

Nutrição e promoção da saúde:

Perspectivas atuais 2

Anne Karynne da Silva Barbosa
(Organizadora)



Nutrição e promoção da saúde:

Perspectivas atuais 2

Anne Karynne da Silva Barbosa
(Organizadora)



Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Bruno Oliveira

Camila Alves de Cremo

Daphynny Pamplona

Luiza Alves Batista

Natália Sandrini de Azevedo

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

2022 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2022 Os autores

Copyright da edição © 2022 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**

Profª Drª Aline Silva da Fonte Santa Rosa de Oliveira – Hospital Federal de Bonsucesso

Profª Drª Ana Beatriz Duarte Vieira – Universidade de Brasília

Profª Drª Ana Paula Peron – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

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



Prof. Dr. Cirênio de Almeida Barbosa – Universidade Federal de Ouro Preto
Prof^o Dr^a Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí
Prof^o 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^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 Aderval Aragão – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof^o Dr^a Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Prof^o Dr^a Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
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. Dr. Maurilio Antonio Varavallo – Universidade Federal do Tocantins
Prof^o Dr^a Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Prof^o 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^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 Sheyla Mara Silva de Oliveira – Universidade do Estado do Pará
Prof^o Dr^a Suely Lopes de Azevedo – Universidade Federal Fluminense
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 Emídio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco



Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais 2

Diagramação: Camila Alves de Cremo
Correção: Mariane Aparecida Freitas
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: Os autores
Organizadora: Anne Karynne da Silva Barbosa

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

N976 Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais 2 / Organizadora Anne Karynne da Silva Barbosa. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2022.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-258-0111-7

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.117221805>

1. Nutrição. 2. Saúde. I. Barbosa, Anne Karynne da Silva (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



Atena
Editora
Ano 2022

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

O segundo volume “Nutrição e promoção da saúde; perspectivas atuais 2” é uma obra que possui como objetivo a incorporação de pesquisas resultantes de artigos em diversos campos que fazem parte da Nutrição. E aborda de forma interdisciplinar os artigos, relatos de experiência e/ou revisões.

A principal característica dessa obra, foi partilhar de forma clara os artigos que foram desenvolvidos em grandes instituições e institutos de ensino e pesquisa de graduação e pós-graduação do país.

Foram escolhidos os trabalhos considerados relevantes na área de nutrição e da saúde são partilhados aqui com o intuito de contribuir com o conhecimento de discentes e para a promoção e a troca de experiências de docentes entre as diversas instituições e aumentar o aprendizado de todos aqueles que se interessam pela saúde e pela pesquisa na área de nutrição.

Portanto, aqui está o resultado de inúmeros trabalhos que são bem fundamentados, e foram produzidos e compartilhados por docentes e discentes. Sabe-se a importância de uma divulgação adequada da literatura científica, por isso a melhor escolha foi a Atena Editora, visto que possui uma plataforma didática e relevante para todos os pesquisadores que queiram compartilhar os resultados de seus estudos.

Bom aprendizado!

Anne Karynne da Silva Barbosa

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

ANÁLISE DOS INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS NA PREDIÇÃO DO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL ELEVADO EM ADOLESCENTES


Margareth Penha
Jalila Andréa Sampaio Bittencourt
Anne Karynne da Silva Barbosa
Ariadina Jansen Campos Fontes
Larissa dos Anjos Marques
Nilviane Pires
Paulo Fernandes da Silva Junior
Mauro Sergio Silva Pinto
Allan Kardec Barros
Ewaldo Eder Carvalho Santana
Carlos Magno Sousa Junior

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1172218051>

CAPÍTULO 2..... 12

A INFLUÊNCIA DOS GRUPOS VIRTUAIS DE RECUPERAÇÃO NO TRATAMENTO DOS TRANSTORNOS ALIMENTARES


Lariza Eduarda Pimentel Maurício
Danielle de Andrade Pitanga Melo

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1172218052>

CAPÍTULO 3..... 23

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO E EFEITOS DE SUPLEMENTO COM COMBINADO DE CAFÉ, TAURINA, TCM, L- CARNITINA E COLINA EM PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO: UMA REVISÃO


Camila da Silva Calheiros Lins
Jéssica Marques Araújo dos Santos
Marcela Jardim Cabral
Monique Maria Lucena Suruagy do Amaral

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1172218053>

CAPÍTULO 4..... 33

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS FREQUENTADORES DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE (UBS)

Camilla de Moura Simões
Tamires Matos Januário
Jucimara Martins dos Santos

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1172218054>


CAPÍTULO 5..... 37

CONHECIMENTO DOS CLIENTES DE UM SUPERMERCADO SOBRE HIGIENIZAÇÃO DE ESPONJAS DE LIMPEZA

Eliane Costa Souza

Mayara dos Santos Cavalcante

Rosiane Rocha da Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1172218055>

CAPÍTULO 6..... 44

CONSUMO REGULAR DE ALIMENTOS FUNCIONAIS E SEUS BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE

Dayane de Melo Barros

Roseane Ferreira da Silva

Hélen Maria Lima da Silva

Danielle Feijó de Moura

José Hélio Luna da Silva

Jéssica Gonzaga Pereira

Jessica Carvalho Veras

Amanda Nayane da Silva Ribeiro

Estefany Karolayne dos Santos Machado

Marilyn Marques da Silva

Silvio Assis de Oliveira Ferreira

Marcelino Alberto Diniz

Talismania da Silva Lira Barbosa

Tamiris Alves Rocha

Cléidiane Clemente de Melo


Alessandra Karina de Alcântara Pontes

Cleiton Cavalcanti dos Santos

Anadeje Celerino dos Santos Silva

Tâmara Thaianne Almeida Siqueira

Roberta de Albuquerque Bento da Fonte

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1172218055>

CAPÍTULO 7..... 51


CONTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS NAS DOENÇAS NEURODEGENERATIVAS

Ana Carolina Azevedo Salem

Mainara Fernandes Moreschi

Ariana Ferrari

Daniele Fernanda Felipe

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1172218055>

CAPÍTULO 8..... 61


DESENVOLVIMENTO DE BOLO DE CHOCOLATE COM POTENCIAL PREBIÓTICO A PARTIR DO USO DO RESÍDUO AGROINDUSTRIAL DA CANA-DE-AÇÚCAR

Victoria Tsubota Manrique

Mônica Glória Neuman Spinelli

Ana Cristina Moreira de Medeiros Cabral

Andrea Carvalheiro Guerra Matias

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1172218055>

CAPÍTULO 9..... 69

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS COM ENFÂSE NO APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS


Wellington Lugão da Cunha
Brunna Gomes Costa Silva
Camille Nascimento Verdan
Lucas Benedito Oliveira Vicente
Luan Santos Oliveira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.1172218059>

CAPÍTULO 10..... 79

EFEITO PREVENTIVO DO GAMA-ORIZANOL SOBRE A ESTEATOSE MICRO E MACROVESICULAR EM ANIMAIS SUBMETIDOS À DIETA RICA EM AÇÚCAR E GORDURA


Janaina Paixão das Chagas Silva
Fabiane Valentini Francisqueti-Ferron
Nubia Alves Grandini
Thiago Luis Novaga Palacio
Gabriela Souza Barbosa
Hugo Tadashi Kano
Camila Renata Corrêa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11722180510>

CAPÍTULO 11 88

ESTUDO SOBRE A ALERGENICIDADE CAUSADA PELO POLIMORFISMO DO GENE DA BETA CASEÍNA DO LEITE BOVINO E O USO DA FERMENTAÇÃO NA REDUÇÃO DA ALERGENICIDADE


Tathiana Raphaela Cidral
Camila de Souza Blech
Juliana Bueno
Paula Regina Cogo Pereira
Guilherme Augusto Eng
Lígia Alves da Costa Cardoso

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11722180511>

CAPÍTULO 12..... 107

FATORES IMPORTANTES QUE INFLUENCIAM NO DESEMPENHO E SAÚDE DOS COLABORADORES DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO


Gabriela Alves Ferreira Rampim
Mauriane Maciel da Silva
Telma Melo da Silva
Carla Fregona da Silva
Dalyla da Silva de Abreu
Jailson Matos da Silva
Sheila Veloso Marinho
Giovana Nogueira de Castro
Denússia Maria de Moraes Alves

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11722180512>

CAPÍTULO 13..... 114

MANEJO DA OBESIDADE, SOBREPESO E COMPULSÃO ALIMENTAR NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: UMA REVISÃO DA LITERATURA


Jaime Augusto Nunes Rodrigues
Alan Ferreira Silva
João Victor Ferreira Soares
Luciana Leite de Mattos Alcantara
Patrick de Abreu Cunha Lopes
Lisandra Leite de Mattos Alcantara
Ismaila de Oliveira Drillard
Ronald de Oliveira
Aline Rodrigues Julião Iost
Paulo Roberto Hernandez Júnior
Andre Luis Yamamoto Nose

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11722180513>

CAPÍTULO 14..... 128

MEDICINA E NUTRIÇÃO: HÁBITOS ALIMENTARES ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS


Kathleen Caroline de Oliveira Campos
Miguel Florentino Antonio
Rafael Carreira Batista
Pedro Gazotto Rodrigues da Silva
Yuuki Daniel Tahara Vilas Boas
Patricia Cincotto dos Santos Bueno
Adriano Sunao Nakamura
Carlos Eduardo Bueno

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11722180514>

CAPÍTULO 15..... 137

PRODUÇÃO E ANÁLISE DE FARINHA DA PERESKIA ACULEATA MILLER (ORA-PRO-NÓBIS)

Alúcio Duarte da Silva Neto
Alyson Júnio Silva do Ó
Rennale Sousa de Arruda
Risonildo Pereira Cordeiro
Taís Helena Gouveia Rodrigues

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11722180515>

CAPÍTULO 16..... 146

PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA: USO DO BABAÇU PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Felipe Henrique de Oliveira Reis Silva
Tonicley Alexandre da Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11722180516>

CAPÍTULO 17..... 156


RELAÇÃO ENTRE O DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL E FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE

Emanuelli Dalla Vecchia de Campos Bortolanza

Simone Carla Benincá

Darla Silvério Macedo

Caryna Eurich Mazur

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11722180517>


CAPÍTULO 18..... 166

VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS RELACIONADAS AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LOCALIZADOS NA CIDADE DE MACEIÓ (AL)

Eliane Costa Souza

Arlene Santos de Lima

Débora Karine Barbosa de Alcântara

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.11722180518>

SOBRE A ORGANIZADORA..... 174

ÍNDICE REMISSIVO..... 175

CAPÍTULO 12

FATORES IMPORTANTES QUE INFLUENCIAM NO DESEMPENHO E SAÚDE DOS COLABORADORES DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Data de aceite: 02/05/2022

Data de submissão: 15/03/2022

Gabriela Alves Ferreira Rampim

Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão
- IES
Imperatriz-Ma
<http://lattes.cnpq.br/7795307072807255>

Mauriane Maciel da Silva

Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão
- IES
Imperatriz-Ma
<http://lattes.cnpq.br/8461415452982652>

Telma Melo da Silva

Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão
- IES
Imperatriz-Ma
<http://lattes.cnpq.br/0402694569025426>

Carla Fregona da Silva

Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão
- IES
Imperatriz-Ma
<http://lattes.cnpq.br/7795307072807255>

Dalyla da Silva de Abreu

Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão
- IES
Imperatriz-Ma
<http://lattes.cnpq.br/1707796381843482>

Jailson Matos da Silva

Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão
- IES
Imperatriz-Ma
<http://lattes.cnpq.br/8074702029754032>

Sheila Veloso Marinho

Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão
- IES
Imperatriz-Ma
<http://lattes.cnpq.br/9369730637685945>

Giovana Nogueira de Castro

Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão
- IES
Imperatriz-Ma
<http://lattes.cnpq.br/306310732544943>

Denúsia Maria de Moraes Alves

Unidade de Ensino Superior Sul do Maranhão
- IES
Imperatriz-Ma
<http://lattes.cnpq.br/0245048087391001>

RESUMO: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) envolvem um conjunto de área no setor de alimentação coletiva que tem como objetivo fornecer refeições balanceadas que atendam aos padrões dietéticos higiênicos estabelecidos. Para isso, vários fatores podem contribuir de forma efetiva, sendo o trabalhador o principal agente dessa efetividade. Os trabalhadores representam 70% do trabalho manual e caracterizam mão de obra e força produtiva de alta complexidade e relevância. O objetivo desse estudo foi descrever os fatores importantes que influenciam no desempenho e na saúde dos colaboradores das unidades de alimentação e nutrição. Foram utilizados artigos científicos das bases de dados Scielo e Google acadêmico, além de bibliografia específica da área. Foram utilizados artigos científicos

publicados nos últimos 5 anos. Para a realização da busca foram utilizados os descritores: Unidade de Alimentação e Nutrição, condições de trabalho e saúde do trabalhador. Os resultados encontrados, relatam em geral que para o bom funcionamento da UAN é necessário observar as condições de trabalho do colaborador. Estas condições incluem o planejamento efetivo, dando ciência aos colaboradores de seus cargos com respectivas funções, bem como os treinamentos periódicos. Outro fator importante diz respeito a estrutura física e equipamentos, essas devem ser adequados para atender a demanda. Outras condições que influenciam a saúde dos colaboradores estão as condições laborais, ambiente físico-funcional e o uso adequado de EPIS. Com base nos estudos coletados, pode-se concluir que as UANs são ambientes organizacionais com atividades administrativas, técnicas e operacionais que podem influenciar diretamente no desempenho e saúde do trabalhador. Em condições inadequadas pode comprometer não apenas a saúde do trabalhador, mas também pode influenciar no alimento produzido. Portanto, cuidar do bem-estar e saúde destes é importante porque se configura como fator decisivo nos resultados dessas unidades.

PALAVRAS-CHAVE: Otimização de Trabalho, Saúde dos trabalhadores e UAN.

IMPORTANT FACTORS THAT INFLUENCE THE PERFORMANCE AND HEALTH OF EMPLOYEES IN FOOD AND NUTRITION UNITS

ABSTRACT: The Food and Nutrition Units (UAN) involve a set of areas in the collective food sector that aims to provide balanced meals that meet established hygienic dietary standards. For this, several factors can contribute effectively, with the worker being the main agent of this effectiveness. Workers represent 70% of manual work and characterize a highly complex and relevant workforce and productive force. The objective of this study was to describe the important factors that influence the performance and health of employees in food and nutrition units. Scientific articles from the Scielo and Google academic databases were used, in addition to specific bibliography in the area. Scientific articles published in the last 5 years were used. To carry out the search, the descriptors were used: Food and Nutrition Unit, working conditions and worker health. The results found, generally report that for the good functioning of the FNU it is necessary to observe the working conditions of the employee. These conditions include effective planning, making employees aware of their positions with their respective functions, as well as periodic training. Another important factor concerns the physical structure and equipment, these must be adequate to meet the demand. Other conditions that influence the health of employees are working conditions, physical-functional environment and the proper use of PPE. Based on the studies collected, it can be concluded that the FNUs are organizational environments with administrative, technical and operational activities that can directly influence the performance and health of the worker. In inadequate conditions, it can not only compromise the health of the worker, but can also influence the food produced. Therefore, taking care of their well-being and health is important because it is a decisive factor in the results of these units.

KEYWORDS: Work Optimization, workers' health, UAN.

1 | INTRODUÇÃO

Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa, que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição, independentemente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade, seja no nível de divisão, seção, setor, etc (TEIXEIRA, OLIVEIRA e REGO, 2007). As UANs são responsáveis pelo fornecimento de uma alimentação equilibrada nutricionalmente e que garanta um nível adequado de sanidade (DE OLIVEIRA et al., 2017). Essas unidades podem estar inseridas em empresas, escolas, universidades, hospitais, asilos, orfanatos, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de bufê e de alimentos congelados, na alimentação do trabalhador, restaurantes populares etc (DE ABREU; SPINELLI; DE SOUSA PINTO, 2019).

O profissional nutricionista é responsável pelo planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição, conforme define a lei nº 8.234/1991. Dentre suas atividades estão a produção de alimentos e refeições seguras e avaliação das necessidades nutricionais dos comensais. Além dessas competências, deve-se atentar para os aspectos técnicos, econômicos, operacionais e administrativos, tais como considerações sobre custos, fornecedores e atenção às condições de trabalho (ARAÚJO, 2019).

O setor de alimentação coletiva é percebido como um setor de baixa atratividade, alta rotatividade, elevada taxa de absenteísmo e pouco reconhecimento profissional, sendo este ocasionado pela baixa remuneração, o que diminui a qualidade da mão-de-obra. O nutricionista administrador da UAN tem a necessidade de identificar os fatores que influenciam no desempenho dos trabalhadores das unidades. Essa percepção é essencial para a busca de um ambiente com mais qualidade de vida, onde o trabalhador produza mais, com maior eficiência e qualidade (VASCONCELOS; RIBEIRO; CARVALHO, 2020).

Para que haja segurança na preparação das refeições, algumas etapas do processo de produção devem ser verificadas e controladas, desde a aquisição e controle da matéria-prima, fornecedores confiáveis, manipulação no processo, controle de tempo, temperatura e distribuição das refeições prontas. Além disso, devem ser adotados cuidados com os equipamentos, transporte seguro dos alimentos, procedimentos de limpeza e desinfecção de ambientes e utensílios (BARRETO; LEONE; NASCIMENTO, 2016; ARAÚJO, 2019).

A rotina da UAN é caracterizada normalmente pelo grande volume de produção em limitado espaço de tempo, o que ocasiona uma atividade que apresenta algumas inadequações, dentre elas estão: ambientes com altas temperaturas, ruídos excessivos, horários intensos e prolongados de trabalho, atividades e instalações que condiciona a movimentos repetitivos e posturas inadequadas, número insuficiente de funcionários ocasionando sobrecarga de trabalho, normas e práticas exigidas nem sempre bem coordenadas. Tais adversidades no desenvolvimento do trabalho podem influenciar

tanto na produtividade como na saúde dos colaboradores. (VASCONCELOS; RIBEIRO; CARVALHO, 2020).

Portanto, o objetivo deste trabalho foi descrever os fatores importantes que influenciam no desempenho e na saúde dos colaboradores das unidades de alimentação e nutrição.

2 | METODOLOGIA

Neste estudo foi realizada uma revisão de literatura no ano de 2021, utilizando as bases de dados (LILACS) Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde, (SciElo) *Scientific Electronic Library Online* e Google Acadêmico. Para a realização da pesquisa foram utilizados os descritores: “Unidade de Alimentação e Nutrição”, “condições de trabalho” e “saúde do trabalhador”. Como critério de inclusão foram selecionados artigos científicos, livros, dissertações ou monografias nos idiomas inglês e português que abordassem sobre fatores importantes que influenciam no desempenho e na saúde dos colaboradores das Unidades de Alimentação e Nutrição publicados nos últimos 5 anos. Foram excluídos da pesquisa aqueles que não abordassem o tema proposto.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Considerando os artigos selecionados identificou-se que as UANs são ambientes que podem ser propícios a riscos físicos, químicos, biológicos e ergonômicos para a saúde dos trabalhadores. Os riscos físicos estão relacionados a: temperatura, umidade, ruídos e calor do ambiente. Os químicos dizem respeito a: produtos de limpeza que podem ser inalados por serem voláteis, absorvidos pela pele ou causar-lhe irritação. Os riscos biológicos se referem aos microrganismos que podem causar danos à saúde do trabalhador. E os ergonômicos podem ser tanto referentes ao dimensionamento inadequado da estrutura, como equipamentos mal planejados que causam desconforto, cansaço e possíveis lesões (ARAÚJO, 2019; DA SILVA et al., 2018; DE OLIVEIRA et al., 2017).

Segundo os estudos, a temperatura é o risco físico mais mencionado em serviços de alimentação. Os níveis de temperatura elevadas influenciam no desempenho e produtividade dos colaboradores em virtude da emissão de vapores durante a cocção dos alimentos levando ao desconforto térmico e desequilíbrio corporal. Tais problemas podem levar a sensação de confinamento, prostração, cefaleia, mal-estar, tontura, náuseas, vômitos, desidratação, lipotimias e câimbras. Por outro lado, em ambientes frios pode ocorrer choque térmico, câimbras, infecções, resfriados, processos inflamatórios, dores musculares, gripe, pneumonia e bronquite, comprometendo diretamente a produtividade e a qualidade do trabalho (BUCHMANN, 2018; ARAÚJO, 2019; VELASCO; MOLINA, 2020).

Os riscos químicos são perigos decorrentes da exposição as substâncias químicas como gases, vapores, poeira, fumos, névoas e neblinas, as quais podem provocar sérios

danos à saúde. O contato com produtos químicos durante as operações de limpeza e desinfecção de ambientes, na desinfecção do hortifruti e também na higienização das estruturas e instalações (piso, paredes, pias e bancadas), equipamentos, móveis, utensílios e na higiene pessoal podem causar dermatose, alergias, irritação nos olhos e nas vias respiratórias, dor de cabeça, tontura, intoxicação e queimadura química (ARAÚJO, 2019; DA SILVA et al., 2018; DE OLIVEIRA et al., 2017).

Quanto as medidas preventivas relacionadas à contaminação química em UAN, tem-se o uso de EPIs, como: luvas e botas de borracha, óculos e máscara de proteção, utilizadas principalmente nas operações de limpeza e desinfecção de ambientes; conjunto de segurança, formado por calça e blusão, jaqueta ou paletó, ou até mesmo macacão para proteção do tronco e membros superiores e inferiores contra respingos de produtos químicos como fator importante na prevenção de possíveis danos causados à saúde do trabalhador (ARAÚJO, 2019).

Segundo os autores Costa e De Lima (2018), outros fatores podem interferir diretamente na produção, entre eles: a iluminação, que exerce influência no comportamento das pessoas, pois é capaz de aumentar a eficiência e prevenir acidentes no trabalho; ventilação, temperatura e umidade que são fatores importantes, pois asseguram conforto térmico e renovação do ar; boa sonorização e cores adequadas, já que ruídos interferem negativamente na execução de tarefas e as cores são capazes de absorver a luz em maior e menor intensidade; localização e configuração geométrica da UAN, revestimento de paredes, pisos, portas e janelas e, ainda, as instalações no local. Assim esses fatores são responsáveis por contribuir e melhorar o funcionamento do ambiente, os procedimentos operacionais e até mesmo prevenir acidentes que ocorrem no local de trabalho.

Os riscos ergonômicos em uma UAN podem estar relacionados a: esforço físico intenso, levantamento e transporte manual de peso, exigência de postura inadequada, controle rígido de produtividade e imposição de ritmos excessivos, trabalhos em turno noturno, jornadas de trabalho prolongadas, monotonia e repetitividade e situações de estresse físico e/ou psíquico. Esses fatores interferem tanto na produtividade como na saúde dos colaboradores (V;LASCO; MOLINA, 2020). É necessário que colaboradores no serviço de alimentação coletiva tenham condições de trabalho, de saúde e alimentação adequadas, estando relacionadas com o desempenho e a produtividade dos trabalhadores, como também com sua qualidade de vida (ARAÚJO, 2019).

Aliado aos riscos citados existe uma preocupação crescente com o estado nutricional dos trabalhadores. Pesquisas revelam o alto índice de sobrepeso em operadores de UAN, visto que esse aumento de peso corporal ocorre após o início da atividade neste tipo de unidade, como consequência da natureza do trabalho acompanhada de uma mudança significativa de hábitos alimentares. Salienta-se, ainda, que o excesso de peso pode contribuir para tornar a atividade mais desgastante, gerando uma sobrecarga à coluna vertebral (DA SILVA; FERNANDES; SANTOS, 2018).

Dessa forma, compete ao nutricionista, como administrador da UAN, a identificação dessas condições e a adoção de medidas para corrigi-las ou reduzi-las, tendo em vista a importância do conhecimento e do controle dos riscos ocupacionais para a saúde do trabalhador.

4 | CONCLUSÃO

Com base nos estudos coletados, pode-se concluir que as UANs são ambientes organizacionais com atividades administrativas, técnicas e operacionais que podem influenciar diretamente no desempenho e saúde do trabalhador. Em condições inadequadas pode comprometer não apenas a saúde do colaborador, como também influenciar no alimento produzido. Além disso, faz-se necessário a adoção de medidas, como orientações e treinamentos sobre o manuseio de objetos e equipamentos, sinalização em locais de risco e aquisição de EPIs.

Portanto, cuidar do bem-estar e saúde destes é importante porque se configura como fator decisivo nos resultados favoráveis dessas unidades.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, D. G. S. **Condições de trabalho em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão.** 2019. Monografia (Pós-Graduação lato sensu em Higiene Ocupacional) - Instituto Federal da Paraíba, Patos, Paraíba, 2019.
- BARRETO, L. K. S; LEONE, N. M. C. P. G; NASCIMENTO, L. C. Trabalho, Prazer e Sofrimento: **Um estudo em unidades produtoras de alimentação.** Razón Y Palabra. v. 20, n. 94, p. 553-580, 2016.
- BUCHMANN, N. **Perigos e riscos em uma cozinha industrial.** 2018. Monografia (Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2018.
- COSTA, D. D. C; DE LIMA, D. V. T. **Análise dos fatores de ambiência de uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Bayeux - PH.** Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento, v. 12, n. 72, p. 522-527, 2018.
- DA SILVA, J. M. P; FERNANDES, G. M; SANTOS, T. F. **Avaliação do perfil nutricional e dos aspectos ergonômicos relacionados ao trabalho de colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Macapá.** Revista Arquivos Científicos (IMMES), v. 1, n. 2, p. 04-13, 2018.
- DE ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N.; DE SOUZA PINTO, A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** Editora Metha, 2019.
- DE OLIVEIRA, D. A.; DE OLIVEIRA, J. L.; PEREIRA, K. N. **Análise dos principais fatores de desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN.** South American Journal of Basic Education, Technical and Technological, v. 4, n. 2, 2017.
- DA SILVA, J. M. P; FERNANDES, M. G; SANTOS, T. F. Avaliação do perfil nutricional e dos aspectos ergonômicos relacionados ao trabalho de colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Macapá. **Revista Arquivos Científicos (IMMES).** Macapá, v. 1, n. 2, p. 04-13, 2018.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

VASCONCELOS, N. L. D.; RIBEIRO, A. M. R.; CARVALHO, I. M. M. **Qualidade de vida no trabalho de funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição do município de São Cristóvão/SE**. Revista Brasileira de Qualidade de Vida, Ponta Grossa, v. 12, n. 1, jan./mar. 2020.

VELASCO, J. C.; MOLINA, V. B. C. **Condições de trabalho, saúde e segurança dos colaboradores das unidades de alimentação e nutrição**. Revista Multidisciplinar da Saúde, v. 2, n. 3, p. 16-31, 2020.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Adolescentes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 21, 22, 74, 118, 125, 134, 136
Alimentação 12, 33, 34, 35, 36, 37, 43, 56, 57, 58, 60, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 89, 92, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 128, 130, 131, 134, 135, 143, 146, 147, 148, 149, 151, 154, 158, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173
Alimentação humana 146
Alimento funcional 51, 53
Antioxidante 27, 28, 51, 53, 56, 57, 58, 59, 60, 81, 144
Antropometria 2, 10, 115, 122, 156
Aproveitamento integral dos alimentos 69
Atenção primária à saúde 114, 115, 117, 124, 125, 135
Avaliação nutricional 33, 34, 160, 161, 162, 163

B

β -caseína (β -CN) 88, 91
Babaçu 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155
Bolo 61, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 72, 74

C

Cafeína 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 31
Cana-de-açúcar 61, 62, 64, 65, 66, 67, 68
Carnitina 23, 25, 26, 27, 28, 29, 30
Composição nutricional 65, 137, 138
Consumidores 37, 39, 40, 41, 45, 46, 148, 167, 172

D

Doenças crônicas não transmissíveis 33, 36, 60, 124, 129
Doenças neurodegenerativas 51, 52, 53, 54, 55, 57, 58, 59

E

Educação nutricional 69, 73, 74, 76
Escolas públicas e privadas 69
Esteatose hepática 80, 81
Estudantes universitários 128, 130, 135

F

Farinha 61, 64, 65, 66, 67, 68, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 146, 147, 154

Fibras alimentares 46, 61, 63, 64, 66

G

Gama orizanol 79, 80, 81, 85

Gordura corporal 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 28, 119, 120

Grupos virtuais 12, 14, 18

H

Hábitos alimentares 14, 17, 33, 36, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 111, 128, 130, 131, 134, 135

I

Índice de massa corporal 1, 3, 6, 7, 8, 33, 35, 115, 119, 120, 128, 131, 156, 158, 161

Inocuidade dos alimentos 168

L

L. acidophilus 88, 89

L. bulgaricus 88, 89, 99

L. casei 88, 89, 99

M

Microvesicular 79, 80, 81, 83, 84, 85, 86

N

Nutritivos 45, 46, 69

O

Obesidade 2, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 22, 33, 35, 54, 72, 75, 78, 81, 112, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 128, 129, 130, 132, 158, 160, 161, 162

Ora-pro-nóbis 137, 138, 139, 141, 142, 143, 144, 145

Otimização de trabalho 108

P

Pereskia aculeata 137, 138, 139, 142, 143, 144, 145

Produtos alimentícios 45, 46, 102, 148, 153

Promoção da saúde 46, 47, 48, 60, 73, 74, 77, 128, 173

Prospecção tecnológica 146, 148, 154

Q

Qualidade de vida 9, 33, 46, 52, 53, 63, 74, 75, 76, 109, 111, 113, 115, 116, 117, 118, 120, 122, 123, 124, 125, 126, 135, 143, 154, 162, 163

R

Recuperação 12, 15, 17, 20, 21, 137, 142

Revisão integrativa 45, 46, 47, 49, 50, 115, 118

Rins 156

S

Saúde dos trabalhadores 108, 110

Subproduto agroindustrial 61

Sustentabilidade 61, 67, 76

T

Taurina 23, 25, 26, 28, 29, 30, 32, 90

Transtorno de compulsão alimentar periódico 115

Transtornos alimentares 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 21, 22, 117, 120, 122, 123, 125

Tratamento 5, 12, 15, 17, 18, 19, 21, 34, 36, 51, 52, 57, 58, 64, 78, 81, 83, 94, 97, 98, 99, 102, 104, 119, 120, 122, 125, 131, 137, 148, 153, 157, 158, 159

U

UAN 107, 108, 109, 111, 112

Unidade básica de saúde 33, 34, 35, 115, 118

Nutrição e promoção da saúde:

Perspectivas atuais 2

- 🌐 www.atenaeditora.com.br
- ✉ contato@atenaeditora.com.br
- 📷 @atenaeditora
- 📘 www.facebook.com/atenaeditora.com.br



Nutrição e promoção da saúde:

Perspectivas atuais 2

- 🌐 www.atenaeditora.com.br
- ✉ contato@atenaeditora.com.br
- 📷 @atenaeditora
- 📘 www.facebook.com/atenaeditora.com.br

