD MANAGEMENT AND SAFETY IN A UAN

Abstract: The basis of all is information, and envy is the making of our decisions. Losing information can hurt a company as it is of the utmost importance. In order to develop in the market, how companies are becoming competitive and the most modern processes of technology and processes of in-purpose control and one in the organization of a UAN. This work aimed to evaluate a computerized food safety control system. It was a first set in an application installed on a smartphone to perform the procedures that were included in spreadsheets like (power control, water power, equipment and food temperature, among others). It is obtained by more efficiency and speed in the performed evaluations, agility in the analyzes and corrections of the problems,

speed in the correction of non-conformity, measurement of simple results. Where in the food temperature and cut-off worksheets of 50% of the time used without software, in addition to the reduction of the use rate, we used around 11 to 13 kg of papers in the year for the realization of all the records. It concludes that the use of computer tools and tools assist the dietician in the management of processes. The use of all processes and ways to become more and more efficient.

KEYWORDS: Computing; Information; Food Services;

1 | INTRODUÇÃO

A base de tudo é a informação, e baseado nela que conseguimos tomar nossas decisões. Perder uma informação pode prejudicar muito uma empresa, pois é algo de extrema importância. De nada adianta ter informações sobre a empresa e a mesma não estar disponível 24 horas por dia (LOPES; MARTINS; ANDRADE, 2016).

De forma a se manter no mercado, as empresas estão se tornando mais competitivas e se adequando aos processos mais modernos de tecnologias e processos de organização que envolvem a empresa (DANDARO; MARTELLO, 2015). De acordo com Tarapanoff (2006) “a informação pode ser considerada: um fator determinante para a melhoria de processos, produtos e serviços, tendo valor estratégico em organizações”.

Analisando o conceito de Sistema de Informação (SI), é possível dizer que um excelente sistema pode ocasionar um grande impacto na estratégia e no sucesso da organização. Stair (1998, p.17), relata que este impacto pode beneficiar a organização, os usuários e qualquer indivíduo do grupo que manuseia o sistema. Conforme o autor Rezende, as empresas estão utilizando a tecnologia da informação como um poderoso e importante instrumento empresarial como forma de competição que podem afetar os processos e a estrutura organizacional (2002, p. 23, p. 24).

Uma organização em constante crescimento sente diversos efeitos, tanto internos quanto externos, pois somente a utilização da mão de obra humana já não é mais o suficiente, esta forma não atendendo aos resultados esperados pelos gestores. São imprescindíveis ferramentas e sistemas de apoio para tais processos, facilitando assim o uso correto de informações, obtendo controles mais eficazes e, o mais importante, fornecendo suporte a tomada de decisão (MARTINS, 2015).

Existem alguns softwares em desenvolvimento na área da Nutrição, porém tem-se dirigido principalmente à área clínica, deixando a desejar na área do setor de produção de alimentos. A tecnologia dos softwares visa facilitar o planejamento, as decisões a serem tomadas, a comunicação, o controle de gerência e a mudança na organização de uma UAN. A unidade de alimentação e nutrição (UAN) é uma das áreas mais complexas, onde se exige domínio da competência técnica, estrutura de apoio administrativo, e noções de informática, onde esses processos contribuíram para o obter maior sucesso na área do nutricionista (ÉVORA, 1995).

2 | OBJETIVO GERAL

Avaliar a eficácia de um sistema informatizado no CONTROLE DE GESTÃO E SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM UMA (UAN).

2.1 Objetivos Específicos

- Otimizar tempo, fazendo os processos com mais agilidade;
- Eficiência nos processos de controle da unidade;
- Prevenir o processo de perda dos papéis onde ficam registrados todos os processos;
- Ajudar no quesito socioambiental, com a redução de folhas;
- Redução de custos;
- Evidência das não conformidades encontradas;
- Minimizar erros de identificação;
- Emissão de relatórios em tempo real.

3 | METODOLOGIA

Em virtude da grande utilização de papel e otimização nos processos de controle de qualidade de alimentos realizado pelo setor de nutrição de um restaurante situado no litoral norte do Estado de Alagoas foi iniciado um trabalho em meados do mês de dezembro de 2018 com um sistema informatizado, onde o mesmo tinha como proposta melhorar a produtividade, eficiência, organização, inteligência e padronização nos procedimentos realizados pelo setor. No primeiro momento foi instalado o aplicativo no smartphone da empresa para a execução dos procedimentos, posteriormente foi realizada a adequação de em média 12 planilhas e check-list classificados como: (controle de pragas, potabilidade de água, temperatura dos equipamentos, temperatura dos alimentos, resfriamento, sanitização de horti-fruti, recebimento de gêneros, temperatura e troca do óleo, higienização pessoal de colaboradores, condições de reservatórios de água, recepção de mercadoria, saúde do colaborador dentre outros). Vale salientar que esta ferramenta será utilizada em três unidades “restaurantes” administrado pelo próprio grupo.

4 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante o desempenho das atividades com a utilização do software obtivemos os seguintes resultados: 1º → **à Mais eficiência e rapidez nas avaliações executadas** (o checklist é respondido diretamente no smartphone, sem a utilização de internet e sem necessitar a utilização de papeis.), 2º → **à agilidade nas análises e identificação dos problemas** (os checklists são preenchidos de forma padronizada, podem vir com evidências

fotográficas e ser compartilhados logo ao término da avaliação, **3º → à rapidez na correção de não conformidade** (tarefas de planos de ação são geradas automaticamente, com indicação do responsável e prazos definidos. **4º → à mensuração simples de resultados** (perguntas com pesos diferentes, cálculo instantâneo de notas e classificação das unidades por faixas de desempenho).

A planilha de controle da temperatura dos equipamentos e dos alimentos (Anexo I e II) relatadas nesta pesquisa mostram que o tempo foram respectivamente 10 minutos e 22 minutos, reduzindo em média cerca 50% do tempo que seria gasto com as planilhas impressas. Na planilha de temperatura dos alimentos impressa (anexo III e anexo IV) mostram que o tempo de execução foi 48,88% (45 minutos) maior em relação ao tempo gasto no software (22 minutos), promovendo agilidade, além do baixo custo, onde se utilizavam cerca de 11 a 13 kg de papéis no ano para realização de todos os registros no setor da nutrição.

Outro fator positivo, foi a presença do registro das não conformidades no software, onde foi possível fotografar e emitir relatório em tempo real, gerando ações corretivas em um curto espaço de tempo e evitando que ocorressem situações que pudessem prejudicar o setor da nutrição. É possível manter o registro das não conformidades e de ações corretivas presentes no local. A utilização de softwares como ferramenta auxilia e possibilita a avaliação da eficácia dos processos, permitindo intervenções e ações corretivas para minimizar a ocorrência de situações indesejáveis (TANAKA et al. 2012).

5 | CONCLUSÃO

A utilização de ferramentas e instrumentos de informática auxiliam o nutricionista no gerenciamento de processos. Para a adquirir bons resultados é preciso otimizar cada vez mais os processos e torná-los cada vez mais eficientes. Através da coleta de dados e da utilização do processo de preenchimento das planilhas acima citadas, compõe elementos importantíssimos e que são fundamentais para a obtenção das metas que desejam ser alcançadas, por apresentar informações que são de extrema importância para os gestores, contribuindo dessa forma no processo de melhoria contínua. Apesar de representar um investimento significativo, a informatização traz um impacto extremamente positivo para a gestão com benefícios imediatos.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Marcos Antonio Ribeiro; NEVES, Lidiane de Souza Moraes. **A Importância dos Sistemas de Informação para os Processos nas Organizações.**

DANDARO, Fernando; MARTELLO, Leandro Lopes. **Planejamento e controle de estoque nas organizações.** Revista Gestão Industrial, v. 11, n. 2, 2015.

EVORA, Y. D. M., **Processo de informatização em enfermagem: orientações básicas.** São Paulo: EPU, 1995.

LOPES, F. R. B.; MARTINS, H. P.; ANDRADE, V. S. **Sistema de Arquivos Distribuídos: Comparativo Entre Ambiente Local e em Nuvem.**

MARTINS, Bárbara. **Tomada de decisão: analisando o uso de sistemas de informação na empresa Joagro Ferragens de Estrela/RS.** 2015. Trabalho de Conclusão de Curso.

TANAKA, Nancy Yukie Yamamoto et al. **Contribuição de indicadores na gestão de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar,** 2012.

TARAPANOFF, Kira. **Inteligência, informação e conhecimento em corporações.** Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT), 2006.

ANEXO I


Temperatura dos Equipamentos - 19/12/2018

ID# 24


0,00% ▼

14/01/2019 | 15/01/2019 | 15/01/2019
94,29% | 81,25% | 84,38%

Preenchimento
Início: 19/12/2018 14:15:57
Término: 19/12/2018 14:25:43
Duração: 0:10:46
Dispositivo: Android v.1.6.4 

Estatísticas
Pontos possíveis: 0,00
Pontos realizados: 0,00
Não Conformidades: 0
Fotos: 

Não respondidas: 0
Não aplicáveis: 0
Comentários: 0

Assinatura
Assinatura do usuário: 19/12/2018 14:25:43

Assinatura (Integrada)

Temperatura dos Equipamentos

▶ 01. Salada de Porcionamento	▶ 02. Açougue / Garde Manger
▶ 03. Corredor Entrada	▶ 04. Cozinha Central
▶ 05. Refeitório	▶ 06. Bar I
▶ 07. Petisco	▶ 08. Bar II

01. Salada de Porcionamento

- 1) Freezer vertical - Petisco:
1c
- 2) Freezer vertical - Macaxeira:
3c
- 3) Freezer vertical - Noisete, ervilha e brócolis:
-2c
- 4) Freezer vertical - Fritas:
-1c

ANEXO II

0,00% ▼

Planilha Controle de Temperatura 19/12/2018

ID# 23

Preenchimento
Início: 19/12/2018 13:03:30
Término: 19/12/2018 13:25:16
Duração: 0:22:46
Dispositivo: Android v.1.6.4 mapa

Estatísticas
Pontos possíveis: 0,00
Pontos realizados: 0,00
Não Conformidades: 0
Fotos: 8 (+)

Não respondidas: 0
Não aplicáveis: 0
Comentários: 0

Assinatura
Assinatura do usuário

14/01/2019 | 15/01/2019 | 15/01/2019
91,30% | **84,62%** | **80,00%**

Planilha Controle de Temperatura - Mar & Cia

- ▶ 01. Acompanhamentos
- ▶ 02. Guarnições
- ▶ 03. Massas
- ▶ 04. Molhos
- ▶ 06. Saladas

01. Acompanhamentos

- 1) Arroz branco:
62c
- 2) Arroz com brócolis:
62c
- 3) Arroz à grega:
72c
- 4) Feijão verde:
56c
- 5) Feijão caseiro:
64c

ANEXO III

BP - 1 PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPO E TEMPERATURA DOS ALIMENTOS							
REGISTRO: DIÁRIO							
Refeição: <u>Almoço</u>		Etapa: <u>Manutenção</u>		Refrigerada () Quente () Ambiente ()			
DATA	LOCAL	PREPARO	HORA	TC	HORA	TC	COLETA
ACOMPANHAMENTOS							
		Arroz Branco		60°C		71°C	OK
		Arroz com Brócolis		-		-	-
		Arroz à grega		60°C		72°C	OK
		Feijão Verde	Início	61°C	Início	60°C	OK
		Feijão Caseiro	11:00	71°C	12:00	61°C	OK
GUARNIÇÕES							
		Purê de Batata		54°C		51°C	OK
		Purê de Abóbora		60°C		49°C	OK
		Purê de Banana		61°C		61°C	OK
		Seleta de Legumes		66°C		21°C	OK
		Pirão de Peixe	Termino	70°C	Termino	67°C	OK
			11:30		12:30		
MASSAS							
		Espaguete		10°C		11°C	OK
		Fettuccine		-		9°C	OK
MOLHOS							
		Molhos Camarão		70°C		71°C	OK
		Molho de tomate e manjeriçã		-		-	-
		Molho de Tomate		67°C		65°C	OK
		Molho para Peixada		65°C		61°C	OK
		Molho madeira		70		66°C	OK
		Molho Pomodoro		-		64°C	OK
CALDINHOS							
		Caldinho de feijão		66°C		67°C	OK
		Caldinho de camarão		62°C		70°C	OK
		Caldinho de sururu		61°C		72°C	OK
		Caldinho de macaxeira c/ carne		72°C		67°C	OK
		Molho madeira		70°C		71°C	OK
SALADAS							
		Salada Terra e Mar		-		-	-
		Salada Caprese		-		-	-
		Vinagrete		-		-	-
		Salada Mista		10°C		-	-
		Salada refrescante		-		-	-

Responsável: Catherine

Observação: Refeição elaborada com temperatura ideal. As preparações que não atingiram 60°C solicitadas esquentadas antes de servir.

ANEXO IV

**BP – 1 PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPO E TEMPERATURA DOS ALIMENTOS
REGISTRO: DIÁRIO**

Refeição: Almoço Etapa: manutenção Refrigerada () Quente () Ambiente ()

DATA	LOCAL	PREPARO	HORA	TC	HORA	TC	COLETA	
<u>19/04/18</u>	<u>Coz.</u>	ACOMPANHAMENTOS	<u>Início</u> <u>11:00</u>		<u>Início</u> <u>13:00</u>			
		<u>Arroz Branco</u>		<u>63°C</u>		<u>62°C</u>	<u>OK</u>	
		<u>Feijão Preto</u>		<u>67°C</u>		<u>65°C</u>	<u>OK</u>	
		<u>Almôndo Torce</u>				<u>67°C</u>	<u>OK</u>	
		PRATO PRINCIPAL						
		<u>Prime Frito</u>			<u>60°C</u>	<u>61°C</u>	<u>OK</u>	
		<u>Peixe Cozido</u>			<u>63°C</u>	<u>66°C</u>	<u>OK</u>	
		SALADAS						
		<u>Almo.</u>			<u>19°C</u>	<u>23°C</u>	<u>OK</u>	
					<u>Termino</u> <u>11:15</u>		<u>Termino</u> <u>13:15</u>	

Responsável: Catherine

Observação: Preparação liberada com temperatura ideal

ÍNDICE REMISSIVO

A

Abacaxi 6, 73, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108

Adsorção 183, 191, 192

Agricultura familiar 4, 39, 40, 41, 45, 46, 47, 48, 49, 51

Alimentação escolar 4, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 80, 81, 82, 83, 85, 86, 87, 88

Alimento funcional 9, 101, 174, 181

Alimentos funcionais 4, 9, 54, 88, 100, 101, 107, 109, 112, 168, 169, 174, 175, 178, 181, 182

Análise sensorial 6, 80, 84, 85, 88, 100, 102, 103, 104, 106, 109, 110, 122, 124, 155

Antioxidantes 4, 5, 7, 22, 50, 52, 54, 91, 122, 133, 134, 139, 148, 149, 150, 151, 152, 161, 166, 174, 177

Aproveitamento integral dos alimentos 5, 80, 81, 82, 83, 86, 87, 143, 145, 146

Avaliação nutricional 23, 59, 60

B

Banana 7, 4, 5, 6, 8, 9, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 160, 171

Benefícios 6, 7, 4, 5, 7, 40, 50, 55, 58, 59, 84, 87, 88, 91, 92, 96, 100, 111, 112, 113, 116, 120, 121, 131, 132, 133, 136, 139, 140, 143, 144, 145, 146, 151, 154, 159, 160, 164, 166, 168, 169, 174, 175, 176, 178, 181, 198

Bredo 5, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57

C

Câncer 4, 5, 8, 10, 11, 13, 19, 20, 23, 24, 25, 27, 28, 134, 135, 136, 154, 166, 175, 176, 184

Cascas 82, 86, 87, 88, 138, 139, 140, 143, 147, 153, 154, 155

Ciclo circadiano 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36

Compostos fitoquímicos 4

Conscientização 138, 139, 157

Consumo 60, 61, 63, 76, 139, 174

Covid-19 4, 39, 40, 41, 42, 43, 48, 49, 181

Crononutrição 26, 29, 30, 32

Cucurbitaceae 81, 82, 83

Cúrcuma 6, 131, 132, 133, 134, 135, 136

Curcumina 132, 133, 134, 135, 136

D

Desperdício 8, 65, 78, 79, 80, 81, 83, 86, 87, 138, 139, 144, 145, 146, 152, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211

Desperdício de alimentos 8, 81, 83, 204, 206, 211

Diabetes 26, 27, 33, 34, 52, 109, 132, 133, 157, 166, 175, 184

Dinâmica molecular 183, 186, 192

Doenças metabólicas 26, 27, 29, 30, 33, 38

E

Educação nutricional 5, 50, 60, 61, 62

Estado nutricional 4, 4, 5, 10, 11, 12, 13, 19, 21, 23, 24, 25, 61, 63, 208

F

Farinha de arroz 120, 121, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130

Farinha de feijão 6, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 128, 129, 130

Fungos 6, 91, 111, 113, 116, 185

G

Gordura alimentar 183

Grupos alimentares 65, 67, 68

H

Hipertensão 8, 10, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 28, 30, 34, 109, 157, 166, 204, 205, 207, 208, 209, 210, 211

I

Idosos 14, 15, 16, 17, 20, 204, 206, 210, 211

Informação 19, 22, 63, 70, 78, 145, 157, 179, 195, 196, 199

Informática 195, 196, 198

Inovação 156, 159, 160

K

Kefir 6, 100, 101, 102, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 116, 117

L

Leite fermentado 6, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 112

Leite humano em pó 5, 90, 92, 94, 96, 97

Limoneno 140, 174, 176, 178

Liofilização 90, 92, 96, 97

M

Medidas caseiras 5, 12, 60, 61, 62, 63, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 79

Mentha sp 6, 7, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108

Microbiota 6, 91, 92, 93, 97, 111, 112, 116, 154

N

Nutrição 2, 3, 4, 5, 8, 9, 16, 21, 22, 23, 24, 26, 37, 46, 49, 58, 60, 63, 64, 65, 66, 78, 79, 80, 82, 85, 88, 91, 101, 116, 119, 130, 131, 136, 144, 146, 156, 157, 162, 167, 170, 172, 192, 196, 197, 198, 199, 204, 205, 206, 208, 210, 211, 212

O

Óleos essenciais 101, 174, 175, 178, 182

ÓLEOS ESSENCIAIS 7, 174

Ora-pro-nóbis 5, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 159

P

Padrão alimentar 56, 65

Percepção de tamanho 60

Plantas alimentícias 5, 50, 53, 54, 58, 59

Plant-based 156, 157, 158, 167, 168, 171

PNAE 39, 40, 41, 42, 43, 47, 48, 49, 82, 83, 85, 86, 87

Porções alimentares 65, 66, 67, 68, 70, 76, 77

Processamentos 88, 90, 92

Q

Quitosana 8, 183, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192

R

Reaproveitamento 138, 152

S

Saúde coletiva 6, 49, 63, 64, 120, 121, 131, 132, 133, 136

Serviços de alimentação 195

Sintomas gastrointestinais 4, 5, 10, 11, 12, 14, 17, 18, 20, 23

Sorvetes 7, 7, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 171





Spray-drying 90, 91, 92, 96, 97, 98

Suplemento alimentar 59, 183

Nutrição:

Qualidade de vida e
promoção da saúde

2

-  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:

Qualidade de vida e
promoção da saúde

2

-  www.atenaeditora.com.br
-  contato@atenaeditora.com.br
-  [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
-  www.facebook.com/atenaeditora.com.br

U

UAN 8, 65, 66, 195, 196, 197, 204, 205, 206, 210, 211

V

Vegano 156, 168