

Fundamentos da Nutrição

Vanessa Bordin Viera

Natiéli Piovesan

(Organizadoras)



Vanessa Bordin Viera
Natiéli Piovesan
(Organizadoras)

FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO

Atena Editora
2017

2017 by Vanessa Bordin Viera e Natiéli Piovesan

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Edição de Arte e Capa: Geraldo Alves

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

Profª Drª Adriana Regina Redivo – Universidade do Estado de Mato Grosso
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Carlos Javier Mosquera Suárez – Universidad Distrital de Bogotá-Colombia
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª. Drª. Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª. Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionale delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª. Drª. Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

F981

Fundamentos da nutrição / Organizadoras Vanessa Bordin Viera, Natiéli Piovesan. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2017.
3.777 kbytes – (Nutrição; v.1)

Formato: PDF

ISBN 978-85-93243-53-0

DOI 10.22533/at.ed.530170512

Inclui bibliografia

1. Nutrição. I. Viera, Vanessa Bordin. II. Piovesan, Natiéli. III. Título.
IV. Série.

CDD-613.2

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

2017

Proibida a reprodução parcial ou total desta obra sem autorização da Atena Editora

www.atenaeditora.com.br

E-mail: contato@atenaeditora.com.br

Apresentação

A nutrição é uma ciência ampla e complexa que envolve o estudo da relação do homem com o alimento. Para isso, é necessário conhecer necessidades nutricionais de cada indivíduo, os aspectos fisiológicos do organismo, a composição química dos alimentos, o processamento dos alimentos, entre outras, além de considerar as implicações sociais, econômicas, culturais e psicológicas no qual o indivíduo e/ou coletividade estão inseridos.

A Coletânea Nacional “Fundamentos da Nutrição” é um *e-book* composto por dois volumes (1 e 2) totalizando 52 artigos científicos que abordam assuntos de extrema importância na nutrição.

No volume 1 o leitor irá encontrar 26 artigos com assuntos que permeiam o campo da saúde coletiva, nutrição clínica, fisiologia da nutrição, alimentação de coletividades, avaliação nutricional, entre outros. No volume 2 os artigos abordam temas relacionados com a qualidade microbiológica e físico-química de diversos alimentos, desenvolvimento e aceitabilidade sensorial de novos produtos, utilização de antioxidantes e temas que tratam sobre a avaliação das condições higiênico-sanitárias e treinamento de boas práticas para manipuladores de alimentos.

Diante da importância de discutir a Nutrição, os artigos relacionados neste *e-book* (Vol. 1 e 2) visam disseminar o conhecimento acerca da nutrição e promover reflexões sobre os temas. Por fim, desejamos a todos uma excelente leitura!

Vanessa Bordin Viera e Natiéli Piovesan

Sumário

CAPÍTULO I

A ÓTICA DOS USUÁRIOS SOBRE A QUALIDADE DOS SERVIÇOS OFERECIDOS POR UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA DE UM MUNICÍPIO DO AGRESTE DE PERNAMBUCO

Amanda Natacha Silva Ferreira Lins, Derberson José do Nascimento Macêdo, Keila Cristina de Oliveira Assis, Taciana Fernanda dos Santos Fernandes e Flávia Gabrielle Pereira de Oliveira1

CAPÍTULO II

AÇÃO DA MELATONINA SOBRE AS ALTERAÇÕES NUTRICIONAIS E MORFOLÓGICAS DE RATOS COM CIRROSE BILIAR SECUNDÁRIA INDUZIDA PELA LIGADURA DE DUCTO BILIAR

Josieli Raskopf Colares, Sabrina Alves Fernandes, Elizângela Gonçalves Schemitt, Renata Minuzzo Hartmann, Cláudio Augusto Marroni e Norma Anair Possa Marroni.....24

CAPÍTULO III

AÇÕES DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA EM UBERABA-MG

Estefânia Maria Soares Pereira, Maria Graziela de Souza Feliciano Silva, Tamie de Carvalho Maeda e Dagma Wanderleia Costa40

CAPÍTULO IV

ANÁLISE DO CONSUMO DE WHEY PROTEIN POR FREQUENTADORES DE ACADEMIAS NA CIDADE DE BARREIRAS-BA

Rafael Fernandes Almeida, Adelson dos Santos da Silva, Tatielly de Jesus Costa, Vanessa Regina Kunz e Alexandre Boleira Lopo51

CAPÍTULO V

ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E ALIMENTAR NO CENTRO EDUCACIONAL TERRA LIVRE

Poliana Resende Mendonça, Hevelise Raquel Pereira, Ludimila Ribeiro dos Santos, Fernando Marcello Nunes Pereira, Mariana Cândido Fideles, Camila Loiola de Castro, Anália Mariana Spineli Oliveira Ribeiro, Luthiana da Paixão Santos, Nara Rubia Silva, Márcia Helena Sacchi correia e Maria Claret Costa Monteiro Hadler58

CAPÍTULO VI

AVALIAÇÃO DE COMPOSIÇÃO CORPORAL EM PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA: APLICAÇÃO DE BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA DE FREQUÊNCIA SIMPLES E MULTIFREQUENCIAL POR ESPECTROSCOPIA

Natália Tomborelli Bellafronte e Paula Garcia Chiarello.....78

CAPÍTULO VII

AVALIAÇÃO DOS CRITÉRIOS UTILIZADOS PARA O DIAGNÓSTICO DE SARCOPENIA

Rhayara Thacilla Ferreira dos Santos, Maria da Conceição Chaves de Lemos e Bruna Lúcia de Mendonça Soares98

CAPÍTULO VIII

AVALIAÇÃO FINANCEIRA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) HOSPITALAR ATRAVÉS DA CURVA ABC

Maryana Monteiro Farias, Francisca Fabíola dos Santos Paiva, Edna Milene Ribeiro Maia da Cruz, Lia Mara Pontes de Oliveira e Natália Viviane Santos de Menezes108

CAPÍTULO IX

COENZIMA Q10 E SEU EFEITO NO EMAGRECIMENTO CORPORAL

Andrea Przybysz da Silva Rosa, Janine Severo Marçal e Simone Morelo Dal Bosco115

CAPÍTULO X

CONSUMO ALIMENTAR EM DIABÉTICOS ATENDIDOS NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA EM MUNICÍPIO DO PIAUÍ

Roberta Rejane Santos de Carvalho e Layana Rodrigues das Chagas129

CAPÍTULO XI

CORRELAÇÃO ENTRE O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) E A CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA (CC) ENTRE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO

Sylvana de Araújo Barros Luz, Luciene Alves, Debora Dutra de Andrade, Jaqueline Nascimento Moreira e Daniela Marta Silva144

CAPÍTULO XII

DOENÇA DE ALZHEIMER: NUTRIENTES ANTIOXIDATIVOS E PRÓ-OXIDATIVOS

Elisângela dos Santos, Priscila de Souza Araújo, Carlos Leonardo Moura de Moraes, Sarah de Souza Araújo, Candida Aparecida Leite Kassuya e Ubirajara Lanza Júnior157

CAPÍTULO XIII

EDUCAR BRINCANDO: APROXIMANDO CONCEITOS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL À PIRÂMIDE DA ATIVIDADE FÍSICA.

Ully Ferreira Leite, Jéssica do Carmo Silva e Diogo Vale168

CAPÍTULO XIV

ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO EM UMA EMPRESA FORNECEDORA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS DE SANTA MARIA - RS

Juliane Pereira da Silva, Carla Cristina Bauermann Brasil e Thaís da Silva Marques Camillo175

CAPÍTULO XV

ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ADOLESCENTES E PESO AO NASCER DO RECÉM-NASCIDO

Paula Rosane Vieira Guimarães, Solange Berreta Moretto, Suani da Silva Ribeiro, Cecília Marly Spiazzi dos Santos e Rita Suselaine Vieira Ribeiro179

CAPÍTULO XVI

EXPERIÊNCIAS MATERNAS SOBRE CUIDADOS PRÉ-NATAIS, ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR NA SEGUNDA GESTAÇÃO

Luciene Alves, Simony Cibele de Oliveira Silva, Fábio da Veiga Ued, Sylvana de Araújo Barros Luz e Mara Cléia Trevisan197

CAPÍTULO XVII

FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM EXCESSO DE PESO EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL DE OTORRINOLARINGOLOGIA

Fabiola Lacerda Pires Soares, Macksuelle Regina Angst Guedes, Maria Tainara Soares Carneiro, Bruna Reginatto Carvalho e Andressa Elena Souza de Matos.....209

CAPÍTULO XVIII

MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR SAUDÁVEL DE ADOLESCENTES RESIDENTES EM UM MUNICÍPIO DA AMAZÔNIA LEGAL – MT

Ana Cássia Lira de Amorim, Maria Sílvia Amicucci Soares Martins, Maria Aparecida de Lima Lopes e Lenir Vaz Guimarães225

CAPÍTULO XIX

O ACOMPANHAMENTO PRÉ-NATAL E A MULTIPROFISSIONALIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

Valéria Baccarin Ianiski, Marli Kronbauer e Maria Cristina Ehlert.....235

CAPÍTULO XX

PERFIL NUTRICIONAL DE ALCOOLISTAS FREQUENTADORES DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL ÁLCOOL E DROGAS (CAPS-AD) DE PASSO FUNDO-RS

Adaize Mognon, Ana Luisa Sant'Anna Alves, Maria Cristina Zanchim e Gabriele da Graça Botesini241

CAPÍTULO XXI

PERFIL NUTRICIONAL DE EDUCADORES DO MUNICÍPIO DE LAGOA DOS TRÊS CANTOS – RS

Susane Angélica Bloss, Nair Luft, Daiana Argenta Kümpel e Valéria Hartmann251

CAPÍTULO XXII

PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS COM ATÉ UM ANO DE IDADE

Sandra Tavares da Silva e Aldany de Souza Borges261

CAPÍTULO XXIII	
SATISFAÇÃO NO TRABALHO DE COLABORADORES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	
<i>Janekeyla Gomes de Sousa e Layana Rodrigues Chagas</i>	274
CAPÍTULO XXIV	
SENSOS E CONTRASSENSOS DAS DIETAS VEGETARIANA E VEGANA NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS	
<i>Luciene Alves, Mara Cléia Trevisan, Sylvana Araújo Barros Luz e Amanda Martins Marcante</i>	291
CAPÍTULO XXV	
SUSTENTABILIDADE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR	
<i>Bruna Merten Padilha, Cinthia Karla Rodrigues do Monte Guedes, Lorena Rodrigues Sabino, Marina de Medeiros Lessa e Sueluzia Maria de Barros Lopes Olegário</i>	308
CAPÍTULO XXVI	
TENDÊNCIA DO EXCESSO DE PESO E OBESIDADE NO BRASIL DE 2006 A 2016	
<i>Suellen Cristina Enes Valentim da Silva e Alanderson Alves Ramalho</i>	314
Sobre as organizadoras.....	322
Sobre os autores.....	323

CAPÍTULO XXIII

SATISFAÇÃO NO TRABALHO DE COLABORADORES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**Janekeyla Gomes de Sousa
Layana Rodrigues Chagas**

SATISFAÇÃO NO TRABALHO DE COLABORADORES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Janekeyla Gomes de Sousa

Universidade Federal do Piauí, Departamento de Nutrição
Teresina – PI

Layana Rodrigues Chagas

Centro Universitário UNINOVAFAPI, Departamento de Nutrição
Teresina – PI

RESUMO: Considerando o crescimento e a importância que o setor de alimentação coletiva tem na sociedade atual, o trabalho teve o objetivo de avaliar a satisfação no trabalho de colaboradores em Unidades de Alimentação e Nutrição. Trata-se de estudo transversal, com população de 96 funcionários operacionais de três Unidades de Alimentação e Nutrição de Teresina – PI. Aplicou-se questionário a 55 colaboradores que pertenciam ao quadro ativo de funcionários. O instrumento continha informações que avaliaram o perfil socioeconômico dos colaboradores, as condições físicas estruturais no ambiente de trabalho e questões relacionadas à satisfação aos valores atribuídos ao trabalho. Os dados foram analisados com base em frequências absolutas e relativas e utilizou-se o teste de Correlação de Spearman. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos participantes. Quanto às condições físicas estruturais nas UANs verificou-se insatisfação nos itens temperatura, ruído e umidade. Na avaliação da escala de prazer-sofrimento houve predomínio dos indicadores de prazer, sugerindo que a amostra apresenta alto grau de prazer no trabalho. Contudo, observou-se maior insatisfação com o sentimento de autonomia para se organizar no trabalho. Foi verificada relação significativa positiva entre os fatores insegurança e desgaste. As variáveis socioeconômicas de maior influência sobre a previsão de satisfação geral foram idade dos colaboradores, escolaridade e tempo de trabalho na instituição. Assim, é provável que o aumento do grau de satisfação dos colaboradores dessas UANs conduza ao melhor desempenho dos mesmos e conseqüentemente ao alcance dos almejados resultados organizacionais.

PALAVRAS-CHAVE: Unidade de Alimentação e Nutrição, Condições de Trabalho, Satisfação no Trabalho.

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são partes integrantes do setor de alimentação coletiva, tendo como objetivo o fornecimento de refeições para as coletividades sadias e enfermas. Por seu compromisso com a saúde, visam oferecer refeições equilibradas que atendam às necessidades do grupo em questão. Além disso, as refeições devem assegurar quantidade, qualidade, equilíbrio nutricional e

segurança alimentar (MENDONÇA, 2010).

Em geral, as UANs caracterizam-se como um ambiente de trabalho adverso, por serem locais com altos índices de ruído, com temperaturas elevadas e com pouca iluminação, cujas condições de trabalho são muitas vezes complexas, pois o trabalho é repetitivo, com horários prolongados de serviço, elevados índices de acidentes, altos índices de absenteísmo e de rotatividade, dentre outros aspectos, que influenciam não somente na produtividade, mas também na qualidade de vida dos colaboradores (COLARES, 2005). Assim, o setor não se caracteriza como atrativo para a mão-de-obra, considerando-se as pressões decorrentes das limitações deste tipo de processo aliadas as deficiências quanto à motivação e reconhecimento profissional (MACIEL, 2002).

Considerando o crescimento e a importância que o setor de alimentação tem na sociedade atual, é imprescindível o desenvolvimento de estratégias que conduzam a melhora da produtividade e da qualidade dos serviços prestados pelos colaboradores do setor. Tais estratégias visam promover a satisfação no trabalho, melhoria da qualidade de vida e, concomitantemente, o aumento na produtividade e motivação do trabalhador. Nesse sentido, o trabalho teve como objetivo avaliar a satisfação no trabalho de colaboradores em Unidades de Alimentação e Nutrição de Teresina – PI.

2. MÉTODOS

2.1. DELINEAMENTO DO ESTUDO

Trata-se de um estudo transversal, de abordagem quantitativa, realizado em três Unidades de Alimentação e Nutrição da cidade de Teresina – PI, que possuem ramos de atividades distintas: uma UAN com vínculo comercial/empresarial (UAN A), uma UAN hospitalar (UAN B) e outra UAN institucional (UAN C). A escolha das Unidades de Alimentação e Nutrição foi por conveniência.

2.2. POPULAÇÃO E AMOSTRA

A população do estudo foi composta por 96 colaboradores de ambos os sexos, funcionários operacionais das três Unidades de Alimentação e Nutrição: UAN A (n=10), UAN B (n=15) e UAN C (n=71). Tendo como critérios de inclusão: funcionários operacionais (cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiras, almoxarifes e trabalhadores de serviço gerais); estar em escala de serviço durante a coleta de dados; pertencer ao quadro ativo de servidores há pelo menos dois meses; possuir capacidade de compreensão e comunicação verbal para responder o questionário e funções cognitivas preservadas e consentir em participar do estudo mediante

assinatura do TCLE.

A amostra foi definida por conveniência (n=55), com a participação daqueles colaboradores que estavam presentes no local de trabalho durante a coleta dos dados e que aceitaram contribuir com a pesquisa: UAN A (n=5), UAN B (n=10) e UAN C (n=40).

2.3. INSTRUMENTO DE COLETA DOS DADOS

A pesquisa foi realizada por meio de um questionário aplicado à amostra, sendo este constituído por três partes, a primeira destina-se à caracterização socioeconômica dos colaboradores operacionais das UANs, a segunda parte refere-se à verificação das condições físicas estruturais no ambiente de trabalho, e a terceira parte destina-se à avaliação da satisfação dos colaboradores operacionais no trabalho.

Para verificar as condições de trabalho foram elaboradas questões referentes ao ambiente físico das UANs (temperatura, ruído, umidade, iluminação e espaço físico) e ferramentas e equipamentos de trabalho. Sendo apresentadas em uma escala de concordância de 5 pontos, onde 1 corresponde a “muito ruim” até 5 que corresponde a “muito boa” (MACIEL, 2002).

Na avaliação da satisfação no trabalho utilizou-se uma adaptação da Escala de Indicadores de Prazer e Sofrimento no Trabalho – EIPST (MALUF, 2003). O modelo caracteriza as respostas em quatro grupos, sendo dois deles indicadores de prazer e dois indicadores de sofrimento, totalizando vinte e sete questões sendo apresentadas em uma escala de concordância de 5 pontos, onde 1 corresponde a “não concordo” até 5 que corresponde a “concordo totalmente”.

Os indicadores de prazer são obtidos através do fator gratificação e do fator liberdade no trabalho. Gratificação é definida como sentimento de satisfação, realização, orgulho e identificação com um trabalho que atende às aspirações profissionais. A liberdade no trabalho é definida como um sentimento de liberdade de pensamento, emissão de opiniões sobre o trabalho e autonomia para se organizar, sendo tais condutas legitimadas pela chefia e por colegas.

Os indicadores de sofrimento são obtidos através do fator desgaste e do fator insegurança. O fator desgaste é definido como o sentimento de que o trabalho causa estresse, sobrecarga, tensão emocional, cansaço, ansiedade, desânimo e frustração. Por insegurança, entende-se o receio de perder o emprego e de não conseguir atender às expectativas relacionadas à competência profissional, exigência de produtividade e pressões no ambiente de trabalho.

2.4. COLETA DOS DADOS

A coleta de dados foi realizada por entrevistadores treinados no mês de dezembro de 2014. Os dias de coleta foram acertados juntamente com a

responsável por cada unidade de alimentação e nutrição.

Inicialmente foi realizada breve explanação aos participantes da pesquisa sobre a finalidade do estudo, a importância do mesmo e os seus procedimentos. Posteriormente, o colaborador da UAN foi questionado sobre a sua disponibilidade em participar no estudo e permissão da utilização dos dados com assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Os questionários foram aplicados presencialmente, de forma direta, durante o horário laboral e no local de trabalho dos colaboradores, em ambiente calmo e reservado. A aplicação ocorreu durante os plantões diurnos, em aproximadamente quatro dias consecutivos, variando de acordo com a UAN pesquisada, até que abrangesse todas as equipes de trabalho.

2.5. ORGANIZAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

Para organização dos dados quanto às condições de trabalho, consideraram-se como satisfeitos os colaboradores que responderam “boa” ou “muito boa”.

Quanto à satisfação no trabalho, as questões foram classificadas de acordo com o tipo de indicadores. Sendo os indicadores de prazer, constituídos pelos fatores gratificação e liberdade, considerados como positivos. E os indicadores de sofrimento, constituídos pelos fatores desgaste e insegurança, considerados como negativos. Nos indicadores positivos, consideraram-se como satisfeitos os colaboradores que responderam “concordo muito” ou “concordo totalmente”. E nos indicadores negativos, consideraram-se satisfeitos os colaboradores que responderam “não concordo”, “concordo pouco” ou “concordo em parte”.

Os dados foram organizados em tabelas e analisados com base em frequências absolutas e relativas. Realizou-se Correlação de Spearman para avaliar o grau de associação entre pares de variáveis. Para verificar normalidade ou não dos dados foi usado o teste Shapiro-Wilk. O nível de significância adotado foi de 5%. Para realização da análise estatística foi utilizado o programa SPSS versão 20.0.

2.6. ASPECTOS ÉTICOS

Foram seguidos todos os princípios éticos contidos na Resolução 466/12 (BRASIL, 2012) que regulamenta diretrizes de pesquisas envolvendo seres humanos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, CAAE 35909314.6.0000.5214. Também foi solicitada à diretoria das instituições participantes a autorização para a execução da pesquisa.

Os colaboradores das Unidades de Alimentação e Nutrição foram informados quanto aos objetivos do estudo e quando concordaram em participar do estudo foram solicitados a assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O número de participantes total da pesquisa (55) corresponde a 57,3% dos colaboradores operacionais (cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiras, almoxarifes e trabalhadores de serviço gerais) de todas as Unidades de Alimentação e Nutrição pesquisadas.

Todos os colaboradores operacionais das UANs foram convidados a participar da pesquisa, mas somente 55 deles aceitaram. As justificativas mais frequentes daqueles que se negaram a participar foram: a) não queriam se indispor com a chefia; b) não tinham tempo para responder ao questionário, e c) não teriam retorno financeiro.

A Tabela 1 apresenta os aspectos socioeconômicos da amostra participante do estudo, sendo estes expressos distintamente para cada UAN.

A amostra foi constituída em sua maioria por homens (67,3%), com média de 38 anos de idade (Desvio padrão: 11,59 anos). Em relação ao nível de escolaridade e a renda dos colaboradores, a maioria cursou pelo menos uma série do 2º grau e recebe entre um a três salários mínimos mensalmente.

No estudo de Ozela (2011), realizado com 63 colaboradores do setor de nutrição de uma instituição pública hospitalar, verificou-se que a maioria (62%) dos colaboradores não estava satisfeita no que diz respeito ao salário. O autor supôs que a insatisfação seja em virtude da elevada demanda de tarefas a serem executadas pelos servidores da UAN.

Verifica-se que a maioria dos participantes é auxiliar de cozinha, seguida pela função de cozinheiro, sendo tais funções comuns as três UANs estudadas. E quanto ao tempo de serviço dos colaboradores nas instituições, a maioria trabalha entre um a seis anos. A Unidade de Alimentação os quais funcionários apresentaram maior tempo de permanência foi a UAN C, com 16,4% dos participantes da pesquisa trabalhando a mais de 10 anos. É importante levar em consideração que as UANs A e B são recentes no ramo com menos de cinco anos de funcionamento, podendo assim justificar tais resultados.

Assim, ao analisar somente a UAN C verifica-se alta rotatividade, visto que somente 15 funcionários desta unidade (37,5%) trabalham há mais de seis anos. Confirma-se ao comparar com os resultados obtidos nos estudos de Nunes (2010) e Maluf (2003), onde 54% e 61,4%, respectivamente, dos colaboradores trabalham durante o mesmo período de tempo.

Altos índices de absenteísmo e rotatividade podem ser traduzidos como manifestação de descontentamento para com as condições de trabalho oferecidas pelo setor, considerando-se as pressões decorrentes das limitações deste tipo de processo aliadas a deficiência quanto à motivação e reconhecimento profissional (Ozela, 2011).

Tabela 1. Aspectos socioeconômicos distribuídos por Unidades de Alimentação e Nutrição em números e percentual do total de colaboradores.

Variáveis	Unidades			Total
	A	B	C	
Sexo				
Masculino	3 (5,5%)	5 (9,1%)	29 (52,7%)	37 (67,3%)
Feminino	2 (3,6%)	5 (9,1%)	11 (20%)	18 (32,7%)
Idades (anos)				
20 a 40	5 (9,1%)	8 (14,5%)	22 (40%)	35 (63,6%)
41 a 60	0 (0%)	2 (3,6%)	14 (25,5%)	16 (29,1%)
Mais de 60	0 (0%)	0 (0%)	4 (7,3%)	4 (7,3%)
Escolaridade				
1º grau completo	0 (0%)	2 (3,6%)	5 (9,1%)	7 (12,7%)
1º grau incompleto	0 (0%)	1 (1,8%)	9 (16,4%)	10 (18,2%)
2º grau completo	3 (5,5%)	6 (10,9%)	18 (32,7%)	27 (48,1%)
2º grau incompleto	2 (3,6%)	0 (0%)	5 (9,1%)	7 (12,7%)
Ensino superior	0 (0%)	1 (1,8%)	3 (5,5%)	4 (7,3%)
Renda (salários mínimos)				
1 a 3	5 (9,1%)	10 (18,2%)	39 (70,9%)	54 (98,2%)
3 a 5	0 (0%)	0 (0%)	1 (1,8%)	1 (1,8%)
Função				
Almoxarife	0 (0%)	0 (0%)	1 (1,8%)	1 (1,8%)
Auxiliar de cozinha	0 (0%)	3 (5,5%)	27 (49,1%)	30 (54,5%)
Copeira	0 (0%)	3 (5,5%)	0 (0%)	3 (5,5%)
Cozinheiro	2 (3,6%)	3 (5,5%)	7 (12,7%)	12 (21,8%)
Serviços Gerais	3 (5,5%)	1 (1,8%)	5 (9,1%)	9 (16,4%)
Tempo de trabalho na instituição				
Menos de 1 ano	1 (1,8%)	3 (5,4%)	5 (9,1%)	9 (16,3%)
Entre 1 e 6 anos	4 (7,3%)	7 (12,7%)	20 (36,4%)	29 (56,4%)
Entre 6 e 10 anos	0 (0%)	0 (0%)	6 (10,9%)	8 (10,9%)
Mais de 10 anos	0 (0%)	0 (0%)	9 (16,4%)	9 (16,4%)

Fonte: As autoras.

A Tabela 2 apresenta os dados obtidos referentes às condições de trabalho quanto aos aspectos físicos estruturais das Unidades de Alimentação e Nutrição. Sendo considerados satisfeitos os funcionários que responderam: “boa” ou “muito boa”, e insatisfeitos os que responderam: “muito ruim”, “ruim” ou “regular”, para cada variável analisada.

Tabela 2. Conhecimento dos colaboradores quanto suas condições de trabalho nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

Variáveis físicas estruturais	Insatisfeitos	Satisfeitos
Temperatura	39 (70,9%)	16 (29,1%)
Ruído	47 (85,5%)	8 (14,5%)

Umidade	33 (60%)	22 (40%)
Iluminação natural	17 (30,9%)	38 (60,1%)
Iluminação artificial	19 (34,5%)	36 (65,5%)
Espaço físico	26 (47,3%)	29 (52,7%)

Fonte: As autoras.

As variáveis temperatura e umidade obtiveram elevados índices de insatisfação. De acordo com Teixeira et al. (2007), uma temperatura de 22° a 26°C, com umidade relativa de 50% a 60% é considerável compatível com as operações realizadas em UANs. Contudo, as instituições do presente estudo situam-se numa região do país em que é difícil manter temperatura amena durante todo o ano, não somente pelo clima permanentemente quente, como pela grande quantidade de equipamentos existentes na área desprendendo calor, tornando o ambiente abafado, o que provoca desconforto térmico nos funcionários dessas UANs. Além do reduzido espaço físico, resultando um ambiente causador de fadiga e estresse aos colaboradores.

No item ruído foram verificados os maiores percentuais de respostas negativas em comparação com as outras variáveis. Abreu et al. (2002), ao avaliarem os fatores de risco ambiental em UANs, verificaram que nas áreas de devolução de bandejas e de cocção foram obtidos valores mais críticos quanto ao ruído, chegando a 87dBA e 84dBA por uma exposição de 3h, respectivamente. Segundo Matos (2000), em UANs a produção de ruído é constante devido às máquinas, à água, ao vapor, ao choque de utensílios e ressonância de superfícies metálicas, ao sistema de exaustão e, também, devido ao diálogo entre os operadores. Com isso, pode-se verificar a dificuldade da manutenção de níveis de ruídos adequados nesses ambientes, em virtude da natureza das operações e equipamentos necessários.

No estudo de Maciel (2002), ao investigar os fatores que interferem na satisfação de 26 trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar, os itens temperatura, ruído, umidade e iluminação natural obtiveram conceitos negativos para maioria dos colaboradores, com percentuais de satisfação de 19,2%, 15,4%, 11,5% e 30,8%, respectivamente. Além disso, para os funcionários da amostra, as condições do ambiente físico do trabalho interferem no seu grau de satisfação.

Já a pesquisa realizada em um restaurante universitário público no Rio de Janeiro, Colares (2005) investigou a dimensão do contexto “saúde e qualidade de vida no trabalho” em sua relação com o processo de trabalho, e durante as entrevistas individuais e grupos focais os aspectos que mais se destacaram referentes às condições ambientais de trabalho foram o calor excessivo, o piso frequentemente molhado, e problemas com falta ou defeito de equipamentos e utensílios.

Em relação à iluminação, apesar das respostas terem variado bastante, essa foi a variável melhor avaliada. A maioria dos colaboradores está satisfeita com a iluminação, tanto natural quanto artificial, no ambiente de trabalho. Ao avaliar as condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação

coletiva em Florianópolis, Matos (2000) verificou que os operadores queixavam-se frequentemente da iluminação inadequada, do calor e umidade excessivos, e também do ruído constante provocado pelo exaustor.

Estudo realizado por Marcolino et al. (2000) sobre condições de trabalho em uma UAN hospitalar, verificaram baixa luminosidade em diversos setores, sendo considerado o pior deles a área de armazenamento. Segundo Teixeira et al. (2007), a iluminação exerce uma forte influência no comportamento das pessoas. Sua utilização adequada evita doenças visuais, aumenta a eficiência do trabalho e diminui o número de acidentes.

A variável distribuição de equipamentos e pessoas no espaço físico das UANs, de forma geral, foi considerada satisfatória. Assemelhando-se ao estudo de Maciel (2002), no qual 50,0% da amostra considerou “bom” o espaço físico, aglomeração de equipamentos e pessoas.

Segundo Aguiar et al. (2013), as condições ambientais das UANs, na maioria das vezes, apresentam em sua estrutura físico-funcional espaços com dimensionamentos inadequados, além de o segmento de alimentação coletiva ser fortemente determinado pelo processo de terceirização.

Os resultados obtidos confirmam os estudos já realizados, em que são comumente relatadas condições físicas e ambientais inadequadas em UANs, tais como problemas referentes a espaços reduzidos, ruídos excessivos, temperatura e umidade elevadas (MARCOLINO et al., 2000; MATOS et al., 1998; SOUSA, 1997).

De forma geral, pode-se verificar que, com exceção da iluminação natural, da iluminação artificial e do espaço físico, todas as questões abordadas sobre as condições físicas tiveram a maioria dos seus conceitos variando entre muito ruim e regular, o que colabora negativamente para o sentimento de satisfação no trabalho desses colaboradores. Nesse sentido, os aspectos físicos das UANs devem ser planejados sob a perspectiva do processo produtivo característico deste setor, de modo a proporcionar condições favoráveis de trabalho ao pessoal operacional.

As boas condições de trabalho permitem aproveitar melhor as matérias primas e a manufatura de novos produtos, facilitando o desenvolvimento das capacidades dos trabalhadores e repercutindo em mudanças positivas nas relações de trabalho, reduzindo os riscos de acidentes o que gera maior produtividade, em consequência, as empresas tornam-se mais competitivas (Matos, 2000).

A Tabela 3 apresenta os resultados às questões relacionadas à satisfação no trabalho pela EIPST de forma geral nas UANs. Pode-se verificar a frequência de respostas do tipo “concordo muito” e “concordo totalmente” obtidos nos fatores gratificação e liberdade foram significativamente altos quando comparados aos fatores desgaste e insegurança, sugerindo que a amostra estudada apresenta alto grau de prazer no trabalho.

A comparação do número de funcionários satisfeitos com o número total da amostra revelou que os grupos Gratificação, Desgaste e Insegurança não apresentaram diferenças significativas entre o número de funcionários satisfeitos e o número total pelo teste Qui-quadrado. Assim, os funcionários das Unidades de Alimentação e Nutrição, em relação a tais aspectos, estão satisfeitos e sentem-se

realizados no seu trabalho.

Entretanto, quanto ao fator Liberdade, verificou-se diferença significativa entre o que seria ideal e a realidade, sugerindo elevado grau de descontentamento quanto a esse fator. Tais resultados são semelhantes aos obtidos no estudo de Maluf (2003), ao avaliar o nível de satisfação de 70 operadores de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar, que revelou diferença muito significativa ($p = 0,009$) no grupo liberdade entre o que seria ideal e a realidade.

Verificou-se que a pergunta 3 (Tenho liberdade para organizar meu trabalho da forma que quero) do grupo “Liberdade” obteve a maior diferença entre o número real de pessoas satisfeitas e o total de pesquisados. No estudo de Maluf (2003), o percentual foi ainda menor, apenas 20,6% dos operadores responderam positivamente para tal questionamento.

O trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição tem como características próprias a execução de tarefas já previamente estabelecidas pelo planejamento, assim, de um modo geral, não é dada ao colaborador a possibilidade de interferir no processo. Desse modo, o funcionário desenvolve, frequentemente, atividades repetitivas e monótonas, podendo resultar em desgaste físico e psíquico, comprometendo sua satisfação.

Tabela 3. Satisfação dos colaboradores pela Escala de indicadores de prazer e sofrimento no trabalho e teste Qui-quadrado.

Grupo	Pergunta	Satisfeitos	% do total	Qui-quadrado e P-valor
Indicadores de Prazer – POSITIVOS				
Gratificação	5 – Orgulho do trabalho que realizo	43	78,2	
	6 – Reconhecimento pelo trabalho	24	43,6	
	7 – Tarefas significativas para mim	37	67,3	
	8 – Tarefas significativas para as pessoas	31	56,4	
	10 – Trabalho compatível com as aspirações	29	52,7	
	17 – Realização profissional	45	81,8	
	19 – Útil no trabalho	45	81,8	
	21 – Compatível com a função	40	81,8	
	26 – Produtivo no trabalho	47	85,4	9,8391
	27 – Importante para a organização	47	85,4	0,3637
		388	70,5	
Liberdade	3 – Liberdade para organizar o trabalho	13	23,6	
	12 – Colegas são solidários	24	43,6	
	15 – Reconhecimento da chefia	22	40,0	
	18 – Liberdade para dizer o que penso	25	45,4	12,6128
	22 – A prática religiosa é importante	50	90,9	0,0133*
		134	48,7	
Indicadores de Sofrimento – NEGATIVOS				

Desgaste	1 - Trabalho é cansativo	34	61,8	
	4 - Frustrações com o trabalho	54	98,2	
	11 - Trabalho causa estresse	43	78,2	
	14 - Sobrecarga no trabalho	42	76,4	
	20 - Adormecido na carreira profissional	43	78,2	
	23 - Trabalho causa sofrimento	51	92,7	3,3834
	25 - Desmotivação no trabalho	49	89,1	0,7594
		316	82,1	
Insegurança	2 - Insegurança em não corresponder as expectativas	43	78,2	
	9 - Receio de ser demitido	41	74,5	
	13 - Receio de não conseguir cumprir as tarefas no prazo	44	80,0	
	16 - Pressão no trabalho	43	78,2	0,069
	24 - Permanece no trabalho por falta de outra oportunidade	42	76,4	0,9994
		213	77,4	

Fonte: As autoras. *. Significativo ao nível de 0,05.

No geral, os colaboradores estão satisfeitos com o seu trabalho e com as atividades inerentes a este, apresentando maior insatisfação com o sentimento de liberdade de pensamento, emissão de opiniões sobre o trabalho e autonomia para se organizar.

Indicadores como sentir orgulho do trabalho realizado, sentir-se útil e produtivo no trabalho, considerar-se realizado profissionalmente ao executar as tarefas e identificar-se com o trabalho que é importante para a organização contribuem para justificar o nível de satisfação encontrado na amostra. Segundo Vechio (2008), a confluência entre as necessidades, as expectativas e os valores pessoais, grupais e organizacionais, que tem sido designado como “contrato psicológico”, assume cada vez mais importância nas organizações, levando melhor desempenho e prevalência do sentimento de prazer no trabalho.

Pela correlação de Spearman avaliou-se o grau de associação entre as variáveis condições de trabalho e fatores psicossociais da Escala de Indicadores de Prazer e Sofrimento no Trabalho nas Unidades de Alimentação e Nutrição estudadas (Tabela 4).

Tabela 4. Correlação entre as condições de trabalho e os fatores psicossociais de satisfação no trabalho nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

Coefficientes	Correlação	N	P-valor
Gratificação - Liberdade	0,09	275	0,135
Gratificação - Insegurança	0,035	385	0,488
Gratificação - Desgaste	0,036	275	0,553
Gratificação - Condição	-0,092	385	0,071

Liberdade – Insegurança	0,004	275	0,941
Liberdade – Desgaste	-0,073	275	0,226
Liberdade – Condição	-0,044	275	0,470
Insegurança – Desgaste	0,248	275	0,000*
Insegurança – Condição	0,000	385	0,995
Desgaste – Condição	0,034	275	0,575

Fonte: As autoras. *. Significativo quando $p < 0,05$.

Os dados apresentados na Tabela 4 são bem aceitos quando se leva em consideração as definições de Mendes (2003) para cada variável da correlação. Neste sentido, o fator insegurança refere-se ao receio de perder o emprego e não conseguir atender às expectativas relacionadas à competência profissional, exigência de produtividade e pressões no ambiente de trabalho. Já por desgaste, entende-se como o sentimento de que o trabalho causa estresse, sobrecarga, tensão emocional, cansaço, ansiedade, desânimo e frustração.

Essa relação ratifica a presença dessas variáveis, desgaste e insegurança, como sendo indicadores de sofrimento. Assim, o colaborador que sente receio de não atender as expectativas da empresa e sofre pressões no ambiente de trabalho, por consequência o trabalho lhe causa estresse, desânimo e frustração.

Portanto, o resultado enfatiza a necessidade de adequada ambiência, tanto em relação às condições físicas estruturais quanto às relações interpessoais, nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Medidas de motivação e estímulo constante aos colaboradores são fundamentais para assegurar qualidade no serviço prestado.

O Quadro 1 apresenta os resultados do teste de Spearman, utilizado para verificar existência de correlação entre as variáveis socioeconômicas e as questões da Escala de Indicadores de Prazer e Sofrimento no Trabalho.

Quadro 1. Correlação entre as variáveis socioeconômicas e os fatores psicossociais de satisfação no trabalho nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

Variáveis Socioeconômicas	Fatores Psicossociais	Correlação e P-valor	Questões da EIPST
Idade	Fator Insegurança	Negativa (p=0,010)	Q2 - Sinto-me inseguro quando meu trabalho não corresponde às expectativas da empresa.
		Negativa (p=0,050)	Q9 - Tenho receio de ser demitido ao cometer erros.
		Negativa (p=0,007)	Q16 - Sinto-me pressionado no meu trabalho.
	Fator Desgaste	Negativa (p=0,007)	Q11 - Sinto-me pressionado no meu trabalho.
		Negativa (p=0,014)	Q14 - Sinto-me sobrecarregado no meu trabalho.
Tempo de trabalho na instituição	Fator Insegurança	Negativa (p=0,010)	Q2 - Sinto-me inseguro quando meu trabalho não corresponde às expectativas da empresa.
Escolaridade	Fator Gratificação	Negativa (p=0,034)	Q21 - Meu trabalho é compatível com a minha função.

Fonte: As autoras. *. Significativo quando $p < 0,05$.

Analisando as questões da escala de satisfação individualmente, verificou-se correlação negativa significativa entre a idade dos colaboradores e o fator insegurança, especificamente relacionada às questões 2, 9 e 16. Ou seja, quanto maior a idade dos funcionários das UANs, menores são os sentimentos de insegurança em não corresponder às expectativas da empresa, receio de ser demitido ao cometer erros, e sensação de pressão no trabalho. Esses resultados podem ser interpretados ao sugerir que o colaborador de maior idade também estar a mais tempo na instituição e se sente confortável no ambiente de trabalho, pois atitudes de acomodação e despreocupação são características observadas em funcionários que trabalham há muito tempo no mesmo serviço.

A idade dos funcionários também se relacionou negativa e significativamente com o fator desgaste, especificamente às questões 11 e 14. Assim, quanto maior a idade dos colaboradores, menos frequentes são os sentimentos de estresse no trabalho e sobrecarga com as atividades necessárias à realização do trabalho. Tal resultado confirma a correlação anterior, pois o colaborador de mais idade e mais tempo no serviço termina realizando menos atividades que os funcionários mais recentes da instituição, conseqüentemente não se sobrecarregam e não se sentem estressados com o trabalho realizado.

Em relação ao tempo de trabalho na instituição, verificou-se correlação significativa negativa com o sentimento de insegurança no sentido do trabalho não corresponder às expectativas da empresa. Indicando que quanto mais tempo o funcionário trabalha na instituição, menos frequente é o sentimento de receio ao não corresponder às expectativas da empresa.

Também foi observada relação significativa negativa entre a escolaridade e o

sentimento de que o trabalho é compatível com a função exercida. Tal resultado assemelha-se ao obtido no estudo de Nunes (2010), no qual os trabalhadores com maiores habilitações literárias apresentaram menor satisfação em relação a alguns itens da escala de satisfação. Por outro lado, os colaboradores com mais qualificação podem elevar seu nível de satisfação ao vislumbrar possibilidades de oportunidades de promoção e de subida na carreira.

Nesse sentido, deve-se investir em questionamentos sobre as condições organizacionais e os aspectos psicossociais do processo de trabalho para a melhoria da qualidade de vida dos colaboradores de UANs. Já há uma sinalização de que as condições físicas estruturais possam influenciar não somente as condições higiênicas na produção de refeições, mas também o estado nutricional desses trabalhadores.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados obtidos nesse estudo quanto às condições físicas estruturais nas UANs indicaram insatisfação nos itens temperatura, ruído e umidade. Quanto à avaliação da escala de prazer-sofrimento, verificou-se predomínio dos indicadores de prazer, sugerindo que a amostra apresenta alto grau de prazer no trabalho. Contudo, os resultados sugerem insatisfação quanto ao fator liberdade no trabalho.

O teste de Correlação de Spearman revelou relação significativa positiva entre o fator gratificação e as variáveis: liberdade, insegurança e desgaste. Verificou-se também relação positiva entre o fator liberdade e as condições de trabalho e a variável insegurança se correlacionou com o fator desgaste. As variáveis socioeconômicas de maior influência sobre a previsão de satisfação geral são a idade dos colaboradores, a escolaridade e o tempo de trabalho na instituição.

A satisfação no trabalho é responsável por uma parcela considerável do sucesso das organizações, é provável que o aumento do grau de satisfação dos colaboradores dessas UANs conduza ao melhor desempenho dos mesmos e conseqüentemente ao alcance dos almejados resultados organizacionais. Nesse sentido, algumas sugestões mostram-se pertinentes para a melhoria das condições de trabalho nas UANs e elevação da satisfação dos colaboradores, tais como:

- Fornecer aos colaboradores fardamento adequados ao setor, sendo de cor clara e tecido leve, contribuindo para amenizar o calor;
- Aquisição de equipamentos e utensílios adequados para a execução das tarefas de forma segura;
- Realizar manutenção regular das máquinas visando à redução dos ruídos;
- Oferecer os equipamentos de proteção individual aos funcionários, evitando acidentes de trabalho e doenças ocupacionais;
- Diversificação das atividades dos funcionários, para evitar a execução de trabalhos repetitivos por longos períodos de tempo;

- Dar aos colaboradores certo grau de autossuficiência, pois eles se sentirão satisfeitos;
- Implantação de um plano de carreira, oferecendo promoções aos colaboradores com melhores desempenhos.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. M.; SPINELLI, M.G.N.; ARAÚJO, R. M. V. Fatores de risco ambiental para trabalhadores de unidades de alimentação e nutrição. **Nutrição em Pauta**. v.5, n.7, p.46-49, 2002.

AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B.; MENEZES, M. F. G. **Gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Resolução n° 466, 2012. **Diretrizes e Normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos**. Disponível em: <<http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>>. Acesso em: 6 mar. 2015.

COLARES, L. G. T. **Processo de trabalho, saúde e qualidade de vida no trabalho em uma unidade de alimentação e nutrição: uma abordagem qualitativa**. 2005. 283 f. Tese (Doutorado em Ciências na área de Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública, FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2005.

MACIEL, T. R. S. **Fatores interferentes na satisfação dos trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar**. 2002. 95 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

MALUF, A. H. S. **Avaliação do nível de satisfação de operadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar**. 2003. 48 f. Monografia (Especialização em Qualidade de Alimentos) – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, Brasília, 2003.

MARCOLINO, A. C. L.; SILVA, C. F. S. A.; MARCON, M. C. Análise das condições de trabalho no setor de carne do serviço de nutrição e dietética do hospital universitário da UFSC. Anais do **Simpósio Sul Brasileiro de Alimentação e Nutrição: História Ciência e Arte**. Florianópolis (SC), p.471-475, 2000.

MATOS, C. H.; PROENÇA, R. P. C.; DUARTE, M. F. S.; AULER, F. Posturas e movimentos no trabalho: um estudo cineantropométrico de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Anais do XV Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN**. Brasília (DF), p. 003, 1998.

MATOS, C. H. **Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso**. 2000. 138 f. Dissertação (Mestrado em

Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2000.

MENDES, A. M. Validação de uma escala de indicadores de prazer-sofrimento no trabalho. **Mente Social**. v.6, n.11, p.11-19, 2003.

MENDONÇA, R. T. **Nutrição**: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão. 1. Ed. – São Paulo: Rideel, 2010.

NUNES, H. P. G. **Satisfação no trabalho dos manipuladores de alimentos**. 2010. 63 f. (Trabalho de investigação) – Faculdade de Ciências da Alimentação e Nutrição, Universidade do Porto, Porto, 2010.

OZELA, C. M. S. **Absenteísmo no setor de nutrição em hospital público de Belém – Pará**. 2011. 77f. Dissertação (Mestrado em Gestão Pública) – Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, Lisboa, 2011.

SOUSA, A. A. Relação entre condições físicas e qualidade do processo produtivo: estudo multicaso em unidades de alimentação e nutrição no município de Florianópolis. **Anais do 4º Congresso Latino Americano de Ergonomia e 8º Congresso Brasileiro de Ergonomia**. Florianópolis (SC), p.1100-1104, 1997.

TEIXEIRA, S. T.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. 1. Ed. – São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

VECHIO, R. P. **Comportamento Organizacional**. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

ABSTRACT: Considering the growth and importance that the collective food sector has in the current society, the work had the objective of evaluating the satisfaction in the work of employees in Food and Nutrition Units. This is a cross-sectional study with a population of 96 operational employees from three Food and Nutrition Units of Teresina - PI. A questionnaire was applied to 55 employees who belonged to the active staff. The instrument contained information that evaluated the socioeconomic profile of the employees, the structural physical conditions in the work environment and questions related to the satisfaction of the values attributed to the work. Data were analyzed based on absolute and relative frequencies and the Spearman Correlation test was used. The study was approved by the Research Ethics Committee and signed by the participants of the Informed Consent Form. Regarding the structural physical conditions in the FNU, there was dissatisfaction in the items temperature, noise and humidity. In the evaluation of the pleasure-suffering scale there was a predominance of pleasure indicators, suggesting that the sample presents a high degree of pleasure at work. However, there was greater dissatisfaction with the sense of autonomy to organize at work. There was a significant positive relation between the factors of insecurity and wear and tear. The socioeconomic variables that had the greatest influence on the prediction of overall satisfaction were age of the employees, schooling and working time in the institution. Thus, it is probable that the increase in the degree of satisfaction of the employees of these FNU will lead to the better performance of the same and consequently to the

reach of the desired organizational results.

KEYWORDS: Food and Nutrition Unit, Work conditions, Job Satisfaction.

Sobre as organizadoras

VANESSA BORDIN VIERA docente adjunta na Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), bacharel e licenciada em Nutrição pelo Centro Universitário Franciscano (UNIFRA). Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Docente no Instituto Federal do Amapá (IFAP). Editora da subárea de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Journal of bioenergy and food science. Possui experiência com o desenvolvimento de pesquisas na área de antioxidantes, desenvolvimento de novos produtos, análise sensorial e utilização de tecnologia limpas.

NATIÉLI PIOVESAN Docente no Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN), graduada em Química Industrial e Tecnologia em Alimentos, pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Possui graduação no Programa Especial de Formação de Professores para a Educação Profissional. Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Atua principalmente com o desenvolvimento de pesquisas na área de Antioxidantes Naturais, Qualidade de Alimentos e Utilização de Tecnologias limpas.

Sobre os autores

Adaize Mognon Graduação em Nutrição pela Universidade de Passo Fundo (2015); Residente do Programa de Residência Multiprofissional Integrada em Saúde do Idoso e Atenção ao Câncer. Ênfase: Saúde do Idoso. adaizemognon@gmail.com

Adelson dos Santos da Silva Graduando em Licenciatura em Matemática pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA; Especializando em Educação Matemática pelo Instituto CEPRO Barreiras, Bahia; Bolsista pelo Programa institucional de bolsas de Iniciação à Docência (PIBID) – CAPES; E-mail para contato: adelson92@hotmail.com

Alanderson Alves Ramalho Professor da Universidade Federal do Acre; Graduação em Bacharelado em Nutrição na Universidade Federal do Acre; Mestrado em Saúde Coletiva pela Universidade Federal do Acre; Doutorando em Saúde Pública e Meio Ambiente pela Escola Nacional de Saúde Pública.

Aldany de Souza Borges Graduação em Nutrição pela Universidade Federal Fluminense. Especialização em Saúde da Família pela Faculdade Redentor, RJ. Especialização em Nutrição Clínica pela UNIFOA. Especialização em Prescrição de Fitoterápicos e Suplementos em Nutrição Clínica e Esportiva pela Universidade Estácio de Sá. Experiência: Nutrição clínica hospitalar, ambulatorial e atenção domiciliar; Nutrição em Saúde Pública (Atenção Primária ESF, Coordenação de Programas como Bolsa Família na Saúde, Suplementação de Ferro e SISVAN); Nutrição Clínica com Ênfase em Fitoterapia e Nutrição Esportiva (Prescrição de Suplementos).

Alexandre Boleira Lopo Graduação em Licenciatura em Matemática pela Universidade Estadual de Pernambuco – UPE; Especialização Lato sensu: Gestão e Planejamento Educacional UNEB, em Matemática Aplicada: Controle e Metrologia – UFBA e Metrologia e Instrumentação CEFET-MG; Mestrado em Educação – Universidade Internacional de Lisboa. Reconhecimento UFBA portaria 055/2008 e Engenharia – UFRN; Doutorado em Ciências – UFRN; Membro da Sociedade Brasileira de Educação Matemática (SBEM) Linhas de Pesquisa: Educação Matemática (Ensino de Cálculo) e Matemática Aplicada; Grupo de extensão e pesquisa em Matemática Aplicada – GEPMAT; Membro do corpo docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA campus Camaçari; E-mail para contato: alexandrelopo@hotmail.com

Ana Cássia Lira de Amorim Docente das Faculdades de Medicina e Nutrição da Universidade de Cuiabá – MT; Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Mato Grosso (2002); Especialista em Saúde Coletiva – Associação Brasileira de Nutricionista (2012); Mestre em Saúde Coletiva pela Universidade Federal de Mato Grosso (2009); Doutoranda em Saúde Coletiva - Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal de Mato

Grosso. E-mail: lira.cassia@gmail.com

Ana Luisa Sant'Anna Alves Graduação em Nutrição pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (2003); Mestrado em Ciências da Saúde pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (2005); Doutorado em Epidemiologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2014); Professor do Curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Envelhecimento Humano da Universidade de Passo Fundo; alves.als@gmail.com

Anália Mariana Spineli Oliveira Ribeiro Acadêmica da Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiânia - Goiás.

Amanda Martins Marcante Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Membro do grupo de pesquisa GEPENUTRI. E-mail para contato: mandi.nh@hotmail.com

Amanda Natacha Silva Ferreira Lins Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP); E-mail para contato: flins.amanda@gmail.com

Andrea Przybysz da Silva Rosa Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário Metodista IPA (2005); Pós-Graduação em Nutrição Clínica e Esportiva pelo Instituto de Pesquisa Ensino e Gestão em Saúde – iPGS (2016); Contato: deiabyz@gmail.com

Andressa Elena Souza de Matos Graduação em Nutrição pela Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados. E-mail para contato: andy_souzamatos@hotmail.com

Bruna Lúcia de Mendonça Soares Professora da Universidade Federal de Pernambuco; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco;

Bruna Merten Padilha: Professora da Universidade Federal de Alagoas; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas; Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Doutoranda em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Grupo de pesquisa: Alimentos e Nutrição.

Bruna Reginatto Carvalho Graduação em Nutrição pela Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados. E-mail para contato: brunareginatto@hotmail.com

Camila Loiola de Castro Acadêmica da Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiânia - Goiás.

Candida Aparecida Leite Kassuya Professor da Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados-MS; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados - MS;

Graduação em Farmácia pela Universidade Estadual de Maringá; Mestrado em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho; Doutorado em Farmacologia pela Universidade Federal de Santa Catarina; Pós-doutorado pela Universidade Federal do Paraná; Coordena projetos financiados pelo CNPQ, CAPES e FUNDECT.

Carlos Leonardo Moura de Moares Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Grande Dourados; cidade de Dourados – MS; E-mail para contato: c_m_leonardo@hotmail.com

Carla Cristina Bauermann Brasil: Possui graduação pelo Centro Universitário Franciscano (UNIFRA); Especialização em Qualidade de Alimentos pelo Centro Brasileiro de Estudos Sistêmicos; Licenciatura pelo Programa Especial de Graduação de Formação de Professores para a Educação Profissional; Mestre e doutora em Ciências e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) na linha de pesquisa Qualidade de Alimentos; Atua como docente do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria campus Palmeira das Missões. Atua e participa de projetos e atividades acadêmicas nas áreas de nutrição e ciência e tecnologia de alimentos, com ênfase em ferramentas para controle de qualidade e segurança dos alimentos. E-mail para contato: carlacristina@brturbo.com.br

Cecilia Marly Spiazzi dos Santos Professora da Universidade do Extremo Sul Catarinense-UNESC; Membro do corpo docente do programa de pós graduação – Enfermagem e obstetrícia e Enfermagem em urgência e emergência; Graduação em 1978 pela Universidade de Caxias do SUL RS- UCS; Mestre em 2010 pela Universidade do Extremo Sul Catarinense em Ciências da Saúde; Universidade do Extremo Sul Catarinense, Curso de Enfermagem; Criciúma – Santa Catarina

Cinthia Karla Rodrigues do Monte Guedes: Professora da Universidade Federal da Paraíba; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Mestrado em Bioquímica e Fisiologia pela Universidade Federal de Pernambuco; Doutorado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Grupo de pesquisa: Alimentos e Nutrição.

Cláudio Augusto Marroni Professor da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Hepatologia - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre; Graduação em Medicina pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Mestrado em Farmacologia pela Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre; Doutorado em Medicina (Gastroenterologia) pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Grupo de pesquisa: Laboratório de Hepatologia Gastroenterologia Experimental – HCPA.

Dagma Wanderleia Costa Enfermeira na Secretaria Municipal de Saúde de Uberaba na Gestão e Monitoramento do Programa Saúde na Escola. Membro efetivo da

Comissão de Fluxo do Sistema de Garantia dos Direitos da Criança e do Adolescente. Conselheiro do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Uberaba-COMDICAU. Membro do Grupo de Trabalho Intersecretorial Municipal GTI-M) do Programa Saúde na Escola (PSE) de Uberaba. Graduação em Enfermagem pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM). Especialista em Gestão da Clínica nas Regiões de Saúde, pelo Hospital de Ensino e Pesquisa Sírio.

Daiana Argenta Kümpel Docente de Graduação do curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo. Graduada em Nutrição pela Universidade de Cruz Alta, pós-graduada em Tecnologia e Controle de Qualidade em Alimentos pela Universidade de Passo Fundo. Mestre em Envelhecimento Humano pela Universidade de Passo Fundo, onde foi bolsista Prosup/Capes. Fez parte do corpo editorial da Revista Brasileira de Ciências do Envelhecimento Humano (RBCEH) de março de 2010 a abril de 2011. Atua como docente do Curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo e da Residência Multiprofissional Integrada em Saúde do Idoso e Atenção ao Câncer da Universidade de Passo Fundo (UPF), Hospital São Vicente de Paulo (HSVP) e Prefeitura Municipal de Passo Fundo (PMPF).

Daniela Marta Silva Graduação em Nutrição pela Universidade Federal Triângulo Mineiro – UFTM. Telefone para contato: (34) 3700-6922. E-mail para contato: daniellasilva_06@yahoo.com.br. Plataforma Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2752697583304283>

Debora Dutra de Andrade Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); E-mail para contato: debora_dutra@hotmail.com Telefone para contato: (34) 3700-6922; Plataforma Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7156630724851007>

Derberson José do Nascimento Macêdo Professor da Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS) e Faculdade São Miguel; Membro do corpo docente do Programa de Pós-graduação em Nutrição Clínica do Centro de Capacitação Educacional (CCE), do Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (IMIP) e do Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP); Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP); Mestrado em Cuidados Paliativos pelo Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (IMIP). E-mail: derbersonjose@gmail.com

Diôgo Vale: Nutricionista do Instituto Federal do Rio Grande do Norte; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte; Doutorando em Saúde Coletiva pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

Edna Milene Ribeiro Maia da Cruz Graduada em Economia Doméstica pela Universidade Federal do Ceará; Graduada em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará;

Elisangela dos Santos Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal da Grande Dourados-UFGD; Graduação em Educação Física pelo Centro Universitário da Grande Dourados – UNIGRAN, ano 2009; Especialização em Educação Física Escolar pela Universidade Federal da Grande Dourados -UFGD, ano 2012. Grupo de pesquisa: Em Farmacologia. E-mail para contato: elisangelaprocopiosan@gmail.com

Estefânia Maria Soares Pereira Professor da Universidade Federal do triângulo Mineiro (UFTM); Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Residência Multiprofissional da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Membro do Grupo de Trabalho Intersectorial Municipal GTI-M) do Programa Saúde na Escola (PSE) de Uberaba; Membro do Grupo de Trabalho Intersectorial Municipal GTI-M) do Programa Saúde na Escola (PSE) de Uberaba; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP); Mestrado em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo; Doutorado em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo; Grupos de pesquisa: 1.Ciclos de Vida, Família e Saúde no contexto social; 2. GEPENutri (Grupo de Estudo e Pesquisa em Exercício e Nutrição); E-mail para contato: esoaresp@gmail.com.br

Fábio da Veiga Ued Graduado em Nutrição pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Especialista em Nutrição em Pediatria pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP); Mestre em Atenção à Saúde pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Doutorando em Saúde da Criança e do Adolescente pela Universidade de São Paulo (USP); Membro do grupo de pesquisa GEPENUTRI. E-mail para contato: fabio_uftm@hotmail.com

Fabíola Lacerda Pires Soares. Professora Adjunta da Universidade Federal do Espírito Santo. Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário Newton Paiva. Mestrado em Ciências de Alimentos pela Universidade Federal de Minas Gerais. Doutorado em Bioquímica pela Universidade Federal de Minas Gerais. E-mail para contato: fabiola_lacerda@yahoo.com.br

Fernando Marcello Nunes Pereira Graduado em nutrição pela Universidade Federal de Goiás, Goiânia – Goiás

Flávia Gabrielle Pereira de Oliveira Professora do Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP) e do Centro Universitário Tabosa Almeida (ASCES- UNITA); Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública do Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP); Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP); Mestrado em Saúde Pública pela Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ-PE); E-mail para contato: flavia_gabrielle@yahoo.com.br

Francisca Fabíola dos Santos Paiva Graduada em Economia Doméstica pela Universidade Federal do Ceará; Graduanda em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará;

Gabriele da Graça Botesini Graduação em Nutrição pela Universidade de Passo Fundo (2016); Residente do Programa de Residência Multiprofissional Integrada em Saúde do Idoso e Atenção ao Câncer. Ênfase: Saúde do Idoso. botesini.gabriele@gmail.com

Hevelise Raquel Pereira Graduada em nutrição pela Universidade Federal de Goiás, Goiânia – Goiás Coaching Nutricional pelo Curso Profissional Nutricion Coaching, Brasília – DF

Janekeyla Gomes de Sousa Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí. Discente do Programa de Pós-Graduação em Saúde e Comunidade pela Universidade Federal do Piauí (UFPI). E-mail para contato: janekeylagomes@hotmail.com

Janine Severo Marçal Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário Metodista IPA (2013); Pós-Graduação em Nutrição Clínica e Esportiva pelo Instituto de Pesquisa Ensino e Gestão em Saúde – iPGS (2016); Contato: nine.nutricao@gmail.com

Jaqueline Nascimento Moreira Graduação em Nutrição pela Universidade Federal Triângulo Mineiro – UFTM. Mestrado em Atenção à Saúde pela Universidade Federal Triângulo Mineiro - UFTM; Telefone para contato: (34) 3700-6922. E-mail para contato: jaquy_moreira@hotmail.com. Plataforma Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7545267078851782>

Jéssica Do Carmo Silva: Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). E-mail: jdocarmo000@gmail.com

Josieli Raskopf Colares Graduação em Biomedicina pela Universidade Luterana do Brasil; Mestrado em Biologia Celular e Molecular pela Universidade Luterana do Brasil; Doutoranda em Medicina: Ciências Médicas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Grupo de pesquisa: Laboratório de Hepatologia Gastroenterologia Experimental – HCPA e Laboratório de Estresse Oxidativo e Antioxidantes – ULBRA; E-mail para contato: jozy.ma@hotmail.com

Juliane Pereira da Silva: Discente do curso de nutrição pela Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões; Participante do projeto de extensão: Implantação e Implementação de Instrumentos de Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação; Participante do projeto de pesquisa: Mapeamento e condições higiênicas das cantinas e dos alimentos comercializados nas escolas da rede municipal, estadual e particular de ensino no município de Palmeira das Missões, rs. E-mail para contato: jujulianep@gmail.com

Keila Cristina de Oliveira Assis Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Vale do Ipojuca (DeVry /UNIFAVIP); E-mail para contato: keilacristina80@hotmail.com.

Layana Rodrigues Chagas Graduação em Nutrição. Professora do Centro Universitário UNINOVAFAPI. MBA em Gestão de Negócios em Alimentos. Mestrado Profissional em Saúde da Família

Lenir Vaz Guimarães Professora Associada Nível IV do Instituto em Saúde Coletiva da Universidade Federal de Mato Grosso. Professora do Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal de Mato Grosso. Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Mato Grosso (1983); Mestre em Saúde Coletiva pela Universidade Estadual de Campinas (1996); Doutora em Saúde Coletiva pela Universidade Estadual de Campinas (2001). Membro do grupo de pesquisa Epidemiologia em Saúde Nutrição.

Lia Mara Pontes de Oliveira Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará; Pós-graduanda em Ciência dos Alimentos pela Universidade Estadual do Ceará; E-mail para contato: liampontes@hotmail.com.

Lorena Rodrigues Sabino Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas; Doutoranda em Imunologia e Microbiologia pela Universidade de Newcastle – Austrália; Grupo de pesquisa: VIVA - Vírus, Infecções/Imunidade, Vacinas e Asma.

Luciene Alves Professora da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Residência Integrada Multiprofissional da Saúde da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Graduada em Nutrição pelo Centro Universitário do Triângulo (UNITRI); Mestre em Educação Superior pelo Centro Universitário do Triângulo (UNITRI); Doutora em Educação pela Universidade Federal de Uberlândia (UFU); Membro do Grupo de pesquisa GEPENUTRI . E-mail para contato: luciene.alves@uftm.edu.br

Ludimila Ribeiro dos Santos Graduada em nutrição pela Universidade Federal de Goiás, Goiânia – Goiás

Luthiana da Paixão Santos Acadêmica da Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiânia - Goiás.

Macksuelle Regina Angst Guedes Professora temporária da Universidade Federal da Grande Dourados. Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário da Grande Dourados. Especialização em Residência Multiprofissional em Saúde pela Universidade Federal da Grande Dourados. Mestrado em Ciências da Saúde pela Universidade Federal da Grande Dourados. E-mail para contato: macksuelleangst@yahoo.com.br

Mara Cléia Trevisan Professora da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Bacharelado e Licenciatura em Nutrição e Licenciatura em Educação Física pela Universidade Estadual de São Paulo (UNESP); Mestre em Saúde Coletiva pela

Universidade Estadual de São Paulo (UNESP); Doutora em Ciências, Programa Interunidades em Nutrição Humana Aplicada da Universidade de São Paulo (USP); Coordenadora do grupo de pesquisa GEPENUTRI. E-mail para contato: mara.trevisan@uftm.edu.br

Márcia Helena Sacchi Correia Professora Associada da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, Goiânia – GO. Especialista em Alimentação Institucional - Faculdade de Nutrição / UFG. Mestre em Medicina Tropical - Área de concentração: Microbiologia de Alimentos - Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública / UFG. Doutora em Ciências da Saúde - Faculdade de Medicina / UFG. Supervisora das atividades desenvolvidas pelo grupo na disciplina de Educação Nutricional II

Maria Aparecida de Lima Lopes Professora Assistente da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso. Graduada em Nutrição e Licenciatura em Nutrição pela Universidade Federal de Mato Grosso (1983). Especialista em Alimentação Institucional pela Universidade Federal de Goiás (1985) e Avaliação Educacional pela Universidade Federal de Mato Grosso (1998); Mestre em Saúde Coletiva pela Universidade Federal de Mato Grosso (2007).

Maria Claret Costa Monteiro Hadler Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Goiás. Professora Associada da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás. Especialista em Nutrição pela Universidade de São Paulo - Campus Ribeirão Preto. Especialista em Saúde Pública - Convênio FIOCRUZ/OSEGO/UFG. Especialista em Metodologia do Ensino Superior pela Universidade Federal de Goiás. Mestre em Nutrição pela Universidade Federal de São Paulo. Doutora em Ciências da Saúde pelo Programa de Pós-Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP). Professora Colaboradora do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde/ UFG.

Maria da Conceição Chaves de Lemos Professora Adjunto III da Universidade Federal de Pernambuco; Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco; Doutorado em Saúde Pública pela Universidade Federal de Pernambuco; Chavesdelemos@uol.com.br

Maria Graziela Feliciano Silva Nutricionista na Secretaria Municipal de Saúde de Delta – MG. Graduação em Nutrição pela Universidade de Uberaba (UNIUBE). Pós Graduada Lato Sensu em Nutrição Clínica pelo Instituto Passo 1 de Ensino, Pesquisa e Lazer Ltda e Associação Educacional do Vale do Itajai-Mirim.

Maria Sílvia Amicucci Soares Martins Professora Adjunto IV no Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal de Mato Grosso. Professora do Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal

de Mato Grosso. Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Mato Grosso (1985); Mestre em Saúde e Ambiente pela Universidade Federal de Mato Grosso (1999); Doutorada em Ciências pela Universidade Federal de São Paulo (2009). Membro do grupo de pesquisa Epidemiologia em Saúde Nutrição.

Maria Tainara Soares Carneiro Graduação em Nutrição pela Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados. E-mail para contato: mtacarneiro10@gmail.com

Maria Cristina Ehlert A mesma é preceptora de campo do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família UNIJUI/FUMSSAR pela Fundação Municipal de Saúde- FUMSSAR, instituição onde é profissional de saúde concursada há aproximadamente 10 anos atuando nas mais diferentes fases do ciclo vital, bem como, junto a escolas e demais demandas da comunidade e serviço de saúde.

Maria Cristina Zanchim Graduação em Nutrição pela Universidade de Passo Fundo (2007); Pós-graduação em Nutrição Clínica, Metabolismo, Prática e Terapia Nutricional pela Universidade Gama Filho do Rio de Janeiro (2012); Mestrado em Envelhecimento Humano pela Universidade de Passo Fundo (2016). Professor convidado do Curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo; cris_zanchin@yahoo.com.br

Mariana Cândido Fideles Acadêmica da Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiânia - Goiás

Marina de Medeiros Lessa Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas; Graduanda em Tecnologia em Gastronomia pelo Centro Universitário Senac – Águas de São Pedro.

Marli Kronbauer Enfermeira, preceptora de campo do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família UNIJUI/FUMSSAR pela Fundação Municipal de Saúde de Santa Rosa.

Maryana Monteiro Farias Graduada em Economia Doméstica pela Universidade Federal do Ceará; Graduanda em Nutrição pelo Centro Universitário Estácio do Ceará; Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará; E-mail para contato: maryana_mf@hotmail.com

Nair Luft Docente de Graduação do curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo. Graduada em Nutrição pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Especialista em Nutrição Clínica pela Unisinus. Mestre em Ciência da Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa. Tem experiência profissional na área de nutrição clínica em hospital. Atua na docência desde 2000, atualmente é professor adjunto I do Curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo. Integra o quadro Professor Pesquisador e Extensionista. Coordena o projeto de extensão

Promovendo Saúde e Qualidade de Vida e participa do projeto de pesquisa Perfil Nutricional dos Participantes das Atividades de Extensão do Curso de Nutrição. E-mail: nluft@upf.br

Nara Rúbia Silva Acadêmica da Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia – Goiás

Natália Tomborelli Bellafronte Graduação em Nutrição e Metabolismo pela Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto; Mestrado em Investigação Biomédica pela Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Programa de Pós-Graduação em Clínica Médica; Doutorado em andamento em Nutrição e Metabolismo pela Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Metabolismo; E-mail para contato: natbella@ymail.com (preferencialmente) ou natalia.bellafonte@usp.br

Natália Viviane Santos de Menezes Professora da Universidade de Fortaleza – UNIFOR; Membro do corpo docente do Programa de Pós-graduação em Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação da Universidade Estadual do Ceará; Graduada em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará; Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará; E-mail para contato: nutricionistanatalia@hotmail.com.

Norma Anair Possa Marroni Professor da Universidade Luterana do Brasil; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Medicina: Ciências Médicas e Pós-Graduação em Ciências Biológicas: Fisiologia - Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Biologia Celular e Molecular – Universidade Luterana do Brasil; Graduação em História Natural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Mestrado em Ciências Biológicas (Fisiologia) pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Doutorado em Ciências Biológicas (Fisiologia) pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Bolsista Produtividade em Pesquisa pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico; Grupo de pesquisa: Laboratório de Hepatologia Gastroenterologia Experimental – HCPA.

Paula Garcia Chiarello Professora Associada da Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Curso de Graduação em Nutrição e Metabolismo; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Clínica Médica e do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Metabolismo, ambos da Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto; Graduação em Nutrição pela Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública; Mestrado em Ciências dos Alimentos e Nutrição Experimental pela Universidade de São Paulo, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos e Nutrição Experimental; Doutorado em Ciências dos Alimentos e Nutrição Experimental pela Universidade de São Paulo, Faculdade de Ciências Farmacêuticas,

Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos e Nutrição Experimental. E-mail para contato: paulagc@fmrp.usp.br

Paula Rosane Vieira Guimarães Professora da Universidade do Extremo Sul Catarinense; Nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde de Criciúma; Membro do corpo docente do Curso de Nutrição; Graduação em 1991 pela Universidade Federal de Pelotas RS – UFPel; Mestre em 2007 pela Universidade do Extremo Sul Catarinense em Educação; Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional – UNESC; Conselheira do COMSEA (Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - Criciúma - SC) pelo Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região CRN10; Criciúma – Santa Catarina

Poliana Resende Mendonça Graduada em nutrição pela Universidade Federal de Goiás, Goiânia – Goiás; Pós-graduanda em Nutrição em Pediatria pelo Instituto de Pesquisas, Ensino e Gestão em Saúde, Porto Alegre – Rio Grande do Sul

Priscila de Souza Araújo Graduação Em Nutrição, Pela Universidade Federal Da Grande Dourados (Ufgd), Ano 2016; Graduação Em Letras Pelo Centro Universitário Da Grande Dourados (Unigran), Ano De 2015, Dourados - Ms; Mestranda Do Programa De Pós-Graduação Em Ciências E Tecnologia De Alimentos Da Faculdade De Engenharia Da Universidade Federal Da Grande Dourados, Dourados - Ms; Grupo De Pesquisa: Nutrição Social. E-Mail Para Contato: Pry_Rj@hotmail.com

Rafael Fernandes Almeida Graduando em Engenharia de Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA; Grupo de pesquisa: Educação, Tecnologia e Desenvolvimento Sustentável; Bolsista de Iniciação Científica (PIBIC) – IFBA/PRPGI; E-mail para contato: almeida.r.fernandes@gmail.com

Renata Minuzzo Hartmann Graduação em Biologia pela Universidade Luterana do Brasil; Pós-graduação em Diagnóstico Genético e Molecular pela Universidade Luterana do Brasil; Mestrado em Medicina: Ciências Médicas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Doutorado em Medicina: Ciências Médicas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Grupo de pesquisa: Laboratório de Hepatologia Gastroenterologia Experimental – HCPA e Laboratório de Estresse Oxidativo e Antioxidantes – ULBRA.

Rhayara Thacilla Ferreira dos Santos Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco Nutricionista Residente do Hospital de Câncer de Pernambuco. Rhayara_ferreira@hotmail.com

Rita Suselaine Vieira Ribeiro Professora e Coordenadora do Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC; Tutora no Programa de Residência Multiprofissional em Atenção Básica/ Saúde da Família – UNESC; Nutricionista na Unidade Materno Infantil "Criança Saudável" - Secretaria de Saúde,

Criciúma, SC; Graduação em 1987 pela Universidade Federal de Pelotas RS – UFPel; Mestre em 2009 pela Universidade do Extremo Sul Catarinense em Ciências da Saúde; Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional – UNESC; Secretária do COMSEA (Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - Criciúma - SC)

Roberta Rejane Santos de Carvalho Graduada em Nutrição pelo UNINOVAFAPI; Especialista em Nutrição Funcional e Estética pelo UNINOVAFAPI; Especialista em Nutrição em Pediatria: da Concepção à Adolescência.

Sabrina Alves Fernandes Professora do Centro Universitário Metodista – IPA; Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Biociências e Reabilitação e Pós Graduação em Reabilitação e Inclusão e do Curso de Nutrição do Centro Universitário Metodista - IPA; Graduação em Nutrição pelo Instituto Metodista de Educação e Cultura; Mestrado em Medicina (hepatologia) pela Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre; Doutorado em Medicina (hepatologia) pela Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre; Pós Doutorado em Medicina (hepatologia) pela Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre; Grupo de pesquisa: Centro de Obesidade Mórbida e Síndrome Metabólica - Hospital São Lucas da PUCRS.

Sandra Tavares da Silva Professor da Universidade Redentor, Itaperuna, RJ e FAMESC, Bom Jesus do Itabapoana, RJ. Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), MG. Mestrado em Ciências da Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), MG. Pós-graduação em Gestão em Saúde Pública pela Escola Superior de Ciências da Santa Casa de Misericórdia de Vitória (EMESCAM), Vitória, ES. Experiência: Nutrição Experimental, Educação Nutricional, Epidemiologia, Saúde Pública. E-mail para contato: tavares.sandra86@gmail.com

Sarah de Souza Araújo Graduação Em Nutrição Pela Universidade Federal Da Grande Dourados; Graduação Em Letras Pelo Centro Universitário Da Grande Dourados (Unigran), Ano De 2015, Dourados - Ms; Mestranda Do Programa De Pós-Graduação Em Ciências E Tecnologia De Alimentos De Faculdade De Engenharia Da Universidade Federal Da Grande Dourados, Dourados – Ms; Grupo De Pesquisa: Nutrição Social E Grupo De Estudos Em Produtos E Processos Agroindustriais Do Cerrado; E-Mail Para Contato: Sarah_De_Souza@Yahoo.Com.Br

Simone Morelo Dalbosco Professor Adjunto da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, UFCSPA, Brasil; Coordenadora do curso de Nutrição da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, UFCSPA; Membro do Corpo Técnico e Docente de Pós-Graduação pela Universidade do Vale do Taquari - UNIVATES, UNIVATES; Membro do corpo Docente do Instituto de Educação e Pesquisa - Hospital Moinhos de Vento, IEP; Graduação em Nutrição pelo Instituto Metodista de Educação e Cultura IMEC (1998); Mestrado em Gerontologia Biomédica pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do

Sul, PUCRS (2006); Doutorado em Medicina e Ciências da Saúde pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, PUCRS (2009); Especialização em Gestão Universitária pela Universidade do Vale do Taquari - UNIVATES, UNIVATES (2014); Especialização em Educação e Saúde pela Universidade do Vale do Taquari - UNIVATES, UNIVATES (2011); Especialização em Pós-Graduação em Nutrição Clínica e Dietética pelo Instituto Metodista de Educação e Cultura, IMEC (2003);

Simony Cibele de Oliveira Silva Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Membro do Grupo de pesquisa GEPENUTRI. E-mail para contato: simonydeoliveira@icloud.com

Solange Berreta Moretto Nutricionista graduada em 2016 pela Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC; Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional – UNESC; Criciúma – Santa Catarina

Suani da Silva Ribeiro Acadêmica da Universidade do Extremo Sul Catarinense, Curso de Nutrição; Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional – UNESC; Criciúma – Santa Catarina

Sueluzia Maria de Barros Lopes Olegário: Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas. Nutricionista responsável técnica da Empresa Dolce Gusto Alimentação Coletiva.

Suellen Cristina Enes Valentim da Silva Técnica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre; Graduação em Bacharelado em Nutrição na Universidade Federal do Acre; Grupo de Pesquisa: Saúde, Qualidade e Segurança do Trabalho; Coordenadora de Extensão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre; E-mail para contato: suellencris_czs@hotmail.com

Susane Angélica Bloss Graduação em Nutrição pela Universidade de Passo Fundo. Especialista em Alimentação e Nutrição: Ênfase em Atendimento Nutricional pela Universidade de Passo Fundo (UPF). E-mail: susanebloss@gmail.com

Sylvana Araújo Barros Luz Professora da Universidade Federal do Triângulo Mineiro(UFTM); Membro do corpo docente do Programa de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Residência Integrada Multiprofissional da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM); Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL); Mestre em Saúde da Criança pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL); Membro do grupo de pesquisa GEPENUTRI. E-mail para contato: sylvana_luz@hotmail.com

Taciana Fernanda dos Santos Fernandes Professora da Faculdade São Miguel e da Universidade Salgado de Oliveira (UNIVERSO); Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE); Mestrado em Nutrição e Saúde Pública pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE); Doutorado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE); E-mail para contato:

tacimest@hotmail.com.

Tamie de Carvalho Maeda Enfermeira na Secretaria Municipal de Saúde de Uberaba referência no Programa Saúde na Escola (2014 – 2017). Graduação em Enfermagem pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM). Pós-Graduação “*Lato Sensu*” em Atenção Básica em Saúde da Família pela Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM). Membro do Grupo de Trabalho Intersetorial Municipal (GTI-M) do Programa Saúde na Escola (PSE) de Uberaba.

Tatielly de Jesus Costa Graduanda em Engenharia de Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA; Grupo de pesquisa: Educação, Tecnologia e Desenvolvimento Sustentável; Bolsista de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI) – IFBA/PRPGI; E-mail para contato: tatiellycosta18@gmail.com

Thaís da Silva Marques Camillo: Nutricionista formada pelo Centro Universitário Franciscano – UNIFRA; Atua como nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição como responsável técnica.

Ubirajara Lanza Júnior Professor Convidado Na Universidade Paulista, Campus De Araçatuba-Sp; Graduação Em Farmácia E Bioquímica Pela Universidade De Marília-Sp; Mestrado Em Ciências Biológicas, Área De Concentração Em Farmacologia, Pela Universidade Estadual Paulista "Júlio De Mesquita Filho", São Paulo. Doutorado Em Ciências, Área De Concentração Em Farmacologia Pela Universidade De São Paulo-São Paulo-Sp; Pós Doutorado Em Ciências Da Saúde Pela Universidade Federal Da Grande Dourados (Ufgd). Dourados-Ms; Grupo De Pesquisa: Avaliação Farmacológica, Toxicológica E Nutricional De Produtos Naturais-Universidade Federal Da Grande Dourados-Ms; E-Mail Para Contato: LANZAFARMACOLOGIA@GMAIL.COM

Ully Ferreira Leite: Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). E-mail: ullyleite94@gmail.com

Valéria Baccarin Ianiski Graduação em Nutrição pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - UNIJUI; Especialista em Saúde da Família pelo Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família UNIJUI/FUMSSAR; Mestranda em Gerontologia Biomédica pelo Instituto de Geriatria e Gerontologia -IGG da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul – PUCRS. E-mail para contato: valeriaianiski@yahoo.com.br

Valéria Hartmann Docente de Graduação do curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo. Possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pelotas. Especialização em Economia e Gestão Empresarial pela Universidade de Passo Fundo (UPF), Especialização em Tecnologia de Frutas e Hortaliças. Mestrado em Bioexperimentação pelo Programa de Pós-Graduação em Bioexperimentação da UPF. Atualmente é professor Adjunto I da UPF, atuando também como Coordenador

do Curso de Nutrição, e faz parte do quadro de Professor Pesquisador e Extensionista.

Vanessa Regina Kunz Graduanda em Engenharia de Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA; Grupo de pesquisa: Educação, Tecnologia e Desenvolvimento Sustentável; Bolsista de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI) – IFBA/PRPGI; E-mail para contato: va-nessinha@hotmail.com.br

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-93243-53-0

