



Anexo VI - Relatório Técnico de Projeto de Pesquisa

Chamada	AGINOVA - SELEÇÃO DE PROJETOS INOVADORES PARA MELHORIA DA GESTÃO SUSTENTÁVEL DA UFMS APRESENTADOS PELAS EMPRESAS JUNIORES DO PROGRAMA UFMS JÚNIOR		
Programa	Agência de Desenvolvimento, Inovação e Relações Internacionais		
Termo de Outorga	Número do Protocolo	75926.834.54886.13032020	
Tipo	Final		
Nome do Outorgado	Natália Martins de Moraes	Período	13/03/2020 a 13/12/2020
Título do Projeto	Reestruturação de Cardápios dos Serviços de Alimentação Localizados na UFMS com Implementação de Selos Saudáveis.		
Instituição	Universidade Federal de Mato Grosso do Sul		
Área de Conhecimento	Análise Nutricional de População		
Valor Financiado	R\$ 0,00		

Resumo

Descrever uma breve justificativa, objetivos e metas da pesquisa apoiada. Indicar a metodologia utilizada, os resultados e conclusões. O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 250 palavras.

Na contemporaneidade, considerando a vida dinâmica e agitada da qual estamos, obrigatoriamente, acostumados a lidar, nos deparamos com diversas situações e condições que despertam preocupações e a busca por estratégias que tragam soluções para as dificuldades encontradas. A alimentação, como atividade vitalícia, acaba entrando nessa onda. A partir de uma pesquisa quantitativa exploratória descritiva comportamental, objetivamos conhecer o público que frequenta os contêineres de alimentação disponíveis na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) e quais as maiores dificuldades encontradas na obtenção de alimentos pelo público, com foco para aqueles que apresentam restrições ou que buscam consumir opções mais saudáveis e naturais. Obtivemos na pesquisa 356 respostas, incluindo discentes, docentes e técnicos e, a partir da análise dos dados, notamos que um número elevado de pessoas costuma consumir alimentos nesses locais, por outro lado, uma parcela do corpo universitário, principalmente aquela composta por pessoas que possuem restrições, declara não consumir alimentos pela falta de oportunidades e opções. A partir disto, torna-se evidente a importância da implementação de cardápios que supram as necessidades de toda a comunidade, colaborando para a promoção da qualidade de vida da mesma. Considerando as necessidades e, a partir das dificuldades de colocar em prática as propostas iniciais do projeto, a equipe optou pela elaboração de um guia, que servirá como referência para os contêineres, o qual apresenta a relevância do tema, dicas de higiene e sugestões para a melhoria na oferta de alimentos, principalmente para o público relatado.

Palavras-Chave

Indicar, no mínimo três e no máximo cinco, palavras-chave que identificam a pesquisa. O preenchimento deste campo é obrigatório.

Alimentação; Restrições; Contêineres; Saúde.

Síntese para Publicação

Descrever, de forma clara, simples e objetiva, uma síntese da pesquisa para publicação no portal da UFMS. O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite de no mínimo 250 e no máximo 500 palavras.

Na contemporaneidade, considerando a vida dinâmica e agitada da qual estamos, obrigatoriamente, acostumados a lidar, nos deparamos com diversas situações e condições que despertam preocupações e a busca por estratégias que tragam soluções para as dificuldades encontradas. A alimentação, como atividade vitalícia, acaba entrando nessa onda. A partir de uma pesquisa quantitativa exploratória descritiva comportamental, objetivamos conhecer o público que frequenta os contêineres de alimentação disponíveis na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) e quais as maiores dificuldades encontradas na obtenção de alimentos por esse público, com foco para aqueles que apresentam restrições alimentares ou que buscam consumir opções mais saudáveis e naturais. Obtivemos na pesquisa 356 respostas, incluindo discentes, docentes e técnicos e, a partir da análise dos dados, notamos que um número elevado de pessoas costuma consumir alimentos nesses locais, por outro lado, uma parcela do corpo universitário, principalmente aquela composta por pessoas que possuem restrições, declara não consumir alimentos pela falta de oportunidades e opções. Em relação à frequência alimentar foram identificados maiores consumos durante a semana de alimentos assados, café e sucos naturais. Os principais achados em relação a restrições alimentares foram: intolerância à lactose e vegetarianismo ou veganismo, respectivamente. A partir disto, torna-se evidente a importância da implementação de cardápios que supram as necessidades de toda a comunidade, colaborando para a promoção da qualidade de vida da mesma. Considerando as necessidades e, a partir das dificuldades de colocar em prática as propostas iniciais do projeto, a equipe optou pela elaboração de um Guia Prático para os Contêineres, o qual apresenta a relevância do tema através dos dados obtidos na pesquisa realizada, dicas de boas práticas de fabricação e orientações para evitar a propagação de Covid-19, sugestões de opções mais saudáveis e que atendam as necessidades do público com restrições alimentares, sugestões de fornecedores e um modelo de cardápio. Através desse Guia, objetiva-se a transmissão, de forma segura e facilitada, de um perfil dos consumidores das unidades, bem como alternativas alimentares para a melhoria na oferta de alimentos, principalmente para o público relatado.

1. DESCRIÇÃO DO PROJETO

1.1. Introdução

O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 2.000 palavras.

De acordo com os dados do estudo Vigitel (Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico) realizado em 2019 e publicado no ano de 2020 pelo Ministério da Saúde, a cidade de Campo Grande (MS) obteve o maior percentual de excesso de peso em homens (63%) do país. Nesta mesma análise, foi possível observar que, entre as mulheres, 53% apresentam excesso de peso. Ao todo, no país, a frequência do excesso de peso foi de 55,4%.

Já sobre o consumo de frutas e hortaliças no país, a frequência foi de 34,3%, sendo menor entre homens (27,9%) do que as mulheres (39,8%). Visto que a recomendação diária de acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS) é de 400g de frutas e hortaliças (WHO, 2003) e apenas 22,9% da população seguem essa recomendação.

De acordo com a Sociedade Vegetariana Brasileira, a dieta vegetariana exclui produtos de origem animal, podendo ser de quatro tipos: ovolactovegetarianismo que utiliza leite, ovos e laticínios em sua alimentação; lactovegetarianismo que utiliza leite e laticínios; ovovegetarianismo utiliza ovos e o vegetarianismo estrito, não utilizando nenhum produto de origem animal em sua alimentação. Já o veganismo, além de excluir produtos de origem animal de sua alimentação, também exclui toda forma de crueldade contra os animais, como por exemplo no vestuário.

O projeto foi realizado em parceria com a Empresa Júnior Effectus da UFMS, que realizou uma pesquisa de

mercado com a comunidade da Universidade.

1.2. Objetivos Propostos

O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 500 palavras.

Colaborar para a funcionalidade da alimentação no campus, proporcionando maior acessibilidade e qualidade de vida aos seus usuários. Além de oferecer à comunidade interna da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) refeições de qualidade do ponto de vista microbiológico e nutricional, com identificação e acesso facilitado de alimentos para aqueles que possuem restrições alimentares. Ademais havia também o objetivo de desenvolver propostas de preparações saudáveis para os contêineres.

1.3. Objetivos Alcançados

1.3.1. Na sua avaliação, o(s) objetivo(s) da pesquisa foram atingidos até o presente momento?

Sim, Parcialmente.

Percentual de completude do projeto (0 - 100)%: 0%

O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 250 palavras.

Considerando as condições atuais, encontrou-se dificuldades na elaboração e realização do projeto e efetividade da intervenção, tendo em vista que as propostas abordam melhorias na disponibilidade de alimentos dos contêineres da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul que, diante do cenário que o Covid-19 trouxe para o câmpus, se encontram de portas fechadas. Portanto, até o momento, não foi possível atingir os nossos principais objetivos, que dependem da melhoria do contexto em geral. No entanto, pode-se destacar os ótimos resultados obtidos e alcançados em nossa pesquisa de mercado, demonstrando interesse e participação da comunidade universitária, colaborando para a identificação da problemática e, a partir disso, a busca por intervenções.

2. EQUIPE TÉCNICA EFETIVA

2.1. Equipe de execução

Membros	Instituição	Participação
Natália Martins de Moraes		Sim
Jéssica Raineri Duda Sposito Bononi		Sim
Ana Beatriz Capelli de Lima		Sim
Marcos Antonio de Moraes Guttierres		Sim
Joyce Lucas Vale da Silva		Sim
Vanessa Chaves da Silva		Sim
Leticia Nogueira Jank		Sim
Julia Donat		Sim

Observações

Não há observações a declarar.

2.2. Mudanças na Equipe

2.2.1. Houve mudanças na Equipe de Execução?

Sim.

Justifique

O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 500 palavras.

Foi acrescentada a participação da Isadora Santos de Carvalho, membro-diretor da empresa Appetite, que auxiliou na execução do projeto e nos detalhes finais, complementando a equipe inicial.

3. METODOLOGIA

3.1. Materiais e Métodos

Realizamos uma pesquisa quantitativa exploratória descritiva comportamental (pesquisa de mercado), desenvolvida pela Empresa Júnior Effectus, explanada ao público por meio de um formulário online, que apresentava perguntas como: quanto tempo permaneciam na UFMS, se já haviam consumido no contêineres disponíveis, se possuíam dificuldades em encontrar opções, avaliação da qualidade de atendimento dos funcionários, qualidade dos alimentos expostos e limpeza do local, além de abrir espaço para que sugestões pudessem ser descritas.

O principal objetivo da pesquisa era entender a demanda dos usuários (docentes, discentes e técnicos administrativos) da UFMS que possuem alguma restrição alimentar (vegetarianos, veganos, intolerantes à lactose, celíacos, etc) e/ou usuários que têm preferências por preparações mais saudáveis e naturais e, junto a isso, quais as principais dificuldades encontradas por esse público na obtenção de alimentos que supram as suas necessidades.

Na elaboração e estruturação do projeto, propomos visitas presenciais aos contêineres para verificar e avaliar as refeições ofertadas e, a partir do conhecimento sobre a realidade dos diferentes contêineres, buscar estratégias de intervenção, no entanto, diante do atual cenário de pandemia pelo Covid-19, não foi possível realizá-las. Buscamos outras fontes de comunicação, sendo realizadas tentativas de contato via e-mail com o responsável por cada contêiner, como resultado obtivemos apenas uma resposta.

Por fim foi elaborado um material chamado "Guia Prático para os contêineres" com informações sobre a pesquisa realizada, dicas de boas práticas de fabricação e orientações para prevenir a propagação de Covid-19, sugestões de opções saudáveis e que atendam a demanda do público com restrições alimentares, sugestões de fornecedores e uma sugestão de cardápio contendo tanto os alimentos já vendidos nos estabelecimentos, quanto algumas das sugestões. Esse Guia será entregue aos contêineres, ficando a seu critério implementar ou não as sugestões passadas.

3.2. Atividades Realizadas

Descrever as atividades realizadas em relação às atividades propostas.

Inicialmente fora realizada uma pesquisa quantitativa exploratória descritiva comportamental (pesquisa de mercado), desenvolvida pela Empresa Júnior Effectus. O questionário foi explanado ao público por meio de um formulário online, que apresentava perguntas como: quanto tempo permaneciam na UFMS, se já haviam consumido no contêineres disponíveis, se possuíam dificuldades em encontrar opções, avaliação da qualidade de atendimento dos funcionários, qualidade dos alimentos expostos e limpeza do local, além de abrir espaço para que sugestões pudessem ser descritas.

Em seguida, como elaboração e estruturação do projeto, propomos visitas presenciais aos contêineres para verificar e avaliar as refeições ofertadas e, a partir do conhecimento sobre a realidade dos diferentes contêineres, buscar estratégias de intervenção. No entanto, diante do atual cenário de pandemia pelo Covid-19, não foi possível realizá-las. Buscamos outras fontes de comunicação, sendo realizadas tentativas de contato via e-mail com o responsável por cada contêiner, como resultado obtivemos apenas uma resposta.

Por fim foi elaborado um material chamado "Guia Prático para os contêineres" com informações sobre a pesquisa realizada, dicas de boas práticas de fabricação e orientações para prevenir a propagação de Covid-19, sugestões de opções saudáveis e que atendam a demanda do público com restrições alimentares, sugestões de fornecedores e uma sugestão de cardápio contendo tanto os alimentos já vendidos nos estabelecimentos, quanto algumas das sugestões. Esse Guia será entregue aos contêineres, ficando a seu critério implementar ou não as sugestões passadas.

4. RESULTADOS ALCANÇADOS

Informar todos os resultados técnico-científicos efetivamente alcançados na execução da pesquisa relacionando-os àqueles esperados. Ater-se apenas aos resultados que decorreram especificamente da pesquisa apoiada. Esta informação é obrigatória e poderá ser diretamente preenchida no campo abaixo ou anexado o arquivo (documento Word, pdf, txt, etc) correspondente.

Os resultados alcançados foram aqueles adquiridos a partir da pesquisa quantitativa exploratória descritiva comportamental, pesquisa de mercado, realizada para a identificação da demanda e problemática existente no câmpus em relação a alimentação disponível nos contêineres.

A partir da análise de dados e de acordo com a Tabela 1, obtivemos 356 respostas de docentes, discentes e técnicos, onde 69,9% afirmaram permanecer por período integral no campus, 16,29% apenas no período da manhã, 12,36% no período noturno e 1,4% apenas no período vespertino. Do total de respondentes, 94,1% são consumidores de produtos dos contêineres espalhados pela Cidade Universitária e o restante (5,9%) relataram não consumir nessas cantinas por não terem a oportunidade, pelo preço dos produtos, qualidade dos lanches, a falta de opções saudáveis, veganas e sem lactose.

Já sobre a frequência do consumo, 41,76% dos usuários relataram 2 à 3 vezes por semana, 17,05% menos que uma vez na semana, 15,91% 4 à 6 vezes na semana, 11,08% uma vez na semana, 9,38% todos os dias e 4,83% não consomem. No formulário, os usuários também eram questionados sobre suas restrições alimentares, onde 11,24% possuem intolerância à lactose, 10,39% são vegetarianos ou veganos, 1,4% possuem Diabetes e fazem restrição do açúcar, 0,84% apresentam intolerância ao glúten e 0,56% à proteína do ovo.

Sobre a importância das informações nutricionais estarem presentes no cardápio, 165 usuários afirmam ser extremamente importante, 117 alegam ser importante e apenas 53 declaram ser pouco importante. Com relação a presença de alimentos saudáveis, 55,34% dos usuários sentem dificuldade de encontrar opções saudáveis nos cardápios. Na Tabela 2, estão contidas informações sobre a qualidade do atendimento e dos alimentos ofertados, a limpeza e o ambiente das cantinas, além das respostas sobre o sabor dos alimentos comercializados.

Na frequência de consumo dos principais alimentos comercializados, descritos na Tabela 3 observamos que para frituras: 164 (46,07%) usuários consomem raramente, 98 (27,53%) nunca consomem, 70 (19,66%) mais de uma vez na semana e 17 (4,78%) diariamente. Para os alimentos cozidos: 150 (42,13%) usuários nunca consomem, 141 (39,61%) de forma rara, 41 (11,52%) mais de uma vez na semana e 18 (5,06%) diariamente. Os alimentos assados: 203 (57,02%) usuários consomem mais de uma vez na semana, 61 (13,13%) diariamente e 62 (17,42%) relatam ser raramente. Já para os alimentos naturais: 125 (35,11%) consomem raramente, 102 (28,65%) mais de uma vez na semana, 86 (24,16%) nunca consomem, 28 (7,87%) diariamente e 15 (4,21%) consomem mais de uma vez ao dia.

Na frequência de consumo das principais bebidas, foi observado que o café é o mais consumido, apresentando 20,22% de consumo mais de uma vez na semana, 19,10% mais de uma vez ao dia e 13,48% uma vez ao dia. O leite apresentou o maior percentual de usuários que nunca consomem, sendo de 64,89% (231 usuários), sendo que 12,36% consomem mais de uma vez na semana.

Já sobre o consumo de sucos industrializados, 20,79% dos usuários relatam o consumo de mais de uma vez na semana e 41,01% nunca consomem. Por outro lado, a frequência dos sucos naturais durante a semana é de

33,71%, e apenas 27,53% dos usuários nunca consomem. De acordo com a pesquisa, o consumo de refrigerantes por mais de uma vez na semana foi de 27,25% e 35,96% nunca consomem essa bebida.

Na pesquisa, os participantes também especificaram dicas de preparações saudáveis para as cantinas, sendo os mais pedidos: sanduíches naturais montados na hora do pedido (ex.: baguetes, pão sírio), tapioca com recheios diversos, sucos naturais ou de polpa, açaí com acompanhamento de frutas, copos de frutas in natura picadas e individuais, salada de frutas, salada no pote com opções de proteínas e frutas, salgados veganos e vegetarianos, vitaminas e torta de legumes.

Os resultados advindos da proposta de intervenção, elaborada em forma de um "Guia Prático para os contêineres", não serão uma realidade momentânea, considerando a situação atual vivenciada.

4.1. Houve resultados de melhoria da infra-estrutura, ou seja, melhorias nas instalações físicas da sua instituição, tais como, laboratórios, equipamentos, etc?

Não.

4.2. Gerou publicações técnico-científicas?

Não.

4.3. Realizou serviços especializados para a comunidade?

Não.

4.4. Houve capacitação de recursos humanos?

Não.

4.5. Houve difusão e divulgação da Tecnologia/Informação pesquisada?

Não.

4.6. Outros

Mencionar outros resultados alcançados pela pesquisa que porventura não se enquadrem nas classificações anteriores. Esta informação poderá ser diretamente preenchida no campo abaixo ou anexado um arquivo (documento Word, pdf, txt, etc) que contenha os resultados alcançados.

5. INDICADORES DE PRODUÇÃO

5.1. Produção Bibliográfica	Quantidade	
	Nacional	Internacional
Artigo completo publicado, aceito ou submetido em periódicos científicos especializados (nacional ou internacional) com corpo editorial		
Livros e capítulos publicados com corpo editorial e ISBN		
Organização e editoração de livros e periódicos com corpo editorial		
Comunicações em anais de congressos e periódicos		
Resumo publicado em eventos científicos		
Texto em jornal ou revista (magazine)		
Trabalho publicado em anais de evento	1	
Partitura musical (canto, coral, orquestra, outra)		
Tradução de livros, artigos, ou outros documentos com corpo editorial		
Prefácio, posfácio, apresentação ou introdução de livros, revistas, periódicos ou outros meios.		

Outra		
-------	--	--

5.2. Produção Cultural	Quantidade
Apresentação de obra artística (coreográfica, literária, musical, teatral, outra)	
Exposição de artes visuais (pintura, desenho, cinema, escultura, fotografia, gravura, instalação, televisão, vídeo ou outra)	
Arranjo musical (canto, coral, orquestral, outro)	
Composição musical (canto, coral, orquestral, outro)	
Sonoplastia (cinema, música, rádio, televisão, teatro ou outra)	
Apresentação em rádio ou TV (dança, música, teatro ou outra)	
Curso de curta duração	
Obra de artes visuais	
Programa de rádio ou TV	
Outra	

5.3. Produção Técnica ou Tecnológica	Quantidade
Software (computacional, multimídia ou outro) com/sem registro/patente	
Produto (piloto, projeto, protótipo ou outro) com/sem registro/patente	
Processo (analítico, instrumental, pedagógico, processual, terapêutico ou outro) com/sem registro/patente	
Trabalho técnico (assessoria, consultoria, parecer, elaboração de projeto, relatório técnico, serviços na área da saúde ou outro)	
Mapa, carta geográfica, fotograma, aerofotograma, outro.	
Maquete	
Desenvolvimento de material didático ou instrucional	1
Organização e editoração de livros, anais, catálogos, coletâneas, periódicos, enciclopédias ou outros	
Outra	

5.4. Orientação Concluída ou em Andamento	Quantidade
Tese de doutorado	
Dissertação de mestrado	
Monografia de conclusão curso de aperfeiçoamento ou especialização	
Trabalho de conclusão de curso de graduação	
Projeto de Iniciação Científica	
Projeto de Extensão Universitária	1
Projeto de Ensino ou PET	
Supervisão de pós-doutorado	
Outra	

6. IMPACTOS

6.1. Houve Impacto Científico?

Não.

6.2. Houve Impacto Tecnológico?

Não.

6.3. Houve Impacto Econômico?

Não.

6.4. Houve Impacto Social?

Não.

6.5. Houve Impacto Ambiental?

Não.

7. PARCERIAS INSTITUCIONAIS

Indicar as instituições de P&D, empresas, órgãos públicos e não governamentais, sociedade civil, entre outras, que foram parceiras durante a execução da pesquisa, mostrando a articulação institucional vivenciada pela pesquisa.

Não houveram parcerias institucionais.

8. DIFICULDADES ENCONTRADAS E SUGESTÕES

Descrever as principais dificuldades de caráter técnico-científico, financeiro, administrativo e gerencial, enfrentadas durante a realização da pesquisa apoiada. O preenchimento deste campo é obrigatório e tem o limite máximo de 250 palavras.

Em decorrência da pandemia de Covid-19, e do grande insucesso na comunicação com os estabelecimentos, não foi possível obter informações sobre os ingredientes das preparações ofertadas e conseqüentemente sua composição nutricional, bem como as condições higiênico sanitárias dos locais. Paralelo a isso, por questões de distanciamento social, foram inviabilizadas as visitas técnicas nos contêineres, o que dificultou o processo de conscientização dos proprietários, em relação à proposta do projeto em questão.

Ademais, no que diz respeito à elaboração do Guia Prático para os contêineres, problemas em relação a troca de informações com possíveis fornecedores para os contêineres, foi dificultosa, o que inviabilizou de forma temporária a elaboração e montagem da lista de sugestão de fornecedores. Desse modo, devido ao contexto atual, foram enfrentadas dificuldades que comprometem a execução de algumas etapas do projeto, sendo então necessário a realização de adaptações do presente estudo, ao atual panorama da sociedade.

9. CONCLUSÕES E PERSPECTIVAS

Descrever as conclusões finais do projeto e apresentar as perspectivas de trabalhos futuros e outros possíveis projetos a serem financiados. O preenchimento deste campo é obrigatório e tem o limite máximo de 1000 palavras.

Concluimos que, diante das estatísticas analisadas por meio dos estudos supracitados, a temática se torna extremamente importante e relevante, tendo em vista o público que frequenta os contêineres para a realização das refeições e os dados que demonstram a dificuldade de pessoas que possuem restrições e/ou buscam maior qualidade nutricional nos alimentos em encontrar opções que satisfaçam suas necessidades. Portanto, torna-se excepcional a implementação de cardápios que apresentem opções que atendam a todo o corpo universitário, garantindo refeições de qualidade no ponto de vista microbiológico e nutricional à população que já apresenta hábitos de consumos que não são atribuídos nas ofertas atuais, além de estimular outras pessoas a substituírem alimentos ricos em gorduras e açúcares por alimentos mais saudáveis, contribuindo para a melhora na qualidade de vida dos consumidores e, juntamente, para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e outras. Diante das dificuldades encontradas no decorrer do ano e a impossibilidade de realizar o projeto da forma como foi estruturado inicialmente, torna-se importante a colaboração dos responsáveis pelos contêineres, em colocar em prática as sugestões descritas no guia disponibilizado, quando as condições e a situação em geral se normalizar. Além disso, novas pesquisas que possam ser realizadas com visitas presenciais aos contêineres, a

fim de avaliar os alimentos já ofertados, propor diálogos para explicar a relevância da proposta, oferecer trocas de conhecimentos e exposição de sugestões, são de extrema significância, para que a proposta seja realmente efetivada e toda a comunidade universitária tenha acesso a opções de alimentos que supram suas necessidades.

10. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 1000 palavras.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva: WHO, 2003. Disponível em: <https://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/trs916/en/>. Acesso em: 12 dez. 2020.

BEZERRA, I. N.; SICHIERI, R. Características e gastos com alimentação fora do domicílio no Brasil. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 44, n. 2, p. 221-229, abr. 2010. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102010000200001&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 11 dez 2020.

GUALLAR-CASTILLÓN P., et al. Intake of fried foods is associated with obesity in the cohort of Spanish adults from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition. The American Journal of Clinical Nutrition, vol. 86, n. 1, p. 198-205, jul. 2007. Disponível em: <https://academic.oup.com/ajcn/article/86/1/198/4633095>. Acesso em: 11 dez. 2020.

QUEIROZ, C. A., SALIGUETTI D. F. G.; MARETTI S. L. do A. As principais dificuldades para vegetarianos se tornarem veganos: um estudo com o consumidor brasileiro. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, vol 13, n. 3, p. 535-554, 2018. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/33210>. Acesso em: 11 dez. 2020.

SARMENTO L. C. M. Comportamento do consumidor quanto as decisões de consumo por alimentação vegana e vegetariana. Tese (Bacharel em Administração) - Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, p. 22. 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/16296>. Acesso em: 11 dez. 2020.

RODRIGUES C. V. et al. Avaliação da disponibilidade de alimentos para pessoas com restrições alimentares em lanchonetes do hipercentro de Belo Horizonte/MG. Brazilian Journal of Development, Curitiba, v. 5, n. 12, p. 28547-28562, dez. 2019. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/5131>. Acesso em: 11 dez. 2020.

SANTOS, M. V. DOS et al. Os Restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. Revista de Nutrição, v. 24, n. 4, p. 641-649, ago. 2011. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000400012&lng=en&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 11 dez. 2020.

BEZERRA, N. I. et al. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. Revista de Saúde Pública. [S.l], fev. 2017. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/rsp/v51/pt_0034-8910-rsp-S1518-87872017051006750.pdf. Acesso em: 11 dez. 2020.

Guia alimentar para a população brasileira / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : ministério da saúde, 2014.

11. INFORMAÇÕES E AVALIAÇÃO GERAL

11.1. O resultado do projeto tem inovação tecnológica?

Não.

11.2. O resultado do projeto (tecnologia gerada) pode ser repassado a terceiros?

Não.

11.3. O resultado do projeto é passível de proteção (patentes, cultivares, direitos autorais, softwares, entre outros)?

Não.

11.4. Houve relação da pesquisa com atividades de ensino e de extensão na sua instituição (Indissociabilidade Ensino, Pesquisa e Extensão Universitária)?

Sim.

De que forma?

O preenchimento deste campo é obrigatório e terá o limite máximo de 500 palavras.

O presente projeto foi submetido ao INTEGRA-UFMS.

11.5. Houve durante a execução da pesquisa momentos de interação e integração com a sociedade civil?

Não.

11.6. Descreva o público-alvo que pode se beneficiar com os resultados da pesquisa apoiada.

A pesquisa e posterior proposta de intervenção foi realizada com foco para o público universitário, especialmente a parcela que apresenta restrições como vegetarianos, veganos, intolerantes a lactose, intolerantes ao glúten, entre outros, ou aqueles que buscam consumir preparações mais saudáveis. Portanto, esse se torna o público-alvo que poderá se beneficiar com a pesquisa, além daqueles que serão estimulados a melhoria de hábitos por meio das mudanças sugeridas.

11.7. Qual o número estimado, direta e indiretamente, de pessoas que podem se beneficiar com os resultados da pesquisa?

5.000

_____, ____ de _____ de _____
Natália Martins de Moraes

Obs:

- Não esqueça de entregar este relatório impresso e devidamente preenchido juntamente com a prestação de contas.

Certificamos que este Relatório foi enviado à UFMS no dia _____ às _____ horas

Tabela 1. Características da amostra estudada. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande-MS, 2020. n=356

Variáveis	n*	%
Vínculo com a universidade		
Acadêmico	338	94,94
Docente	17	4,78
Técnico administrativo	1	0,28
Tempo que permanece na universidade		
Integral	249	69,94
Manhã	58	16,29
Tarde	5	1,40
Noite	44	12,36
Consumiu nas cantinas da universidade		
Não	21	5,90
Sim	335	94,10
Frequência que utiliza as cantinas		
Todos os dias	33	9,38
4-6 vezes por semana	56	15,91
2-3 vezes por semana	147	41,76
Uma vez por semana	39	11,08
Menos de uma vez por semana	60	17,05
Não consome	17	4,83
Restrição alimentar		
Açúcar	5	1,40
Glúten	3	0,84
Lactose	40	11,24
Proteína do ovo	2	0,56
Qualquer derivado animal (vegetarianos e/ou veganos)	37	10,39
Não possui	269	75,56
Dificuldade de encontrar alimentos saudáveis nas cantinas		
Não	53	14,89
Sim	197	55,34
Às vezes	106	29,78
Acha importante disponibilizar informação nutricional		
Não importante	21	5,90
Pouco importante	53	14,89
Importante	117	32,87
Extremamente importante	165	46,35

* n máximo para cada categoria, que pode ser diferente entre as variáveis devido a dados ausentes.

Tabela 2. Percepção dos entrevistados sobre as cantinas da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande-MS, 2020. n=356

Variáveis	n*	%
Qualidade do atendimento		
Péssimo	18	5,06
Regular	74	20,79
Satisfatório	132	37,08
Bom	92	25,84
Excelente	40	11,24
Limpeza do local		
Péssimo	13	3,65
Regular	89	25,00
Satisfatório	125	35,11
Bom	105	29,49
Excelente	24	6,74
Qualidade dos alimentos ofertados		
Péssimo	35	9,83
Regular	118	33,15
Satisfatório	97	27,25
Bom	84	23,60
Excelente	22	6,18
Sabor dos alimentos ofertados		
Péssimo	27	7,58
Regular	103	28,93
Satisfatório	118	33,15
Bom	80	22,47
Excelente	28	7,87
Ambiente das cantinas		
Péssimo	21	5,90
Regular	95	26,69
Satisfatório	117	32,87
Bom	96	26,97
Excelente	27	7,58

* n máximo para cada categoria, que pode ser diferente entre as variáveis devido a dados ausentes.

Tabela 3. Frequência de alimentos consumidos nas cantinas da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande-MS, 2020. n=356

Variáveis	n*	%
Alimentos fritos		
Mais do que uma vez por dia	7	1,97
Uma vez por dia	17	4,78
Algumas vezes por semana	70	19,66
Raramente	164	46,07
Nunca	98	27,53
Alimentos cozidos		
Mais do que uma vez por dia	6	1,69
Uma vez por dia	18	5,06
Algumas vezes por semana	41	11,52
Raramente	141	39,61
Nunca	150	42,13
Alimentos assados		
Mais do que uma vez por dia	16	4,49
Uma vez por dia	61	13,13
Algumas vezes por semana	203	57,02
Raramente	62	17,42
Nunca	14	3,93
Alimentos naturais		
Mais do que uma vez por dia	15	4,21
Uma vez por dia	28	7,87
Algumas vezes por semana	102	28,65
Raramente	125	35,11
Nunca	86	24,16
Café		
Mais do que uma vez por dia	68	19,10
Uma vez por dia	48	13,48
Algumas vezes por semana	72	20,22
Raramente	50	14,04
Nunca	118	33,15
Leite		
Mais do que uma vez por dia	1	0,28
Uma vez por dia	15	4,21
Algumas vezes por semana	44	12,36
Raramente	65	18,26
Nunca	231	64,89
Sucos industrializados		
Mais do que uma vez por dia	5	1,40
Uma vez por dia	9	2,53
Algumas vezes por semana	74	20,79
Raramente	122	34,27
Nunca	146	41,01
Sucos naturais		
Mais do que uma vez por dia	12	3,37
Uma vez por dia	23	6,46
Algumas vezes por semana	120	33,71
Raramente	103	28,93
Nunca	98	27,53

Refrigerantes

Mais do que uma vez por dia	8	2,25
Uma vez por dia	23	6,46
Algumas vezes por semana	97	27,25
Raramente	100	28,09
Nunca	128	35,96

* n máximo para cada categoria, que pode ser diferente entre as variáveis devido a dados ausentes.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO
GROSSO DO SUL

Guia Prático para os contêineres

EMPRESA JÚNIOR APETITE

Introdução

Olá! Seja muito bem vindo(a) ao Guia Prático para os contêineres!

Reunimos neste Guia, um conjunto de informações, para te auxiliar na sua conduta como administrador de um serviço de alimentação, e para garantir um aperfeiçoamento e aprimoramento ao mesmo.

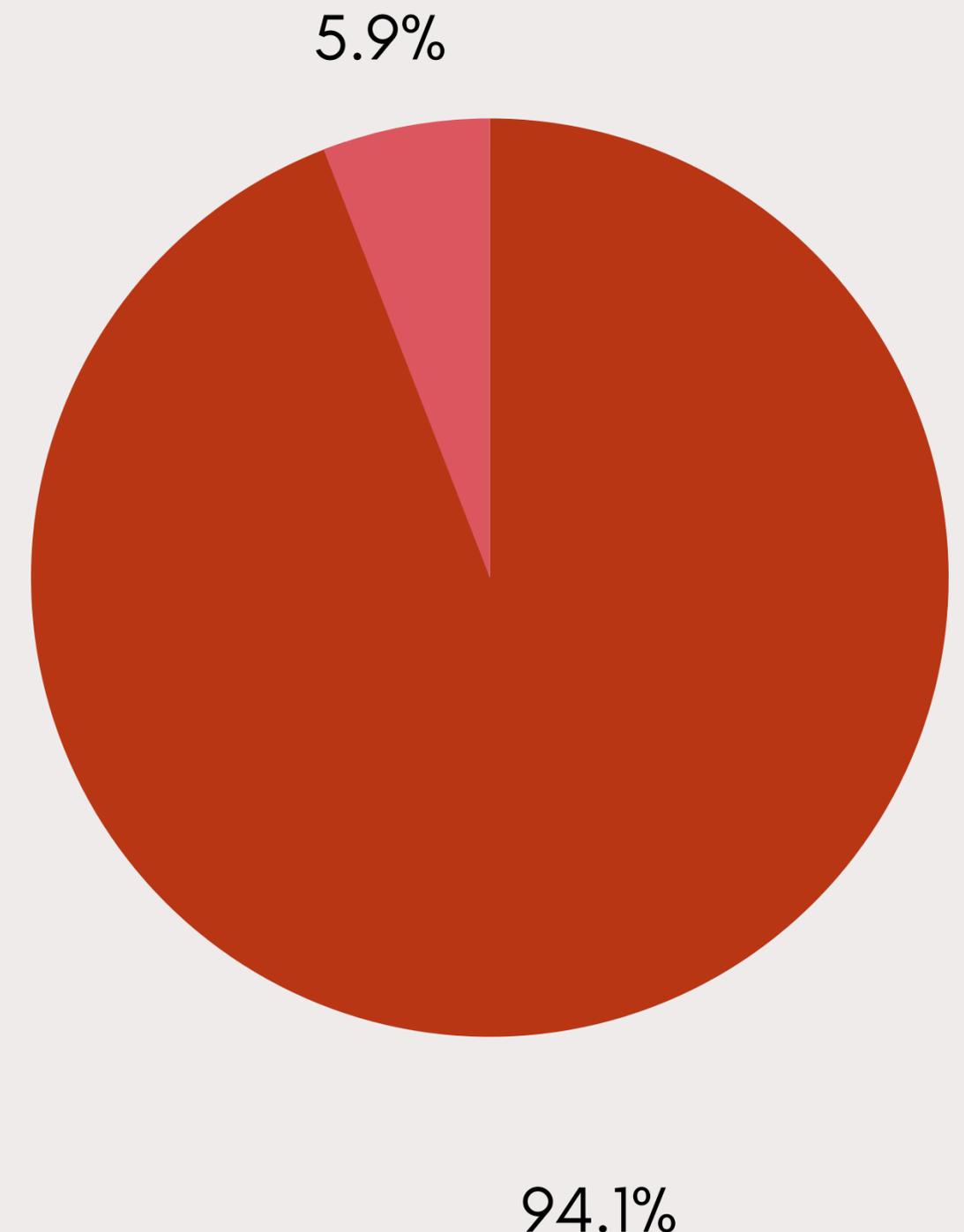
Almeja-se, que esse guia seja utilizado nos contêineres presentes na Ufms, que por sua vez atendem diversos estudantes e servidores presentes na universidade. Pensando nisso, elaboramos este material com sugestões para você. Vamos lá?



Atualmente, a UFMS conta com um grande fluxo diário de pessoas, e a maior parte desse público frequenta o Campus em período integral, isto é, diversos indivíduos passam a maior parte do dia na universidade, no qual, muitos desses frequentadores realizam suas refeições durante a sua estadia no Campus. Desse modo, muitos fazem uso dos contêineres presentes na UFMS. ***Bem, mas como sabemos disso?***

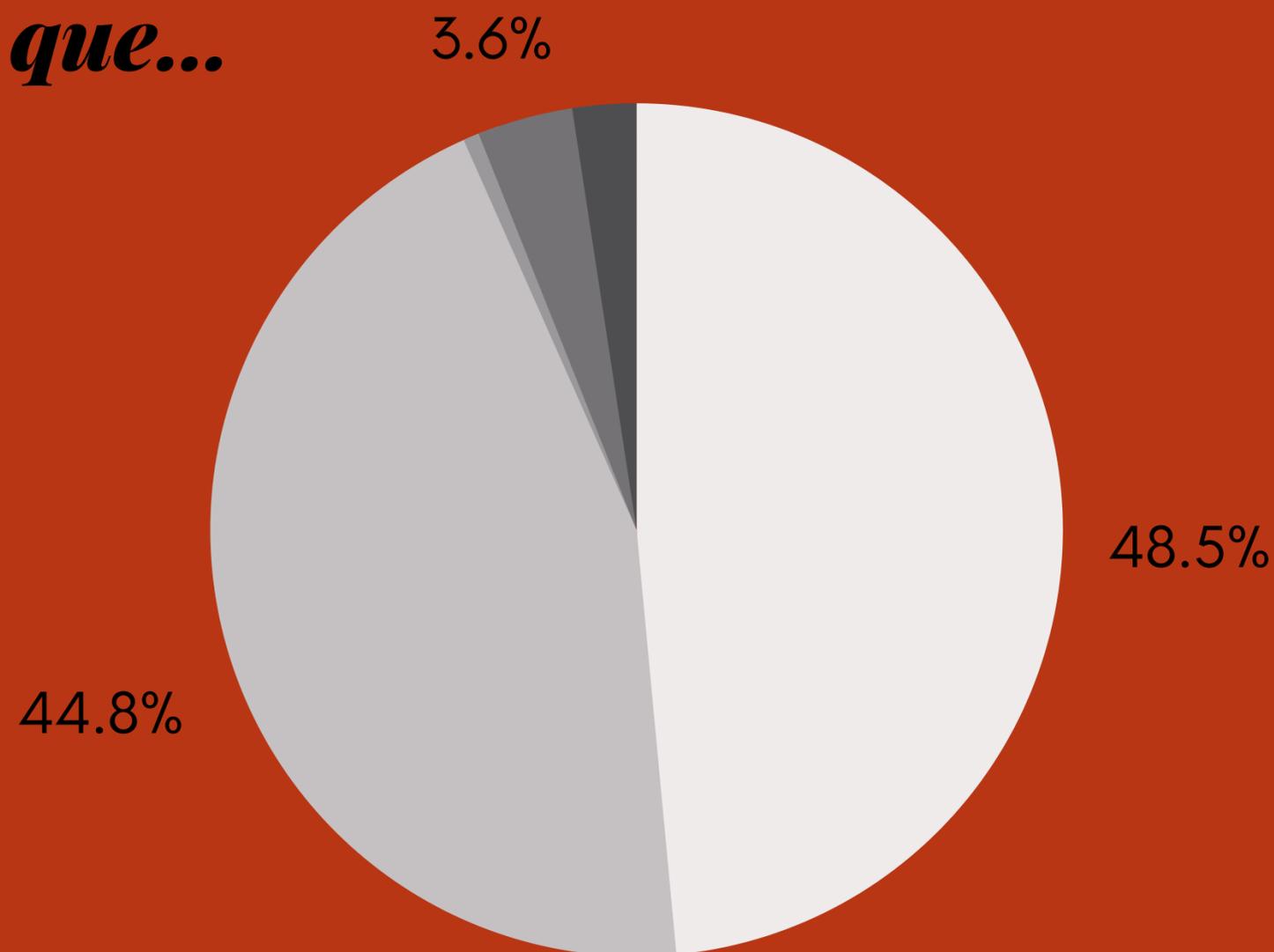
Realizamos uma pesquisa no Campus da Cidade Universitária, com 356 docentes e discentes e percebemos que...

- 94,1% são consumidores de produtos dos contêineres espalhados pela Cidade Universitária
- 5,9% analisados pela pesquisa, relataram não consumir nessas cantinas por não terem a oportunidade, pela falta de opções saudáveis, veganas e sem lactose.



Vale destacar que no quesito restrições alimentares, a pesquisa apontou que...

- 11,24% possuem intolerância à lactose;
- 10,39% são vegetarianos ou veganos;
- 1,4% possuem Diabetes;
- 0,84% alergia ao glúten;
- 0,56% alergia à proteína do ovo.



The background of the slide is a collage of various healthy food items. At the top left, there are almond cookies. Next to them are sliced red and yellow bell peppers. To the right are almonds in a white bowl, and further right are blueberries in a white bowl. Below the almond cookies is a whole green apple. At the bottom left, there is a bowl of almonds. At the bottom center, there are sliced carrots. At the bottom right, there are granola bars. The central text is overlaid on a dark red rectangular background.

Na pesquisa, os participantes também especificaram dicas de preparações saudáveis para as cantinas, sendo os mais pedidos: sanduíche natural montado na hora do pedido (ex.: baguetes, pão sírio), tapioca com recheios diversos, sucos naturais ou de polpa, açaí com acompanhamento de frutas, copos de frutas in natura picadas e individuais, salada de frutas, salada no pote com opções de proteínas e frutas, salgados veganos e vegetarianos, vitaminas e torta de legumes.

Desse modo, percebe-se a existência de uma necessidade significativa de acadêmicos, docentes e servidores, que apresentam específicas demandas alimentares, e que seria pertinente a inclusão de novos alimentos e preparações variadas ao cardápio dos contêineres, a fim de viabilizar o alcance do serviço prestado pelos contêineres de forma inclusiva e acessível a todos os públicos presentes na UFMS.

Pensando nisso, elaboramos esse material para te auxiliar e lhe fornecer apoio. Esperamos que aproveite muito!

Dicas de higiene

As Boas Práticas de fabricação são regras de higiene que objetivam, através de procedimentos padronizados, evitar ou reduzir perigos de contaminação dos alimentos e garantir a segurança alimentar em todos os aspectos que envolvam as unidades de alimentação e nutrição.





QUEM SÃO OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?

O manipulador de alimentos é qualquer pessoa que esteja em contato direto ou indireto com o alimento, seja produzindo, servindo, comercializando ou transportando.



O QUE É CONTAMINAÇÃO?

É qualquer elemento estranho ao alimento, que não deveria estar ali, podendo vir através da má higienização do manipulador, ao ir ao banheiro, espirrar e tossir por exemplo, tanto através de agentes externos como insetos e roedores.



O QUE SÃO DTA'S?

As Doenças Transmitidas por Alimentos são doenças que afetam um ou mais indivíduos que consomem algum alimento ou água que esteja contaminada por um tipo de microorganismo, sejam eles vírus, bactérias, fungos ou até mesmo parasitas.

Como essas contaminações podem ocorrer?



- Exposição prolongada de alimentos à temperatura ambiente;
- Uso de alimentos contaminados;
- Cruzamento entre alimentos crus e cozidos (principalmente na arrumação de geladeiras e freezers);
- Falta de higiene de utensílios, mãos e equipamentos não higienizados.

Como evitar que essas contaminações ocorram?

LAVAR AS MÃOS FREQUENTEMENTE, PRINCIPALMENTE AO SAIR DO BANHEIRO E ANTES DO PREPARO DE ALIMENTOS

UTILIZAR ÁGUA FILTRADA OU FERVIDA

LAVAR E HIGIENIZAR BEM FRUTAS E VERDURAS, PRINCIPALMENTE AS QUE SERÃO CONSUMIDAS CRU

EVITAR O FORNECIMENTO DE CARNES MAL PASSADAS

MANTER A HIGIENE PESSOAL SEMPRE ADEQUADA.

EVITAR DEIXAR ALIMENTOS PERECÍVEIS MUITO TEMPO EM TEMPERATURA AMBIENTE

LIMPAR E HIGIENIZAR BEM OS UTENSÍLIOS, SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS

MANTER ALIMENTOS QUENTES SEMPRE ACIMA DE 60°C E FRIOS ABAIXO DE 5°C



Orientações para evitar a propagação da COVID-19

Na atual circunstância em que estamos vivendo, é imprescindível que hajam regras para evitar a propagação da doença, visto que os estabelecimentos de alimentação podem ser importantes veiculadores da mesma tanto para o público externo quanto para seus próprios colaboradores.

Como prevenir a contaminação por COVID-19?



Limpeza constante de superfícies e utensílios com solução clorada (0,1%) ou álcool 70%

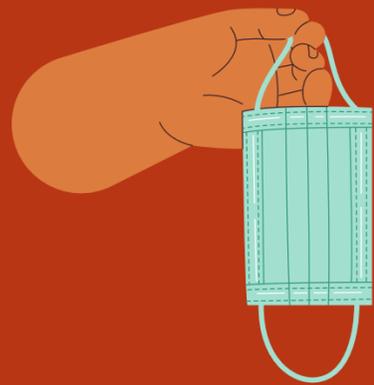


Redobragem dos cuidados na lavagem das mãos, principalmente: antes e depois de usar luvas ou máscaras; antes de manipular o alimento; após tocar em alimentos não higienizados ou crus; após usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; após passar muito tempo em uma mesma atividade; ao trocar de atividades; todas as vezes que interromper um serviço, para pegar em dinheiro, tossir, espirrar, coçar ou usar o celular.



Manter o distanciamento social de no mínimo 2 metros de distância

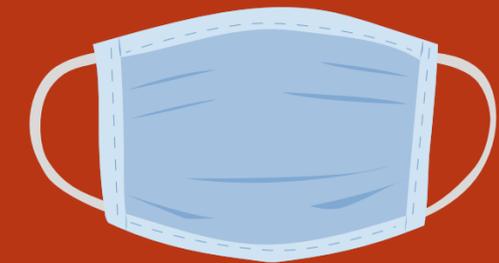
Como prevenir a contaminação por COVID-19?



A higienização das máscaras deve ser feita através da lavagem com água e detergente ou desinfetadas por 5 minutos sob fervura ou por imersão em água sanitária de uso geral (Hipoclorito de Sódio) diluída em água a 0,2%.



O uniforme deverá ser utilizado somente no local de trabalho e higienizados todos os dias após o uso



As máscaras descartáveis devem ser utilizadas por no máximo 2 horas e em seguida, descartadas. Caso sejam utilizadas máscaras de pano, recomenda-se a troca em até 3 horas ou quando percebe-se muita umidade.

Sugestões de opções Saudáveis



BOLOS CASEIROS

Maça com canela, laranja, normal, fubá com goiabada, chocolate

VITAMINAS

Banana com leite, morango com leite, banana com leite e aveia, morango com leite e aveia

SALADA DE FRUTAS

Maçã, banana, laranja, mamão, morango, manga, etc.

SALGADOS

Esfiha fechada integral assada (recheada de frango ou carne moída), coxinha assada (recheada de frango ou carne moída), quibe assado.

Sugestões de opções Saudáveis



TAPIOCA

Salgada: queijo, queijo e presunto, queijo e tomate, etc.

Doce: banana e canela, chocolate e morango

SALADÃO

De frutas: maçã, banana, laranja, mamão, morango, manga, etc.

Salgada: alface, rúcula, couve manteiga, brócolis, couve flor, acelga, repolho, cenoura ralada, beterraba ralada (opcional: frango ou frutas)

LANCHES

Salgados: omelete e crepioca (opcional: recheio de frango)

Doces: mingau de aveia com banana e iogurte natural

Sugestões de opções

Vegetarianas



SANDUÍCHE NATURAL

Feito com pão de forma normal ou integral

Recheios:

- Requeijão, cenoura ralada e salada verde;
- Requeijão e tomate;
- Requeijão, tomate e salada verde;
- Requeijão, pepino e tomate;

SANDUÍCHE BAURU

Feito com pão de forma ou pão francês, queijo muçarela ou prato e tomate - amassado na chapa

Sugestões de opções

Vegetarianas



SALGADOS

Pastel de queijo assado e/ou frito

Esfiha de brócolis com queijo

Coxinha de queijo assada e/ou frita

Mini pizza de queijo e tomate

Sugestões de opções

Veganas



VITAMINAS

Banana, aveia e água

Leite de soja (ou outro leite vegetal), banana e canela (opcional)

Leite de soja (ou outro leite vegetal), banana, aveia e canela (opcional)

Leite de soja (ou outro leite vegetal) e morango

SANDUÍCHES

Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, tofu, milho e tomate)

Sanduíche tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios:

- Hummus, cenoura ralada e salada verde

Sugestões de opções

Veganas



BOLOS

Bolo normal - amarelo

Bolo de chocolate

Bolo de laranja

Bolo limão

Bolo de fubá com goiabada

SALGADOS

Coxinha de legumes

Esfiha (recheio de brócolis, abobrinha, proteína de soja, palmito)

Pastel (recheio de palmito, proteína de soja)

Pizza de tomate, cebola, milho e ervilha

Pão de batata

Quibe de abóbora e proteína de soja

Sugestões de opções

Sem glúten



SALGADOS

Coxinha frita e/ou assado (frango ou carne moída)

Receita exemplo de massa p/ coxinha frita: **Ingredientes**

- 1 quilo de batata descascada, cozida e espremida
- 1/2 xícara de chá de farinha de mandioca
- 2 colheres de sopa de creme vegetal (margarina)
- 1/2 colher de sopa de sal

Esfiha assada (frango ou carne moída);

Pastel assado e/ou frito (frango ou carne moída, palmito com queijo, brócolis)

Sugestões de opções

Sem glúten



BOLOS

Bolo de chocolate

Receita exemplo: **Ingredientes**

- 210 g de farinha de arroz branca ou integral (1 e 3/4 xícaras de chá)
- 360 g de açúcar (2 xícaras de chá)
- 50 g de cacau em pó (1/2 xícara de chá)
- 4 ovos médios
- 170 g de óleo vegetal (180 ml | 3/4 xícaras de chá)
- 240 g de leite semidesnatado ou leite vegetal sem açúcar, preferencialmente leite de coco ou leite de castanhas (1 xícara de chá)
- 15 g de fermento em pó (1 colher de sopa nivelada)

Bolo de laranja

Receita exemplo: **Ingredientes**

- 1 caneca cheia de farinha de arroz (caneca equivale a 2 xícaras de chá bem cheias)
- 1 caneca cheia de açúcar
- 3 ovos
- 1/2 copo de óleo
- 250 ml de suco concentrado de laranja maguary
- 1 colher de sopa de fermento

Sugestões de opções

Light



VITAMINAS

Frutas com leite desnatado

SALGADOS

Bolo salgado de atum

Receita exemplo de massa: **Ingredientes**

- 4 colheres (sopa) de margarina cremosa sem sal
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite desnatado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 2 latas de atum light 1 lata de milho-verde
- 2 tomates sem pele e sem sementes picados
- 2 colheres (sopa) de azeitonas verde picadas
- Salsa picada a gosto

Sugestões de opções

Diet



BOLOS

Bolo de banana sem açúcar

Receita exemplo de massa: **Ingredientes**

- 2 ovos
- 1 xícara de aveia
- 1 xícara de adoçante em pó forno e fogão ou xilitol
- 1 banana bem madura
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento químico

SOBREMESAS

Rocambole Romeu e Julieta (feito com adoçante e goiabada diet)

Delícia de abobrinha (feito com adoçante)

Sugestão de fornecedores

Para a reformulação dos cardápios das cantinas da UFMS foram sugeridos alguns distribuidores de diversos produtos, segue em lista:

EMPRESA	CONTATO	PRODUTOS
A casa do luís	https://www.instagram.com/acasadoluis/?hl=pt-br	Produtos veganos: caldos, pizzas, salgados.
Digusta	https://instagram.com/digusta?igshid=16hu8404a6j7d	Produtos veganos: pães.
Feira orgânica - produtos naturais	https://instagram.com/feiraorganicacg?igshid=wnsxkbo325o8	Produtos orgânicos e naturais, legumes, verduras e frutas.
Natubom	https://www.instagram.com/natubom/?hl=pt-br	Produtos integrais: sementes, farinhas, aveia, cookies.
Kituteria	https://www.instagram.com/dippskituteria/?hl=pt-br	Salgados
Assai	https://www.assai.com.br/loja/assai-acrissul	Produtos de varejo
Bread pães	http://bread.ind.br/#produtos 67 8462 - 6857	Pães congelados
Multifrios distribuidora	https://www.multfriosms.com.br/produtos 6733918793	Produtos industrializados
SBM Comércio de Produtos	http://www.sbmcomercio.com.br/ 6733466040	Ultraprocessados das marcas: elma chips, doritos, toddy, toddynho, fandangos, cheetos, kero coco, stiksy, qualquer, equilibri.

Sugestão de cardápio

Para a reformulação do cardápios das cantinas da UFMS foram sugeridos algumas opções que atendam os diversos públicos, segue em lista:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	VALOR BASE (R\$)
1	Suco natural de frutas (laranja, abacaxi, melão e outros) - copo de 300 mL	5,27
2	Vitamina de frutas com aveia (banana, morango, abacate)	6,50
3	Café com leite ou bebida vegetal de soja (de caixinha) - copo de 200 mL	4,15
4	Café - copo de 200 mL	2,42
5	Queijo quente (pão de forma, manteiga e fatia de queijo muçarela)	7,07
6	Sanduíche Bauru (pão de forma ou pão francês, tofu, milho e tomate)	7,42
7	Pão na chapa (pão tipo francês e manteiga ou com azeite)	2,23
8	Salgado frito (coxinha sem glúten, pastel de frango, pastel de brócolis e outros)	5,35
9	Salgado assado (quibe vegetariano, coxinha, esfiha integral, pastel sem glúten e outros)	6,23
10	X Búrguer	8,55
11	Sanduíche Natural (pão de forma integral como requeijão, frango desfiado, cenoura ralada e salada verde ou hummus, cenoura ralada e salada verde)	8,50
12	Pão com ovo	3,67
13	Bolo caseiro (de laranja, de chocolate sem glúten, de banana sem açúcar e outros)	5,27
	Total	72,63

Quem somos?



Nós somos a Empresa Júnior Apetite, uma empresa fundada em 2015, onde estudantes de Nutrição da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul (UFMS) tornam-se protagonistas, auxiliando empresários do setor de alimentação a alcançar voos cada vez mais altos. Com amparo durante toda a caminhada, buscamos sanar as dores de micro ou macro empresas e alcançar os sonhos mais destemidos. Nosso compromisso é oferecer nutrição de forma acessível, atrelado à um ótimo custo benefício e qualidade. Temos total preocupação com o meio em que estamos inseridos, buscando sempre as soluções mais inteligentes e eficientes aos nossos clientes.

- EQUIPE: Vanessa Chaves (presidente), Jennifer Rosa (vice presidente), Ana Beatriz
- Capelli, Francislaine, Gabriela Bispo, Isadora Santos, Jessica Bononi, Joyce Lucas, Julia Donat e Natália Martins.

Nossos serviços

Com responsabilidade, transparência e sustentabilidade nossa empresa oferece diversos serviços, personalizados de acordo com suas necessidades, garantindo excelência nos resultados. Acreditamos que uma proposta não é apenas um contrato, mas sim uma grande mudança que impactará toda a história do seu negócio.



- Ficha Técnica de Preparação;

- Rotulagem Nutricional;



- Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;

- Educação Alimentar e Nutricional;



- Selos Alimentares.

Contato

 **Empresa Júnior Appetite**

 **@ejapetite**

 **ejnutriufms@gmail.com**



