3. Arroz com atum e brócolos é um prato rápido de preparar. Por uma questão de simplicidade do modelo, vamos considerar uma versão em que apenas se têm em conta as necessidades energéticas, e se ignoram outros factores relevantes da alimentação. Os dados nutricionais e os preços dos alimentos são os seguintes:

Alimentos	Porção (g)	Proteína (g)	Lípidos (g) I	Hid.Carbono (g	g)€/porção
Arroz de grão longo cozido	100	2,5	0,2	28,0	0,10
Atum (peso líquido escorrido)	80	20,0	8,0	0,0	1,20
Azeite (1 colher de sopa)	12	0,0	12,0	0,0	0,06
Brócolos	100	3,0	0,3	5,5	0,24

Recomendações da OMS preconizam que o contributo percentual de cada nutriente para o consumo energético total diário para a população adulta deve estar dentro dos seguintes limites: proteínas 10-15%, lípidos 15-30% e hidratos de carbono 55-75%. Num almoço, o consumo médio ideal de energia para um adulto deve ser de 600 a 700 kilocalorias (kcal). Uma boa forma de aproximar a quantidade de energia existente num alimento é somar a energia existente em cada nutriente usando os seguintes valores de referência: proteínas (4 kcal/g), gorduras (9 kcal/g) e hidratos de carbono (4 kcal/g).

- a) Construa um modelo que lhe permita determinar a composição da refeição com custo mínimo de um adulto que pretende ingerir 600 kcal, obedecendo às recomndações da OMS.
- b) Determine a solução óptima do problema usando um solver.
- c) Qual a composição da refeição e qual o seu custo?
- d) Verifique a solução para confirmar que os contributos energéticos se encontram dentro dos limites recomendados pela OMS.
- d) Qual seria a nova solução óptima caso pretendesse partilhar a meias a lata de atum com um colega.

 a) Construa um modelo que lhe permita determinar a composição da refeição com custo mínimo de um adulto que pretende ingerir 600 kcal, obedecendo às recomndações da OMS.

Dados

Variáveis de decisão

Restrições

Função objectivo

```
8 /* Função objectivo */
9 min: 0.10 arroz + 1.20 atum + 0.06 azeite + 0.24 brocolos;
10
11 /* Restrições */
12
13 proteina = 2.5 arroz + 20.0 atum + 3.0 brocolos;
14 lipidos = 0.2 arroz + 8.0 atum + 12 azeite + 0.3 brocolos;
15 hidcarbono = 28.0 arroz
                                                  + 5.5 brocolos;
16
17 energiaproteina = 4 proteina;
18 energialipidos = 9 lipidos;
19 energiahidcarbono = 4 hidcarbono;
20
21 energia = energiaproteina + energialipidos + energiahidcarbono;
22 energia >= 600;
23
24 energiaproteina >= 0.10 energia;
25 energiaproteina <= 0.15 energia;
26
27 energialipidos >= 0.15 energia;
28 energialipidos <= 0.30 energia;
29
30 energiahidcarbono >= 0.55 energia;
31 energiahidcarbono <= 0.75 energia;
22
```

b) Determine a solução óptima do problema usando um solver.

c) Qual a composição da refeição e qual o seu custo?

	in containing
Variables	result
	0,735178571
arroz	4,017857142
atum	0,247767857
azeite	0,601190476
brocolos	0
proteina	15
lipidos	10
hidcarbono	112,5
energiaprote	60
energialipidos	90
energiahidc	450
energia	600

- c) composição: cerca de:
 - 400 g de arroz
 - 1/4 lata de atum
 - 0,6 colheres de azeite
 - não comer brócolos (relembrar que apenas se têm em conta as necessidades de energia)

 d) Verifique a solução para confirmar que os contributos energéticos se encontram dentro dos limites recomendados pela OMS.

energiaprote	60	CO / COO /
	90	Proteína: 60 / 600 = 10% Lípidos: 90 / 600 = 15%
energiahidc	450	Hidratos de carbono = 450 / 600 = 75%
energia	600	

Recomendações da OMS preconizam que o contributo percentual de cada nutriente para o consumo energético total diário para a população adulta deve estar dentro dos seguintes limites: proteínas 10-15%, lípidos 15-30% e hidratos de carbono 55-75%. d) Qual seria a nova solução óptima caso pretendesse partilhar a meias a lata de atum com um colega.

Adicionando a restrição: atum >= 0.5, a nova solução óptima é:

Variables	result
	0,98836065
arroz	3,11475409
atum	0,5
azeite	1,28142076
brocolos	0
proteina	17,7868852
lipidos	20
hidcarbono	87,2131147
energiaprote	71,1475409
energialipidos	180
energiahidc	348,852459
energia	600