Webinário - CCF 280: Pesquisa Operacional I

Artigo

Uma aplicação do problema da dieta para se encontrar o menor custo de refeições diárias para idosos na cidade de Monte Carmelo – MG

Grupo



Igor Lucas 3865



Otávio Gomes 3890



Pedro Carvalho 3877

Sumário

Resumo do trabalho, introdução e Resultados justificativas. obtidos. Resumo e Introdução Materiais e Métodos Conclusões Materiais e Conclusões do métodos trabalho. utilizados.

1.Resumo e Introdução

Resumo

- Programação Linear.
- Problema da Dieta.
- Foco:
 - Alimentos mais usualmente consumidos na cidade de Monte Carmelo (MG).
 - Custo médio dos alimentos.
 - Recomendações máximas e mínimas de ingestão diária de nutrientes para idosos (adultos acima de 70 anos).
- TACO e NIH.
- Modelo de programação linear e software LINGO.
 - Custo de uma dieta em refeições diárias e importância de alguns alimentos em uma dieta.

Introdução e Justificativa

- Pesquisa Operacional.
- Modelo Matemático Modelagem matemática.
- Análise da solução.
- Programação Linear:
 - Função Objetivo maximização ou minimização.
 - Restrições.
 - Método Simplex.
 - 🖔 LINGO.

Introdução e Justificativa

- Problema da Dieta:
 - Planejamento de Cardápios Universitários.
 - Empresas de Refeições.
 - Minimização do consumo de calorias.
 - Elaboração de ração para animais.
- Notação matricial modelagem matemática do Problema da Dieta:

min c^t x

s.a.

 $Ax \ge b$

 $Ax \leq d$

x ≥ 0

Introdução e Justificativa

- Nutrição Adequada.
- Escolhas erradas de alimentação por parte dos idosos.
- A importância da atenção dos profissionais de saúde às condições dos idosos.
- Problema da Dieta em Monte Carmelo (MG).
- Resolução e Modelo Matemático.

2. Materiais e Métodos

Dados nutricionais

- Dados obtidos pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos
- Encontra-se informações nutricionais detalhadas sobre vários alimentos consumidos no Brasil
- Foram identificados 62 alimentos que são facilmente encontrados e consumidos na cidade de Monte Carmelo.

ALIMENTO	PREÇO / 100 g	ALIMENTO	PREÇO / 100 g	
Abacate, cru	R\$ 0.42	Feijão, carioca, cozido	R\$ 0.57	
Abacaxi, cru	R\$ 0.39	Frango, coxa, sem pele, cozida	R\$ 0.69	
Abóbora, cabotian, cozida	R\$ 0.28	Frango, sobrecoxa, sem pele, assada	R\$ 1.52	
Abóbora, moranga, refogada	R\$ 0.66	logurte, natural	R\$ 1.89	
Abobrinha, italiana, refogada	R\$ 0.30	Laranja, pêra, crua	R\$ 0.29	
Alface, americana, crua	R\$ 0.71	Lasanha, massa fresca, cozida	R\$ 2.33	

	Arroz, integral, cozido	R\$ 0.45	Leite, de vaca, desnatado, UHT	R\$ 0.24	
	Arroz, tipo 1, cozido	R\$ 0.36	Maçã, Argentina, com casca, crua	R\$ 0.69	
	Atum, conserva em óleo	R\$ 3.59	Macarrão, Trigo, cru	R\$ 0.98	
	Banana, prata, crua	R\$ 0.55	Mamão, Papaia, cru	R\$ 0.27	
	Batata, doce, cozida	R\$ 0.27	Mandioca, cozida	R\$ 0.29	
	Batata, inglesa, cozida	R\$ 0.35	Manteiga, sem sal	R\$ 1.99	
	Batata, inglesa, frita	R\$ 0.35	Melão, cru	R\$ 0.52	
	Berinjela, cozida	R\$ 0.29	Merluza, filé, assado	R\$ 2.69	
	Beterraba, cozida	R\$ 0.29	Merluza, filé, frito	R\$ 2.69	
	Biscoito, doce, maise0	R\$ 0.98	Milho, verde, cru	R\$ 0.81	
	Biscoito, doce, recheado com chocolate	R\$ 0.77	Mingau tradicional,	R\$ 1.69	
	Biscoito, doce, recheado com morango	R\$ 0.78	Óleo, de girassol	R\$ 0.68	
الملاو	Biscoito, doce, wafer, recheado de chocolate	R\$ 2.25	Ovo, de galinha, inteiro, cozido/10minutos	R\$ 0.66	
·····	Bolo, pronto, chocolate	R\$ 1.69	Ovo, de galinha, inteiro, frito	R\$ 0.66	
	Brócolis, cru	R\$ 0,40	Pão, aveia, forma	R\$ 0.99	
**************************************	Café, infusão 10%	R\$ 1.95	Pão, trigo, francês	R\$ 0.99	
	Canjica, com leite integral	R\$ 0.50	Pêssego, enlatado, em calda	R\$ 1.67	
• • • • • • •	Carne, bovina, contra-filé, sem gordura, grelhado	R\$ 3.59	Porco, pernil, assado	R\$ 1.29	13

Carne, bovina, fígado,				
grelhado	R\$ 0.89	Presunto, sem capa de gordura	R\$ 1.69	
Cenoura, cozida	R\$ 0.31	Queijo, minas, meia cura	R\$ 3.00	
Chocolate, meio amargo	R\$ 4.99	Queijo, mozarela	R\$ 2.39	
Chuchu, cozido	R\$ 0.28	Sardinha, conserva em óleo	R\$ 2.77	•
Couve-flor, cozida	R\$ 0.72	Tomate, com semente, cru	R\$ 0.45	
Farinha, láctea, de cereais	R\$ 2.41	Uva, Itália, crua	R\$ 1.22	
Feijão, broto, cru	R\$ 0.52	Uva, suco concentrado, envasado	R\$ 1.90	

Nutrientes:

NUTRIENTES	QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA	QUANTIDADE MÁXIMA RECOMENDADA	UNIDADE		
Energia	1700	2500	kcal		
Proteína	70	84	g		
Carboidrato	130	-1111	g		
Fibra alimentar	30	-1111	g		
Cálcio	1200	2000	mg		
Magnésio	420	770	mg		
Manganês	2.30	11	mg		
Fósforo	700	3000	mg		
Ferro	8	45	mg		
Sódio	1200	2300	mg		
Potássio	4700	-1111	mg		
Cobre	0.90	10	mg		
Zinco	11	40	mg		
Vitamina A_1 (Retinol)	900	3000	mcg		
Tiamina	1.20	-1111	mg		
Riboflavina	1.30	-1111	mg		
Vitamina B_6 (Piridoxina)	1.70	100	mg		
Niacina	16	35	mg		
Vitamina C	90	2000	mg		

3.Resultados

	DIETA 1		DIETA 2		DIETA 3		DIE	TA 4
ALIMENTO	QTDE	CUSTO	QTDE	CUSTO	QTDE	CUSTO	QTDE	CUSTO
	(g)	(R\$)	(g)	(R\$)	(g)	(R\$)	(g)	(R\$)
Arroz integral, cozido	5	-	70	-	273	1,23	=	=
Banana prata, crua	2	2	2	2	2	2	196	1,07
Batata, inglesa, frita	257	0,90	295	1,03	541	1,89	251	0,88
Beterraba, cozida	-	-	-	5	239	0,69	=	.
Biscoito, doce, recheado com chocolate	26.5	0,20		=	-	=	-	
Brócolis, cru	882	3,53	393	1,57	-	-	-	
Carne bovina, fígado, grelhado	5	0,04	-	-	4	0,03	3	0,03
Chocolate, meio amargo	-	-	88	4,39	-	-	96	4,80
Farinha, láctea, de cereais	-	-	162	3,91	-	-	97	2,34

Feijão carioca, cozido	-	-	-	-	-	-	250	1,43
Frango, coxa, sem pele, cozido	3	0,02	-	-	60	0,42	-	-
Leite de vaca uht, desnatado	111	0,26	-	-	623	1,46	-	-
Mingau tradicional, pó	16	0,27	9	0,15	26	0,44	4	0,07
Pão, aveia, forma	171	1,70	91	0,90	127	1,26	2	-
Porco, pernil, assado	-	-	-	-	-	-	49	0,63
Presunto, sem capa de gordura	-	-	-	-	-	-	2	0,02
Sardinha, conserva em óleo	-	(20)	62	1,73	-	-	152	4,21
Custo da dieta (R\$)	6,92		13,68		7,42		15,48	
Quantidade total de alimentos ingeridos por dia (kg)	1,472		1,1		1,893		1,1	

4.Conclusões

R\$6,92 Menor Custo para dieta

1,5 Kg Quantidade de alimentos da melhor dieta

2020Ano de publicação do estudo

Obrigado!