



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE**

Autor: Rose Mary Feliciano Dias Sampaio

Título: “Eficácia de ações educativas na melhoria do processo de fritura por imersão”.

RESUMO

O objetivo deste estudo foi avaliar a eficácia de ações educativas na melhoria do processo de fritura por imersão em bares, lanchonetes e restaurantes da cidade do Salvador. Trata-se de um estudo de intervenção, randomizado, duplo cego, realizado no período de dezembro de 2006 a julho de 2007. Desenvolveu-se uma ação educativa com duração de três horas com funcionários e/ou proprietários dos estabelecimentos e distribuição de material educativo. Para avaliar a intervenção, foram analisados dados provenientes de três instrumentos de investigação: 1. Pré e pós-teste utilizados na capacitação de funcionários e/ou proprietários; 2. Questionário aplicado para avaliar as técnicas de fritura e infraestrutura disponível; 3. Análises de compostos polares totais (%), ácidos graxos livres (%), índice de peróxido (meq/kg) e índice de refração (40 °C), para determinação da qualidade do óleo. Os resultados apresentam um melhor desempenho do grupo intervenção em comparação ao grupo controle. Comprovar que uma intervenção simples pode aumentar o nível de conhecimento dos funcionários e proprietários de estabelecimentos comerciais foi uma conclusão importante; no entanto, pode ter seu alcance limitado quando investimentos nas condições de trabalho não forem efetivados.

Palavras-chave: Salvador - Fritura por Imersão – Treinamento – Saúde do Consumidor – Alimentação Saudável.

ABSTRACT

The objective of this study was to evaluate the effectiveness of educative actions in the improvement of the process of deep-fat frying in bars, snack bars and restaurants of the city of Salvador. It's an intervention study, randomized, double-blind, during the period of December of 2006 the July of 2007. Employees and/or owners of the establishments had been developed educative action with duration of three hours and distribution of educative material. To evaluate the intervention, facts had been analyzed given proceeding from three instruments of inquiry: 1. Pre and after-test on the qualification of employees and/or proprietors; 2. Using the questionnaire application to evaluation of the frying techniques and infrastructure; 3. The analysis of total polar compounds (%), free fatty acid (%), peroxide index (meq/kg) and refractive index (40 °C) to determined quality of the oil. The results of the group intervention were better comparing to the control group. An important result of the study is to demonstrate that a simple intervention can increase the level of knowledge of the employees and owners of commercial establishments, however, the same one can have its reach limited when investments in the work conditions are not accomplished.

Key-words: Deep-Fat Frying – Training – Consumer's Health - Healthful Feeding