

**ANÁLISE DA ESTRUTURA FÍSICA, OPERACIONAL E ORGANIZACIONAL DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO GERIÁTRICA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ-PR**

Karen Akemi Semprebom

[Clique aqui para para ver este resumo](#).....

**OCORRÊNCIA DE PRÉ-DISPOSIÇÃO A TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES ESTUDANTES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DA CIDADE DE MARINGÁ-PR**

Daniele de Pinho Freitas; Angela Andréia França

[Clique aqui para para ver este resumo](#).....

# **ANÁLISE DA ESTRUTURA FÍSICA, OPERACIONAL E ORGANIZACIONAL DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO GERIÁTRICA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ-PR**

Karen Akemi Semprebom

CESUMAR - Centro Universitário de Maringá, Maringá - Paraná

Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Orientador)

CESUMAR - Centro Universitário de Maringá, Maringá - Paraná

O envelhecimento da população tem sido uma realidade não apenas dos países desenvolvidos, mas também daqueles em desenvolvimento. No Brasil, este fato também é real; estima-se que a população idosa deste país atinja 32 milhões em 2020 e a sexta colocação mundial em 2025. A nutrição deve ser rigorosamente observada durante o envelhecimento, já que esta etapa da vida é caracterizada por mudanças fisiológicas que, freqüentemente, afetam o consumo alimentar. A má nutrição do idoso reflete as condições peculiares em que este se encontra, seja no ambiente familiar, sozinho ou em instituições, agravadas pelas condições socioeconômicas, pelas alterações fisiológicas naturais do envelhecimento e pela perda da autonomia para a realização das suas atividades diárias. No envelhecimento, a diminuição da capacidade imunológica do indivíduo é expressiva, o que o predispõe a doenças e incapacidades. Uma alternativa para o cuidado dos idosos é a institucionalização, a Portaria nº 810/89 do Ministério da Saúde, que regulamenta o funcionamento de instituições geriátricas, exige a existência de cozinha, refeitório e despensa para atender à população idosa ali residente. Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), estabelecimento responsável pela produção de refeições, objetiva fornecer dieta balanceada, ou seja, suficiente em quantidade, completa em qualidade, harmônica com os alimentos, e adequada às características e hábitos alimentares dos usuários, bem como segura do ponto de vista higiênico. Uma das vias de infecção e comprometimento da saúde do ser humano são os alimentos contaminados que são indevidamente consumidos. Diante disto, este trabalho teve por objetivo analisar, através de um "check list", recomendado pelo Manual ABERC, 2003, a estrutura física, operacional e organizacional de uma UAN de uma instituição geriátrica do município de Maringá-PR, destacando-se a importância da elaboração de um Manual de Boas Práticas para padronização dos processos e maior controle da UAN. Diante dos resultados, pode-se perceber algumas falhas quanto à estrutura física da UAN, mas o que foi mais agravante foi a inexistência de padrões higiênico-sanitários durante a manipulação dos alimentos e atividades de higienização, bem como de padrões quanto ao tempo-temperatura dos processos. Existe a necessidade da elaboração de um Manual de Boas Práticas para que se padronize os processos de funcionamento dessa UAN; existe também a necessidade do treinamento constante dos funcionários para melhor controle da manipulação dos alimentos. Assim, pode-se garantir a oferta de alimentos seguros a essa população, garantindo também a manutenção da saúde.

[kasempre@uol.com.br](mailto:kasempre@uol.com.br); [cilene@netpar.com.br](mailto:cilene@netpar.com.br)

# **OCORRÊNCIA DE PRÉ-DISPOSIÇÃO A TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES ESTUDANTES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DA CIDADE DE MARINGÁ-PR**

Daniele de Pinho Freitas; Angela Andréia França  
CESUMAR - Centro Universitário de Maringá, Maringá - Paraná

Alice Maria de Souza-Kaneshima (Orientador)  
CESUMAR - Centro Universitário de Maringá, Maringá - Paraná

O período da adolescência é caracterizado por crescimento físico e desenvolvimento rápidos, com aumento das necessidades de nutrientes. Além destas, características como a crescente independência, alterações psicológicas, busca de autonomia, definição da própria identidade, influência de amigos, demandas escolares e de trabalho, pressões e modificação das preferências alimentares, rebeldia contra os padrões familiares, fazem deste um grupo de risco nutricional. Problemas nutricionais durante a adolescência são comuns em todo mundo. Alguns jovens carecem de alimentação adequada, enquanto outros fazem má escolha de sua comida. Este trabalho teve como objetivo identificar a pré-disposição aos transtornos alimentares em 100 adolescentes, de ambos os sexos, matriculados em uma escola pública da cidade de Maringá, PR. Foi aplicado individualmente um questionário com perguntas referentes aos fatores que pré dispõem a existência de transtornos alimentares. Os resultados mostraram que entre os adolescentes entrevistados 1% se sentem mal após comer doces e 22% evitam alimentos que contenham açúcar, ainda em relação à alimentação 26% dos adolescentes sentem-se extremamente culpados após a ingestão alimentar e 24% evitam comer quando estão com fome. Além disso, 6% do total de adolescentes têm vontade de vomitar após as refeições e 1% induz o vômito. Observou-se que 32% dos adolescentes têm vergonha do próprio corpo, 26% evitam situações nas quais mostrem o corpo e 30% possuem o desejo de serem mais magros. Os adolescentes entrevistados utilizam estratégias para auxiliar na perda de peso, com a utilização de medicamentos e chás, correspondendo a 5% e 3% respectivamente. Ciente dos dados obtidos, estes demonstram que a pressão psicológica que o adolescente sofre faz com que seja necessária uma intervenção a respeito das conseqüências das práticas exercidas pelos adolescentes, através de projetos educacionais e orientações nutricionais que visem à modificação dos hábitos errôneos dos mesmos, propiciando assim uma melhor qualidade de vida.

CESUMAR - Centro Universitário de Maringá

[danifreitask@yahoo.com.br](mailto:danifreitask@yahoo.com.br); [kaneshima@cesumar.br](mailto:kaneshima@cesumar.br)